

## Fünfter Abschnitt.

Von verschiedenen Torten, feinen Backereien, süßem und saurem Sallate, Salsen, Gefrorenen, Sulzen, Eingesottenen wie auch Säften.

### Erste Abtheilung.

#### Verschiedene Torten.

##### 1146. Abgetriebene Torte.

**N**imm drei Vierling Schmalz in einen Weidling, treibe es schön pflaumig ab, und schlage hernach ein ganzes Ei und fünf Dotter, alles wohl verrührt, daran. Dann nimm vierzehn Loth gestoßenen Zucker darein und salze es. Nimm ein Pfund Mehl, einen Vierling Mandeln und gewürfelt geschnittene Zitronenschale dazu, lasse es im Weidling ein wenig sieden, daß es anzieht; hernach nimm es auf ein Bret, schneide es in der Mitte von einander, schmiere ein Blattel mit süßer Butter, und walke einen Theil in der Dicke eines Messers aus, lege ihn auf das Blattel, und streiche was Eingemachtes darauf. Mache von einem Zeige fingerdicke Stengel, lege sie schön darauf, bestreiche sie mit saunmigem Eierklar, setze sie in die Tortenpfanne und backe sie schön langsam heraus, gib oben mehr Gluth als unten. Bevor du sie auf die Tafel gibst, zuckere sie.



1147. *Aepfel oder Quittentorte.*

Nimm ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, schütte ein Seitel Wasser daran, und lasse es zusammen ein wenig sieden; sodann schneide ein gutes Pfund sauber geschälte und gepuzte Tafel- oder Maschanzgeräpfel klein gespalten darein, und lasse es zusammen sieden, bis es schön sulzet, und die Ritten oder Aepfel ganz glatt gekocht und gerühret sind, alsdann nimm zwölf Loth gestiftelt geschnittene Mandeln, vier Loth klein geschnittene Zitronenspalte, die Schale von zwei Zitronen, und den Saft dazu, lasse alles zusammen kochen, und wenn es genug gesulzet, so überlege eine Tortenplatte mit Oblaten, gib das Gesulzte darauf, und streiche es schön glatt darüber; wenn es starr geworden, so nimm von einer oder von zwei Zitronen den Saft, thue gefähten Zucker darein, daß es in der Dicke wie ein Knöchel wird, und rühre es, daß es ein schönes weißes Eis werde, alsdann streiche es über die Torte, und lasse es trocknen; so ist sie fertig. Nur muß du die Torte, wenn selbe ober dem Feuer ist, öfters aufrühren, damit sie nicht anbrennt. Du kannst auch ein Paar Quitten, und vier Loth klein geschnittene Pomeranzenzesteln dazu nehmen.

1148. *Bergtorte.*

Nimm ein Pfund geschwellte Mandeln, schneide sie klein, schneide einenn halben Bierling Zitronat, und die Schale von einer Citrone darunter, nimm dann Alkermes und fülle es an; gib ein halbes Loth Zimmt, und drei Bierling Zucker dazu, schlage ein ganzes Ei, und einen Dotter daran, und rühre es durcheinander; belege hernach ein Bergplattl mit Oblaten, streiche den Teig darauf, lege den Reis herum; es muß aber unter sich höher als oben seyn, dann backe die Torte schön kühl, und mache darauf allerhand Eis.

1149. *Biskotentorte.*

Nimm fünf ganze Eier und sieben Dotter in ein Häfen, und schlage sie eine gute Weile ab. Hernach



rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und schlage es eine halbe Stunde wohl ab, nimm gewürfelt geschnittene Zitronenschale, und auf die legt zwölf Loth gefähtes Stärkemehl, und rühre es so lange, bis alles untereinander kommt. Dann schmiere ein Plättel oder Model, und gieße den Teig geschwind hinein, gib es in eine gut gehitzte Tortenpfanne, und lasse sie ganz gemacht backen. In der Höhe darf es gar nicht viel Gluh haben, sonst wird es gleich braun, und geht dann nicht gut auf. Es hat eine ganze Stunde zu backen, weil es sehr langsam gebacken werden muß.

1150. Blättertorte.

Nimm zwei Pfund harte Butter, wasche dieselbe Abends zuvor in kaltem Wasser, schlage sie in kleine breite Flecken, lege ihn in ein anderes kaltes Wasser, und lasse sie über die Nacht darin liegen; hernach nimm zwei Pfund Mehl, und vier ganze Eier, gieße sie ab in einem halben Seitel Wasser, und einem Viertel-Seitel Rosenwasser, knete mit diesem zwei Pfund Mehl zu einem festen Teige, rolle ihn aus, trockne die ausgewaschene Butter mit einer weißen Serviette ab, lege sie auf den Teig, und schlage diesen an allen vier Ecken kreuzweis über einander, rolle ihn dann halb Fingerdick aus, lege ihn wie eine Serviette in sechs Theile zusammen, rolle ihn wieder auf, und lege ihn abermal in sechs Theile zusammen, und daß so lange, bis er dreimal ausgerollt ist. Es muß aber jedesmal Mehl untergestreut 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 dem übrig gebliebenen Teige schneide einen Streif zwei Finger breit lege ihn rund in den zerschnittenen Boden eine Handbreit von dem Rande, und feuchte ihn mit Wasser an, lege eins auf das andere, und formire einen Rand auf den zerschnittenen Boden. Hernach nimm eingemachte Kirschen, Himbeer oder was dir beliebt, lege es fingerdick in die Mitte, schneide fingerbreite schmale Streife,



mache ein Gitter darüber, wie die hinten angezeigte Zeichnung zeigt, (siehe Taf. 1. Fig. 3) sodann bestreiche es mit zwei Eierdottern, und ein wenig Wasser, vermittelst eines Pinsels die Lorte, und lasse sie in starker Hitze backen.

1151. Vogeltorte.

Nimm zwei und ein Viertelpfund Mandeln, ein Viertelpfund davon schneide klein gestiftelt sammt einem halben Pfund klein geschnittenen Pistazen, dann kannst du die geschnittenen Mandeln bis zur Hälfte roth färben und trocknen. Die übrigen Mandeln stoße klein, neße sie mit ein wenig Wasser, damit sie nicht blig werden, nimm auch zwei und ein Viertelpfund Zucker, und anderthalb Seitel Wasser in ein Becken, und lasse es sieden bis es sich spinnet; hernach gib die gestoßenen Mandeln darein, rühre es gut um, daß es sich nicht anbrennt, und lasse die Mandeln trocken werden: wenn dieses geschehen ist, schlage vier Eierklar zu Faum, rühre sie darunter, und lasse es noch ein wenig trocknen, gib auch ein wenig klein geschnittene Zitronenschale darein; wer will, kann auch Gewürz nehmen, Nägelein, Zimmt, Muskatnuß, und ein wenig weiß gestiftelte Mandeln; hernach belege ein hohes Tortenplattl mit Oblaten, streiche von dem getrockneten Zeige klein fingerdick darauf, mache den Reif herum, schmiere ihn mit Butter, setze es in die Tortenpfanne, und lasse es schön backen, daß es nicht zu braun wird; wenn es die rechte Farbe hat, so nimm es heraus, nimm den übrigen getrockneten Zeig setze ihn wieder auf die Gluh, schlage von drei Eiern das Klare schön faumig ab, und drücke von anderthalben Zitronen den Saft hinein; nimm es von der Gluh, rühre die geärbten Mandeln und Pistazen, wie auch von einer Zitrone die Schale klein gewürfelt darunter; wer will, kann auch ein Viertelpfund eingemachte Nüsse, einen halben Bierling eingesottene Pomeranzenschalen gestiftelt geschnitten dazu thun; alsdann lasse alles zusammen trocknen, dann schneide Oblat drei fingerbreit, und etwas



länger als ein halbes Viertel, bestreiche es mit Eierlar, streiche etwas von dem Getrockneten nicht gar zu dünn, kräuslicht darauf, hernach schmiere die blechernen Bogen mit Butter, lege die aufgerichtete Oblate darauf, und backe es in der Tortenpfanne, aber unter sich nicht zu braun; wenn sie oben ein wenig Farbe bekommen haben, so mache ein dickes Eis darauf, setze es wieder hinein und gib oben mehr Glut, daß es aufgeht; wenn noch von dem Zeige etwas vorhanden ist, so mache mehr Aufgestrichenes und wieder Bogen; sobald sie gebacken sind, so mußt du sie biegen; richte es mit dem Eingemachten in die Höhe und gib oben einen Buschen darauf.

1152. Brottorte, gefüllte.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle sie und stoße sie recht klein, thue ein halbes Pfund gefähten Zucker darunter, schlage zwölf ganze Eier und zwölf Dotter darein, rühre es eine Stunde, dann nimm einen halben Bierling Zitronat, kleingeschnitten, auch kleingeschnittene Zitronenschalen, gestoßenen Zimmt, Nägelein und zwölf Loth schwarze, ein wenig mit Wein angefeuchtete Brotbrosen darunter; rühre es nun ein wenig untereinander, mache einen Keif um das Plattel, schmiere den Keif mit Butter, schütte den Zeig daran und lasse es schön gemacht backen. Wenn es gebacken ist, so thue den Keif herunter, schneide mit dem Messer die obere Rinde ganz fein herunter und lege eingemachte Weichseln darauf. Oder: Schwelle ein halbes Pfund Mandeln und stoße sie recht fein. Nimm einen Spinatopsen und stoße die Mandeln, daß sie schön grün werden. Nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker und kleingeschnittene Zitronenschale, schlage sechs ganze Eier und zehn Dotter nacheinander darein. Rühre es alsdann so lange, bis die Torte gebacken ist. Mache den Keif wieder um die Torte und schütte das Grüne darauf. Setze die Torte auf ein feuchtes Tuch, und wieder auf ein Plattel, daß



es unter sich nicht viel Hitze hat, und lasse es in der Höhe schön backen. Mache hernach ein rothes und weißes Eis darauf, bestreue es mit gehackten Pistazen. Setze es von dem feuchten Tuche herunter und lasse das Eis gut trocknen.

1153. Brottorte, schwarze.

Nimm ein halbes Pfund gestoßene Mandeln und ein halbes Pfund Zucker, eils ganze Eier und zwölf Dotter nach einander verrührt. Hernach zwölf Loth schwarze Brothrosen gefäht, von einer Zitrone und einer Pomeranze die Schalen, ein halbes Loth gestoßene Gewürznägelein, ein halbes Loth Zimmt und von den Pomeranzen drücke auch den Saft darein. Mische alles gut durcheinander, hernach feuchte sie mit Wein gut an, und wenn die Mandeln und der Zucker schön dick gerührt sind, so thue das angefeuchtete Brot, sammt allem, was darin ist, hinein. Rühre es mit durcheinander; hernach das Plattel und den Reif gut mit einem groben Zeige gemacht. Schütte es darein, backe es schön braun; wenn es gebacken ist, so bestreue es mit weißem und rothem Eise. Streue kleingeschnittene Pistazen darauf, lasse es noch ein wenig trocknen. Wenn du willst, so kannst du auch zwei Seltel Chokolade unter das Brot nehmen, so wird sie noch schwärzer.

1154. Brottorte, schwarze, auf andere Art.

Nimm acht ganze Eier und acht Dotter in einen Topf, schlage sie eine Viertelstunde gut ab, daß sie recht schäumen und dick sind, dann ein halbes Pfund feingestohlenen und gefähten Zucker; rühre es wieder eine Viertelstunde, alsdann thue ein halbes Pfund abgezogene und kleingestohlene Mandeln auch darunter, rühre es noch eine Viertelstunde; hernach nimm drei Loth recht trockene schwarze Brothrosen, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth Nägelein, ein halbes Loth Muskatnuß, alles kleingestossen, dann vier Loth eingewachten Zitronat, von



einer Zitrone und einer Pomeranze die Schalen, alles dieses gewürfelt geschnitten und gut darunter gerührt; hernach drücke von einer und einer halben Zitrone den Saft darein; schütte es auf ein geschmiertes Plättel mit einem Reife, backe sie gemach und mache ein Eis darauf.

1155. Brosentorte.

Erstlich nimm auf die Tafel anderthalb Pfund Mehl, ein Pfund Butter blättricht darein geschnitten und ein halbes Pfund Zucker untereinander mit dem Nudelwalker abgearbeitet; nimm ein ganzes Ei und vier Dotter, salze es ein wenig und mache den Teig zusammen. Bereite eine Tortenschüssel; treibe von dem Teige den Boden aus, fülle ihn mit Eingemachtem, mache von dem andern ein doppeltes oder geflochtenes Gitter, bestreiche sie mit Eiern und backe sie.

1156. Buttertorte.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter und von einer halben Zitrone die Schalen; brösle es untereinander, nimm ein Viertelpfund gefähten Zucker. Mache den Teig mit zwei Eiern an; hernach walke ihn aus, formire ihn wie du willst, gib etwas Eingemachtes darein und backe sie in einer gelind geheizten Tortenpfanne.

1157. Chokoladetorte.

Bereite einen Bierling Butter in einem Weidlinge, treibe sie schön schaumig ab, rühre sechs Eierdotter darein, mache die Klare von diesen Eiern schaumig und rühre sie gemach darein. Nimm zwölf Loth klingenstobene Mandeln, einen Bierling gefähten Zucker, von einer Zitrone den Saft darein gerührt, drei Loth geriebene Chokolade, ein Loth Zimmt. Nimm ein flaches Tortenplättel, schmiere es sammt dem Reife, belege es mit Oblaten, schütte es schön langsam in einer gemachten Hitze und mache ein Eis darauf.

1158. Erbsentorte.

Nimm ein Pfund Butter, treibe sie zu Schaum,



thue in denselben zwanzig Eier, aber nur von zehn Eiern das Weiße; rühre es wohl und thue noch ein halbes Pfund Zucker, ein wenig Zitronenschale, etwas Zimmt und Muskatblüthe dazu. Unter diese Masse nimm ein Pfund gekochte und so trocken wie möglich durchgeschlagene Erbsen und rühre es noch eine Viertelstunde zusammen. Alsdann mache einen dünnen Boden von Buttertalg, lege denselben auf ein Tortenblech, streiche die Erbsenmasse darauf und lasse es langsam backen.

#### 1159. Erdäpfeltorte,

Stede die Erdäpfel, gib aber Acht, daß sie nicht auffpringen, dann seihe sie in einer Reiter ab, wenn sie recht abgelaufen sind, so schäle sie und reibe selbe auf ein Reibeisen. Nun nimm zu einem halben Pfund geriebenen Erdäpfeln ein halbes Pfund Zucker, gib drei ganze Eier in eine 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, bestreiche ein Tortenmodel mit Butter und bestreue ihn mit Semmelmehl. Ehe du den Teig in das Model einfüllst, so thue von einer auf dem Reibeisen abgetriebenen Zitrone die Schale dazu. Das Mark derselben kannst du gewürfelt schneiden und auch vor dem Einfüllen darein thun. Sobald die Torte eingefüllt ist, so stelle sie in den Ofen und lasse sie schön gelb backen.

#### 1160. Eiertorte, harte.

Nimm auf ein Bret ein halbes Pfund Mehl und anderthalb Vierling Zucker, auch anderthalb Vierling geschwellte und gestoßene Mandeln; stoße in einem Mörser hart gesottene Eierdotter recht klein, nimm anderthalb Vierling Butter darein, stoße es gut untereinander; hernach nimm sie heraus; zu dem Mehle und Zucker auch geschnittene Zitronenschale darunter, thue Gewürz nach Belieben daran, sieben Eierdotter darein; mache den Teig zusammen, aber wirke ihn nur nicht, daß er nicht flüßig wird, walke den halben Teig aus auf das zuge-



hörige Plattel, fülle das Eingefottene darein, mache Stengel darüber; auf der Höhe zuckere sie ein wenig, backe sie langsam, so ist sie fertig. N. B. Du kannst auch von diesem Zeige Biskoten und Ringel ausstechen.

## 1161. Feldtorte.

Nimm zwei Pfund Mandeln, schneide und schneide sie gestiftelt, stoße ein Pfund Zucker klein, thue selben in eine Reim, gieße ein Seitel Wasser darauf, lasse ihn so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft; thue die Mandeln darein, lasse sie gut trocknen, thue auch von zwei Zitronen den Saft und von einer die Schale daran, einen halben Bierling Zitronat gestiftelt geschnitten, auch etwas gestoßenen Zimmt und Nägelein. Dieses alles lasse untereinander trocknen, und zulezt ein wenig abkühlen, und rühre von vier Eierklaren den Schnee darunter, mache um das Bergplattel einen Reif, diesen schmiere mit Butter, den Boden überlege mit Oblaten, fülle das Tortenplattel ringsum mit den getrockneten Mandeln, in der Höhe lege es zwei Finger dick hinauf, daß inzwischen sechs Felder bleiben. Alsdann thue es in die Tortenpfanne, damit es oben und unten schön röset wird, hernach nimm sie heraus. Indem sie backt, mache die Stücke, welche in die Felder gefüllt werden; alsdann nimm einen Bierling Mandeln, stoße oder schneide sie gestiftelt, mache sie mit Alkermesfast roth, lasse sie mit diesem Saft und einer Hand voll gestoßenem Zucker auf einer Gluh in einem Reindel trocknen, färbe wieder Mandeln mit Spinatopsen, thue sie in ein Reindel, etwas Zucker darauf, etliche Wassertropfen; lasse sie wie die Vorigen trocknen, oder nimm anstatt dieser Mandeln gehackte oder gestiftelte Pistazen; hernach nimm zwei Pomeranzen, reibe die Schalen darunter, thue das Mittlere schön heraus in ein Reindel; lasse es auch ein wenig übertrocknen; von dem obigen Bierling Mandeln kannst du Theile machen, so viel du willst, und färben nach Belieben. Nimm die warme Torte, fülle in ein Feld



die rothen Mandeln die Hälfte, in das zweite Feld die Pomeranzen, in das dritte die grünen Mandeln oder Pistazen, in das vierte weiße Mandeln, in das fünfte das Braune von der Chokolade, in das sechste wieder grüne Mandeln. Mache auf die Torte ein weißes Eis, in die Felder darf kein Eis kommen; doch aber von Afortittelg mache Schwämme oder Kettig in die Felder, laß es ein wenig übertrocknen, ehe die Früchte darauf kommen, daß aber die Felder die Farbe nicht verlieren.

## 1162. Germtorte.

Einstlich wäge drei Loth Butter und eben so viel Schmalz, treibe es untereinander recht schaumig ab; rühre ein halbes Seitel laulichtes Obers nach und nach hinein und wieder gut ab. Hernach schlage zwei ganze Eier und drei Dotter darein, verrühre eines nach dem andern recht gut. Hernach nimm zwei gute Löffel voll Germ darein, verrühre sie ebenfalls gut darunter. Dann nimm ein Viertelpfund Mehl und zuckere es, so viel du willst, mische es nur ein wenig untereinander; hernach streiche es auf ein Plättel und fülle etwas Eingemachtes darein, was du hast. Mache von dem übrigen Zeige Stengel darüber und den Reis herum. Setze sie in die Tortenpfanne und backe sie schön, so ist sie gut.

## 1163. Germtorte auf andere Art.

Treibe ein halbes Pfund Butter mit vier Eßlöffeln voll süßem Obers, dann zwei ganzen Eiern und sechs Dottern nacheinander recht schaumig ab, hernach thue zwei Löffel voll Germ, und ein halbes Pfund Mundmehl darein und schlage den Zeig so lange, bis er sich vom Löffel schält; streiche den halben Theil desselben auf ein Tortenplättel und fülle ein trockenes Eingefottenes darcin, von dem übrigen Zeige mache Stengel, lasse sie gehen und backe sie langsam.

## 1164. Geschobene Torte.

Rühre ein Pfund gefähten Zucker mit sechs zu Schnee geschlagenen Eierweißen so lange, bis es recht



dick wird; hernach gib ein Pfund abgezogene und geschnittene Mandeln, Zitronenschalen, gestoßene Pomeranzenblüthe oder Vanille; alsdann schmiere das Plättel mit Butter oder Wachs, streiche von dem Gerührten etwas darauf und backe es in der Tortenpfanne; wenn es gebacken ist, so schneide es in der Mitte von einander und mache drei fingerbreite Stengel, diese schiebe zusammen, gib es auf ein Bergplättel, und so verfähre durchaus mit dem Uebrigen; wenn alles so gebacken ist, so stelle es noch in die Tortenpfanne und lasse es besser ausziehen; backe es nur leicht semmelfarb; mache ein Eis darauf, oder besär es mit Pistazen.

1165. Gesprigte Torte.

Nimm zwei Pfund Mandeln und ein Pfund Zucker, stoße es klein, dann schlage die Klare von vier Eiern auf einem zinnernen Teller, daß sie schön schaumig wird; dieses alles rühre untereinander ab, sodann theile den Teig auf zwei Theile, nimm zum Boden eine Muskatnuß und noch einmal so viel Zimmt; stoße es und rühre es unter einen Theil Teig; schmiere ein Plättel mit Butter, lege Oblaten darauf und streiche den gewürzten Teig darüber, fülle ihn mit Zitronat; den Teig fülle in ein Sprigkrapsenmodel und drücke ihn schön ordentlich darauf, lasse es über Nacht stehen, den andern Tag backe es; wenn es gebacken ist, so streue gefärbte Mandeln, Pistazen und Zucker darauf; lasse es ganz backen, so ist sie fertig.

1166. Gesulzte Torte.

Nimm anderthalb Pfund Zucker in ein Becken, gib statt Wasser Pomeranzen und Zitronensaft darauf, lasse ihn kochen, bis er sich vom Löffel spinnt, sodann nimm ein Pfund geschälte Maschanzgeräpfel in Spalten, gib sie in den 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 schöne breite Stücke hinein; nimm von sechs Pomeranzen



und drei Zitronen die Schalen, schneide sie großgewürfelt, einen Vierling Pistazen und einen Vierling geschwellte und abgezogene Mandeln, schneide auch einen Vierling eingemachten Zitronat und sechszeu eingemachte Nüsse, die schneide grob: wenn die Äpfel schon dick genug sind, so gib alles dieses hinein, sobald es vom Feuer kommt; sodann belege ein Tortenblatt mit Oblat und mache einen Reif herum, überziehe ihn auch mit Oblat, fülle die Sulz hinein, wenigstens drei Finger dick oder hoch; überstreiche es mit Wasser und besäe es mit gestoßenem Zucker, setze es in einen Drückerosen, daß es langsam anzieht; lasse es über Nacht stehen, nimm den Reif hinweg, überlege es mit eingemachten Sachen und gib sie zur Tafel. Wenn du sie aufbewahren willst, so stelle sie an den kalten Ort, so kann sie eine geraume Zeit aufbehalten werden.

#### 1167. Gewürztorte.

Nimm zwei Pfund gestoßene Mandeln, drei Vierling gefähten Zucker, von einer Zitrone den Saft und die Schalen, drei Loth gewürfeltgeschrittenen Zitronat, eine Hand voll Pistazen, von einer Pomeranze die Schalen, Nägelein und Zimmt nach Belieben alles zusammen, Von zehn Eiern die Dotter, einen nach dem andern wohl verrührt und das Klare zu einem Schaume geschlagen, diese auch darunter gethan; und eine halbe Stunde gerührt; schmiere das Blatt, lege Oblaten darauf, thue den Teig hinein, hacke ihn schön langsam und mache ein Eis darauf.

#### 1158. Gewundene Torte.

Nimm ein Pfund geschwellte Mandeln, stoße sie klein, rühre drei Viertelpfund gefähten Zucker mit vier Eierklaren ab, nimm auch um einen Groschen geweichten Tragant darunter; rühre alles untereinander wohl ab, thue von einer Zitrone die Schalen darunter, streiche es auf ein mit Wachs beschmiertes Blatt in der Dicke eines Messerrückens, streue Zucker darauf, backe es schön



gelb, schiebe mit einem Messer viereckigte Fleckel herunter, biege es über einen Walker; und so fort; richte es schön hoch auf.

#### 1169. Gemischte Torte.

Nimm anderthalb Pfund Mandeln, einen Theil davon stoße gröblich; den zweiten säe, so bleibt obnehin das Gelbliche zurück; den dritten schneide gestiftelt, das Gestoßene rühre in einem Weidlinge mit einem Pfund Zucker, vier ganzen Eiern und acht Dottern, eine halbe Stunde auf einer Seite; die Geschnittnen röste auf einem Plattel schön semmelbraun, gib es in eine Schüssel mit gestiftelten Pistazen, Zitronat; von zwei Zitronen die Schalen und Gewürz daran gethan, gieße auch einen Bierling dick eingesottenen Zucker darüber, und wenn es kalt ist, so gib es in das Gerührte, schmiere ein Plattel sammt dem Reife, gib das Gutgerührte hinein und backe es langsam; wenn es gebacken ist, so mache ein Zitroneneis, das ist: mache von gestoßenem Zucker und Zitronensaft ein dünnes Koch, bestreiche die Torte damit und lasse sie wieder backen.

#### 1170. Glastorte.

Nimm ein Pfund Zucker, stoße ihn fein, nimm von sechs Eiern das Klare, schlage es zu einem Schaume, gib sie in den Zucker und rühre es eine Stunde. Nimm ein Viertelpfund Mehl, gib es daran, rühre es aber nicht mehr, schmiere ein Blatt mit Butter, streiche den Teig in der Dicke eines Messerrückens darauf, nimm ein Viertelpfund Mandeln und Pistazen, schneide sie gestiftelt, thue sie darauf, backe es schön kühl; wenn sie gebacken ist, so löse sie warm vom Blatte ab, und richte sie auf eine Schüssel. Das Blatt belege aber vorher mit Oblaten.

#### 1171. Goldene Torte.

Nimm ein Viertelpfund Schmalz, rühre es fein ab, ein halbes Pfund Mandeln und eben so viel Zucker, zwei ganze Eier und drei Dotter: diese rühre eine Stunde,



hernach, wenn du sie anstreichen willst, rühre ein Viertelpfund Mehl darein, fülle etwas ein, mache einen Deckel oder Stängel darauf, mache einen Reif herum und backe sie schön. N. B. Die Mandeln müssen fein gestoßen seyn, und von einer ganzen Zitrone die geschnittene Schale dazu genommen werden.

1172. Grüne Torte.

Stoße ein halbes Pfund geschwellte Mandeln fein, unter dem Stoßen benehze sie mit Zitronensaft, hernach thue sie in einen Weidling, nimm Spinatopsen dazu, ein halbes Pfund gesiebten Zucker: rühre alles wohl untereinander, nimm in einen Topf sieben ganze Eier und acht Dotter, rühre alles wohl ab, und so lange nach und nach daran, bis es gar ist, rühre so lange, daß der Teig dick und schaumend wird, nimm von einer halben Zitrone kleingewürfeltgeschnittene Schalen; wenn du willst, so kannst du auch Zimmt und geschnittenen Zitronat dazu nehmen; rühre auf die Lage ein Loth Semmelbrosen darunter, belege das Tortenblatt mit Oblaten, schmiere den Reif gut mit Schmalz, fülle ihn nicht gar zu voll an, und gib unten mehr Gluht, als oben, und backe sie schön.

1173. Holländer Torte.

Nimm ein halbes Pfund Butter und ein halbes Pfund Mehl, treibe die Butter recht schaumig ab; nimm von einer halben Zitrone die Schale, kleingeschnitten, und rühre sie darunter. Hernach thue das Mehl darein und zuckere es, wie du meinst, daß es süß genug ist, streiche es auf ein Blatt, lasse dir aber etwas übrig, fülle es mit etwas Eingefottenem und nimm den übrigen Teig in einen Spitzkrapsenmodel; streiche es oben auf das Eingemachte hin und wieder und backe sie in der Tortenpfanne.

1174. Kaisertorte.

Nimm ein Pfund fein gestoßenen Zucker und eben so viel feingestößene abgezogene Mandeln, nachdem stoße



unter ein Pfund Butter dreißig hartgefottene Eierdotter; dann nimm den Zucker, die Mandeln, die Eierdotter mit Butter, von einer Citrone die Schale kleingeschnitten und zwei Hände voll Mehl; rühre es eine gute Weile in einem Weidlinge; du kannst auch Zimmt dazu nehmen, dann in ein Tortenreißel eingefüllt.

1175. Karmelitertorte.

Schlage in einen Topf sechs ganze Eier und sechs Dotter; rühre es eine Viertelstunde, hernach rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, rühre es eine halbe Stunde, schneide einen Vierling geschwellte Mandeln auf ein Bret, thue einen halben Theil davon darein, nimm auch sechs Loth gesiebtes Stärkmehl und sechs Loth Mundmehl, ein wenig Zitronenschale; schmiere einen Reif und Plattel mit Butter, thue den Teig darauf, die übrigen Mandeln streue darüber und backe sie schön.

1176. Kastanientorte.

Nimm vierzehn schön gebratene Kastanien, schäle und schneide sie klein, dann treibe anderthalb Vierling Butter mit einem Viertelpfund kleingestohlenen Mandeln wohl ab, zwölf Loth gefähten Zucker dazu, dann drei ganze Eier und fünf Dotter nach und nach hineingerührt; kleingeschnittene Zitronenschale und Zitronat dazu; wenn dieses gut abgerührt ist, so schmiere ein Plattel und Reif, streiche die Torte zierlich darauf, ziere sie mit Eingefottenem und backe sie schön.

1177. Kirschentorte.

Die Kerne mußt du erst aus den Kirschen lösen, sie dann mit einem guten Theile Zucker in eine Kasserolle thun, dann ein wenig kochen lassen, so geht der Saft heraus, dann die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Kirschenuppe oder den Saft mit ein wenig gestohlenen Zwieback, gestohlenen Zimmt und kleingehackte Zitronenschalen, ein wenig kurz und dick



eingekocht; hernach die Kirschen wieder dazu gethan, einmal zusammen durchgekocht und hineingesetzt, daß sie abkühlen, dann ferner einen feinen Teig zu einer Torte verfertigt.

#### 1178. Ritten- (Quitten-) Torte.

Nimm ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gieße ein Seitel Wasser darauf und siede es zu einem Saft. Hernach schneide ein gutes Pfund Maschangers oder Tafeläpfel, oder Quitten kleingespalten darein; lasse es zusammen sieden und verrühre es, bis es schön sulzt; alsdann nimm zwölf Loth gestiftelte Mandeln, vier Loth geschnittenen Zitronat und von zwei Zitronen die Schalen und den Saft, lasse es zusammen ein wenig kochen, und wenn es sich gesulzt hat, so überlege ein Tortenplattl mit Oblaten, gieße es zusammen darauf und streiche es schön glatt darüber; wenn er starr geworden, so nimm von einer oder zwei Zitronen den Saft, rühre gefähten Zucker darein, daß es dick wird, und rühre es zu einem weißen Eise; streiche es über die Torte und lasse es trocknen.

#### 1179. Kleientorte.

Nimm ein Pfund Mandeln, wische sie schön sauber ab, hernach stoße sie nicht gar klein, seibe sie durch ein Nudelreiterl, rühre drei Viertelpfund gefähten Zucker auf die Mandeln, vierzehn Eierdotter nacheinander darein gerührt; rühre es eine ganze Stunde auf einer Seite. Die Eierklare schlage schön schaumig ab und rühre es auch damit ab; hernach ein Loth Zimmt, ein Quinthen Nägelein, ein Quinthen Muskatnuß, von einer Citrone die Schale, alles unter die Mandeln gerührt; alsdann nimm ein Blatt, setze einen Reif darauf, vermache es mit Teig, schmiere es ein wenig und schütte das Gerührte hinein; backe sie ganz langsam, so ist sie fertig.

#### 1180. Krebsstorte.

Nimm zwanzig Krebse, ziehe ihnen das stinkende Aederchen und Schwänzchen heraus, stoße sie zusammen,



gib ein Seitel Milchrahm dazu, rühre es ab, feihe es durch, setze es zum Feuer, lasse es zu einem Topfen zusammen laufen, bereite von vierzig gesottenen Krebsen die Schwänzchen, löse sie aus und schneide sie gewürfelt, stoße sie im Mörser sammt dem Topfen, von den Krebschalen mache Krebsbutter, nimm einen Bierling davon in einen Weidling, treibe es schön pflaumig ab, rühre darein drei ganze Eier und drei Dotter, einen Bierling kleingestößene Mandeln und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, rühre auch das Gestößene darein, rühre es eine ganze Stunde. Nimm ein flaches Tortenplattell sammt dem Reife geschmiert, streiche den Teig zwei Messerrücken dick auf, fülle es mit eingemachten Weichseln, von dem andern Teige mache ein gespritztes Bitter und backe es schön langsam.

#### 1181. Krebstorte auf andere Art.

Nimm dreißig Krebse, siede sie im Salzwasser ab, löse die Schwänzchen und Scheren aus, zerhacke sie klein, mache von den Schalen ein Viertelpfund Krebsbutter, treibe sie ab; dann nimm ein Viertelpfund abgezogene und kleingestößene Mandeln; treibe sie unter die Krebsbutter. Nimm drei oder vier ganze Eier, die klare Klopfe auf einem Teller gut ab, daß sie schön schaumig wird, rühre sie darunter; hernach nimm einen Eßlöffel voll schönes Mehl, rühre es auch darunter, zuckere es nach Belieben und thue auch die gehackten Krebschwänzchen und Scheren dazu, schmiere ein Plattell, streiche diesen Teig fingerdick darauf und lege trocken eingemachte, geschnittene Zitronen darauf; streiche den übrigen Teig darüber; streue Zucker darauf und dann backe sie.

#### 1182. Linger Torte.

Treibe ein Pfund süße Butter mit einem Pfunde gestößenen Mandeln schaumig ab, gib zwölf Eierdotter nach einander hinein, mache ein Pfund gefähten Zucker, Zitronen, oder Pomeranzenschalen, oder was du zum



Gebrauche willst, ein halbes Pfund Mehl langsam hingerührt auf ein geschmiertes Tortenplättel gestrichen, mit Ribiseln gefüllt, Stengel darüber gemacht und schön gebacken, so ist es gut.

1183. Linger Torte, gebröselte.

Nimm auf ein Bret ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschwellte kleingestößene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, von einer ganzen Citrone die Schale kleingeschnitten, dieses alles abgeriebt, zwei ganze Eier und drei Dotter, von einer halben Citrone den Saft dazu genommen, und den Teig so angemacht: mache von selben zwei Theile: behalte ein wenig mehr als einen Theil auf das Plättel, lege einen fingerdicken Stengel, das Eingestottene darein, mache von dem übrigen Teige Stengel oder Ringel, bestreibe sie mit Wasser, überzuckere und backe sie schön.

1184. Linger Torte, geringelte.

Zu einer großen Torte nimm drei Vierling Butter in einen Weidling, treibe diese eine halbe Stunde schön schaumig ab. Rühre darein ein halbes Pfund kleingestößene Mandeln, rühre es wieder eine halbe Stunde, nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker, rühre es eine Viertelstunde. Zuletzt bereite drei Vierling gefähtes Mundmehl, von einer Citrone die Schale kleingeschnitten, rühre es so viel, daß es wohl untereinander kommt; salze es ein wenig, bereite ein flaches Tortenplättel, bestreibe es sammt dem Reife mit Schmalz, streiche den Boden auf, fülle es mit Eingemachten, vom andern Teige spritze schöne in einer mittlern Hitze gebackene Ringe, mache ein weißes und rothes Eis, von Alkermes und Pistazen, länglicht geschnitten darüber gestreut.

1185. Linger Torte, gerührte.

Nimm ein halbes Pfund Butter in einen Weidling, treibe sie schaumig ab; hernach nimm zwölf Loth, geschwellte und kleingestößene Mandeln, rühre sie in Butter



hernach zwei ganze Eier und vier Dotter, die Klare zu einem Schnee geschlagen, auch von einer ganzen Citrone die Schalen kleingeschnitten, auch zwölf Loth gestoßenen Zucker dazu, rühre es gut, hernach ein halbes Pfund Mehl darein gerührt, rühre es wohl unteereinander ab; hernach nimm ein Plattel mit Reif, streiche die Hälfte auf das Plattel einen Finger dick und auch um den Reif, hernach fülle das Eingefottene ein, was du willst, thue den übrigen Theil darauf, streiche es schön gleich, backe sie eine gute Stunde schön langsam, dann ist sie gut.

1186. Linger Torte mit Mandeln.

Treibe ein Pfund Butter im Weidlinge recht schaumig ab, hernach verrühre recht gut ein Pfund geschwellte und feingestöße Mandeln und vier Eierdotter, jeden gut verrührt; alsdann rühre ein Pfund gesiebten Zucker, ein Quintchen gestößene Gewürznägelein, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein halbes Loth feingestößenen Zimmt, von einer ganzen Citrone die Schale kleingeschnitten darein; zuletzt verrühre recht gut ein Pfund Mehl, alsdann thue die Hälfte vom Teige auf ein mit Butter beschmieretes Tortenplattel und streiche ihn mit einem Messer auseinander, alsdann streiche Salsen, was für eine es ist, darauf, schmiere einen Reif mit Butter, mache ihn um das Plattel herum: von dem übrigen Teige mache ein gestengeltes Gitter darauf, backe sie fünf Viertelstunden in der Tortenpfanne, alsdann mache ein weißes und rothes Eis darüber, streue feingeschnittene Pistazen darauf, und lasse es noch einmal in der Tortenpfanne trocknen.

1187. Linger Torte mit Zimmt.

Bereite drei Vierling Butter in einem Weidlinge, diese wird wohl abgetrieben, rühre neun Eierdotter nach einander darein, nimm auch ein halbes Pfund gefähten Zucker, zwei Loth gefähten Zimmt eine ganze Stunde gerührt; hernach wäge drei Vierling Mundmehl, darein geschüttet, daß es wohl untereinander kommt. Nimm ein flaches Tortenplattel, bestreiche es sammt dem Reife



streiche den Boden halb messerrückendick auf, nimm eingefottene Ribiseln, vom andern Teige mache ein abgeradeltes Bitter oder Ringel, backe es langsam und mache ein Eis darüber.

1188. Mandeltorte, geläuterte.

Nimm ein Pfund sauber geschwelte Mandeln, schneide sie mit einem krummen Messer auf einem saubern Brete schön klein; hernach richte sie in einen Weidling, schneide auch einen Vierling Zitronat, thue es auch darunter, nimm in ein messingenes Becken drei Vierling Zucker, ein halbes Seitel frisches Wasser, siede den Zucker, bis er sich spinnt, schön dick, gieße ihn in die Mandeln und abgerührt schlage vier Eierdotter darein, und die langsam schaumig gemachte Klare rühre darein, rühre es drei Viertelstunden in allem, bestreiche ein Tortenplattell sammt dem Reife mit Schmalz und mit Oblaten belegt, schütte das Abg: t ebene darein und backe es in einer mittlern Hitze. Mache ein Eis, streiche es darauf und bestreue es mit länglichtgeschnittenen Pistazen; wenn das Eis hart ist, so ist es gut.

1189. Mandeltorte, gerührt.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle sie, thue die Haut herunter, stoße ein halbes Pfund Zucker, thue es in einen Weidling zusammen, rühre es gut untereinander ab. Hernach nimm acht ganze Eier und acht Dotter nach einander gut verrührt, von einer Zitronen die Schale kleingeschnitten auch darunter, und verrühre es recht gut; hernach nimm ein dazu gehöriges Plattell mit einem Reife, vermache es gut mit einem groben Teige; schütte den Teig darein, backe es schön langsam; hernach kannst du ein Eis darauf machen.

1190. Mandeltorte, geschobene.

Nimm in einen Weidling ein halbes Pfund Zucker, von sechs Eiern die Klare, rühre es in den Zucker und treibe es drei Viertelstunden lang aus. Bereite auch ein halbes Pfund feingestößene Mandeln darein, du kannst



auch blättrichte und gestiftelte nehmen, und eine Viertel<sup>2</sup> Stunde gerührt, von einer Citrone die Schale kleinge<sup>2</sup> schnitten darunter thun; bestreibe ein Tortenplattell mit<sup>1</sup> Wachs und rühre es wieder ab, theile das Abgetriebene in fünf Theile. Den ersten mache mit Alkermes roth, den zweiten mit geriebener Chokolade braun, den dritten mit Spnattopfen und kleingeschnittenen Pistazen grün, den vierten mit abgeriebenem Zucker von Pomeranzenschalen gelb, den fünften lasse weiß. Hernach nimm ein Tortenplattell, schmiere es ein wenig mit Schmalz und streiche den Teig einen starken Messerrücken dick darauf, begieße es in der Höhe, streue Pistazen und ein wenig gefähten Zucker darauf und beize es ein wenig, damit es schön gelbliht wird. Hernach nimm ein Hackmesser, schneide den Teig auf drei Theile und nimm ihn mit dem Hackmesser herunter, lege ihn auf einen Nadelwalzer, daß es rundartig wird, lasse ihn kalt werden und lege ihn nach der Länge auf ein Bergplattell; also mache es fort, bis du keinen Teig mehr hast. Lege ihn aber schön ausgetheilt auf das Plattell, damit die Farben grün, roth und weiß neben einander kommen.

1191. Mandeltorte, gestiftelte.

Nimm ein Pfund Zucker in einen Topf, sechs ganze Eier und sechs Dotter, rühre sie drei Viertelstunden. Nimm ein halbes Pfund Stärke, setze sie und nimm ein Viertelpfund Mandeln, ziehe die Haut davon ab und einen halben Bierling Pistazen. Schneide die Mandeln und Pistazen gestiftelt, schneide auch drei Loth Citronat darunter und von einer schönen Citrone die Schale. Mische alles untereinander, nach diesem schmiere das Bergplattell und backe es langsam. Mache ein Eis daraus und bestreue sie mit Pistazen, so ist sie gut.

1192. Mandeltorte mit Farben.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe die Haut herunter, theile sie auf vier Theile, stoße einen jeden besonders, färbe sie im Stoßen, einen Theil roth, mit ge-



weichem Turnisol, einen Theil grün mit Spinat, einen Theil braun mit Zimmt und einen Theil schwarz mit Chokolade. Nimm ein Pfund Zucker, theile ihn auf vier Theile, mische ihn unter die Mandeln. Nimm von vier Eiern die Klare, schlage sie zu einem Schaume ab, gib sie auch zu einem jeden Theile besonders, schmiere das Plättel mit Butter, lege Oblaten darauf, backe ihn schön kühl, mache ein Eis darüber und bestreue ihn mit Pistazen, lasse sie ein wenig anziehen, so ist sie fertig.

1193. Mandeltorte, gestoßene.

Bereite zu einer großen Torte ein Pfund kleingestoßene Mandeln in einem Weidlinge oder Topfe, ein halbes Pfund geföhnten Zucker, rühre langsam acht ganze Eier und zwei Dotter darein, dieses rühre zwei Stunden ab, daß es schön aufgeht, bestreiche den dazu gehörigen Model mit Schmalz, nimm von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten und rühre sie darunter; gieße sie in den bestrichenen Tortenmodel und backe sie in einer mittlern Hitze. Der Backofen muß unten wohl ausgekühlt werden, damit sie sich nicht verdreunt.

1194. Mandeltorte, getrocknete.

Nimm ein Pfund Mandeln, stoße sie klein, nimm drei Vierling Zucker, schütte ein halbes Seitel Wasser darauf, lasse ihn kochen, bis er starke Tropfen wirft; thue die Mandeln darein und nimm von einer Zitrone den Saft und die Schale, gib Zimmt und Zitronat daran, vier Dotter und sechs ganze Eier; schlage die Klare zu einem Schaume, rühre es eine ganze Stunde, streiche den Teig darauf und formire ihn, wie du willst.

1195. Marbe (mirbe) Torte.

Nimm auf ein Bret Mehl, brösele es mit einem halben Pfund Butter ab, nimm gesiebten Zucker, so viel du willst, ein wenig geschnittene Zitronenschale und drei Eierdotter dazu, mache den Teig zusammen, walle ihn in der Dicke eines Messerrückens aus, gib etwas Eingekostenes darauf, mache Stengel darüber, feuchte sie mit



ein wenig Wasser an, bestreue sie mit Zucker und backe sie schön.

1196. Marktorte.

Stoße ein Pfund Mark sauber gepuht und ausgeldset recht fein, und treibe es mit einem Vierling Butter gut ab, schlage drei ganze Eier und sieben Dotter hinein, rühre ein halbes Pfund Biskoten, mit ein wenig Wein angenezt, aber nicht zu feucht, dann einen Vierling gestoßenen Zucker, keinen Vierling geschnittene Mandeln und etwas Zitronenschale; alles dieses rühre eine ganze Stunde, beschmiere ein Reispfannchen, gib es hinein, besäe es mit Zucker und backe sie schön.

1197. Marzipantorte.

Nimm zu einer Torte ein halbes Pfund kleingestoßene Mandeln, lasse zwei Vierling Zucker mit zwei Löffeln voll Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, bis er dickartig wird; rühre dann die Mandeln darein und lasse es wohl anziehen; drücke von einer Citrone den Saft darein und rühre es mit zwei Eierklaren ab; bestreiche hernach das Tortenplatt mit Butter und die Oblaten mit Eierklar, belege damit das Platt, streiche von dem Teige darauf und belege es mit eingemachten Saffern; von dem andern Teige mache schöne Ringe oder aufgesetzt geflochten, es kann auch mit der Spritze zierlich gemacht werden, dann backe die Torte in einer gemachten Hitze; mache ein weißes und rothes Eis darauf, oder richte sie auch mit Mandelbogen schön hoch auf, und ziere sie mit eingemachten Sachen.

1198. Melonentorte.

Mache einen recht schönen Butterteig, nachdem du die Torte groß haben willst, walke denselben aus und lege ihn auf ein mit Butter bestrichenenes Papier. Die Melonen aber bereite auf folgende Art: Nimm eine recht reife Melone und hänge sie an einem Bande noch etliche Tage in der Sonne, daß sie recht überreif wird, alsdann schneide sie in Stücke und koch sie mit etwas



weißem Weine, Zucker und Zimmt zu einem Mus, rühre dieses Mus zu einem Durchschlag und lasse es kalt werden. Hierauf stoße zwei bis drei Zwieback und rühre sie unter das Mus, damit es die gehörige Konsistenz bekommt; streiche dann die Masse auf den Buttermantel, bedecke sie mit einem Blatte Teig, streiche die Torten mit dem Gelben von Eiern, und lasse sie langsam backen. Du kannst auch auf folgende Art eine sehr schöne Melonentorte machen: Mache einen mürben Buttermantel von einem Pfund ausgeschmolzener Butter, einem Pfund Mehl, zwei Eiern, einem Glase Wein und einem Viertel-Pfund kleingestohlenen Zucker, wie ich denselben bei den Apfelfuchen beschrieben habe. Alsdann nimm eine reife Melone, schäle dieselbe, schneide sie in längliche Schnitten, lege sie auf einen Teller und koche weißen Wein mit Zucker, auch etwas gestohlenen Zimmt auf. Koche den Zucker und Wein so lange, bis er etwas dick wird, alsdann gieße ihn über die Melone und lasse es so eilliche Stunden 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 gekochene Nüßlein. Backe hierauf die Melonentorte in der Tortenpfanne und bestreue sie, wenn sie gebacken sind, mit Zimmt und Zucker. Für Personen, die den Melonengeschmack lieben, ist dieses eine sehr delikate Torte, die wenig Umstände macht; allein sie muß oben nur langsame Hitze haben, weil die Melonen sonst zu sehr trocknen.

#### 1199. Muskatnortorte.

Zu einer mittleren Torte nimm ein Pfund Mandeln, schwelle ein halbes Pfund davon, und stoße sie klein, das andere halbe Pfund wische sauber ab, und stoße sie sammt der Schalen; alsdann bereite drei Bierling gefähten Zucker, ein Loth Zimmt, ein halbes Loth gestohlene Nüßlein, eine geriebene Muskatnuss, von zwei Zironen



die Schale klein geschnitten, und acht Loth Mundmehl dazu. Richte dieses alles zusammen auf eine Tafel, nimm sechs Eierweiß zu Schnee geschlagen darunter, und mache den Teig zusammen. Bestreiche ein flaches oder umgekehrtes Tortenplättel mit Schmalz, belege es mit Oblaten, treibe von diesem Teige einen dünnen Flecken aus, und richte ihn darauf, nimm zu der Fülle eingemachte Ribiseln, von dem andern Teige mache kreuzweis ein Gitter, nimm den Muskatjonermode, drücke den andern Teig darin aus, und lege überall dazwischen, oder aufgebogen, bis der Teig gar ist, mache den blechernen Reif herum, lasse es schön gemacht backen, und mache ein Wassereis von Zucker darüber.

1200. Muskatjonertorte auf andere Art.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe sie ab und hacke sie klein, dann ein Pfund gestoßenen Zucker, vier Loth Zimmt, zwei Loth Muskatblüthe klein gerieben, zwei ganze Eier, hernach so viel Dotter, daß es ein Teig wird, der sich wallen läßt; lege sie auf die Oblaten, lasse es über Nacht trocknen, den andern Tag backe es ganz langsam, thue oben mehr Stuhl als unten, so ist sie fertig.

1201. Nudeltorte.

Erstlich nimm für eine große Torte drei Bierling abgezogene Mandeln, einen halben Theil stoße klein, benege ihn mit Zitronensaft, den andern halben Theil schneide gestiftelt, nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, die gestoßenen Mandeln thue dazu. Rühre daran vier ganze Eier und drei Dotter, eine halbe Stunde gerührt, mache vorher von zwei Eiern und Mehl, mit ein wenig Zucker vermisch, geschnittene Nudeln, backe sie schön weiß aus dem Schmalze, zerbrich sie, wie die gestiftelten Mandeln und rühre alle beide Stücke in das Abgetriebene, daß es wohl untereinander kommt. Nimm ein geschmiertes flaches Tortenplättel mit Oblaten belegt, schütte das Abge-



rührte darein, mache den Keif herum und backe es langsam.

1202. Pasterialtorte.

Nimm drei Viertelfund Zucker und ein halbes Seitel Wasser in ein Becken, lasse es sieden; zur Probe, ob es recht gesotten ist, lasse einen Tropfen in ein frisches Wasser fallen, wenn er kracht, so ist er recht; schwelle ein Pfund Mandeln, stoße sie wie Mehl, gib sie in den Zucker, trockne sie auf der Gluht, schmiere ein umgekehrtes Plattel mit Butter, belege es mit Oblaten, mache einen Keif herum, gib rothes und weißes Eis darauf und backe sie langsam.

1203. Paulanertorte.

Nimm ein Pfund gestoßene Mandeln in einen Weidling, treibe von zwei Zitronen die Schale dazu, auch drei Viertelfund getriebenen Zucker dazu, arbeite ihn mit den Händen zusammen. Hernach lege Oblaten auf ein Plattel, streiche den Teig darauf; alsdann streue gehackte Zitronen, grün oder roth darauf und mache von dem übrigen Teige ein Blättchen darüber; schneide Biersäthen darauf, mache von Papier einen Keif herum, lasse es über Nacht stehen, hernach backe es; du kannst auch ein Eis darauf machen, oder mit Eingemachtem zieren.

1204. Pistazentorte.

Nimm drei Bierling kleingestoßene Mandeln, mit Spinatropfen; wenn sie gestoßen sind, so beneze sie, daß sie schön grün werden; bereite einen Bierling Pistazen, schwelle sie und ziehe ihnen die Haut ab, und stoße sie auch klein. Nimm die Mandeln und dieses in einen Weidling, zwei und einen halben Bierling gesähten Zucker dazu, rühre es ab, wie die Mandeltorte, eine halbe Stunde. Schlage die Eier nach und nach hinein, neun ganze und zehn Dotter; zuletzt nimm von einer Citrone die Schale klein darunter geschnitten; schmiere mit Schmalz einen Mandeltortenmodel oder ein flaches Tortenblech sammt dem Keife; schütte das Abgerührte

ein un  
verkok

wird  
gest  
Lieb  
ram  
sch

P  
w  
f  
Y



darein und backe sie langsam; sie hat eine gute Stunde zu backen.

1205. Polnische Torte,

Nimm vier Pfund Butter, treibe sie wohl ab; dann ein halbes Pfund Mandeln geschwellt und gröblich gestoßen, rühre sie in die Butter wohl ab; hernach nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker und vier Loth geriebene Semmelbrosen; selbe durch ein Radelbret gefäht, damit das Grobe davon kommt, rühre es auch darunter; alsdann schlage zwölf Eierdotter in einem Topfe wohl ab; nimm nur allezeit so viel, als ein Ei austrägt, in die gerührten Mandeln; verrühre es damit, und dies so oft, bis alle Eierdotter gar sind. Hernach nimm ein halbes Loth Zimmt, ein Quintchen Nägelein, eine ganze Muskatnuß und Zitronenschalen. Dann wird ein Tortenplatt mit Oblaten belegt, der Teig darauf und vom Papiere einen Reis herum gemacht; dann backe es langsam. Hernach mache ein Eis von Mandeln und Pistazien oder Zitronen darauf; lasse es noch ein wenig anziehen, so ist sie fertig.

1206. Pomeranzentorte.

Bereite zu einer Torte ein Pfund kleingestößene Mandeln und ein halbes Pfund gefähten Zucker; siede achtzehn Eier hart und löse die Dotter heraus; nimm fünf Stücke Portugieser oder süße Pomeranzen, reibe die Schalen oder das Gelbe an einem Reibeisen ab, bis auf das Weiße, stoße die Schalen in einem Mörser schön klein, auch die hartgefotenen Eierdotter darunter gestoßen. Nimm sechs Loth frische Butter, treibe diese schön schaumig in einem Weidlinge ab, rühre sechs Eierdotter schaumig darein, wie auch die gestoßenen Mandeln, eine halbe Stunde abgerührt. Hernach den gefähten Zucker wieder eine Viertelstunde gerührt, alsdann nimm die Pomeranzenschalen, Eierdotter und vier Loth Mundmehl, dieses so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt. Bestreiche ein flaches oder umgekehrtes



Tortenplattcl mit Schmalz oder Butter; streiche von diesem Abgetriebenen den Boden auf, fülle es mit Peterschaffsen, den andern Teig spritze ringelweis herum, mache den gewöhnlichen Keif herum, bestreiche ihn mit Schmalz und backe es schön langsam. Wenn diese Torte auf eine Ruydtafel gegeben wird, so mache sie auf ein umgekehrtes Tortenblech mit schönem Eise Mandelbogen aufgerichtet und geziert.

## 1208. Rahmtorte.

Mache von einem Pfund Zucker, einem Pfund Mehl und Milchrahm, wie auch zwei ganzen Eiern, einen nicht gar zu festen Teig an, kleingestopenes Gewürz und geschnittenen Zitronat darunter; von diesem Teige walke Flecken, lege sie über eine Schüssel und mache Stengel kreuzweis darüber; wenn sie halb gebacken ist, so bestreiche sie mit Eierschaum, besäe sie mit Zucker und setze sie wieder hinein, daß sie sich färbt; die leeren Flecke fülle mit Eingemachtem.

## 1208. Reiftorte, Furländische.

Nimm zwölf Loth recht guten Reif, wasche ihn anfangs mit heißem Wasser recht ab und brühe ihn mit kochendem Wasser, welches man eine Viertelstunde auf dem Reife sieden läßt, damit er recht weiß wird. Wenn dieses geschehen ist, so lasse 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 dem Saft von sechs Zitronen eine Viertelstunde lang. Die Schalen von den Zitronen und ein Stück bittere Pomeranzenschale koch im Wasser weich, gieße hierauf das Wasser ab und schneide die Zitronen- und Pomeranzenschalen recht fein. Wenn du dieses gethan hast, so thue sie zum Reife and rühre alles mit demselben recht durch. Einen Buttermilch mache alsdann dazu auf folgende Art: Nimm drei ganze Eier und von drei Eiern das Gelbe, ein Glas voll Wein, ein Stück



frisch ausgewaschene Butter und so viel Mehl, daß es ein guter Teig wird. Hierauf nimm den Teig, mache ihn breit von einander, die Butter auch ganz breit und dünn. Lege die Butter auf den Teig und lege denselben darüber, wie du es bei andern Butterteigen machst; walke ihn zusammen und schlage den Teig immer nach einer Seite über, bis du ihn zehnmal gewalckt und eben so oft zusammen geschlagen hast. Alsdann nimm die Tortenpfanne und lege zuerst einen Finger hoch trockenen grauen Sand in dieselbe, ein Papier, darauf das Tortenblech mit einem mit Butter beschierten Bogen Papier und auf dieses den Butterteig, und schneide denselben mit einem scharfen Messer in Bogen aus. Hernach thue die eingemachte Reißmasse darauf und ziere die Torten mit Blumen davon aus. Dann backe sie recht langsam und gib unten nur schwache, oben aber stärkere Kohle. Wenn die Torte gut ist, so lege sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

1209. Ringeltorte.

Nimm ein Pfund abgetriebene Mandeln, diese werden gerebelt gestossen und drei Vierling gefähten Zucker richte sie in einen Weidling, schlage vier ganze Eier und vier Dotter daran, rühre sie eine Stunde, nimm auch von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten darunter, einen Vierling Pistazen länglicht geschnitten, gestossenen Zimmt und Nägelein. Schmiere ein Tortenplattel, so umgekehrt ist, sammt dem Reise mit Butter, belege es mit Oblaten, schütte das Abgerührte darein und backe sie gemach. Mache das Mandeleis auf folgende Art: Nimm ein halbes Pfund Mandeln, die schön weiß gepugt sind, stoße sie klein, und im Stoßen feuchte sie mit Zitronensaft an; wenn diese klein gestossen sind, so bereite anderthalb Vierling gefähten Zucker, von zwei Eiern die Klare, und treibe sie in einem Mörser wohl untereinander ab. Nimm diesen Teig in eine zinnerne Spritze mit einem kleinen Rohre; wenn die Torte ge-



backen ist, so spritze obenauf kleine Ringe schön zierlich, fese sie in die Tortenpfanne und mache nur obenauf Gluht, damit das Eis hart wird, ziere es mit aufgesetzten Mandelbogen und inem schönen Busche in der Höhe.

1210. Rosentorte.

Nimm drei Pfund Mandeln, schwellte sie, ziehe ihnen die Haut ab, schneide sie recht klein; nimm zwei and ein halbes Pfund Zucker und stoße ihn auch klein. Thue es zusammen in eine Reib und trockne es auf der Gluht; daß er nicht mehr klebt, aber immer gerührt, daß es sich nicht anbrennt. Hernach nimm sie in zwei Theile, nicht gar die Hälfte, drücke es auf das Plattel. Du mußt aber vorher von acht Eiern die Klare zum Schnee schlagen und darunter rühren, bis du meinst, daß es weich genug ist. Hernach, wenn du auf das Plattel Oblaten gelegt und ausgestrichen hast, so nimm zwei Pomeranzenschalen, eine mache roth mit Alkermesssaft, eine grün mit Spinattöpfen, eine schwarz mit Chokolade, eine braun mit Zimmt, eine lasse weiß und alles mache mit abgeschlagenem Schnee an, daß es hübsch weich wird und sich spritzen läßt; spritze zuerst das Weiße, mache Ringe daraus und lege fieringsum auf das Plattel, hernach das Schwarze und schattire es; dann im Ofen oder in der Pfanne recht austrocknen lassen und hernach mit ausgelassenen Birbelnüssen besteckt.

1211. Safftorte.

Nimm ein Pfund geschwellte Mandeln, hacke sie klein, hernach stoße ein halbes Pfund Zucker, treibe sechs Loth Butter gut ab, schlage ein ganzes Ei dar ein und verrühre es gut, gib von einer Citrone den Saft und die geschnittene Schale darein, alsdann den Zucker und die Mandeln, zuletzt vier Loth Mehl nur darunter gemischt; belege ein Plattel mit Oblaten, schmiere den Reif mit Butter, gib den halben Theil darauf, fülle ein trockenes Eingemachtes ein; von dem übrigen Zeige mache Ringe, Muscheln oder Schlegel,



beschmiere sie mit einem Eie, backe sie eine halbe Stunde und gib Eis darauf.

1212. Schmalztorfe.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle sie und stoße sie recht klein, thue ein halbes Pfund gefähten Zucker darunter, schlage zwölf ganze Eier und zwölf Dotter, rühre alles eine Stunde, dann nimm einen halben Vierling kleingeschnittenen Zitronat, auch kleingeschnittene Zitronenschalen, gestoßenen Zimmt und Nägeln darunter, und zwölf Loth schwarze Brodbrosen, ein wenig mit Wein angefeuchtet. Rühre es nur etwas untereinander, mache einen Reif um das Plattel, schmiere denselben gut mit Butter, schütte den Teig darein, 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 eingemachte Weichseln darauf.

1213 Semmelbrosentorfe.

Schlage vier ganze Eier und vier Dotter in einem Hasen gut ab, thue einen Vierling Zucker in die Eier, rühre sie eine halbe Stunde lang; gib vier Loth gesiebte Semmelbrosen, um drei Groschen Zimmt und um drei Groschen Zitronat darunter; schmiere das Plattel und Reif mit Butter, gieße die Torte darein, bestreue sie mit Zucker und backe sie.

1214. Semmelbrosentorfe auf andere Art.

Nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker in einen Topf und gib vierzehn Eierdotter und von sechs Eiern die Klare zu einem Schnee geschlagen, alles auf einmal hinein, mit dem Zucker so lange gerührt, bis er recht dick ist; hernach nimm ein halbes Pfund geschwelle und kleingestößene Mandeln, gib sie auch hinein, dann drei Loth gefähte Semmelbrosen, demnach mußt du es eine ganze Stunde rühren, dann werden vier Loth Pistazen und drei Loth eingesottene Pomeranzenschalen mit dem Schneidmesser kleingeschnitten hineingegeben und nur so



viel gerührt, daß es untereinander kommt; das Plättel und der Reif wird mit Butter geschmiert; gieße die Torte hinein und backe sie langsam. Wenn du willst, so kannst du auch ein halbes Loth Nägelein, ein Loth Zimmt und statt den Semmelbrosen schwarze Brodbrosen nehmen, die recht hart seyn müssen; dann mit einem starken, guten, süßen Weine angefeuchtet, so ist sie eine Brodtorte.

1215. Spanische Torte.

Nimm auf eine mittlere Schüssel drei Bierling frische Butter, lasse sie laulich werden und kühle sie wieder ab, daß sich das Saure zu Boden setzt, seihe sie durch ein Sieb und lasse sie kalt werden, schlage darein drei abgeklopfte Eierdotter, eine halbe Viertelstunde gerührt, ein Loth gefähren Zimmt, von einer Zitrone die Schale klein geschnitten, zwölf Loth gefähren Zucker und drei Bierling Mundmehl; mache den Teig an, treibe ein Blatt aus, bereite eine trockene Fülle darein; gib es in ein flaches bestrichenes Tortenplättel, mache von dem andern Teige Sitter darüber, bestreiche es mit Eierdottern, gezeichnet und backe es hernach in mittlerer Hitze.

1216. Spinattorte.

Nimm viel Spinat, 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 ansaugen will zu sieden, und wie ein Topfen ist, auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon anlaufe. Nun gieße wieder ein wenig frisches Wasser darauf, daß es grün bleibt, nimm ein Stück Butter in ein Geschirr, rühre diese mit etlichen Eierdottern und ein Paar ganzen Eiern ab; gib auch etwas feingestößene Mandeln und eine in Milch geweichte Semmel dazu. Auf den Spinattopfen thue etwas Zucker, nebst ein wenig Muscatnuß; rühre alles zusammen wohl ab und mache die Torte mit Buttermehl.



1217. Speckforte,

Nimm ein halbes Pfund frisch eingesalzenen Speck, schabe und treibe ihn wie Schmalz ab, weiche von Mundsemmeln die Schollen in Milch, drücke sie wieder aus und rühre sie unter den Speck, eine gute Weile ab, schlage vier ganze Eier und vier Dotter nach einander darein, auch einen Löffel voll Milchrahm; zuckere sie nach Belieben; geschnittene Zitronen, Zimmt und Nägelein ein wenig gestiftelt, auch ein halbes Pfund kleingestößene Mandeln mitgerührt. Mache einen Buttermteig, walke fingerdicke Fleckel, lege sie in den Tortenmodel, gieße das Gerührte hinein, aber nicht zu voll, und backe sie. Schneide den Teig ein, wie eine Buttermteigtorte; du kannst auch Mandeln eben so machen.

1218. Spritzforte.

Stoße ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ganz klein, hernach mache von vier Eierklaren einen Schnee und neze die Mandeln dreimal damit; dazu kommen noch drei Pfund gefähten Zucker und Zitronenschalen, auch etwas Mehl wird darunter gestossen; diesen Teig walke oblatendick aus, lege ihn auf Oblaten und backe ihn schön kühl, fülle ein, was sich darein schickt, zwei Kreise von Marillen, zwei von Ribiseln, den übrigen Teig drücke durch eine Spritze, formire ihn nach Belieben; backe ihn semmelbraun, gib ihn auf das Eingesottene, mache ein Eis darauf, besäe sie mit Pistazen.

1219. Stangelforte.

Nimm ein Pfund Butter, treibe sie pflaumig ab, nimm sechszehn Eier, siede sie hart, löse die Dotter heraus, stoße sie in einem Mörser, treibe sie darunter. Nimm ein Pfund Zucker und ein Pfund Mehl, rühre es gut untereinander ab, streiche es auf das Plättel in der Dicke eines kleinen Fingers, thue auch Fülle darunter, eingesottene Weichseln, Ribiseln, oder was du willst. Mache schöne kleine Stengel darüber und einen Reif um das Plättel, backe sie schön gelblich,



so ist sie fertig. In die Höhe kannst du ein rothes und ein weißes Eis darauf machen; du kannst sie auch mit Zucker bestreuen.

1220. Torte von rothen Rüben.

Mache zuerst einen guten Buttermey, alsdann nimm von den dunkeln rothen Rüben, koche dieselben in Scheiben geschnitten zu einem Mus, thue etwas Zucker, etwas Zimmt, ein wenig Salz, auch etwas Wein dazu, und lasse es wieder zu einem Mus kochen. Hierauf streiche die Masse, wenn sie kalt ist, auf den Buttermey, lege eine Oblate darauf, schneide es eckigt aus, bestreiche die Torten mit dem Gelben von Eiern und lasse sie langsam backen. Du kannst sie mit einem Eise überziehen, oder auch nur Zucker darauf streuen, wenn sie noch in der Tortenpfanne ist, und denselben austrocknen lassen.

1221. Weicheltorte.

Nimm vier und ein halbes Loth Schmalz, treibe es gut ab, acht Loth gestoßene Mandeln darunter gerührt, schlage vier ganze Eier und vier Dotter daran, verrühre sie nach einander schön. Nimm drei Löffel voll Milchrahm daran, Zitronenschale, gestoßene Gewürznelken, Zimmt und Zucker, von jedem einen guten Theil. Wenn dieses alles gut verrührt ist, und es anfängt schön dick zu werden, so nimm acht Loth gefähte Kipfelbrösel darauf, wie auch gedünstete Weichseln, rühre es gut durcheinander. Nimm ein glattes Tortenplättel und einen Reif, schmiere denselben mit Butter, gieße sie darein, backe sie schön braun, so ist sie gut. Du kannst sie auch zerschneiden und den Saft von den gedünsteten Weichseln darüber schütten und mit Zucker bestreuen.

1222. Wursttorte.

Stoße ein Pfund Mandeln, schneide sechs Loth Pistazen gestiftelt, auch Nägelein und Zimmt, nimm ein Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, siede ihn ganz gesprudelt, hernach thue die gestoßenen Mandeln in den Zucker, zer-



treibe sie auf der Gluht, daß es keine Knopern gibt, alsdann drücke von einer Zitrone den Saft daran, lasse es ein wenig auf der Gluht, hernach nimm es herunter und thue ein oder zwei ganze Eier daran, und rühre die Pistazen und Gewürz darein, lege Oblaten auf ein Tortenplattel, überstreiche dasselbe einen Finger dick von diesem Zeige, mache einen Papierreif herum und backe sie schön gelb; sodann nimm den andern Zeig und mache dicke Würsteln darauf, wie Butter, und backe sie noch einmal; hernach mache ein Eis darauf; du kannst ein rothes oder weißes machen, dasselbe mache auf folgende Art: sähe einen Zucker schön klar, thue ihn in einen Weidling, gieße Wasser darauf, daß es in der Dicke eines Rindslochs ist; wenn die Torte gebacken und noch warm ist, so übergieße dieselbe damit, und thue sie gleich wieder in die Tortenpfanne; thue obenher viel Gluht, daß sie schön blätlicht wird, dann ist sie gut, und gib sie auf die Tafel.

### 1223. Simmrtorte.

Nimm acht und zwanzig Loth Mehl, drei und zwanzig Loth Butter, vierzehn Loth Zucker und Simm, daß es ganz braun wird. Brösele alles untereinander, schlage sechs Eierdotter darein, mache den Zeig damit an, schmiere d. s. Blat mit Butter, walke den Zeig nicht gar zu dünn aus, fülle darein, was du willst, mache Stengel darüber, backe sie schön kühl und beschmiere sie mit Eiern. Oder: Nimm anderthalb Pfund gestoßene Mandeln, auch anderthalb Pfund gefähren Zucker dazu, und drücke von drei Zitronen den Saft daran, wenn sie schön groß und saftig sind, sonst aber vier, rühre es, daß die Mandeln nicht kuprig sind, hernach schlage von vier Eiern die Klare schön schaumig ab, rühre sie eine gute Weile darunter, thue sodann gestoßenen Simm darein, daß es schön braun wird; lege Oblaten auf das Tortenplattel, mache sie wie eine andere Mandeltorte; lege in die Höhe halbe Mandeln, mache einen



papierenen Reif herum, und backe sie schön gelb; wenn du sie aus dem Ofen nimmst, so bestreiche sie gleich mit Zitroneneis, dann darfst du sie nicht mehr backen.

1224. Zuckertorte,

Zu einer Torte nimm in einen Weidling ein halbes Pfund Butter, treibe diese schön schaumig ab, rühre darein vier Eierdotter, ein halbes Pfund kleingestößene Mandeln, ein halbes Pfund gefähten Zucker, wohl abgerührt, von einer halben Zitrone die Schalen kleingeschnitten, ein halbes Pfund Mundmehl, so viel abgerührt, daß es untereinander kommt; bereite ein flaches Tortenplattell, bestreiche ihn sammt dem Reife, streiche den Boden in der Dicke eines Messerrückens aus, fülle es mit Hetschepetschfalsen, den andern Teig darüber gespritzt, gebacken.

1225. Zwiebacktorte.

Nimm ein halbes Pfund Schmalz in einen Weidling, treibe es schön schaumig ab. Schlage fünf ganze Eier und einen Dotter daran, ein jedes wohl verrührt, hernach von einer Zitrone die Schale gewürfelt; dann nimm einen Bierling kleingestößenen Zwieback hinein, rühre es noch eine Weile. Nimm zwölf Loth Mehl dazu, rühre es nur ein wenig untereinander; schmiere ein umgekehrtes Plattell und den Reif mit Butter, mache den Reif herum und fülle den Teig halben Theils darein, mache sie schön gleich, setze sie in die Tortenpfanne und backe sie schön gelb. Wenn sie gebacken ist, so nimm sie heraus, streiche von eingemachten Sachen darauf, was du willst, aber nichts Raffes. Hernach streiche den andern Teig schön gleich darauf, setze sie wieder in die Tortenpfanne und backe sie schön gelb.



## Zweite Abtheilung.

### Feine Zuckerbäckereien.

#### 1226. Anisbregel.

Nimm auf das Bret einen Vierling Butter, drücke sie mit dem Walker ab; hernach mische einen Vierling Zucker, kleingeschnittene Zitronenschale und Anis so viel du willst darunter, schlage ein ganzes Ei daran, mache den Teig an, formire Bregeln, oder was du willst, davon; wenn sie fertig sind, so schmiere sie mit Eierklar, bestreue es mit Zucker und backe sie schön.

#### 1227. Anisbrot.

Nimm sechs ganze Eier in einen Topf, rühre sie eine Stunde, ein halbes Pfund gefähten Zucker, wieder mit dem gerührten Eiern eine halbe Stunde gerührt, hernach ein Loth Anis, ein Viertelpfund Mehl gut verrührt, mache Strizeln und lacke sie, schneide sie, wie die runden, harten, kleinen Zwiebacke formirt sind, und mache es auf beiden Seiten etwas rösklet.

#### 1228. Aniskrapfen.

Nimm in einen Topf vier ganze Eier und fünf Dotter und ein halbes Pfund Zucker, rühre es eine ganze Stunde ab; hernach nimm ein halbes Pfund gefähtes Mundmehl, und so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt; bereite Oblaten, gieße von diesem Teige schöne runde Krapfen, bestreue sie obenauf mit Anis und geschwind schön semmelfarb gebacken.

#### 1229. Anissharten.

Nimm einen Vierling gefähten Zucker in einen Weidling, schlage von einem Ei das Klare schön schaumig ab, hernach gib es in den Zucker, rühre es eine ganze halbe Stunde, daß es schön dick wird; nach diesem gib zwei Loth Mundmehl darein, mische es gut durch einander, nachdem zwei Finger breite und einen Finger lange Oblaten; alsdann streiche das Eis in der Dicke eines starken Messerrückens darauf, bestreue sie mit Anis, backe sie bei einer Viertelstunde, so sind sie fertig.



1230. Aufgelegte Zuckerbackereien.

Nimm anderthalb Pfund Zucker und ein halbes Pfund Mandeln, auch Pistazen und Birbelnüsse, den Zucker stoße und sähe ihn fein, thue ihn in einen Weidling und schlage von vier und zwanzig Eiern die Klare zu einem Schnee, thue solches in den Zucker; rühre ein Eis, wenn es gut gerührt ist, so theile es auf drei Theile, gib unten einen Theil Mandeln, sie müssen aber vorher abgezogen und blättricht geschnitten werden; mische es untereinander, streiche es auf eine große Oblate, gib blättricht geschnittene Zitronen darauf, thue noch ein wenig weißes Eis darauf, setze es alsdann in die Tortenpfanne und überbacke es schön. Hernach mische unter andern die Pistazen, die müssen auch vorher abgezogen und blättricht geschnitten werden. Streiche es wieder auf, wie das andere, wenn es vorher überbacken ist, so streiche wieder ein wenig Eis darauf, setze es wieder in die Tortenpfanne, lasse es wieder überbacken, nimm es wieder heraus, mische unter den dritten Theil die Birbelnüsse, röste es vorher mit einem Tuche ab, gib Fenchel oder Zimmt darunter und wieder ein weißes Eis darauf, setze es wieder hinein, lasse es überbacken, mache ein grünes und rothes Eis mit einer grünen Peterfilie daraus, diese stoße klein in einem Mörser, stoße ein Stückchen Zucker darunter, drücke den Saft durch ein Tüchchen in das Eis; doch mußt du noch ein Eis übrig lassen, mache mit einem Eise kleine Ringe darauf, schneide es länglicht, wie die Anischnitten, setze sie nochmal in die Tortenpfanne, lasse es übertrocknen, so ist sie fertig; du mußt es also auf zwei oder drei Oblaten streichen, daß es hoch wird. Thue diese drei Abtheilungen eine auf die andere, das ist: wenn alles überbacken ist, so streiche allzeit das andere darauf.

1231. Austern von Zucker.

Nimm vier Loth abgezogene und kleingestößene Mandeln, vier Loth gefähten Zucker, ein wenig geröstetes



Mehl, Zimmt und Nägelein, daß es aber nicht zu braun wird, und ein wenig geschäumtes Eierklar und geweichten Tragant, Zitronenschalen dazu; mache von diesem allem einen Teig auf dem Brete an, aber nicht zu wenig; bestreue das Model mit kleingeschnittenen Pistazen und Zucker, drücke den Teig schön dünn hinein, daß es aber kein Loch bekommt, lasse es zwei Tage liegen, hernach mache ein weißes Eis, bestreue sie inwendig, lasse es in der Tortenpfanne trocknen; mache die Schalen von einem trocknen Teige, wie man es zu dem Hasen macht; er muß aber weiß bleiben, lege die Auster in die Schale, alsdann nimm gefähten Zucker und Zitronensaft, daß es dick bleibt, lasse es über Nacht stehen, gib es hernach auf die Auster, langgeschnittene Zitronenschale dazu; lasse es in der Tortenpfanne trocknen und gib oben mehr Gluht, als unten.

1232. Nacht, Schwedische.

Schlage in einen Topf ganze Eier und zwei Dotter wohl ab, gib ein halbes Pfund Zucker darein, der gefäht seyn muß; rühre es eine halbe Viertelstunde; gib kleingeschnittene Zitronenschale, Zimmt, Nägelein, Muskatnuß, eingemachte Nuß, oder überzogene Pomeranzen recht kleingeschnitten, und noch eine Viertelstunde gerührt; zuletzt gib ein halbes Pfund feines Mundmehl darein, dann nimm den Teig auf ein Bret, walke ihn aus, drücke ihn mit verschiedenen Modeln aus und backe es kühl.

1233. Bänder von Zucker.

Zermalme feinen Kanarienzucker auf einem Reibsteine, hernach durchgeseibt, alsdann ein wenig vorher im Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser eingeweichten und zergangenen Tragant darunter gemacht, und zwar also, daß es mit dem Kollholze gewalkt werden kann. Wenn dieses geschehen ist, so mußt du diesen Teig in gleiche Theile, als du diese Farben in dem Bande haben willst, abtheilen, sodann jeden Theil zuvor mit den



Farben besonders vermischen, und es mit dem Walker so dünne, als es möglich ist, zu machen sehen; 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, so werden sie mit einem Walker ordentlich, und bei der Zusammenfügung ganz gemächlich gewalzt, damit sie desto besser beisammen bleiben. Endlich thue von diesen Bändern unten ausgeschnittene und abgebogene Kartenblätter legen, damit die Rundung desto besser stehen bleibt, bis daß sie trocken sind, welches ungefähr in zwei Stunden geschehen kann; alsdann kannst du die Kartenblätter unten wieder hervor thun. Von diesem Zeige können allerhand Sachen, die man in gewissen Formen abdrückt, gemacht werden.

1234. Bauernkrapsen, gestiftelt.

Nimm ein Viertelsfund Mandeln, schwelle sie und schneide sie in zwei Theile, daß sie viereckigt werden; hernach röste sie gemach auf der Gluth, daß sie durch und durch gelb werden; nimm ein halbes Pfund gesähten Zucker, ein ganzes Ei und einen Dotter daren, thue drei Löffel voll Wein dazu, rühre sie eine gute Viertelstunde, schneide Zitronenschalen, eine ganze Muskatnuß, Gewürznägelein, thue alles zusammen mit den Mandeln, nimm sechs Loth gut gewogenes Mundmehl, rühre es nur so viel, daß es untereinander kommt, gieße es auf runde Oblaten und backe es schön gemach.

1235. Bauernkrapsen.

Nimm ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, vier frische Eier und klopfe es unter einander gut ab, alsdann nimm ein halbes Pfund Mehl und eine ganze geriebene Muskatnuß, dieses nach und nach hineingerührt; mache Leibe und auf Oblaten und Wachs geschmierem Bleche schön warm gebacken, so sind sie fertig.



## 1236. Bienenkorb von Makronenteig auf eine Lorte zu setzen.

Nimm ein halbes Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln, lege sie in heißes Wasser und ziehe sie ab. Hierauf stoße sie so fein als es möglich ist; und nimm ein halbes Pfund Zucker dazu, denselben lasse auf Kohlen in Brennwasser getaucht zergehen und einigemal aufkochen. Alsdann rühre die Mandeln darin um und nimm es gleich ab, rühre hernach sechs geschlagene Eierklare dazu und mache einen Teig davon; sollte derselbe von dieser Masse zu dünne seyn, so kannst du ein wenig Stärkmehl dazu thun. Von diesem Teige mache immer runde Reife, backe sie gelblicht und lege sie aufeinander, daß sie die Form eines Bienenkorbs bekommen. Du kannst diesen auf eine Form von Holz, die wie ein Bienenkorb gemacht ist, abdrucken, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestige sie mit Eierklar; oben mache den Korb rund und lasse die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbs herauskommt; mache auch ein Flugloch hinein und an den Seiten von demselben Teige etliche Bienen, denen du Flügel und Augen verfertigest und die du an kleine Dräthe befestigest. Wenn der Korb zusammen geformt ist, so lasse ihn in dem Backofen vollends fertig backen. Alsdann kannst du einen Zuckerguß darüber machen, welchen du sorgfältig aufstreichen mußt, damit du die Fugen nicht verdirbst, welchen Guß du denn abtrocknen lassen mußt. Es ist dieses ein sehr mühsames, aber wohlschmeckendes Gebäckenes, welches zur Zierde auf ein Biskuit oder andere Lorte gesetzt wird.

## 1237. Biskotenhogen.

Nimm vier Loth gestoßenen Zucker, schlage ein ganzes Ei und zwei Dotter daran, rühre es gut ab, bis es dick wird, schneide einen halben Bierling Mandeln gestreifelt; wenn du es schön ausmachen willst, so thue die Mandeln darein, rühre auch drei Loth Mehl gut



durcheinander, schneide Oblaten drei Finger dick, streiche es auf, lege es auf die Bogen und backe sie.

1238. Biskoten von Chokolade.

Nimm von fünf Eiern die Klare, schlage sie in einem Weidlinge ein wenig ab, hernach nimm ein Pfund gefähten Zucker, gib ihn in die Eierklare und rühre es drei Viertelstunden; alsdann nimm ein Pfund nicht gar kleingestößene Mandeln, einen Bierling Chokolade, und rühre es darunter, aber nicht lange, nur daß es untereinander kommt; streiche es auf Oblaten, formire Biskoten und backe sie in der Tortenpfanne; gib oben mehr Gluht als unten.

1239. Biskoten, französische.

Nimm auf ein Pfund gefähten Zucker zwanzig Eier und zehn Dotter, schlage das Ganze wohl ab, lasse sie in ein messingenes Becken an den Zucker seihen, dann setze das Becken auf eine Gluht, daß es immerzu so warm ist, daß du die Hand darin leiden kannst, und rühre solches beständig, so wird es schön weiß und dickartig; es muß aber nicht kochen, sondern nur ganz warm seyn, und wenn es ganz weiß und dick ist, so rühre ein schönes Semmelmehl darein, so viel, bis es ein rechter Biskotenteig wird, und thue Anis oder Pisen darein; hernach mache von Papier ungefähr so große Fesen, 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 Rosenwasser ab, dann dörre sie auf einem Ofen.

1240. Biskoten, geschäumte.

Nimm zwölf Eier, schlage sie in einem Topfe wohl ab, gib ein Pfund gefähten Zucker nach und nach hinein und schlage es eine halbe Stunde ab, gieße zuletzt ein halbes Pfund feingetrocknetes Mehl darein, gieße Biskoten auf ein Papier besäe sie mit Zucker und backe sie schön.



1241. Biskoten, gegossene.

Nimm zwölf ganze Eier und drei Bierling gefiebten Zucker, schlage die Klare von den Eiern zu festem Schnee; rühre es eine ganze Stunde, mische zuletzt drei Bierling Stärkmehl darunter; rühre es untereinander, bestreue das Papier wohl mit Zucker, gieße den Teig durch einen Trichter, zwei Bâzel neben einander darauf, bestreue sie mit Zucker und backe sie gelb.

1242. Biskoten, große.

Nimm ganze Eier, und einen Löffel voll alten Wein, oder Rosenwasser, schlage es eine Viertelstunde wohl ab, schütte ein und ein Viertelfund gefähten Zucker darein, und rühre es sieben Viertelstunden, alsdann nimm acht Loth schön gefähte Stärke, acht Loth Mundmehl, und schütte es darein, rühre es wohl unter einander ab, gieße die Biskoten mit einem Trichter oder Straubenslöffel auf ein Blattel oder Papier (siehe Tafel 1. Fig. 4.) das Plattel muß aber mit weißem Wachs geschmiert, und immer sauber gewischt werden, gieße es fein geformt, und backe es bei einer gâhen Hitze und wenn sie gebacken sind, nimm sie herab, und wenn sie auch noch so warm sind, dann sind sie gut.

1243. Biskoten von Ritten.

Nimm drei Viertelfund Zucker, läutere ihn, und siede ihn ganz dick ein, nimm anderthalben Bierling gut durchgeschlagene Ritten, gib sie in den Zucker, rühre es immer auf der Gluht, nimm es vom Feuer, und lasse es auskühlen. Schlage von vier Eiern das Klare zu Faum, rühre es nach und nach hinein, daß es hoch anläuft und schön weiß wird, formire sie wie Oblaten, und lege sie trocken in den warmen Ofen.

1244. Biskoten von Marillen.

Nimm ein Pfund Marillen sammt den Kernen, schäle sie und lasse sie dünsten, rühre sie aber immer um daß sie nicht anbrennen, hernach rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker mit einem ganzen Ei eine Stunde lang,



dann schlage die Marillen durch ein Sieb hinein, mache von dieser Salse die Biskoten, und backe sie schön kühl.

1245. Biskoten in Papier.

Bereite einen Hasen, zwei ganze Eier, und zwölf Dotter, rühre es eine Viertelstunde ab, nimm darein ein Pfund gefähten Zucker, und rühre es noch zwei Stunden lang. Nichte unterdessen das Papier, nimm ein Pfund gefähte Stärke darein, und rühre es so lange bis alles untereinander kömmt, ehe du die Stärke darein rührest, nimm einen Eßlöffel östereicher Wein, gieße ihn darauf, und rühre es östers, damit sich die Stärke nicht auf den Boden setzt, und backe es schön semmelcarb.

1246. Bissenkrappen.

Bereite ein kleines Häfel, ein Vierling Mehl, einen Vierling gefähten Zucker, vier Loth klein gestosene Mandeln, vier ganze Eier, und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone; alsdann drücke den Saft und süßen Milchrahm darein, schlage es gut ab, und mache den Teig schön glatt an. Mache dann das Eisen warm, nimm allezeit einen Löffel voll darauf, backe es schön resch wie die Hohlehippen, und so fort bis kein Teig mehr da ist, alsdann rolle sie geschwind zusammen.

1247. Bögen, gerührte.

Nimm auf anderthalb Pfund Zucker drei abgeschlagene Eierklar, und rühre es zu Schnee; alsdann nimm anderthalbes Pfund geschwellte Mandeln, hacke die eine Hälfte, und mische sie mit der andern Hälfte, die länglich geschnitten werden muß, darunter; gib auch die Schale von einer halben Zitrone klein geschnitten, Zitronat und Pistazen dazu, streiche alles auf die Oblaten, bestreiche es obenauf mit Zucker, backe sie recht langsam und bleich, und mache alsdann rothes und weißes Eis darauf.

1248. Bögen, mürbe.

Nimm auf ein Bret ein Pfund Mehl drei Vierling Butter darein, arbeite diese mit dem Walker gut ab,



und zerreibe sie sammt dem Mehle in der Hand, dann nimm vier Dotter, und von zwei Eiern das zu Schnee geschlagene Eierklar, drei Vierling gesiebten Zucker und von einer ganzen Zitrone die Schale klein geschnitten dazu, alsdann arbeite den Teig wohl zusammen, daß alles gut untereinander kommt, wenn er gut abgearbeitet ist, so lasse ihn ein wenig raffen, dan walke ihn Messerrückendick aus, schneide Bögen davon, streiche sie mit einer gesaumten und abgeschlagenen Eierklar, belege die Fleckeln mit blättrig geschnittene Mandeln, bestreue sie mit Zucker, belege sie auf das Blattel, backe es Semelfarb aus der Tortenpfanne, hernach halte sie über dem Walker, und lasse es krumm und starr werden.

1249. Bogen, süße.

Nimm zwölf Loth geschwellte Mandeln, theile sie auf drei Theile, einen Theil schneide länglicht, den andern blättrig, und den dritten schabe; schlage von drei Eiern die Klar zu Schnee, nimm zwölf Loth gesiebten Zucker in einen Weidling; drücke von einer halben Zitrone den Saft nach und nach hinein, rühre alles so lange untereinander, bis es schön dick und weiß wird, alsdann nimm die Mandeln, überzuckerte Pomeranzenschalen, länglicht geschnittenen Zitronat, etwas Zimmt, klein geschnittene Zitronenschale hinein, rühre alles untereinander, schneide Oblaten länglicht, schmiere sie mit Eiern, streiche es darauf, schmiere die Bögen mit Butter, lege es darauf und backe sie.

1150. Brandmusch.

Erstlich nimm ein Pfund Zucker, und stoße ihn, hernach weiche einen Vierling Mandeln, schwellte sie, und ziehe die Haut ab, schneide sie länglicht, mische den Zucker und die Mandeln in ein messingenes Becken, spritze ein wenig Wasser daran, thue von einer halben Zitrone den Saft darein, hernach setze es auf die Gluh, und lasse es sieden bis es schön braun wird, hernach schmiere die Musch mit Butter, und thue ein Bazel darein, drücke



es mit der Hand aus, und lasse sie heiß darin bis sie starr sind, hernach thue sie heraus auf einen Teller.

1251. Bregeln, englische.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mehl; zwei Löffel voll Germ, ein halbes Seitel lauwarme Milch, ein Viertelpfund zerlassene Butter, etwas Salz und ein wenig Zucker, schlage es eine Viertelstunde ab, stelle es an einen warmen Ort, und lasse es zwei Stunden sieden. Hernach nimm wieder ein Viertelpfund Butter, und schlage sie eine Viertelstunde, thue sie auf ein Blatt, drücke den Teig breit, und stelle ihn auf das Eis, lasse ihn recht hart werden, und mache, wenn er hart genug ist, die Bregen daraus, backe sie nicht zu heiß, und sie sind fertig.

1252. Bregen, mürbe.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, fünf Loth Butter, sechs Loth Zucker, ein wenig Anis und zwei ganze Eier, mache den Teig an, und formire Bregen daraus, bestreiche sie mit Eierklar und Wasser, besäe sie mit Zucker und backe sie schön.

1253. Bregen, spanische.

Nimm vier Eierweiß, schlage sie recht stark zu Schaum, hernach rühre einen Bierling gestawelte und fein gestoßene Mandeln, auch Zucker so viel vonnöthen ist, darunter, bis es eine rechte Maß ist, formire daraus Bregen, und backe sie auf Oblaten, bei nicht gar zu starkem Feuer.

1254. Bussertl.

Nimm von einem neugelegten Ei das Klare, klopfe sie auf einem Zinnteller zu Schnee, nimm ein Viertelpfund gesähten Zucker, schlage ihn nach und nach darunter, gib ihn mit Zimmtgeist oder Wasser einen Geruch, schmiere das Tortenblatt mit Wachs, mache kleine Bregen darauf, und backe sie kühl; es muß aber nur oben Gluht seyn, weil sie bei doppelter Hitze auseinander rinnen.



1255. Butterbögen,

Nimm auf ein Bret sechs Loth Butter, wie auch acht Loth Mehl, und acht Loth fein gestiebten Zucker, walke alles mit dem Walker ab, mache den Teig mit zwei Eiertottern, wie einen Nudelteig an, walke ihn Messerrückendick an, schneide zwei fingerbreite und fingerlange Fleckel, bestreiche sie mit Eiern, streue Zucker und gehackte Mandeln oder Pistazien darauf, lege sie schön zierlich auf dem Tortenplättel herum, backe sie, und lege sie geschwind über den Walker, sonst zerbrechen sie.

1256. Butterringel.

Mische ein halbes Pfund Zucker, und ein halbes Pfund Mehl unter einander, nimm ein ganzes Ei und fünf Dotter, und spradle es wohl ab, dann lasse fünf Loth Butter zergehen, gib sie hinein, gib auch Zitronenschale darauf, und mache Ringel daraus, bestreiche sie mit Eierklar backe sie schön braun, und zuletzt bestreue sie mit Zucker.

1257. Butterschnitten.

Ein Vierling abgezogene und fein gestoßene Mandeln werden mit einem Vierling Zucker, einem Zettel geschnittener Schokolade, und einem Ei wohl abgerührt, hernach schneide Oblaten in Form der Butterschnitte, streiche den Teig darauf, backe sie, überstreiche sie mit Eis, und lasse sie trocknen.

1258. Schokoladenbrot.

Rühre acht Loth klein gestoßene Mandeln, acht Loth gesähten Zucker mit drei ganzen Eiern eine ganz Stunde auf einer Seite, bis es recht dick wird ein Quinzel gestoßenen Zimmt, ein Loth geriebene Schokolade die Schale von einer Zitrone, alles dieses rühre darunter, schmiere dann ein Becken mit Butter, und backe es schön kühl, hernach lasse es auskühlen, schneide länglichte Schnitten daraus, setze es wieder in die Tortenpfanne, bis es beiderseits bräunlicht wird.



1259. Chokoladebussel.

Nimm ein Viertelfund Mandeln, und ein Viertelfund Zucker, stoße es klein, thue sie in einen Weidling, schabe ein Zettel Chokolade darunter, gib ein wenig Zitronenschale dazu, schlage zwei Eierklar daran, rühre es recht stark untereinander, mache Bageln auf die Oblaten wie ein Siebner groß, und backe sie in der Sortenpfanne.

1260. Chokoladekrapsen.

Nimm ein halbes Pfund Zucker, stoße ihn klein, sähe ihn durch ein Sieb, und gib ihn in einen Weidling, schlage zwei Eier zu Schnee, thue sie auch darein, und rühre es, bis alles recht schön dick ist, hernach nimm ein Viertelfund Mandeln, schneide sie gestiftelt, und thue sie sammt einem Zettel fein geriebener Chokolade darunter, hernach gib sie auf runde Oblaten, so sind sie fertig. Du kannst auch Schnitteln davon machen.

1261. Chokoladeteig.

Nimm einen Bierling gesiebten Zucker, und einen halben Bierling Chokolade in den Mörser, stoße von dem Zucker den halben Theil darein, nimm ein wenig Eierklar dazu, und stoße es im Mörser wohl ab, alsdann würge den Teig mit Zucker, mache davon was du willst, lege es auf ein Papier, und backe es, aber nicht gar zu warm.

1262. Dotterkrapsen.

Nimm ein Viertelfund Mandeln, ein Viertelfund Zucker, stoße beides, gib es in ein Becken, schlage vier Eierdotter daran, gib es auf die Gluth, und lasse es so lange stehen, bis es trocken wird, und du den Finger darin erleiden kannst, bestaube es mit ein wenig Mehl, streiche es auf Oblaten, schön länglicht, besäe es mit Pistazen, und backe sie schön.

1263. Eis von allerlei Farben.

Nimm von drei Eiern das Klare, schlage es saumig ab, rühre gefähten Zucker darein, daß es in der Dite



wie ein Kindskoch ist, rühre es in einem irdenen Geschirre eine Viertelstunde, daß es schön zähe wird, theile es ab, so vielerlei Farben du machen willst, das eine lasse weiß, das andere mache roth mit eingesottene[m] Alkermes[s]aft das dritte grün mit Spinattopsen, das vierte braun mit klein geriebener Chokolade, das fünfte gelb, mit ganzen ausgefottene[m] Safran oder Pomeranzenschalen mit Zucker abgetrieben und gegossen, in das andere Eis gethan, das sechste blau, mit eingesottene[m] Weichens[s]aft. Wenn die Sorten gebacken sind, streiche ein jedes besonders schön zierlich, oder nach Belieben, eins auf das andere, das erstere muß aber immer gebacken werden, ehe das andere darauf kömmt. In der Höhe kannst du es mit gefärbtem Zitronat und gestiftelten Pistazen bestreuen, und die Sorte mit eingemachten Weichseln, Marillen und Hetschepetschen zieren.

1264. Eisbusslerl.

Mache ein Eis an, thue auf den Oblat Bagel heraus, fülle es mit eingesottene[n] Weichseln, oder was du willst, streiche ein wenig Eis darüber, backe sie ganz weiß und sie sind fertig.

1265. Eis, durchsichtiges.

Stoße schönen Tragant, und gieße ziemlich viel Rosenwasser daran, daß er wohl zergethe, und drücke ihn dann durch ein Tuch, damit er dick wird wie ein Kindskoch, und sich gießen läßt; hernach rühre Zucker hinein, und lasse es stehen; wenn du etwas machen willst, und ein solches Eis nothwendig hast, mache den Teig zuvor, so zergethet der Zucker, wenn du es aufstreichen willst, setze es in ein helkes Wasser, ohne zu rühren, sonst wird es dick und trübe.

1266. Eis, gezogenes.

Nimm drei Eierklar in ein Häsel, von einer Zitrone den Saft, vier Löffel voll gefähten Zucker, rühre es mit einem hölzernen Löffel drei Viertelstund auf einer



Hand, daß er weiß wird, wie ein Kindsfloh, hernach streiche es über die Torte.

1267. Eiskrapfen.

Bereite ein halbes Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, rühre von drei Eiern das Klare darein, treibe es eine Stunde ab, nimm einen Vierling kleingeschnittene, gestiftelte Mandeln, zwei Loth Zitronat, zwei Loth Pistazen, auch so geschnitten dazu, nimm diese vier Stücke in das abgetriebene Eis, rühre es recht gut untereinander, mache kleine Krapfen auf die Oblaten und backe es geschwind.

1268. Eislebzeltel.

Bereite von zwei oder drei Eiern die Klare, je nachdem du viel machen willst, in einen kleinen Topf, nimm einen Vierling gefähten Zucker darunter, und rühre es eine Stunde ab, damit es wie ein Kindsfloh wird; nimm einen Vierling schön kleingestößene Mandeln darein, auch kleingeschnittenen Zitronat, damit es ein dicker Teig wird, daß du ihn streichen kannst; schneide von einer Oblate eine Form von der Länge eines Fingers und von der Breite von zwei Fingern; streiche von diesem Teige in der Breite eines halben Fingers darauf und backe es schön langsam.

1269. Eismandeln.

Bereite für eine Torte einen Vierling schön kleingestößene Mandeln, die schön weiß sind, nimm sie in einen kleinen Weidling, nimm darein einen Vierling gefähten Zucker, verrühre von zwei Eiern die Klare gut; wenn die Torte gut gebacken ist, so fülle den Teig in eine kleine Spritze, die ein kleines Rohr hat, mache schöne Ringe und Bierathen, setze die Torte in die Tortenpfanne, mache oben auf Gluth, unten aber ist es nicht nöthig; weil die Torte ohnedem schon gebacken ist, es braucht nur das Eis ein wenig röstet zu backen. Dieses Eis kann auf verschiedene Torten gemacht werden. Auf diese Art kann auch das Pistazencis gemacht werden, aus



statt der Mandeln Pistazen mit Spinatöpfen angefeuchtet, daß sie schön grün werden. Kann auch gelb gemacht werden, mit dem Zucker in Pomeranzenschalen abgetrieben und mache es bestmöglicht auf die Sorten.

1270. Eis von Tragant.

Nimm feingestohlenen Tragant, rühre ihn mit Rosenwasser oder frischem Wasser schön glatt ab, wie einen dünnen Rindskoch, lasse ihn stehen, daß der Tragant wohl zergeht, drücke ihn durch ein Tuch und rühre es zweimal durch, gib gefähten Zucker darein, daß es so dick ist, wie ein Grieskoch. Dieses Eis wird einen Tag zuvor gemacht, damit der Zucker wohl zergeht; wenn du es auf die Sorten aufstreichen willst, so setze es in ein heißes Wasser, es läßt sich desto besser streichen.

1271. Englischeß Brot.

Vorher mußt du drei ganze Eier und vier Dotter in zwölf Loth feingestohlenen Zucker schlagen, eine halbe Eierschale voll Rosenwasser daran schütten, und es mit einem Kochlöffel eine Viertelstunde recht gut untereinander rühren. Hierauf wird ein Achtelpfund feingestohlene Mandeln, nebst zwölf Loth gestohlenen und gut gesiebtem Zucker dazu gethan; rühre alles dieses recht untereinander, mit Zimmt, Muskatblüthe und Cardemomen gewürzt, doch daß der Zimmt um ein Merkliches vorschlagen möge; endlich acht bis zehn Loth Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Straubenteig wird. Nach diesem kanst du irdene Model mit Butter bestreichen, den Teig hingegen 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 Stunde lang darin schön gelb werden, hernach thue sie wieder aus dem Model heraus; wenn es beliebt, so kanst du es auch vergolden. Das Gewürz kann auch davon wegbleiben.

1272. Erbsen mit verschiedenen Farben  
von Zucker.

Thue ein E. Koriander in ein Einsiedebret, das



zwei Henkel an der Seite hat; befestige eine Rolle oben am Balken, lege einen Strick herum und befestige die Ende desselben an die Henkel des Einsiedebeckens (siehe Tafel I. Fig. 1.). Du kannst das Einsiedebecken auch nur auf einen Dreifuß setzen. Dann koche vier Pfund Zucker zum starken Fluge, gieße einen großen Löffel voll Zucker unter den Koriander und verarbeite ihn, nachdem du zwei Hände voll Mehl hinzu gethan hast, mit beiden Händen wohl untereinander, fasse das Einsiedebecken bei dem Griffe 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 zwei Hände voll Puder; dann koche drei Pfund Zucker zum starken Fluge, nimm einen kleinen Trichter (siehe Tafel I. Fig. 1.), mit einem ganz feinen Lulle, wie einen Strohalm weit, mache an jeder Seite ein Loch a — a; ziehe durch jedes Loch einen Bindfaden, knüpfe beide bis b zusammen und mache einen Haken daran; ziehe unter die Rolle von einer Wand zur andern eine Schnur, c — c; und hänge den Trichter, nachdem du ihn mit Zucker gefüllt und das Einsiedebecken an den Strick d — d gehangen, an die Schnur so, daß der Zucker gerade in die Mitte des Einsiedebeckens wie ein Strohalm dick läuft; wirf das Becken hin und her, daß die Körner stets Bewegung haben, und der Zucker beständig während der Bewegung der Körper hinkläuft, davon werden sie kraus. Wenn dieses geschehen ist, so setze sie an einen warmen Ort, daß sie trocken, und lasse sie drei Tage stehen; alsdann gib ihnen verschiedene Kouleuren. Zur rothen rühre wenige mit Branntwein untereinander; dann nimm einen Theil Zuckererbsen, nachdem du rothes hast, setze beides in einem Becken über ein gelindes Kohlenfeuer, 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 mit Brantwein vier und zwanzig Stunden ein; gieße den gelben Brantwein ab, thue ihn in ein Becken, nebst einem Theile Zuckererbsen, und färbe sie wie die rothen; zu den grünen nimm Lackmüß, welches im Wasser gekocht, und Safran, welcher im Brantweine eingeweicht wurde; melire beides, thue sie in ein Becken und färbe sie, wie die rothen. Hierauf melire alle gefärbten, wie auch einen Theil weiße Zuckererbsen untereinander.

1273. Erdbeeren von Zucker.

Mache den Teig an, nimm acht Loth abgezogene und feingestößene Mandeln, eben so viel gefähten Zucker, ein wenig Mehl, kleingeschnittene Zitronenschalen und ein wenig geschäumtes Eierklar dazu; gib alles in ein Reindel; lasse es auf der Gluth trocknen, daß es wie ein Brandteig wird; hernach lege ihn zwischen zwei Schüsseln, lasse ihn auskühlen; alsdann mache Erdbeeren, spieße sie an die Hölzel, tunke sie in Alkermesssaft, in diesen gib Zitronensaft, daß es höher in der Farbe ist; bestreue es mit weißem, gelblich gestoßenem Zuckerkandis, lasse es zwei Tage trocknen und mache das Laub also: Nimm Zucker, ein wenig geweichten Tragant, ein wenig Spinattopsen, stoße alles untereinander, wie einen Teig, walke ihn in der Dicke eines Messerrückens aus, und lasse es austrocknen; hernach siede Zucker in Wasser schön dick, tunke die Erdbeeren hinein und stelle sie auf das Laub.

1274. Faniellebogen.

Nimm ein Viertelpfund Zucker und um drei Groschen Vanille, von zwei Eierklaren den Schnee in ein Geschirr gethan und einen halben Löffel voll Zitronensaft dazu, und das so lange gerührt, bis es dick wird, dann gib zwei Loth Mehl dazu, bestreiche die Oblaten und gib sie in den Ofen.

1275. Faniellebusserl.

Nimm acht Loth gefähten Zucker und sieben Loth



Mehl auf ein Bret, ein wenig gestoßene Vanille, Zitronenschalen, von drei Eiern die Klare zu Schnee geschlagen und den Teig damit angemacht; schneide kleine Zwickel und mache sie mit den Händen und mit Zucker aus auf ein mit Wachs beschmieretes Blech; sie werden ganz heiß gebacken.

1276. Fingerhohlehippen.

• Nimm Butter in der Schwere eines Eies, stoße sie in einem Topf, nimm von einem Eie das Klare dazu, rühre es recht gut, drücke ein wenig Zitronensaft darein, bis es recht schön dick wird; hernach nimm einen Eiertotter und Mehl von der Schwere eines Eies dazu, rühre es gut durcheinander, schmiere ein Plättel mit Wachs, lasse es in der Größe eines Thalers auf das Plättel rinnen, aber daß sie nicht zusammenrinnen, schabe Zucker darauf, säe Anis darüßer und backe sie ganz weiß; thue sie mit einem Messer von dem Plättel herunter, biege sie mit dem Finger. Oder: Nimm zwei Eier und Zucker von zwei Eiern Schwere, rühre sie bis sie recht dick sind, rühre auch Mehl von der Schwere eines Eies hinein, thue kleingeschnittene Zitronenschalen oder ein wenig gestoßene Vanille dazu, rühre es untereinander, schmiere das Plättel mit Wachs und mache Fleckel in der Größe eines Thalers; backe sie und biege sie über einen Kochlöffel oder Finger.

1277. Genueser Seltel.

Zuerst siede schöne Quitten im Wasser ab, hernach schäle sie und reibe sie auf einem Reibeisen, oder schneide sie würfflicht. Hierauf nimm ein Pfund Quittenmark und eben so viel feingestoßenen Zucker, schütte es in einen Kessel, thue solches so lange sieden, bis es auf einem zinnernen Zeller zergeht, hernach thue Muskatblüthe, Muskatnuß, Gewürznägelein, Zimmt, Kardamomen, ingleichen Zitronen, Pomeranzenschalen, Zitronat nach Belieben dazu; schneide alles klein und mische es darunter, lasse es noch einen Sud aufstehn. Vers



6 Unzen Pfunders Römische

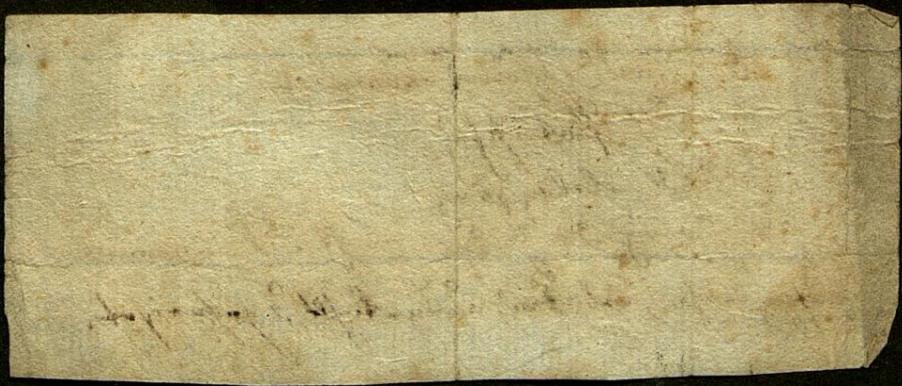
2 Lotz Potasche

$\frac{1}{2}$  Unze Salpeter

$\frac{1}{2}$  Unze Gummij dr. guttes: Tracht ist reynmüch

ausgefrischet, yabatom, webygubest, 3 gupfisch.







langst du es säuerlich; so thue, wenn es gesotten hat, eine oder zwei Zitronen darein; hernach schneide würflicht geschnittenen Zitronat, und rühre ihn hinein. Zuletzt thue es in blecherne Model, welche hohl sind und keine Boden haben, so sind sie fertig.

1278. Gewürzzeltel.

Nimm in einen Topf fünf ganze Eier, rühre sie eine gute Viertelstunde, schneide von drei Zitronen die gewürfelten Schalen, stoße Nägelein und Zimmt bei drei Quinthen; auch ein Pfund gesähten Zucker, und so viel Mehl; rühre alles darunter, gib ein wenig geriebene Muskatnuß dazu; drücke es in die Model aus, schmiere ein Tortenplattell mit Wachs oder Butter, lege die Zeltel darauf und backe sie in der Tortenpfanne; wenn sie gebacken sind, so bedecke sie mit Papier und lasse sie bräunlich werden.

1279. Glantzorte.

Nimm vier Loth Zucker, drei Loth kleingestößene Mandeln, den Zucker rühre mit abgeschlagenem Eierklare gut ab, hernach gib die Mandeln hinein, rühre es wieder eine Weile; hernach lasse es auf der Gluth warm werden und rühre es, bis es so ist, daß du den Finger nicht darin erleiden kannst; dann nimm es von der Gluth und rühre es schön glatt ab, daß es weiß wird; gieße es auf runde Oblaten, schmiere ein Tortenblech mit Wachs und backe sie etwas resch.

1280. Glasbogen.

Nimm acht Loth feingesiebten Zucker, schlage von zwei Eiern die Klare schön schaumig ab, rühre sie in Zucker, nimm zwei Löffel voll Mundmehl, von einer Citrone die Schale kleingeschnitten, rühre es eine ganze Stunde lang, schmiere das Plattell mit Wachs, wische es mit Fleckpapier ab, streiche den Teig darauf, streue geschwellte und blättrichtgeschnittene Mandeln darauf und backe es so kühl, als es seyn kann, semmelcarb, und mache Bogen davon.



1281. Grilarbogen.

Schneide ein halbes Pfund geschwellte Mandeln gestiftelt, mische ein halbes Pfund gesiebten Zucker darunter, schneide von einer mittlern Pommeranze und Zitrone Schale fein zusammen, mische sie, sammt dem Sasse von beiden, darunter, daß der Zucker und die Mandeln recht naß werden; wenn sie nicht naß genug sind, so nimm auch Zitronensaft, lasse es also eine halbe Stunde anziehen; lasse einer Nuß groß Schmalz im Pfandel heiß werden, gib drei mittlere Kochlöffel 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 einen mit Wasser benetzten Nudelwaller heraus, streiche es mit dem Messer in Form eines Bogens schön dünn auseinander, bestreue es mit kleingeschnittenen Pistazen, hernach nimm es herunter, so sind sie fertig, und mache es so fort. N. B. Auf dem Waller dürfen sie nicht krumm werden.

1282. Hasen von Zucker.

Nimm ein Pfund abgetrocknete Mandeln und ein Quintchen allerlei feines Gewürz, stoße die Mandeln fein, mache sie mit Eierklar und Zucker zusammen und formire einen Hasen, lasse ihn vier und zwanzig Stunden trocknen, alsdann mache eine Farbe von einem halben Quintchen Gewürznägelein und Zimmt, einen Löffel voll Gummi, einen Löffel voll Armenischen Bolus genommen und in drei Tropfen schwarzer Farbe angewacht; bestreiche den Topf damit; wenn es trocken ist, so bestreiche ihn mit Gummi und spitze ihn mit lang geschnittenen Mandeln.

1283. Herzeln mit Zucker.

Nimm Mehl und thue es auf ein Backbret, schlage zwei oder drei ganze Eier darein, lege ein Stückchen Butter wie ein Ei groß daran, reibe sechs Loth Zucker daran, mache einen nicht ganz zu festen Teig davon, daß er wie ein Nudelteig wird, und treibe ihn aus.



Hierauf schneide mit einem Backradel über quer zwei fingerbreite Stücke, doch so, daß der eine Schnitt nicht gar durchgeht, der andere aber durch und durch geschnitten wird. Nach diesem ziehe die beiden Ende rücklings 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 aufs Feuer; wenn es heiß ist, so lege die Zuckerherzeln hinein, lasse sie aber nicht zu heiß backen, sonst wird der Zucker schwarz; backe sie alsdann schön gelblicht, richte sie an und bestreue sie mit Zucker.

1284. Hetschepetschzeltel.

Streiche durchgeschlagene Hetschepetschfalsen zwei Finger hoch auf einen Teller, lasse es vier Tage stehen, kehre es alle Tage um, hernach arbeite so viel gesähten Zucker und Zitronenschalen hinein, daß es ein fester Teig wird; diesen walke aus, drucke die Model darauf und lasse sie auf einem Papiere trocknen.

1285. Hobelschaiten.

Nimm einen Bierling kleingestößene Mandeln und noch einen Bierling klein gestiftelt geschnittene, richte sie in einen Weidling, nimm einen Bierling gesähten Zucker darunter, von drei Eiern das Weiße, von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten dazu, auch den Saft darein gedrückt; schneide lange Stücke von Oblaten, zwei Finger breit, streiche den Teig in der Dicke eines Messerrückens darauf, streue Anis darüber und backe es in einer geschwinden Hitze; hernach mache ein Wassereis, bestreiche es damit und lasse es wieder trocknen.

1286. Hokische Lektel.

Nimm in einen Topf acht ganze Eier, schlage sie ab, siede ein halbes Pfund Zucker hinein, rühre es eine halbe Stunde, daß es schön schaumig wird, mische alsdann ein halbes Quintchen geschnittenen Zimmt, so viel Nägelein, um drei Groschen Zitronen, von einer



Zitrone die Schale kleingeschnitten dazu, zuletzt schlage ein halbes Pfund gesiebtes Mundmehl darin ab, bestreue das Bret und den Teig mit Zucker und Mehl, walke ihn in der Dicke eines halben Fingers aus, drücke es mit dem Model aus, schmiere das Plättel mit Wachs, mische es wieder ab, lege es darauf und backe es gelb.

1287. Hohlehippen, gewöhnliche.

Erslich nimm in einen Weidling sechs Loth schönes Mundmehl, das gefäht ist, vier Loth zerlassenes Schmalz, vier Loth gefähten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale kleingeschnitten, gefähten Zimmt, gestoßene Nägelein, kleingeriebene Muskatnuß, dieses untereinander abgerührt; hernach schlage drei ganze Eier darein, eine Viertelstunde abgetrieben, nimm das dazu gehörige Eisen und fange es an zu hacken, rolle es geschwind über eine kleine Walke, und also fort, bis kein Teig mehr das ist.

1288. Hohlehippen mit Milch.

Nimm anderthalb Seitel Mundmehl, thue darein vierzehn Loth gefähten Zucker, schneide schön klein Gewürz, als: Zimmt, Nägelein, Muskatblüthe, Ingber, Pfeffer, von einer ganzen Zitrone die Schale herabgerieben, vier oder sechs Loth kleingestoßene Mandeln, mit der Milch angemacht und in das Mehl gestoßen; schlage darein vier oder sechs Eierdotter, mache mit süßem Obers den Teig an, rühre ihn wohl ab, daß er schön glatt ist; alsdann lege das Hohlehippeneisen auf die Gluh, daß es wohl heiß ist, hernach mit Schmalz oder Wachs geschmiert und von dem Teige einen Löffel voll darauf gegossen; das Eisen zusammengedrückt, und laß es über der Gluh geröstet werden; wenn aber der Teig zu dick ist, so kannst du ihn dünner machen; dant wickle die Hohlehippen über den Walker. Oder: Nimm fünf Kochlöffel voll Mehl, drei Kochlöffel voll Zucker, Vanille nach Gutachten, rühre es mit gutem Obers fein ab, gib vier Loth zerlassene Butter darein, verrühre es gut,



schmiere das Eisen mit Butter und backe sie; hernach werden sie über eine kleine Walke zusammen gerollt.

1280. Hohlhippen von Milchrahm.

Nimm eine Halbe Milchrahm, drei Eierschalen voll Wein und fünf ganze Eier, sprudle es wohl untereinander ab. Hernach nimm schönes Mundmehl, mache einen Teig damit an; in der rechten Dicke, zuckere sie, gib ihnen mit Geist oder Anis, auch Zitronenschalen, einen Geschmack und backe sie, wie die andern,

1290. Kaiserbrot,

Nimm sechs Eier, sechszehn Loth Zucker, vier Loth Mandeln, acht Loth Mehl, von einer Citrone die Schale, rühre alles eine halbe Stunde untereinander, zuletzt das Mehl, gib es in papierene Model und backe es langsam.

1291. Karten von Zucker.

Treibe einen Bierling Butter recht schaumig ab, schlage hernach zwei Dotter und zwei ganze Eier nach einander hinein, von einer Citrone die Schale, einen Bierling kleingestößene Mandeln, einen Bierling Zucker, gute acht Loth Mehl: dieses rühre wohl untereinander, gib Zimmt und Nägelein nach Belieben dazu; walke den Teig in der Dicke eines kleinen Fingers aus, schneide Flecke wie eine Karte, belege sie an den vier Ecken mit Mandeln; beschmiere sie mit Eierklar, besäe sie mit Zucker und backe sie langsam.

1292. Kastanien von Mandeln, welche mit eingesottenen Weichseln oder Ribiseln gefüllt werden können.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in einen Topf, gib zwei Eierschalen voll Wasser daran, siede denselben so lange bis er sich spinnt; hernach nimm zwölf Loth abgetogene sehr feingestößene Mandeln darunter, von einer nicht gar großen Citrone den Saft auch daran, den Teig so lange getrocknet, bis er sich ausmachen läßt; bestreue das Model mit Zucker, drücke die Kastanien aus, in der



Mitte lasse so viel leer, als zum Füllen nothwendig ist, fülle eingesottene Weichseln oder Ribiseln hinein, klebe sie mit Zucker zusammen; wenn sie trocken sind, so spieße sie an eine Nadel, halte sie über eine Gluht, bis solche wie andere Kastanien gebraten sind.

1293. Kastanien von Zucker.

Schwellte drei Bierling Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab, thue sie in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Hernach stoße sie recht klein, im Stößen befeuchte sie mit frischem Wasser, daß sie nur nicht braun werden, hernach nimm zwei Viertelsfund gefähten Zucker in ein messingenes Becken, mische die Mandeln und Zucker gut durcheinander ab, hernach setze sie auf eine Gluhtpfanne und trockne sie ein wenig ab, aber beständig gerührt, daß sie nur nicht anbrennen. Hernach nimm sie wieder von der Gluht, lasse sie ein wenig auskühlen, setze sie wieder darauf, trockne sie noch ein wenig, dann nimm sie wieder von der Gluht, rühre sie so lange, bis sie nur laulich ist; nimm auch um einen Groschen kleingeschnittene Zitronatschalen, von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten; drücke ein wenig Saft daran, daß sie nur nicht braun werden, rühre sie in den Teig, schlage von einem Eie das Klare auf dem Zeller zu einem Schnee, rühre ihn auch in den Teig, setze ihn nach und nach ein wenig auf die Kohlen und lasse ihn trocknen. Alsdann feuchte ein sauberes Tuch in frischem Wasser an, thue den Teig warm hinein und drücke ihn auf einem Ballen fest zusammen. Hernach mache Kügelchen, so groß als das Model ist; bestreue den Model mit Mehl, damit sie nicht kleben bleiben; drücke die Kastanien darin aus; ferner schmiere eine nach der andern mit einem Eierdotter, hernach stecke es auf eine Gabel und halte sie über die Gluht, daß sie kastanienbraun werden.

1294. Ritten- (Quitten-) Käse.

Nimm ein Pfund durchgeschlagene Quitten, einen Bierling Zucker, gib ein Seitel Wasser darauf, lasse



ihn kochen, bis er sich spinnt; hernach stelle ihn vom Feuer, gib die Quitten hinein, wie auch von einer Zitronen die Schale, trockne ihn auf der Gluth eine Viertelstunde, hernach gib ihn in ein Model, stelle ihn in einen warmen Ofen, der aber nicht zu heiß ist; hernach thue ihn heraus und lasse ihn trocknen. Oder: Nimm schöne Birnquitten, blanschire sie in heißem Wasser, bis sie schön weiß werden (du kannst von einer Zitrone den Saft in das Wasser drücken, so bleiben sie weiß); die Schalen herunter gelöst und die Quitten mit einem hölzernen Messer von der Kapsel herunter geschaben. Dar nach nimm auf ein Pfund Quitten ein Viertelpfund die geläuterten Zucker, gieße ihn nach und nach in die Quitten und trockne ihn auf dem Feuer so lange ab, bis es sich vom Kessel ablöst, zuletzt kann man auch abgetriebene oder kleingeschnittene Zitronenschalen hinein rühren. Willst du ihn mit Gewürz machen, so nimm etwas Nägelein und Zimmt, schneide sie recht fein und rühre sie sammt den Zitronenschalen darunter; hernach in den blechernen Reif eingestellt und an einem warmen Orte stehen lassen, bis sie trocken genug sind und du sie herausnehmen kannst; hernach lehre sie um und lasse sie wieder recht gut abtrocknen, mit gestoßenem Zucker ringsum bestreut, und wieder an einem warmen Orte stehen lassen, so sind sie in einigen Tagen fertig.

1295. Kitten- (Quitten-) Schnee.

Nimm schöne frische Quitten, siede sie ganz recht weich, schäle sie und schneide das Fleisch herab; schlage sie durch, nimm so viel Quitten als Zucker, auf ein Pfund Quitten nimm drei Eierklare und rühre sie in ein irdenes Geschirr, nur auf einer Seite schlage ein abgeklopftes Eierklar nach und nach darein, und nach diesem einen Löffel voll Zucker, bis darin alles schön weiß und schaumig ist; je besser du es rührst, desto schöner wird es, streue es hernach auf Oblaten, was für eine Form, als du haben willst; lasse sie bei dem Ofen trocknen, vergolde sie hernach oder wie du sie sonst haben willst.



1296. Kitten- (Quitten-) Zeltel.

Röste einen Vierling durchgeschlagene Quitten und vier Loth gefähten Zucker auf der Gluht, bis er sich von dem Becken schält; hernach arbeite auf einem Brete so viel Zucker hinein, bis daß es wie ein Teig wird; wie auch geschnittenen Zimmt, Nägelein, Zitronenschalen; walke den Teig aus, drücke das Model darauf, lasse es auf einem Papiere trocknen.

1297. Kleienbrot.

Stoße anderthalb Vierling abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ganz fein, thue anderthalb Vierling gefähten Zucker, vier Loth so klein als möglich geschnittenen Zitronat, vier Loth Pomeranzenschalen, die Schale von einer halben Citrone klein geschnitten, ein Quinchen kleingestößene Nägelein und eben so viel Zimmt dazu, rühre dieses alles mit dem Weißen von drei Eiern, welche aber vorher zu Schaum geschlagen werden müssen, eine Viertelstunde recht stark ab. Hieraus wird ein Blech mit Butter ganz dünn bestrichen, von dem Teige Bäcklein in der Größe einer wälschen Nuß darauf gesetzt und schön gelb gebacken. Oder: Du kannst auch einen Teig von einem Vierling Mehl, einem Vierling Butter, einem halben Vierling gestoßenen Mandeln, eben so viel Zucker, einem ganzen Eie und zwei Dottern anmachen. Wenn dieser ein wenig gewürzt und einen guten Messerrücken dick ausgewalket ist, thue mit einem Trinkglaste runde Pagel ausstechen, vom vorigen Teige zwei gute Messerrücken dick darauf streichen, sie wie die ersten backen und wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Eis auszieren.

1298. Kleienbrot, feines.

Nimm sechs frische Eier und so viel Zucker, als sie schwer sind, schlage die Eierklare zu einem festen Schnee, hernach rühre die Dotter und den gestoßenen Zucker hinein; wenn dieses hineingerührt ist, so nimm nicht gar zu kleingeschnittene eingestottene Weichseln, Nüsse, Citro-



nat und Zitronenschalen nach Belieben gleich viel, von verschiedenem Gewürze gestoßen und von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten, rühre alles zusammen hinein, hernach mache es mit dem Mundmehle so fest an, daß du lange Strizel machen kannst; wenn du sie noch im gestoßenen Zucker umwälzest, dann auf ein mit Mehl besäetes Blech legest, und in mittelmäßiger Hitze backest; wenn es ausgebacken ist, so nimm es heraus, und wenn du es zur Tafel geben willst, so schneide es kalt stückweise herunter.

1299. Konfekt.

Nimm von zwei frischen Eiern das Weiße, oder nimm Eier, so viel du brauchst, treibe sie schaumig ab. Dann nimm feinen Zucker, nach Quantität der Eier, sähe ihn auf das schönste und rühre ihn mit einem Löffel gut in die Eierklare, daß es ein feiner, fester Teig wird, würge ihn dann auf dem Tische aus, mache runde oder viereckigte Stücke daraus, in der Dicke eines Zwergfingers, drücke sie in einen schönen Model ein, schlage sie dann auf ein Kupferplattell und backe sie schön.

1300. Kranzel, süße.

Schneide ein halbes Pfund geschwellte Mandeln länglicht, thue sie in eine Reib, röste sie mit etwas Zucker, schlage von drei Eiern die Klare zu Schnee, rühre sie fein ab, drücke von einer ganzen Zitrone den Saft nach und nach hinein, alsdann die gerösteten Mandeln und etwas Zitronenschale, rühre alles untereinander, schneide runde Oblaten, mache in der Mitte ein Loch, lege das Gerührte ringsherum darauf, bestreue es mit kleingehackten Pistazen und backe sie schön.

1301. Krebse von Zucker.

Nimm Mandelzeug und drücke ihn in Krebsmodel, schneide es neben herum sauber ab und lasse es trocknen, mache eine Farbe von Gummi und Fernambuck an. Wenn dieses geschehen ist, so streiche die Krebse dreimal,



bis sie hübsch roth sind. Hierauf nochmals mit Gummi überfahren, damit sie glänzen.

1302. Kranawetvögel von Zucker.

Mache den Teig wie zu Erdbeeren, hernach besaube das Model mit Zucker, drücke den Teig hinein, schlage den andern Theil von Vögeln darauf, schneide sie gleich ab und schlage sie schön heraus; lasse sie zwei Tage liegen, daß sie fest werden, dann siede Zucker mit Wasser schön dicklicht, mache Chokolade im Wasser und gib ein wenig in den Zucker, lasse es untereinander aufstehen, streiche die Vögel damit an, streue geschnittenen Zitronat darauf und trockne sie in der Tortenpfanne.

1303. Lebzeltel von Simmt und Mandeln.

Nimm ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gefähten Zucker, einen Löffel voll gefähte Stärke und so viel Simmt, daß es gleich eine braune Farbe bekommt, zwei Eierklare und einen Dotter, etwas Rosenwasser; du mußt aber wohl Acht geben, er ist gleich verdorben; mache einen festen Teig an, walle ihn nicht zu dünn aus und drücke es in ein Model, dann in ein mit Wachs beschmiertes und wieder abgewischtes Tortenplattell und die Lebzeltel darauf gelegt und gut ausgebacken.

1304. Limoniekrapfel.

Nimm einen halben Bierling Zucker, stoße ihn und thue ihn hernach in einen Weidling, nimm von zwei Eiern die Klare, von einer Citrone den Saft und die Schale; rühre es zu einem Eise, nimm einen halben Bierling Mandeln, rühre sie darunter, nimm Oblaten, streiche den Teig darauf, mache runde Krapfel daraus, thue sie auf ein Plattell, backe sie in der Tortenpfanne.

1305. Limoniescheiten.

Nimm Zucker und drücke Zitronensaft darauf, daß es wie ein Koch wird, rühre es wohl ab, die Hälfte färbe mit Alkermesssaft, schneide fingerbreite Oblaten, streiche



von dem Eise darauf; winde sie über ein Stäbchen und trockne sie bei gemacher Gluht.

1306. Limonie schiffel.

Nimm in ein Reindel ein halbes Maß Honig, laß es sieden, schäume es ab, alsdann nimm auf ein Bret ein halbes Pfund Mundmehl, von drei Zitronen die Schalen kleingeschnitten, ein halbes Loth Nägelein; mische alles untereinander; wenn der gesottene Honig ein wenig abgekühlt ist, so mache den Teig an, gib ihn in einen Weidling, lasse ihn vier Stunden rasten, noch besser ist es aber, wenn du ihn einen Tag vorher machst; schmiere ein Plattel mit Wachs, walke den Teig vier-  
eckigt drei Messerrücken dick, schneide sie groß oder klein, wie du sie haben willst, und backe sie schön gelb.

1307. Limonie zettel.

Nimm fünf Eier, schlage sie eine Viertelstunde in einem Topfe ab; hernach nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker und rühre es eine Stunde; nimm ein halbes Pfund Mundmehl, von einer Citrone die Schale, ein halbes Loth Zimmt und Nägelein, mische alles durcheinander; besäe das Bret mit Mehl und Zucker, walke den Teig fingerdick, schmiere ein Plattel mit Butter, lege sie darauf, backe sie ganz kühl.

1308. Linzer Brot.

Nimm zwei und vierzig ganze Eier, schlage sie in einen Topf und rühre sie eine halbe Stunde, hernach wäge fünf Vierling Zucker, gib sie in Eier und rühre es eine Stunde auf einer Seite; ein Pfund Mundmehl und einen Vierling langgeschnittene und in der Tortenpfanne gebräunte Mandeln, die aber schön gelb sind, und Zitronenschalen dazu, rühre alles untereinander, fülle es in die papierenen Häusel und backe es, wie Zwieback.

1309. Magenstrijeln.

Nimm ein Pfund Zucker, vier Loth eingemachten Zitronat, drei Loth eingemachten Ingber, fünf Loth



Mandeln, ein Loth Zimmt, ein Quinthen Nägelein, ein Quinthen Muskatblüthe; diese Stücke müssen geschnitten werden, das Gewürz gröblich und die Früchte länglich; lasse den Zucker mit einem Seitel Wasser sieden, so lange, bis er fließt, alsdann nimm es vom Feuer, gib anfangs die Früchte und hernach das Gewürz hinein, gieße es in papiernen Häusel oder in die Model mit Wasser befeuchtet.

1310. Mandelb ach.

Nimm ein Pfund gefähten Zucker und von fünf Eiern die Klare, schlage sie zu einem Schäume, thue es in den Zucker, rühre es eine halbe Stunde, nimm ein Pfund kleingestosene Mandeln, von zwei Zitronen die Schalen und den Saft, rühre alles untereinander ab, schneide die Oblaten, formire auf selbe was du willst, klebe es auf die Tortenpfanne ganz gemacht.

311. Mandelberg.

Schwelle ein Pfund Mandeln und stoße sie gröblich, nimm ein Pfund gefähten Zucker, von drei Zitronen den Saft, rühre es wohl untereinander, daß es zu schäumen anfängt, thue auch die Schalen davon geschnitten dazu; beschmiere ein Plattel mit Butter und streiche das Gerührte schön darauf; backe es schön röthlich und rühre es hoch an, wie einen Berg.

1312. Mandelbogen, aufgestrichene.

Nimm vier Loth Mandeln, schwelle sie, schneide sie blättricht, mache sie mit einem Eise an, schmiere ein Plattel mit Wachs, streiche sie darauf, schabe Zucker darauf, trockne sie recht gut im Ofen, oder in einer Tortenpfanne, nimm ein Hackmesser, schneide drei Finger breite Flecken herunter, scheere sie mit dem Messer herab, biege sie um den Radelwalker, so sind sie fertig.

1313. Mandelbogen mit Farben.

Nimm acht Loth Mandeln, schwelle sie, ziehe ihnen die Haut ab, schneide sie blättricht, nimm acht Loth Zucker, rühre es mit drei Eierweißen und von einer



halben Zitrone den Saft recht dick; zuletzt rühre die geschnittenen Mandeln darein; mache einen Theil davon mit Eis an, einen Theil mit Allermesssaft, daß sie roth werden, einen Theil mit Spinattopfen, daß sie grün werden, und hernach schneide Oblaten, mache sie darauf auf einen halben Finger breit weiß, nimm einen halben Finger breit roth, auch so viel grün, daß sie schön schattirt werden, und so fort rühre sie auf die Bogen und backe sie.

1314. Mandelbogen, braune.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, löse die Schalen sauber weg und reibe sie mit einem Tuche ab; schneide sie mit einem Schneidmesser, und seihe sie durch ein Nudelreiterl; hernach nimm ein halbes Pfund Zucker, stoße und seihe ihn und mische ihn unter die Mandeln; alsdann nimm gestoßenen Zimmt, Nägelein und Zitronenschalen, dann fünf Eierklare und mache einen Teig daraus. Nimm Oblaten, schneide sie zwei Finger breit und einen Finger lang; schmiere die Oblate mit Eierklar und gib den Teig auf die Oblaten und schmiere die blechernen Bogen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bogen darauf und backe sie schön kühl; mache ein Eis darauf, bestreiche die gebackenen Bogen, streue etwas kleingeschnittene Pistazen darauf.

1315. Mandelbogen, weiße.

Nimm ein Viertelpfund Zucker, gieße ein wenig Wasser darauf, lasse ihn kochen, bis er sich spümt, nimm ein Viertelpfund gestoßene Mandeln darein, auch von einer Zitrone die Schalen und den Saft, von einem Ey die aufgelopfte Klare, trockne den Teig auf der Gluth, bis er sich schön biegen läßt, laß ihn kalt werden, schneide so breite Oblaten als du willst, streiche den Teig darauf, und biege sie über den Nudelwaffer.

1316. Mandelbrot.

Nimm in einen Hasen dreizehn ganze Eier, und



zwölf Dotter, rühre sie eine halbe Stunde, ein Pfund gefähten Zucker darunter nimm ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln, und wiederum drei Viertelstunde gerührt, auf die Legt nimm von zwei Limonien die Schalen klein geschnitten, ein Pfund Mandmehl, und so viel gerührt, daß es wohl untereinander kommt, gieße es hernach in das dazu gehörige bestrichene Geschir, und schön langsam gebacken; alsdann laß es auskühlen, schneide es schön dünn, und auf einem Roste gebräunt.

1317. Mandelbussel.

Nimm sechs Loth gesiebten Zucker, schlage von einem Ei die Klare zu Schnee, rühre sie mit dem Zucker ab, drücke von einer Limonie den Saft nach und nach hinein, rühre es so lange, bis es schön dick wird, alsdann nimm einen Bierling fein gestoßene Mandeln dazu, thue sie auf rund geschnittene Oblaten, lege sie auf ein Blattel, und backe sie schön, oder auf ein mit Wachs geschmiertes Blatt, anstatt auf Oblaten, und mit einem Messer herabgenommen.

1518. Mandelgolatschen.

Nimm von zwei oder drei Eiern die Klare, und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rühre es eine ganze Stunde, hernach nimm ein Pfund klein gestoßene Mandeln, von einer Limonie die Schalen klein geschnitten darunter, rühre sie wieder eine halbe Stunde, alsdann auf die Oblaten gestrichen, und geschwind gebacken.

1319. Mandeln, gebackene.

Nimm zehn Loth gutes Weizenmehl auf einem Bret, vier Loth klein gestoßene Mandeln, fünf Loth Butter, und drei Loth Zucker, dieses untereinander abgemischt, gefähten Zimmet dazu, damit der Teig schön braun wird, vier Eierdotter, den Teig angemacht, würge ihn schön glatt ab, walke ihn Messerrückendick aus, stich die Mandeln mit dem dazu gehörigen Model aus, und backe sie schön röstet aus dem Schmalze, mit Zucker und Zimmet bestreuet.



1320. Mandeln, geröstete.

Nimm ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, schütte ein Seitel Wasser daran, laß ihn kochen, bis er sich spant, hernach nimm ein Pfund Mandeln, rühre sie in einem Tuche recht sauber ab, gib sie in den Zucker, trockne sie auf der Gluth bis sie hart sind, hernach gib sie auf ein Plättel, und laß sie kalt werden.

1321. Mandel-Käse.

Nimm acht Loth abgezogene Mandeln, stoße sie so kl in als möglich, nimm anderthalb Maß gutes Obers, trabe sie wohl ab, nimm ein Loth Hausenblase, schneide sie klein, und wasche sie im Wasser sauber aus. Hernach thue sie in eine zinnerne Schüssel, gese Wasser darauf, setze sie auf die Gluth, und laß sie zergehen, rühre aber immer zu, daß es nicht siedet, und wenn es zergangen ist, so seibe es durch ein sauberes Tuch, gieße es 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 es nach Belieben, gieße es in einen Topf, schiere Gluth herum, rühre es so lang bis es heiß ist, aber nicht siedet, sonst wird es schwarz, nimm es heraus, und fülle es in die dazu gehörigen Model, setze es auf Eis, daß es gesehet.

1322. Mandelkrampf, gestiftete.

Schneide anderthalb Pfund geschwellte Mandeln klein gestiftet, nimm in ein messingenes Becken und anderthalb Bierling Zucker, zwei Löffelvoll frisches Wasser, lasse es schön dick einsieden, hernach schütte die Mandeln darauf, rühre sie beständig, und laß sie so aufkochen, bis die Mandeln den Zucker an sich gesogen haben; nimm klein geschnittenen Zitronat dazu, mache auf Oblaten kleine gekrauste Krampf, backe sie in einer mittelmäßigen Hitze, alsdann mache ein rothgefärbtes Eis von Alkermes, bestreibe sie damit, streue klein geschnittene Pistazen darauf, und laß es wieder backen, damit das Eis hart wird.



## 1323. Mandellebgelteln.

Nimm ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln in einen Weidling, nimm von fünf Eiern die Klare in eine Schüssel, schlage sie schaumet ab rühre sie nach und nach in die Mandeln, hernach nimm ein Bierling gefähten Zucker, rühre ihn nach und nach darein. Alsdann nimm den Teig in ein messingenes Becken, laß ihn auf einer Stucht wohl austrocknen, daß er schön weiß wird, laß ihn kalt werden, lege einen Teig auf die Oblaten, oben auf mit Zucker bestreuet, drücke allezeit den gehörigen Model oben auf und laß es schön langsam backen.

## 1324. Mandelmaulaschen.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter; nimm die Butter auf ein Bret, bestaube sie mit Mehl, und walke sie so lange, biß sie fein aussteht; dann lege sie wieder zusammen, und walke sie gut aus, daß nicht gar der vierte Theil Mehl darunter gewalkt wird; hernach lege sie auf die Seite, und mache von dem andern Theile den Teig an, nimm einen Dotter, und ein gutes Obers, salze es nur ein wenig, und mache den Teig so fest wie zum Milchrahmstrudel, würge ihn biß er Blattern bestimmt, walke ihn klein fingerdick aus, lege die Butter darauf, walke sie mit dem Buttermteige zweimal und allezeit gleich, ohne Falten, wenn er fertig ist zertheile ihn, und walke daraus ganz dünn dreißig Flecken heraus, hernach mache die Fülle also: Nimm vier Loth klein gestoßene Mandeln, vier Loth gestoßenen Zucker in einen Weidling, vier ganze Eier, und von zwei Eiern die Klare zu Schnee geschlagen, auch ein wenig klein geschnittene Zitronenschale darunter, rühre es eine halbe Stunde, hernach fülle auf ein jedes Fleckel einen kleinen Löffel voll ein, lege es auf zwei Theile reble sie unten und oben ab, lege sie auf ein Blatt Papier, bestreiche sie mit einem Ei, backe sie schön gelb, und bestreue sie mit Zucker.



1325. Mandelmuschel.

Nimm einen Vierling Mandeln, einen Vierling Zucker, Zimmt und Zitronenschale, mache es mit Eierklar an, daß der Teig weich genug ist, gib auch Nagelein darein, fülle die Muscheln mit Mehl ein, drücke den Teig darein, schmiere sie in der Höhe mit Eiswasser, und backe sie schön braun. Oder: nimm ein halbes Pfund Mandeln, schäle und hacke sie klein; ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, thue beides in einen Weidling, rühre es mit zwei oder drei Löffeln voll, feischem Wasser untereinander, zwei geschabene Muskatnuß, noch ein wenig so viel Zimmt, Gewürznelken nach Belieben, rühre es unter die Mandeln, und lasse es ein wenig stehen, nimm ein wenig Schmalz in ein Pfandel, lasse es heiß werden, thue zwei Löffel voll Mandeln hinein, lasse sie rösten, bis sie in der Farbe wie eine dunkle Semmel ist, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus, tunke die Form und den Silberlöffel in frischem Wasser ein, drücke die gerösteten Mandeln geschwind in die Form, weil sie noch warm sind, trockne hernach auch mit einem Luche die Fäden heraus, röste die andern Mandeln auch so, und mache es allezeit so, bis sie gar sind. Der Model muß allzeit in das Wasser getunkt werden.

1326. Mandelscheiten.

Nimm einen halben Vierling Mandeln, schwelle sie, ziehe ihnen die Haut ab, Schneide sie blättrig, mache sie mit einem Zuckereise an, Schneide viereckige Blätter aus Oblaten, streiche sie schön dick darauf, bestreue sie mit Pistazen, thue sie auf ein Plattel, und backe sie.

1427. Mandeln im Schlafrock.

Nimm von drei oder vier Eiern die Klare in einen Hasen, und immerzu einen Löffel voll gefähten Zucker darein gerühr, rühre es drei Viertelstunden ab, in der Dicke muß es seyn, wenn du das Häfel umkehrst, damit nichts heraus rinnet. Nimm schöne, große und geschwellte Mandeln, diese sauber abgetrocknet, stecke sie an Steck-



nadeln, und tunke sie allezeit in das abgerührte Eis, bestreiche ein Tortenblatt mit Wachs oder frischem Schmalz, setze sie ordentlich darauf, und backe sie geschwind. Oder: Nimm ein Viertelfund gefähten Zucker, in einen Weidling, klopfe von zwei Eiern die Klare gut auf, rühre es wieder so lange wie zum erstemal, hernach nimm ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln, tunke eine nach der andern in den gefähten Zucker, lege sie auf ein mit Wachs geschmiertes Tortenplättel, backe sie in der Tortenpfanne schön langsam heraus, gib aber oben mehr Gluth als unten, lasse sie also trocknen, so sind sie fertig und gut; wer will, kann auch geröstete Mandeln zum Eintunken nehmen.

## 1428. Mandelschiffeln.

Nimm neu Loth Zucker, fünf Loth Mehl, ein Viertelfund geschwellte und gewürfelt geschnittene Mandeln, Zitronenschale, gröblich gestoßene Nägelein, Muskatnuß, Zimmt, daß es bräunlich wird; gib zwei Eierweiß zu Schnee geschlagen darunter, damit der Teig angemacht werden kann; walke ihn dann aus, mache Schiffel daraus, und backe sie schön braun und resch in der Tortenpfanne.

## 1329. Mandelschnitten.

Berklopfe vier Eier recht stark. Dann sähe ein halbes Pfund Zucker, und rühre es eine halbe Stunde. In dessen wird ein Vierling Mandeln abgezogen, und gröblich geschnitten; und wenn alles dieses geschehen auch ein halbes Loth Zimmt, ein halbes Loth Muskatblüthe, ein ein halbes Loth Kardamomen, auch ein halbes Loth Zitrone werden fein geschnitten, dann nimm vier Loth Zitrone, eben so viel Pomeranzenschalen, auch Zitronenschale so klein wie möglich geschnitten, und nebst dem vorigen in die Eier und Zucker gethan. Nun rühre schönes Mehl darein, bis du den Teig zu länglichten Stengeln walken kannst; du mußt aber Acht geben, daß sie nicht verlaufen. Dann lege sie auf ein mit Mehl



bestreutes Blech, nicht gar nahe an einander, und backe sie in einem nicht gar zu heißen Ofen. Sobald sie aus dem Ofen kommen, mußt du sie sogleich warm schneiden, denn sonst gibt es lauter Brocken. Die Schnitteln lege noch einmal auf ein Blech, und backe sie im Backofen ein wenig gelblicht.

## 1330. Mandelteig.

Nimm drei Viertelpfund Mandeln, schön klein gestoßen, sechs Eierdotter, einen Vierling Butter und einen Vierling Zucker, alles in einem Mörser gestoßen, und auch eine Schüssel recht dick bestrichen, lasse es schön kühl backen, hernach kannst du Eingemachtes darauf geben, oder Eis darüber machen.

## 1331. Mandeln, überzogene.

Bereite ein halbes Pfund schön ganz abgeschwollte Mandeln, richte ein halbes Pfund Zucker in ein messingenes Becken, sammt einem halben Seitel frischen Wassers, siede dann den Zucker, daß er recht dick ist, und fliegt, und schütte hernach die Mandeln in den Zucker; diese lasse darin so lange sieden, bis der Zucker völlig eingesotten ist, und rühre ihn stets um. Wenn sie zusammen kleben, mußt du sie von einander lösen, schütte sie dann auf ein Papier, und lasse sie auskühlen. Auf gleiche Art mache auch Anis, Fenchel und Kümmel.

## 1332. Marillenkrappen.

Nimm zwölf Loth schönes Mehl, einen Vierling süße Butter, und einen Vierling gefähten Zucker, dieses bröckle auf dem Brete wohl ab, hernach nimm einen Vierling gewürfelt geschnittene Mandeln, einen halben Vierling Pistazen, zwei Eierdotter, und das übrige. 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 lege Marillensaft, auf den andern Theil Zitronen, backe sie schön in der Tortenpfanne, mache von einem Eierklar ein Eis darauf, bestreue es mit gehackten Pistazen, setze es wieder in die Tortenpfanne, und lasse sie trocknen.



1333. Marillenzettel.

Nimm sechs Stück Marillen, siede sie sauber, nimme die Kerne heraus, treibe sie durch ein Sieb, lasse ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser sieden, bis die Tropfen gesulzet abfallen; hernach gib die durchgeschlagenen Marillen darein, lasse sie sieden bis es sich vom Becken löset, gib dann gefählen Zucker hinein, über-trockne es auf dem Feuer, walke große Flecken daraus, und drücke die Model darauf.

1334. Marschellen.

Nimm einen Bierling Zucker, gieße so viel Wasser, daran, daß er zergehen kann, hernach lasse ihn sieden, bis er sich an den Löffel kandirt oder resch wird, nach diesem nimm drei Messerspißen voll klein geschnittene Zitronenschale, Mandeln, Muskatnuß, Zimmt, Ingber, Zibeben, Nägelein, thue von einem jeden eine Messerspiße voll darein, rühre es es auf der Gluht geschwind hinein, und lege zwei mit Butter geschmierte Messer auf einen geschmierten Marmorstein; drei Zwerchfinger von emander, und gleich rath einander; nach diesem schütte den Zucker mit den Mandeln geschwind zwischen die zwei Messer hinein wie hoch und wie lang du sie haben willst, und lasse sie ein wenig stehen; hernach nimm die Messer hinweg, und wenn sie ein wenig fest sind, schneide sie, wie breit du sie haben willst, lasse sie bei einem warmen Ofen trocken werden, und dann ist es recht; es muß aber alles geschwind in dem Sießen geschehen, sonst wird der Zucker hart.

1335. Marzipan.

Nimm ein Pfund Mandeln, und lasse sie in kaltem Wasser weichen, daß du die Schalen davon abziehen kannst, wenn sie abgezogen sind wasche sie mit frischem Wasser aus, und reibe sie auf einem kleinen Reibeisen, mit Rosenwasser rein ab, alsdann stoße ein halbes Pfund Zucker, und rühre ihn unter ein Pfund Mandeln, thue es in ein messingenes Becken, und setze es auf ein Kohlen-



feuer, rühre den Zucker und Mandelsteig immer zu, damit er sich nicht anlegt, und trockne solchen so lang ab, bis er nicht mehr an den Fingern kleben bleibt; schütte ihn hernach auf ein Bret heraus, daß er ein wenig auskühlt, und würge ihn endlich mit etwas Mehl und Zucker gut aus.

## 1336. Maserinnen.

Mache einen guten Blätterteig; lege damit oval blecherne Maserinensformen (siehe Taf. 1. Fig. 8) aus, mache eine Mandelmasse auf folgende Art: nimm ein halbes Pfund Mandeln, gib sie in heißes Wasser, und ziehe ihnen die Haut ab, alsdann wasche und trockne sie mit einer Serviette. Stoße die Mandeln mit einem halben Pfund Zucker, mit vier ganzen Eiern ganz fein, thue sie dann in einen Weibling, schlage noch drei Eier dazu, nebst einem Viertel Loth Muskatblüthe von drei Zitronen das Gelbe, und rühre es wohl, du kannst auch vier bis sechs Löffel voll süßes Obers dazu gießen. Alsdann fülle in jede ausgelegte Form einen Löffel voll Mandelmasse, bestreiche den Rand oben mit Eiergelb, und backe sie bei starker Hitze.

## 1337. Maurachen von Zucker.

Weiche Tragant über Nacht im Wasser ein, hernach nimm einen Löffel voll Zucker, stoße einen Zettel Chokolade, drücke von dem Tragant durch ein Lüchel dazu, daß es sich zu einem Teige stoßen läßt, drücke den Teig in die Model, und formire die Maurachen, dann nimm gestoßenen Zucker und geweichten Tragant, mache einen weißen Teig an, und formire die Stängel stecke sie feucht hinein, und lasse sie trocknen.

## 1338. Mehlkranzel.

Nimm auf ein Brett einen Vierling gesiebten Zucker, sechs Loth Mundmehl, klein geschnittene Zitronenschale, Gewürz nach Belieben, schlage in ein Häserl ein ganzes Ei und einen Dotter, rühre es gut durch einander, mache den Teig damit ab; mische etwas wenig Mehl und Zucker



untereinander, bestreue den Model damit, drücke sie schön sauber aus, schmiere ein Blech mit Butter, lege sie darauf, backe es so kühl als es seyn kann.

## 1339. Muscheln.

Mache aus einem Mandelteig Muscheln, und drücke sie hohl, trockne sie ein wenig im Ofen, bestreue sie auswendig mit Kandelsucker oder Zimmt, innenbig überziehe sie mit weißem Zuckereis.

## 1340. Muskatnußkrapsen.

Nimm in einen Weidling ein halbes Pfund gestebten Zucker, von drei Eiern die Klare, und rühre es gut drei Viertelstunde darin ab, nimm zwanzig Loth geschwellte, und fein gestoßene Mandeln, und eine klein geriebene Muskatnuß dazu, mache runde Bazel auf Oblaten, lege sie auf ein Blattel, backe es nicht gar zu heiß, mache kleine Tüpfel von weißem Zitroneneis darauf.

## 1341. Musfazoni.

Nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, von drei Eiern die Klare, ein halbes Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, auch darunter genommen, gestoßene Nägelein, Zimmt und Muskatnuß; dieses wohl abgerührt, auf die Lezt zwei Loth Mundmehl, damit es ein schöner brauner Teig wird, schneide kleine Stück, und drücke sie in den zugehörigen Model und auf Oblaten gelegt, bestreibe sie mit Eierklar, bestreue sie mit gefähtem Zucker, und schön langsam gebacken.

## 1342. Musketierbrot.

Nimm eine halbe Maß Honig, läutere es schön, stoße Nägelein, Zimmt, Pfeffer, Koriander, und Muskatnuß, jedes ein Loth, alles dieses gröblich gestoßen, und in den warmen Honig gethan; von zwei Zitronen die Schale klein geschnitten dazu, lasse es ein wenig stehen, hernach nimm ein Pfund Mehl, thue es unter den



Honig, mache einen festen Teig an, arbeite ihn wohl ab, so lange er noch warm ist, lege ihn in die Tortenpfanne, und lasse ihn drei oder vier Stunden backen, gib oben mehr Glüh wie unten.

## 1343. Nonnenkrappen.

Nimm ein Pfund Mandeln und stoße sie gröblich, siebe drei Viertelpfund Zucker ziemlich dick, gib die Mandeln hinein, gestoßenes Gewürz und Zimmt nach Belieben, gewürfelt geschnittenen Zitronat, von zwei Zitronen die Schale, mische alles untereinander, und mache kleine Bageln daraus, aber nicht zu fest, der Teig wird also gemacht: Nimm auf ein Pfund Zucker zwölf ganze Eier, und zwölf Löffel voll Wein, schlage es in einen Hasen, rühre es eine Viertelstunde und mache einen Teig an, walke ihn dünn aus, schlage die Fülle darein, drücke es mit dem Eisen ab, richte es in die Tortenpfanne, backe es bei einer gleichen Hitze, der Teig ist besser, wenn du weniger machst.

## 1344. Nürnberger Lebzeltenteig.

Siede eine Maß Honig in einer messingenen Pfanne so lange wie ein Paar weiche Eier, nachdem du es vom Feuer thust, lasse es ein wenig verschäumen; ist es nun etwas erkaltet, so nimm ein Pfund des besten Zuckers fein gestoßen, und lasse ihn darin abermals so lange sieden, wie ein weiches Paar Eier, denn thue es vom Feuer, lasse es erkalten, thue das Gewürz hinein, und vom Mehle so viel, als der Teig annimmt, doch muß der Teig in der Pfanne angemacht, und nicht gewalkt werden: nun überstreue ein Nudelbrett mit Mehl; schütte alsdann den Teig darauf, mache Stücke, und formire Scheiben, Figuren, oder was du willst; das übrige walke Messerrückendick aus, radle es wie die Schiffel, schmiere ein Blatt mit Wachs, lege die Schiffel darauf, und backe sie semmelhart aus; von dem Gewürz nimm folgendes dazu: Nägelein ein Loth, Zimmt ein Loth, Ingber zwei Loth, Pfeffer ein Quintel, Cardimil ein



Antel. Nebst diesem kannst du noch die Schale von Zitronen geschnitten dazu nehmen.

1345. Nüsse von Zucker.

Schwelle einen Vierling Mandeln, stoße sie gleich mit Zitronensaft ab, siede einen Vierling Zucker mit ein wenig Wasser, bis er sich spinnt, gib die Mandeln darein, und trockne sie auf der Gluht; nimm sie heraus, lasse die Hälfte weiß, und die andere Hälfte mache mit Zimmt braun, unter den weißen Teig nimm Zitronenschale, bestreue die Model mit Zucker, drücke die Schale und die Kerne aus, und lasse sie trocknen. Die Nusserne überstreich mit Eierdottereis, die Kerne klebe in die Schalen zusammen, oder lasse sie zur Hälfte, und trockne sie gut.

1346. Gebackene Oblaten.

Nimm schönes Mehl, gieße ein wenig Wasser daran, und rühre es glatt ab, hernach mache es mit Wasser gar an, in der Dicke eines Hohlhippenteges, schmiere das Eisen mit Wachs, halte es über das Feuer, und wische es wieder ab, thue das Eisen wieder über das Feuer, damit es heiß wird, gieße einen Löffel voll Teig darauf und backe es nur so viel, daß sie trocken und weiß bleiben.

1347. Blattkrapsen.

Nimm ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln in ein messingenes Becken, anderthalb Vierling gefähten Zucker, gib von vier Eiern die Klare ausgerührt darunter, wie auch die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, und röste es auf der Gluht, bis es ein wenig dick wird. Hernach mache runde Krapsen auf die Oblaten, backe sie schön semmelfarb; es kann auch ein Eis darüber gemacht werden.

1348. Olivenkrapsen.

Nimm zehn Loth Zucker, stoße ihn fein, und säße ihn durch ein Sieb, thue den Zucker in einen Weidling, schlage von zwei Eiern die Klare zu Schnee, thue sie in



den Zucker hinein, und rühre es gut, damit es schön dünn wird. Thue ein wenig Zitronensaft darein, damit es schön weiß bleibt, und ein Viertelpfund Zirkelnüsse, rühre es durcheinander, nimm runde Oblaten, und thue sie darauf aber schön rund. Backe sie in der Tortenpfanne recht kühl, daß sie schön weiß bleiben, hernach, wenn du dir ein Eis übrig gelassen, so überstreiche sie, thue klein gehackte Pistazen darauf, thue sie wieder in die Tortenpfanne, nur so viel, damit sie über-trocknen.

1349. Pasteriallebzelten.

Nimm auf ein Pfund Mandeln ein Pfund Zucker, stoße es klein: alsdann läutere ein halbes Pfund Zucker hinein, trockne sie, und lasse sie abkühlen, hernach gib das andere halbe Pfund Zucker hinein, mache einen Teig an, walke und drücke ihn in Modeln aus, und lasse sie zwei Stunden an einem warmen Orte stehen, damit sie ausziehen können.

1350. Penatzucker.

Nimm Zucker, lasse ihn kochen, bis er die Probe hält, das ist: wenn ein Tropfen in ein frisches Wasser gelassen wird, d. s. er kracht und springt, gib auch vorher ein wenig Zitronensaft dazu, schmiere den Stein mit Mandelöl, und das Messer zum Abklopfen, klopf ihn wohl ab, bis er nicht mehr heiß ist; alsdann ziehe ihn mit den Händen auseinander, so lang du kannst, willst du ihn aber roth haben, so färbe ihn mit Alkermes-saft.

1351. Pfirsichoblate.

Nimm zwei Pfund Pfirsiche, welche durch ein häreres Sieb durchgeschlagen werden, und nicht überflüssig zeitig sind; nimm ein halbes Pfund Zucker, gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, siede ihn ganz dick, bis er vom Löffel fällt; hernach gib die durchgeschlagenen Pfirsiche darein, und lasse sie so lange kochen bis alles ganz dick wird, und sich vom Löffel schälet, lasse es über-



kühlen, nimm etwas davon heraus, und walke es, daß es in der Dicke eines starken Messerrückens bleibet. Drücke es mit einem runden Blech oder Glas, so groß als du es haben willst; wenn es an das Bret anklebt, so hilf dir mit gefähtem Zucker; wenn dieses ausgedrückt ist, so siede den Zucker in einem Pfandel, bis er sich spinnt, und überstreiche die abgedrückten Blätter auf beiden Seiten, der Zucker darf aber nicht gar zu heiß seyn, sonst wird es zu dick.

1352. Pistazenteig.

Nimm ein Pfund fein gestoßene Mandeln; eine Nuß groß eingeweichten Tragant, stoße solchen unter die Mandeln; wenn er gestoßen ist, so nimm ein Pfund Zucker dazu, theile es auf vier Theile, einen Theil mache roth mit Alkermes oder Tarnisol, einen Theil grün, und einen Theil braun mit Zimmt, einen Theil lasse weiß; würge einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walcken läßt, drücke ihn in verschiedene Model, lege ihn auf Oblaten, und backe ihn schön kühl.

1353. Pistazenzbreyen.

Nimm auf ein Bret acht Loth schönes Mundmehl, fünf Loth Butter, drei Loth gesiebten Zucker, vier Loth gestoßene Pistazen, walke alles gut ab, puze es mit der Hand zusammen, mache den Teig mit zwei Eierdottern geschwind an, formire kleine Breyen, bestreiche sie mit Eierklar, streue Zucker darauf, und backe sie in der Tortenpfanne schön gelb, damit sie das Eis beibehalten.

1354. Pomeranzbrot.

Nimm ein Viertelpfund durchgeseibten Zucker, sammt einem Ei, und rühre es eine gute Weile; alsdan reibe eine Pomeranzenschale klein, oder schneide sie würflicht, nimm ein wenig gestoßenen Anis, nebst zwei Loth klein gestoßenen Mandeln, wie auch vier Loth Mehl dazu, rühre dieses alles wohl untereinander, hernach schneide Stücke von Oblaten, so groß als es dir beliebt, und streiche von dem Teige in der Dicke eines Messerrückens



auf die Oblaten, setze es in einen nicht gar zu heißen Ofen, und lasse es backen.

1355. Pomeranzenteig.

Nimm ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mandeln, alles klein gestoßen, vierzehn Eierdotter und sechs ganze Eier, die Klare zu Schnee geschlagen, von vier Pomeranzen den Saft und das Gelbe abgetrieben, thue alles in einen Weidling, und rühre es eine Stunde; mache davon was du willst, und backe es schön kühl.

1356. Pomeranzenzettel.

Reibe das Grüne von Pomeranzen auf einem Reibeisen ab, binde es hernach in ein Tüchel, und stoße es in siedendes Wasser, lasse es einen Sud aufhuhn, gib es in ein kaltes Wasser daß es die Bitterkeit verliert, hernach trockne es ab, und stoße es in einem steinernen Mörser, gieße Zitronensaft darauf, und immer einen Löffel voll gestoßenen Zucker, daß es wie ein Teig wird; danu mache Lebzelteln und trockne sie.

1357. Ringelkrapfen.

Nimm ein Pfund Zucker in einen Hasen, sähe ihn recht fein, nimm zwei ganze Eier und sechs Dotter, und rühre es alles eine halbe Stunde. Hernach nimm ein Pfund Stärke, sähe sie fein, nimm von einer Zitrone die Schale, auch Zimmt, und mache es nach deinem Belieben. Nach diesem lasse das Holz warm werden, und gieße ihn breit auf, brate ihn allezeit gut, bis du wieder einen ausgießen kannst, nach diesem mache ein Eis darauf.

1358. Salamiwurst von Zucker.

Nimm acht Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln in ein Reindel, acht Loth gefähten Zucker, und klein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Mehl, setze es auf die Gluh, trockne es als wie einen Brandteig, gib ein wenig gesaumte Eierklar darauf, wenn er schön fein ist nimm ihn vom Feuer weg, gib Zimmt und Nägelein nach Belieben, vier Loth kleingeschnittene Zi-



tronat, zwei Loth abgezogene und blättrig geschnittene Mandeln, ein wenig geweichten Tragant, und Akermes-  
sast nur so viel, daß es roth wird wie eine Salami-  
wurst; rühre es gut untereinander, bestreue sie mit Zu-  
cker, gib den Teig daran, mache Würste daraus, walze  
sie in Zucker, lasse sie zwei Tage liegen, und schneide  
sie auf wie eine Wurst.

1359. Salsenkrapsen.

Nimm von einem Ei die Klare, und sechs Loth  
gefähten Zucker, von einer Lintonic die Schale, läng-  
licht geschnitten, nimm auch ein feines Mehl, was du  
zwischen zwei Fingern halten kannst, zweimal so viel,  
mische alles unter einander, hernach streiche eine Salse  
auf Oblaten ganz dünn, und schneide sie nicht gar drei  
fingerbreit und einen Finger lang, und streiche alsdann  
das Eis darüber, lege sie auf ein Blatt, backe sie schön  
lichtsemelforb, sie gehen schön hoch auf, das Eis muß  
aber ganz dünn seyn, und sie müssen ganz kühl gebacken  
werden.

1360. Schnecken von Zucker.

Nimm Mandelteig und röste es, formire Schnecken  
und trockne sie, alsdann mache eine Farbe von zwei Löf-  
sel voll Wasser, vierzehn Tropfen Gummi, einen Tropfen  
schwarzer Farbe, und ein wenig armenischen Bolus dazu,  
rühre es wohl untereinander, mahle die Schnecken damit,  
überstreich sie mit Gummi, ein wenig Zuckereis, bestreue  
sie zuletzt mit Muskarblüthe.

1561. Stange lbrot.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in einen Weidling,  
schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter hinein, nimm  
ein Viertelpfund gestoßene, und einen halben Bierling  
gestiftelte Mandeln, einen halben Bierling gestiftelte Pi-  
stazen, Zitronat, zwei Loth gestiftelte Nüsse und ge-  
stiftelte Pomeranzenschalen, rühre dieses alles mit ein we-  
nig Mehl untereinander, mache von Papier Kapseln, fülle  
es hinein, und backe es kühl; wenn es gebacken ist, so



nimm es heraus, schneide es Stangelweise, und backe es noch einmal.

1362. Strigelbrot, kleines, ohne Stärk-  
mehl.

Nimm drei kleine Eier, zwei ganze und einen Dot-  
ter, die Dotter gerührt, die Klare aufgeklopft, auch  
hernach saumt den Dottern so lange gerührt bis er recht  
dick ist; hernach nimm ein Viertelfund gefähten Zucker  
darunter, rühre es so lange, bis es die rechte Dicke hat,  
ein Viertelfund Mehl, ein wenig Limonieschale und Anis  
darauf gerührt; dieses aber nur so viel, daß es unter-  
einander kömmt, gieße auf ein geschmiertes Plattel lange  
Stengel schön schmal, aber weit von einander, daß sie  
nicht zusammen rinnen: wer will, kann es auch mit einem  
aufgeklopften Eie bestreichen, wenn es halb gebacken ist,  
hernach gar ausbacken, überfühlen lassen, daß man es  
schneiden kann, die Schuiigel wieder auf das Plattel ge-  
legt, und bis sie etwas gelb werden, trocknen lassen, so  
ist es recht gut.

1363. Torto Letten.

Nimm ein Viertelfund Mehl, vier harte Eierdotter,  
ein Viertelfund Butter, und stoße beides in einem Mör-  
ser. Nimm dann von einer halben Limonie die Schale,  
und den Saft halben Theil, nimm das Gestoßene auf  
das Mehl, mache den Teig an, und verfertige Torto-  
letten in die dazu gehörigen blechernen Schüsseln; du  
kannst auch Torten von diesem Teige machen.

1364. Tragant zu verfertigen.

Weiche ein Viertelfund Gummi Tragant vier und  
zwanzig Stunden in ein wenig frischem Wasser ein;  
presse ihn dann durch ein grobes Tuch, treibe ihn in  
einem Weidlinge mit einem Pfunde gestoßenen Zucker ab,  
und walke ihn mit zwei Pfund feinem Mehl zu einer festen  
Masse; von dieser formire was du willst, dann mahle  
sie nach der Natur. Hierauf koche fünf und zwanzig  
Pfund feinen Melissenzucker mit Wasser, wor in ein we-



nig Eierweiß klein gepelst ist, so lange, bis beim Eintauchen des Schaumlöffels eine starke Perle am Rande sitzen bleibt, nimm ja den Schaum gut davon ab. Lasse sodann den Zucker abkühlen, daß du einen Finger darin leiden kannst, und lege in eine große kupferne Wanne oder einen großen kupfernen Kessel unten in die Quere eine Reihe Hölzer, einen halben Finger dick, und jedes zwei Fingerbreit von einander; auf dieselben lege geflochtenes Rohr, welches bei den Rohrflächtern zu bekommen ist, so lang und so breit als die Wanne ist; lege auf das Rohr eine Schicht gemahlter Tragantfiguren, dann ein Gitter von geflochtenem Rohr, wieder Tragantfiguren, und so abwechselnd Schichtweise bis die Wanne voll ist; zuletzt mache wieder 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 gieße den Zucker darauf, und stelle sie in ein großes Spinde, wenn du beständig glühende Kohlen zur Erwärmung des Schrankes unterhalten kannst; lasse sie darin vier und zwanzig Stunden stehen, und gieße sodann den Zucker behutsam ab, stelle die Wanne mit den Figuren in dem Spinde schräg und lasse sie in dieser Stellung fünf und zwanzig Stunde im erwärmten Schranken stehen, damit der Zucker abläuft. Dann mache die Hölzer los, und breche das Kandirte heraus, arangire sie auf einen Bogen Papier, und lasse sie einige Tage im warmen Zimmer stehen und trocknen.

### 1365. Tragantkrappen.

Nimm eine gute Handvoll Mandeln, schwelle und stoße sie ganz klein, nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker, und ein Loth über Nacht geweichten Tragant, drücke ihn durch ein Tüchel, und stoße ihn unter die Mandeln und Zucker, bei einer halben Stunde lang, auch von einem Ei die Klare darunter, daß es schön zähe wird; nimm hernach Oblaten, streiche sie schön glatt



auf, schneide sie nach Belieben, und backe sie schön gelb, aber nicht zu heiß, sie gehen schön auf.

1366. Weichselbögen.

Siede gedörrte Weichseln schön weich, löse die Kerne heraus, und thue vier Loth gefähten Zucker in ein Becken, gieße Wasser darauf, lasse ihn schön dick sieden, schneide vier Loth abgezogene Mandeln klein zusammen; gib sie in den Zucker, die geschuittenen Weichseln, Zitronenschale, und Zimmt nach Belieben, von einem Eie die Klare zu Faum geschlagen, und etwas wenig Zitronensaft, dazu rühre alles auf dem Feuer untereinander, hernach lasse es abkühlen, streiche es auf die Oblaten, belege sie wie die Böden, backe sie langsam, mache ein weißes und ein rothes Eis darauf, trockne sie, und bestreue sie mit Pistazen.

1367. Wiegenbrot.

Nimm vier ganze Eier, ein halbes Pfund Zucker, von einer Citrone die Schale, ein Pfund Mehl, ein Loth Zimmt, zwei Chokoladezettel, eine Kaffeeschale voll gestiftelte Mandeln, die Eier, Zucker und Zitronenschale werden eine halbe Stunde gerührt; hernach wird die Chokolade auf dem Reibeisen gerieben, und sammt dem Mehle, Zimmt und Mandeln hineingethan, aber nicht lange gerührt, sondern nur darunter gemischt; hernach machst du es aus wie ein Leib Brot; in ein Papier geschmitten und gemacht gebacken.

1368. Wind, spanischen.

Nimm so viel Zucker als zwei Eier wägen, diesen gestoßen, vermisch mit zwei Eierweiß, hernach mache mit einem Löffel Hageln auf Oblaten, und backe sie langsam, damit sie durchaus austrocknen; du mußt sie aber nicht eher machen, bis die Tortenpfanne heiß ist, und niemals mehr nachmachen, als von zwei Eiern, sonst sind die andern verdorben.

1369. Zelteln, braune.

Stoße ein halbes Pfund Mandeln sammt den Scha-



len nicht gar zu klein, thue sie auf ein Nudelbret, mische zwei Vierling Zucker, klein geschnittene Zitronenschale und Gewürz nach Gutdünken darunter; mit Eierklar angemacht, walke ihn ein wenig dicker als Messerrückendick auß, schneide lange Zelteln davon, lege sie auf einen Bogen Papier, und backe es nicht zu gäh; wenn sie fertig sind, so lasse sie auskühlen; hernach mache ein Wasfereis mit gesiebtem Zimmt darauf, und lasse es nochmal trocknen.

#### 1370. Zimmtbrot.

Bereite in einen Hafen sechs ganze Eier und zwölf Dotter, dann ein halbes Pfund gefähten Zucker, rühre es anderthalb Stunden ab, damit es schön pflaumig wird; hernach nimm ein Loth gefähten Zimmt, einen Vierling gefähte Stärke, und einen Vierling Mundmehl so viel gerührt, daß es wohl untereinander kömmt. Bestreiche die dazu gehörigen Geschirre mit Schmalz und dar ein geschüttet, halb voll angefüllt, schön langsam gebacken, geschnitten, und auf dem Roste gebräunt, wie daß Mandelbrot.

#### 1371. Zimmtkarten.

Nimm einen Vierling gesiebten Zucker, und eben so viel Mehl; ein ganzes Ei, ein Loth Butter, von einer ganzen Limonie die feingeschnittene Schale, mache den Teig an, walke ihn Messerrückendick auß, schneide kleine vieredrige Fleckel, thue in die Mitte zwei halbe geschwellte Mandeln, und backe sie schön.

#### 1372. Zimmtkranz.

Nimm Marzipan, treibe ein wenig feinen Bolus mit Rosenwasser in einem Mörser darunter, würge alles recht gut untereinander, thue ein wenig Zimmt, nachdem die Masse viel oder wenig ist dazu, formiere die Kränze daraus, beschneide sie ein wenig, setze sie auf die Oblaten, auf ein mit Papier belegtes Blech, und backe sie schön langsam.

#### 1373. Zimmtkrappen.

Schneide ein halbes Pfund Mundmehl, zwölf Loth



Butter einen Vierling geschwellte und klein geschnittene Mandeln, zwei Vierling gesiebten Zucker, Zimmt und Gewürznägel, von einer halben Limonie die klein geschnittene Schale; mache den Teig an, wolle ihn aus, stich ihn mit einem Glase aus, thue in die Mitte ein Eingossenes; bestreiche es auf der Seite mit Eiern, mache einen Deckel darauf, fülle sie im Hascheewandel, bestreiche sie mit Eierklar und backe sie.

1374. Zimmtlebzettel.

Nimm in ein messingenes Becken ein halbes Pfund gesiebten Zucker, und ein halbes Pfund fein gestosene Mandeln, trockne sie auf der Gluth, wenn sie laulich sind, so nimm von zwei Eiern die Klare hinein, nimm ein Loth Zimmt, von einer Limonie die Schale, thue es auf das Nudelbret, mache Zettel davon, backe es so kühl als es seyn kann, und mache ein Eis darüber.

1375. Zimmtmandeln.

Diese Mandeln werden gemacht, wie die Mandeln, im Schlafrock, allein wenn das Eis dick genug abgerührt ist, so nimm gefähten Zimmt darunter, und mache sie auch wie die Mandeln im Schlafrock, nimm auch von einer Limonie die Schale klein geschnitten darunter. Die Chokolademandeln mache auch auf diese Art; nimm klein geriebenen und gefähten Chokolade darunter, wenn das Eis dick abgerührt ist.

1376. Zimmttrinden.

Nimm acht Loth gestosenen Zucker, zwei Loth Zimmtsup, ein halbes Quintel Paradieskörner, ein Quintel Tragant, in zwei Loth frisches Wasser eingeweicht, und zuletzt ein Quentschen Zimmtwasser dazu gethan, alsdann in einem Mörser zu Teig gestosener, und Zimmttrinden daraus gemacht; zu dem Ausmachen mußt du süßes Mandelöl nehmen, und sie bei einem warmen Ofen trocknen,

1377. Sirbelnüsselkrappen.

Nimm ein Viertelpfund Sirbelnüssel, ein Viertel,



pfund Zucker, der schön gefäht ist, zwei aufgeklopfte Eierklar von recht frischen Eiern, rühre den Zucker und die aufgeklopfte Eierklar eine gute Stunde um, daß sie schön dick wird, dann gib die ganzen Birbelnüssel und von einer Limonie die länglicht geschnittene Schale darein, rühre es untereinander, schmiere das Tortenplattl mit Wachs, und lege es blattweise darauf, backe sie schön kühl, daß sie nicht viel braun werden.

1378. Zuckerbrezeln.

Nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker, ein wenig geschnittene Limonieschale, kleingestohenes Gewürz, ein Seitel Mehl, einen Vierling Butter, und sechs Eierdotter, mache den Teig an, formire Brezen, oder ausgestochene Krapfen, lege sie auf ein mit Butter geschmieretes Blech, schmiere sie mit Butter, bestreiche sie mit Eierklar, bestreue sie mit Zucker, und backe sie schön semmelfarb.

1379. Zuckerbrot.

Nimm ein halbes Pfund feines Mehl zehn Eier, zerklöpfe sie gut, nimm zuerst ein halbes Pfund gestohenen Zucker; rühre hernach das Mehl darein, menge es wohl untereinander, thue diesen Teig in papierne, mit Butter bestrichene Kapseln, setze es in die Tortenpfanne, und backe es bei gelindem Feuer; wenn es recht angelauten ist, gib oben starkes Feuer, daß es eine recht harte Rinde bekommt; rühre ein Ei unter ein wenig Wasser, bestreiche das Zuckerbrot, damit es sich nicht anbrennt, schneide längliche Stückel daraus, weil es noch warm ist, und lasse es trocknen.

1380. Zuckergalatschen.

Nimm sechs Loth Mehl, drei Loth Butter, eben so viel Zucker; zwey Loth gestohene Mandeln, einen Eßsesselvoll Limoniesaft, auch geschnittene Schalen dazu, und einen Eierdotter; mache den Teig auf dem Bret zusammen, walke ihn einen halben Fingerdick aus, stich ihn dem Krebsbecherl aus, lege sie auf ein Blatt, wenn



sie genug gelb gebacken sind, so lege in die Mitte etwas von einem Eingefottenen, mache ein weißes und ein rothes Eis darauf, und trockne sie.

1281. Zuckerkipfel.

Nimm fünf ganze Eier, und ein Viertelfund gestoßenen Zucker dazu, rühre sie eine Stunde lang ab, zuletzt gib ein halbes Pfund Mehl und Gewürz hinein, mache Kipfel daraus, und backe sie schön.

1282. Zuckerschnee.

Erstlich nimm ein Pfund ganzen Zucker, und gieß ein Seitel Wasser daran, und lasse ihn über Nacht weichen; alsdann wann du ihn brauchst, so nimm von einem frischen Ey die Klare, und rühre einen Schnee durch einen in Schleyer gefähten Zucker darein, und klopfe es wohl ab; es muß die Dicke haben, daß, wenn du es auf einen Löffel thust, es kaum herabfallen kann. Nachdem setze den Zucker auf, und laß ihn fieden, wie zu dem Panadel; der Zucker und die Eyer müssen immer durch einander gerührt werden; du mußt auch eine kleine Viertelstunde eher anfangen zu rühren, ehe du den Zucker auf die Gluth sehest, auch mußt du immerfort abschlagen, bis der Zucker genug gefottet ist; alsdann nimm den Zucker vom Feuer, und rühre geschwind mit einem hölzernen Stößel das Abgerührte in den Zucker darein, rühre es etlichemal um und um, und dann geschwind in den Model, und laß ihn in den Model gehen, und wenn er gehet, so ist er recht, aber du mußt auf alles sehen, damit, wenn du ihn in den Model schüttest, keine Luft oder Athem dazu kommt; den Model mußt du mit Papier füttern, und wenn du den gehörigen Model nicht hast, so nimm eine Schachtel, derselben stoße den Boden aus, füttere sie mit Papier, und schütte den Schnee darein, so ist er recht.

1283. Zuckerstreu.

Nimm von sieben Eiern das Weiße, sprudle es zu Schnee, und thue es in eine flache Schüssel. Alsdann



nimm sechszehn Pfund Mehl, und vier Loth fein gestoßenen Zucker, streue zuerst jenes nach und nach auf den Rand der Schüssel, und dann den Zucker. Hernach nimm einen hölzernen Löffel, und schlage das Eierweiß 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 hiezu gemachten blechernen Zeller mit Löchern, in diesen thue ein bis zwey Löffelvoll von der Masse, und halte es in siedende Butter, die du vorher in einer tiefen Pfanne über starkes Kohlenfeuer aufgesetzt hast. In derselben laß es herumlaufen, und wenn es auf einer Seite gut gebacken ist, so wende es auf eine andere, und backe es auch gut; alsdann lege es auf ein rundes Holz, bis es kalt ist, und bestreue es mit Zucker. Diese Masse gibt eine Schüssel voll Gebackenes, das ein gutes Ansehen hat, und auch gut schmeckt.

#### 1384. Zuckermassen.

Erstens nimm zehn Loth Schmalz, schön pflaumig abgetrieben, vier Loth gestoßene Mandeln, acht Loth gestoßenen Zucker, alles darein gerührt. Zimmt nach Belieben, vier Eiergugen voll Wein unter den Teig. Nimm ein dazu gehöriges Eisen, thue ein wenig Schmalz darauf, laß es heiß werden, lasse ein wenig Teig darauf, backe ihn schön, wenn er gebacken ist, so biege ihn um den Rodelwalker.

#### 1385. Zuckerwerk.

Weiche weißen Tragant in Rosenwasser, drücke ihn durch ein Tuch, daß er nicht gar zu fest ist, und stoße ihn mit sehr feinem Zucker zu einem festen Teige, walle ihn auf einem Papier mit Stärkemehl Fingerdick aus, schneide den Modell aus, und backe es in der Tortenpfanne, aber nicht zu heiß, daß es nicht braun wird, und hoch aufgeht.

#### 1386. Zwibackbrot, kleines.

Nimm zwölf Loth Zucker in ein Häfen, und schla-



ge vier ganze Eier daran, von zwei Eiern die Klare, schlag es bey einer Stunde, daß es in der Dicke ist, wie ein Kindskoch; darnach nimm vier und zwanzig Loth Mehl auf ein Bret; schütte es in das Mehl, alles übrige nämlich, wie auch eine Handvoll Anis; mache den Teig an, und mache Stängel nach deinem Bedünken; backe sie in der Tortenpfanne, hernach laß sie auskühlen, und schneide sie Messerrückendick, dann laß es ein wenig gelb werden.

1387. Zwibackbrot, weiches.

Nimm einen halben Vierling gestoßenen Zucker, schlage ein ganzes Ei und zwey Dotter daran, rühre es so lange, bis es recht schön dick wird; hernach nimm einen halben Vierling Mehl, rühre es unter einander, mache einen halben Bogen Papier zusammen, unten und oben zusammen genadelt, und den Teig darein geschüttet, hernach gebacken. Wenn es gut gebacken ist, so schneide die Zwiebacke daraus: wenn sie geschnitten sind, stelle sie noch einmal in die Pfanne, und lasse sie noch ein wenig austrocknen.

1388. Zwiback, französische.

Nimm zehn ganze Eier mit sammt den Schalen, und wiege so viel fein gefähten Zucker, dann sieben Eier schwer feines Mundmehl, schlage die Eier auf; von allen zehn Eiern die Dotter weggethan, die Klare in einen Weidling gut zu einem Schnee geschlagen, und hernach rühre die Dotter auch darunter; alsdann schütte den gefähten Zucker hinein, rühre es wieder eine halbe Stunde mit einem großen Kochlöffel auf einer Seite; hernach rühre das gewogene Mehl, welches schon trocken seyn muß, geschwind hinein, daß es nur vermischt wird, schmiere die blechenen Model mit zerlassener Butter, und fülle den Teig hinein; legire es oben mit gefähtem Zucker, backe es in einen kühl geheizten Ofen zehn bis zwölf Minuten. Aber in einer Tortenpfanne, die oben aufgeth, lasse es nicht backen. N.B. Du kannst auch von diesem



Zeige die französischen Biskoten machen, aber nur, daß geriebene Limonischalen darunter genommen werden müssen.

1389. Zwieback von Chokolade.

Nimm von acht Eiern die Klare, und schlage sie zum starken Schnee, alsdann nimm die Dotter, rühre ein Pfund gestoßenen Zucker darein, rühre es eine gute halbe Stunde. Gib 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 gebacken ist so lasse es auskühlen, alsdann nimm ein Pfund Zucker, setze ihn auf das Feuer, und lasse ihn sieden bis er steigt gib kleingeschnittene Chokolade hinein, und lasse ihn nur ein wenig sieden, bis er zergeht, rühre es ein wenig ab bis es dicklich wird, und tunke den Zwieback ein.

## Dritte Abtheilung.

### Süße und saure Sallate.

1390. Aepfel in einer rothen Sulze.

Erstlich nimm vier Tassetäpfel, stich sie mit dem dazu gehörigen Eisel aus: hernach laß in einem messingnen Pfandel Wasser sieden, wirf die Aepfel darein, und laß es einen Sud aufstun, nach diesem seihe sie ab, ziehe das Häutchen weg, und setze sie ganz manierlich in die dazu gehörige Schalen; drücke von einer halben Limonie den Saft darüber, daß sie schön weiß bleiben, alsdann mache die Sulze auf folgende Art: nimm ein großes Geißel Wein, dreißig Gewürznägel darein, ein halbes Loth ganzen Zimmet, von einer halben Limonie die Schalen, nachdem setze sie auf eine Gluth, und laß sieden, als wie ein Paar weiche Eier, hernach lege zwölf Loth Zucker darein, nach diesem nimm ein Loth Hausenblätter in ein Reindel, wasche sie dreimal sauber aus, gieße ein



gieße ein halbes Seidel Wasser darauf, setze sie auf eine Gluth und laß sie schön auflösen; wenn die Hausenblätter völlig zergangen ist, so gieße sie in den Wein und Zucker, laß es noch ein wenig aufsieden, hernach seihe es durch eine Serviette, gib ihm die Farbe mit Alkermesfaß, daß es schön hell bleibt, lasse es noch zweimal durch die Serviette durchlaufen, und wenn die Sulz recht klar ist, so gieße acht Löffelvoll auf die Aepfel, laß sie, bis es fest wird, stehen, alsdann gieße die übrige Sulz darüber, laß sie über Nacht stehen, und dann gib sie zur Tafel.

1391. Artischofensalat.

Die Artischofen 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 Baumöhl begossen und mit gemischtem Gewürz bestreuet, schön langsam gebraten, richte sie auf die Schüssel, mache sie mit Essig und Baumöhl an, und gib es kalt, oder wenn es beliebig ist, warm zur Tafel.

1392. Birnsalat.

Schäle die Birnen so dünn als es seyn kann, lege sie in ein kaltes Wasser, daß sie nicht schwarz werden, fülle das Kasserol halb mit Wasser, lege ein gutes Stück Zucker, ein Stück Zimmet, und eine ganze Limonieschale darein; wenn es anfängt zu sieden, so lege die Birnen hinein, decke sie zu, und lasse sie recht weich sieden, hernach lege sie in die Sulzschale, mit den Stängeln aber in die Höhe heraus, dann lege noch ein gutes Stück Zucker in das Kasserol, und laß es so lange sieden, bis sich der Zucker spinnt, gib ihn über die Birnen, sulze sie an einem kühlen Orte, und gib sie statt einem süßen Salat auf den Tisch. NB. Auf 18 Birnen nimm ein Pfund Zucker; und wenn du die Birnen in eine Melone thust, so schneide sie mitten von einander, und lege sie umgekehrt in denselben, die Sulz darüber, und laß sie an einem kalten Orte sulzen.



1393. 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, Baumöhl und Pfeffer an.

1394. Brunnenkresssalat.

Nimm Brunnenkress, klaube die größeren Stiele davon Herab, wasche ihn sauber aus, alsdann mache ihn mit Essig und Dehl an, und zuckere ihn ein wenig, oder wenn es beliebig ist, so kannst du diesen Salat auch mit Wegwarten und Krautsalat vermischen, und richte ihn zierlich zusammen in eine Schüssel an.

1395. Cichoriensalat.

Nimm Cichorienwurzel, reinige sie sauber, spalte sie in der Länge von einander, thue den Kern heraus, und lege sie einige Stunden ins Wasser, daß es das Bittere herauszieht, übergieße sie alle Stunde mit frischem Wasser, koche sie hernach, und richte sie mit einem Spargelsalat zurechte.

1396. Gemischten Salat.

Bereite unterschiedlichen grünen Salat, wie ihn die Zeit gibt, als nämlich grünen Happelsalat, übersottenen Sellerei, gekrauste Endivien, spanische Rabunzel, Feldsalat, Cichori, übersottene und klein geschnittene Wurzeln, und übersottene Kaultrosen. Nimm von diesen, wie es die Zeiten geben; richte von diesen Gattungen auf eine große Schüssel, mit einem umgekehrten Teller, von einer Gattung Kränzelweis, schön zierlich wie ein Berg hoch auf, lege auch auf und auf Stückelweis geschnittene Bricken, Oliven, Meerkrebse und Meerfädel schön in der Ordnung aufgerichtet. Nimm in eine Schüssel Baumöhl, Essig, Salz, und gezuckert, wenn es beliebig ist. Rühre es unter einander ab, und gib es über den Salat zwey oder dreimal, und allezeit wieder abgestehen, und daran begossen, dann auf die Tafel gegeben.



1397. Gemischten Salat auf andere Art.

Nimm schöne Bricken, einen großen Haring, und ein Bierling Sardellen, dann um sechs Kreuzer Kapri, um vier Kreuzer Erdäpfel, um vier Kreuzer grünen und krausten Salat zusammen, und etwas Rüben. Alsdann nimm ein gutes Stück kalten Kalbsbraten, und einige Maschanzeräpfel. Alles dieses schneide klein gewürfelt, und mache es mit Essig und Oehl an.

1398. Italienischer Salat.

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

1399. Kaulisalat.

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

1400. Quitten-Salat.

Bereite schöne große Quitten, diese werden geschält, und mitten von einander geschnitten, die Kerne herausgestochen, überiede sie im Wasser, bis sie sich greifen lassen, gieße das Wasser weg, nimm guten Wein und Zucker daran, lasse sie schön weich sieden, richte sie hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben; so lege in die Soße Limonieschalen, ganzen Zimmet und Gewürznägeln, laß es schön dick einsieden, seihe sie durch, und gieße es an die Quitten, die Quitten werden gespickt mit länglicht geschnittenen Pistazen, Mandeln und Citronat, auch mit spanischen Weichseln belegt.

1401. Kräutersalat.

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



Kraut, Gartenkresse, Sauerrampfen, Boragen Pfefferkraut, Tausendschön, Pinellen, Melissengipsel, Fenchelkraut, Kaisersalat, Zuckerrüblein, Schlüsselblumen, gelben Viol, dicke Nägleinblumen u. s. f., durchklaube, wasche und mache sie mit Essig und Oehl wie einen andern Salat an. Willst du diesen Salat recht gut machen, so kannst du auch anstatt Weinessig einen Rosenessig nehmen, zuckere selbigen ein wenig in der Mitte, und lege andere Salate herum.

## 1402. Krautsalat.

Nimm zu diesem Salat zarte, sowohl rothe als weiße Krauthappeln, schneide die starken Adern heraus, wickle dieselben fest zusammen, schneide sie so klein als nur immer möglich. Hierauf kannst du in einigen Stunden den Essig daran schütten, diesen Salat pfeffere, und gib nach Gutdünken Oehl dazu.

## 1403. Rabunselalat.

Klaube und wasche die Rabunseln aus, bestreue sie mit Salz, gieße Weinessig und Baumöhl darauf, und menge den Salat. Bei allen Salaten mußt du darnach sehen, daß das Wasser rein abläuft, und daß du den Salat nicht zu scharf salzest. Du kannst auch Zucker darüber streuen. Oder: der sauber gewaschene Rabunselalat wird auf einen Teller gelegt, in die Mitte eine weißgesottene Karviolrose gestellt; dann nimm hartgesottene Eier, wie auch weichgesottene rothe Rüben, das Gelbe der Eier nimm heraus, das Weiße und Gelbe von Eiern, und die Rüben, schneide jeden Theil extra fein, belege den Salat mit diesen drei Stücken nach Belieben zierlich aus, so ist er fertig.

## 1404. Rettigsalat.

Schäle die Rettig, schneide sie scheibenweis, begieße sie mit Essig und Baumöhl, gib Pfeffer und Salz dazu. Du kannst auch die Rettigscheiben zuerst einsalzen, vom Wasser abseihen, und alsdann auf obbemeldte Art zuriichten.



1405. Spargelsalat.

Der Spargel wird wie gewöhnlich gepuzt, in Bunde gebunden, weich gekocht, und nachdem das Wasser rein abgeseigt, angerichtet, daß die Köpfe inwendig liegen, und der Spargel ganz kalt wird; nimmt rein gewaschenen Kochsalat, thue etwas Salat daran, nebst gutem Weinessig und Provenzeröhl, menge ihn, und schütte ihn über den Spargel; etwa eine Viertelstunde vorher, bevor du ihn auf die Tafel gibst.

1406. Umrken- (Gurken-) Salat.

Schäle die Gurken, schneide sie recht fein, menge sie mit Salz, und lege eine Schüssel darauf, laß sie eine Stunde stehen, und gieße das Gurkenwasser ab, alsdann menge den Gurkensalat mit Weinessig und Provenzeröhl, und streue Pfeffer darauf.

1407. Wälscher Salat.

Nimm einmarinirte Bricken, schneide selbe zierlich, dann schöne grüne Oliven, rein gepuzte Sardellen, selbe länglicht geschnitten, oder ausgezogene Kaspern, dann, belege einen Teller zierlich damit, so ist er fertig.

1408. Weichselsalat.

Nimm für eine Schüssel drey Bierling Zucker in ein messingenes Becken, und drey Löffelvoll frisches Wasser, laß es schön dick einsieden, dann bereite gegen zwey Pfund abgezupfte Weichseln, richte sie in den gesottenen Zucker, laß sie gemach aufsieden, bis sie schön weich sind, hernach fasse sie mit einem Faumlöffel auf einen Durchschlag, damit der dünne Saft wegkommt. Richte sie schön ordentlich auf eine Schüssel, laß den Saft einsieden, bis er sich sulzt, seihe ihn durch, gieße ihn über die Weichseln, und setze ihn in einen kalten Ort, auf den Schüsselrandt kannst du geschnittene Pommeranzen und Limonie legen.

1409. Seller- (Sellerie-) Salat.

Nimm hierzu die stärksten Wurzeln, puze sie sau-



ber, und lasse das feinste Kraut daran, schneide die Wurzeln Scheibenweise so fein, als du nur kannst, reise sie durch das Kraut, wasche die Scheiben, und rize das Kraut mit einer Nadel durch, daß es recht krauslich wird, zuletzt lege die Scheiben in eine Schüssel, mache sie mit Essig, Baumöhl, Salz und Pfeffer an, wenn es beliebt, so kannst du sie auch vorher im Wasser einen Wall thun lassen.

1410. Zwetschensalat,

Nimm zeitige Zwetschen, diese werden schön dünn geschält, richte sie in eine tiefe zinnene Schüssel, gieße ein wenig guten Wein daran, sie geben ohnedem eine Soße, laß sie einen Sud aufmachen, lege sie auf ein Sieb, daß sie abseihen, die Soße gezuckert, und gib kleingeschnittene Limonieschalen derein, laß sie zusammensteden, wie eine Sulz, und gib sie über die Zwetschen, dann wieder gezuckert und gib ihn warm oder kalt zur Tafel.

## Vierter Abtheilung.

### S a l s e n.

1411. Aepfelsalze.

Vertheile die Aepfel in vier Theile, lege sie in ein frisches Wasser; nimm in ein messingenes Becken oder Klein Zucker, Wein, und ein wenig Wasser, laß es sieden, lege die Aepfel derein, und laß sie schön gmach sieden. Zu merken ist, daß nicht alle Aepfel gut sind, zum Einsieden, einige Aepfel zerfallen gern. Wie die Aepfel gesotten sind, richte sie auf die Schüssel, nimm zu dem Sude Limonieschalen, ganzen Zimmet, Gewürznägel, laß den Sud so viel einsieden, damit du Soße genug hast, seibe, sie durch, und mache sie roth mit Alkermes.

1412. Agrafsalse.

Nimm Agras, wenn sie schön groß, aber nicht



zeitig sind, je grüner desto besser. Richte sie in ein neues Reindel, das doch ausgefotten ist, gieße nur ein wenig Wasser daran, decke sie zu, und setze sie auf heiße Asche, rühre sie bisweilen um, daß sie nicht anbrennen, wenn sie lind genug sind, so treibe sie durch ein häreres Sieb. Nimm dann so viel Zucker, als das Durchgetriebene ist, läutere ihn mit Wasser, aber nicht zu dick. richte alsdann die Agraß darein, setze sie auf das Feuer, und laß sie schön gemacht sieden, gib wohlacht, daß es nicht anbrennt, wie auch die rechte Dicke bekommt, und fülle sie in die Gläser zum Gebrauche für das Agraßkoch.

1413. Dientelsalse.

Schlage die Dientel durch ein Sieb, und wäge so viel gefähten Zucker dazu, als du Salse am Gewicht hast, rühre es durcheinander, und laß es sieden, bis es sich von der Pfanne schält, und fülle sie ein.

1414. Erdbeerensalse.

Nimm zeitige Erdbeeren, zerstoße sie in einem steinernen Mörser, und seihe sie durch; hernach thue so viel gestoßenen Zucker, als dieselben wägen, dazu, laß es mit einander sieden, bis es gestehet, und gib sie zum Gebratenen mit auf die Tafel.

1415. Hetschepetschsalse.

Nimm auf ein Pfund Salse, fünf Viertelpfund Zucker in ein Becken, gieße ein Scitel Wasser darauf, laß ihn dick sieden, rühre ihn gut mit der Salse auf dem Feuer ab, bis sie dick genug ist, dann gib von einer Limonie die kleingeschnittenen Schalen dazu, drücke den Saft hinein, und laß sie sieden; wenn sie dick genug ist, so laß sie abkühlen, und fülle sie in die Gläser.

1416. Hollersalse.

Nimm reine Hollerbeere, gib sie in eine Keim, und laß sie siedend werden, zerquetsche dieselben, und seihe den Saft immer durch ein Haarsieb, das Zurückgeblie-



bene gib wieder in eine Rein, und so fort, so lange es einen Saft gibt. Von diesem Saft nimm auf einen Sud zwey Maß in ein messingenes Becken, laß ihn langsam sieden, und rühre ihn dabey beständig um, bis er ganz wenig und dicklicht wird, hernach gib ein halbes Pfund gestoßenen Zucker dazu, und laß ihn noch ganz gemach abrauchen, bis etwas auf Fließpapier gethan, nicht mehr durchschlägt.

1417. Ritten- (Quitten-) Salse.

Rühre ein Viertelpfund durchgeschlagene Ritten, mit einen Viertelpfunde gefähten Zucker auf der Gluh ab, und laß sie sieden bis sie sich von der Pfanne schält, thue Limonieschalen darein, und fülle die Gläser damit an.

1418. Marillensalse.

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

1419. Nußsalse.

Nimm Kerne von wälschen Nüssen, das Weiße von hartgefotenen Eyern, und Semmelmehl unter einander gestoßen, treibe es mit gutem Weine durch, gesalzen und gewürzt nach Belieben, und gib sie mit Gebratenem auf den Tisch.

1420. Pomeranzensalse.

Nimm vier Genueserpomeranzen, ziehe ihnen die weiße Haut ab, und theile sie in vier Theile; hernach schneide von der Schale das Weiße heraus, schneide die Schalen länglicht, und laß sie wie ein weiches Ey sieden, daß sie die Bitterkeit verlieren, dann seihe sie ab. Nimm in ein messingenes Becken drei Viertelpfund Zucker, gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, laß alles so lan-



ge kochen, bis es schwere Tropfen wirft; hernach lege die Spalten von Pomeranzen hinein, kehre sie mit dem Silberlöffel um, und daß sie eine schöne Glas bekommen, dann lege sie schön zierlich auf die Schüssel, setze den Zucker auf das Feuer, laß ihn dick kochen, daß er sich sulzt, gib die Schalen hinein, kehre es einigemal um, mache die Spalten einen Kreis damit, und gib den gesulzten Zucker darüber. Auf diese Art kannst du auch die Limoniesalze machen.

1421. Weichselsalze.

Nimm saure Kirschen oder zeitige Weichseln sammt den Kernen, stoße und presse sie durch, koch sie mit Zucker so dick wie eine Sulze, bevor du den Zucker dazu nimmst, gieße ein wenig Wein daran.

1422. Weinbeersalze.

Nimm abgerebelte schwarze Weinbeere, und auf vier Pfund derselben nimm ein Pfund gestoßenen Zucker, richte es in ein Becken, eine Lage Weinbeere, eine Lage Zucker, und so fort; hernach setze sie auf die Gluth, und laß sie kochen, bis sie dicklich wird, während dem Sieden mußt du sie immer absaumen, daß die Kerne wegkommen, denn sie gehen immer in die Höhe; wenn es so dick eingekochet ist, daß es sich sulzt, so laß es abkühlen, und fülle sie in Gläser; wer will, kann auch Zimmt und Limonieschalen mitkochen lassen. Du kannst sie zum Wildpret geben, oder etwas damit füllen.

1423. Zwetschensalze.

Nimm vier Pfund geschwellte Zwetschen, schlage sie durch ein feines Nudelreiterl, dann nimm ein Pfund Zucker, gib es in ein Becken: eine Lage Zwetschen, eine Lage Zucker u. s. f.; wer will, kann auch Zimmt und Limonieschale mitkochen; laß es recht dick einkochen, überkühlen, und fülle es in die Gläser; aber immer fort müssen sie gerührt werden, dann nimm sie zum Gebratenen füllen, oder zum Wildpret



## Fünfter Abschnitt.

### Unterschiedliches Gefrorenes.

#### 1424. Buttergefrorenes.

Nimm eine halbe Maß Obers, laß es kochen, gib vier Loth Pomeranzen oder Limonien, abgeriebenen Zucker, und sechs Eyerdotter dazu, gieße die siedende Milch hinein, sprudle es beständig, daß es nicht zusammenläuft, passire es durch ein Haarsieb, gieße es in die Butterbüchse, und sprudle es. Nimm klein gestoßenes Eis, vermische es mit Salz, stelle die Büchse in das Eis, vermache sie überall, setze sie tief hinein, und drehe sie beständig um, wenn sie durchaus gefroren ist, so stoße die Büchse in ein warmes Wasser, und stürze sie auf eine Schale.

#### 1425. Chokoladefrorenes.

Sprudle vier Eyerdotter, ein Viertelpfund geriebene Chokolade, und ein halbes Pfund Zucker untereinander; koch ein Seitel Obers mit einem Viertel Quintel ganzer Vanille einmal auf, rühre die Eyer mit dem kochenden Obers, und schlage es durch ein Haarsieb: übrigens verfähre wie zuvor.

#### 1426. Erdbeergefrorenes.

Zerdrücke die Erdbeeren, seihe 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 Himber-, Ribisel- und Maulbeergefrorene gemacht.

#### 1427. Faniile- (Vanille-) Gefrorenes.

Siede Vanille mit Obers, und laß es auskühlen, gib Zucker dazu, daß es angenehm wird, gieße es in die Büchse, setze es in das Eis, und mache es wie das Chokoladefrorene auf folgende Art: schlage es durch ein Haarsieb, und verfähre übrigens wie vor.



1428. Kitten- (Quitten-) Gefrorenes.

Die Quitten lasse erst im Wasser weich kochen, dann lasse sie ablaufen, und streiche sie durch, auf ein Pfund solche durchgestrichene Quitten nimm drei Viertelpfund geläuterten Zucker, drei Weingläser Mallaga, die gelbe Schale von einer Citrone, und den Saft von zweien, dieses streiche noch einmal durch, und mache es wie 1431.

1429. Limoniegefrorenes.

Reibe auf ein Viertelpfund Zucker zwölf Limonie ab, gib den gelben Saft in eine große Schale, und drücke den Saft von der Limonie dazu. Der übrige Zucker wird mit zwey Theetassen Wasser geläutert; wenn er verköhlet, wird er zu der Masse gethan, und alles durch ein Haarsieb gestrichen.

1430. Maraschinogefrorenes.

Dieses wird wie 1431 gemacht. Wenn die Masse bald gut gefroren ist, so gieße noch zwei kleine Theetassen Maraschino dazu, und arbeite sie mit dem Löffel noch vollends gut ab.

1431. Papinagefrorenes.

Ein Seitel Obers wird abgekocht wenn es wieder kalt ist, mit neun Eyerdottern, abgesprudelt, die Schale von einer Limonie wird auf Zucker abgerieben und dazu gethan, auch nach Gefallen ein Stück ganzen Zimmet, ungefähre ein Viertelpfund Zucker wird wie bei 1437, geläutert, dann das Obers dazu gegossen, und auf Kohlen so lange gerührt, bis es dicklich wird; hernach wird es durch ein Haarsieb gestrichen, in die Frierbüchse gethan. Wenn das Gefrorene meist fertig ist, so kannst du einen Tropfen Bergamottendhl dazu thun, du mußt aber ja nicht mehr nehmen, sonst wird der Geschmack unangenehm; tröpfle daher zur Sicherheit die Tropfen auf eine Messerspiße, und lasse sie so hinein. Wer das Süße nicht liebt, kann etwas weniger Zucker nehmen, das kömmt auf den Geschmack an.



1432. Pfirsichgefrorenes.

Schäle gute reife Pfirsich, schabe das Fleisch von den Kernen ab, und streiche es durch ein Haarsieb. Dann nimm ungefähr auf ein Pfund Pfirsichfleisch ein halbes Pfund Zucker, welcher nach 1437, geläutert wird, drei Theetassen Rheinwein, und den Saft von drei Limonien; rühre dieses untereinander; von einer Limonie werden die Schalen abgerieben, und mit einer Theetasse voll kochendem Wasser durch ein Haarsieb, wie oben behandelt.

1433. Pistazengefrorenes.

Nimm eine halbe Maß Obers in einen neuen Hasen, siede es, nimm einen guten halben Bierling Pistazen, stoße sie klein, sprudle sie mit Zucker, einem ganzen Ey und fünf Klaren ab, gieße das heiße Obers darein, sprudle es beständig bis es stark faumet, setze es in das Eis, und lasse es wie die übrigen Gefrorenen fest werden.

1434. Pomeranzengefrorenes.

Reibe sechs Pomeranzen und vier Limonie auf ein Pfund Zucker ab, gieße zwei Theetassen Maderawein, und eine Theetasse voll aufgekochtes Wasser darauf, den übrigen Zucker, worauf die Pomeranzen abgerieben werden, geläutert, und dann zur Masse gethan, und wie Kro 1431 verfahren.

1435. Weichselgefrorenes.

Nimm spanische oder ordinaire Weichseln, stoße 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 Kro. 1431.

1436. Zuckergefrorenes.

Nimm ein Viertelpfund Zucker und siede ihn so lange bis er braun wird, hernach schütte ihn auf ein Blech, daß vorher mit grünem Oehl bestrichen worden, und laß ihn kalt werden, alsdann rühre vier Eyerdotter in eine Kasserolle gut ab, gieße eine halbe Maß Obers darein,



setze auf einen Windofen oder Bluh, bis es siedet, gut gerührt; wenn es dann gefotten, so nimm es vom Feuer und gib von dem gebrannten Zucker nach Belieben darin, der gebrannte Zucker aber muß gleich von dem Sude weg hinein kommen, denn dünsten, wenn die Milch schon etwas kalt wäre, zergienge der gebrannte Zucker nicht so gern, auch muß du so lange rühren, bis es nicht mehr heiß ist, denn sie zerrinnt gern; wenn dann dieses alles geschehen ist, so mache es mit dem weißen Zucker, welcher auch gestoßen seyn kann, nach Belieben süß, passire es durch ein Sieb, und laß es gefrieren.

1437. Zucker zum Gefrorenen zu läutern,  
und alles herzurichten.

Du brauchst keinen ganzen Eimer Eis zu einer Portion von einem Seitel Gefroren. So viel Eis als du zu Anfang brauchst, wird auf einen reinen Ort, oder Steinpflaster, mit einem starken Stück Holz klein gestoßen, je kleiner es ist, desto besser dient es zum Frieren. Dieses Eis wird ungefähr eine Handhoch in einen Frier-eimer gethan, und mit Küchensalz vermischet, in allem brauchst du ungefähr einen halben Meßen dazu, aber nicht auf einmal. Die Büchse (siehe Tafel. I. Fig. 5.) mit der zum Frieren bestimmten Masse wird in den Eimer 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 Eimer hineingeht, dann werden noch einige Handvoll Salz darauf gestreuet, welches das Frieren sehr befördert. So lasse es ungefähr acht Minuten stehen, und schüttele die Büchse oben bey dem Henkel einige mal herum, doch muß sie dabey im Eise bleiben; dann mache sie auf; halte den Gefrierlöffel, die Kelle (siehe Tafel. I. Fig. 6.) und laß die Büchse (welche aber immer im Eimer bleiben muß) von der einen Hand zur andern, immer um den Gefrierlöffel herum laufen, indem du oben was hineinfassest, und sie so herumschleuderst. Die eine kantige Seite des Gefrierlöffels muß stets die innere Seite



und die folbige Spitze desselben den Boden der Büchse berührten, um das Gefrorene, welches sich ansetzt, abzustößen; fühlest du aber, daß es sich zu stark ansetze, so halte mit dem Drehen ein, stoße es mit dem flachen Löffel los, und drücke die Stücke entzwey. Ueberhaupt bearbeite es nach eigenem Gutdünken, genaue Vorschrift läßt sich dazu nicht geben; 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 Gefrorene nicht stückig, nicht eisig, sondern so zart als Butter ist. Das schnelle Herumlafen 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 steife Masse ist, welche du wie Butter schneiden kannst; wenn du willst, so kannst du sie in der Frierbüchse lassen, ziehe dann den Löffel heraus, mache das Gefrorene zusammen, mache die Büchse zu, und setze sie mit dem Friererimer in den Keller; das noch übrige Eis wird klein gestoßen, mit in den Friererimer gethan, so hält es sich drei bis vier Stunden, mit Salz vermischt, und wenn es gut gefroren ist, auch wohl noch länger. Sonst hat man auch blechene Formen, wie eine Käse-Forme (siehe Taf. I. Fig. 7.) oder sonst mit Früchten, als Melonen, Äpfeln und dergleichen. In diese streiche die gefrorene Masse recht fest und voll, decke den passenden Deckel darauf, wickle zwei Bogen Papier darum, umwicke dieses recht fest mit Bindfaden, schlage noch Papier darum, und lege die Frierbüchse so oder wie sonst in Eis. Soll es aufgetragen werden, so nimm laulichtes Wasser zur Hand (am besten ist es, du machst dieß im Keller), die Form wird aufgewickelt und gut abgetrocknet, dann einmal durchs warme Wasser gezogen, und wieder abgetrocknet; beide Deckel mache dann geschwinde ab, und setze das Gefrorene auf den Keller. Läßt du es in der Büchse, so gib es auf kleine 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 Form noch einmal frieren läßt, indessen pußt es bey großen Tafeln den Tisch freilich besser. Der Zucker wird hierzu auf folgende Art geläutert: Du läßt ein Paar Eierschalen Wasser aufkochen, und schäumst ihn gut ab, dann mußt du ihn so lange aufkochen lassen, bis er sich wie ein Faden zieht, wenn du einen Löffel oder Holz hineinstecken kannst, alsdann ist er zum Frieren gut.

## Sechste Abtheilung.

### S u l z e n.

#### 1438. Amarillensulz.

Nimm zeitige Amarillen, die Stängel abgezapft, halben Theil in einem steinernen Mörtel gestoßen, hernach nimm sie in einen Weidling, und gieße unten Wein darein, so viel du Sulz vonnöthen hast, nimm sie in ein messingenes Becken, und laß sie eine Viertelstunde sieden, hernach drücke sie durch ein sauberes Tüchel; auf eine Maß Saft, nim ein halb Pfund Zucker, zwey Loth aufgelöste Hausenblattern, laß sie durch den Sulzack laufen, damit sie schön klar wird, fülle sie in die Schalen oder Schüssel, oder in ein kleines Glasel, setze sie auf ein Eis oder an einen kalten Ort.

#### 1439. Blamascheesulz von Mandeln.

Nimm ein halbes Maß süßes Obers, laß es sieden, ziehe ein halbes Pfund Mandeln ab: stoße sie klein, schütte sie in ein siedendes Obers, lege ganzen Zimmet, Limonie, Pomeranzenschalen, oder was du für einen Geruch haben willst, hinein, laß es gut sieden; seihe es durch ein Tuch, und drücke es gut aus, setze es wieder zum Feuer, laß es ein Paar Sude aufthun, nimm ein halbes Loth Hausenblattern, weiche sie über Nacht ein, wasche sie sauber



aus, und lasse sie auf einem Kohlenfeuer mit etwelchen Löffelvoll Wasser zergehen, zuckere die Milch, und seihe die Hausenblattern durch ein Tüchel, dann nimm die Milch vom Feuer, rühre die Hausenblätter darunter, fülle sie in die Schalen, stelle sie an einen kühlen Ort, daß sie stockt, so ist sie fertig. Oder: nimm ein Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, schütte eine Maß siedendes gutes Obers daran, rühre es mit einem Silberlöffel durcheinander, seihe es in einen Weidling; alsdann in das messingene Becken, löse in frischem Wasser ein Loth Hausenblätter auf, hernach gieße in das Becken etwas Vanille darunter, alsdann setze sie auf eine Bluth, rühre alles durcheinander; es darf nur heiß werden, aber nicht mehr sieden. Hernach seihe sie durch ein sauberes Tuch in einen Weidling, du mußt sie niemals stehen lassen, sonst bekommt es eine Haut, alsdann gieße es in eine Sulzschale, laß es an einem kühlen Orte sulzen; Zucker kömmt auch dazu, daß es süß genug ist. Oder: Nimm ein halbes Maß Obers in ein neues Häferl, laß es heiß werden, nimm ein Bierling recht klein gestoßene Mandeln, auch ein Bierling Zucker, lege es in das Obers, laß es bey dem Feuer stehen, bis es einen Faum hat, rühre es recht gut ab, drücke es durch ein Sieb, nimm ein wenig Hausenblätter, und lasse es stehen.

1440. Blamafcheesulz von Maraschino  
Rosoglio.

Nimm eine Maß gutes Obers, setze es auf das Feuer und laß es eine halbe Stunde sieden, nimm einen halben Bierling Mandeln, ziehe die Schalen davon ab, stoße sie recht fein; feuchte sie mit Obers an, damit sie nicht öhlig werden; nimm ein Seitel gutes Obers, siede die Mandeln darin, und laß sie hübsch dick einkochen, gib beide Obers zusammen, mit sammt den Mandeln in eine Kasserolle, nimm ein gutes Stück Zucker, und laß es aufsieden, passire das Obers mit den Mandeln durch ein Haartuch in einen Weidling, oder in eine Schüssel; her-



nach gib in ein kleines Trinkglas Maraschino-Rosolio, und ein Loth aufgelöste Hausenblätter darunter, gib es in eine porzellanene Schüssel, lasse es sulzen.

1441. Brunnenkresssulze.

Nimm saubere Brunnenkresse, der rothe Stängel hat, stoße ihn in einem steinernen Mörser schön klein, drücke den Saft aus, auf ein halbes Maß Saft bereite anderthalb Bierling zerklöpften Zucker in einen Weidling, drücke von vier Limonen den Saft darauf, gieße auch den Brunnenkresssaft dazu, ein Seitel guten Tokayerwein, ein Loth aufgelöste Hausenblättern genommen, wie es schon öfters gemeldet, fülle es in Schalen oder Schüsseln, so wird es schön roth.

1442. Chokoladesulz.

Nimm fünf Zettel Chokolade, und ein Maß Obers oder Milch, siede die Chokolade darin und rühre ihn ab, wenn er dick wird, so löse ein Loth Hausenblättern in Wasser auf, und seihe sie daran; laß sie ein wenig mitsieden, zuckere sie, daß sie süß genug ist, hernach seihe sie eben durch ein Tuch, setze sie in den Keller, oder auf ein Eis, daß sie sich sulzt.

1443. Dientelsulz.

Nimm eine halbe Maß frische Dientel, ein Maß frisches Wasser darein, laß sie in einem messingenen Becken sieden, so lange wie ein weiches Ei, bis daß du siehest, daß die Dientel die Farbe verlieren; hernach seihe den Saft herunter durch ein Tuch, nimm Zucker darein, so viel du vermeinst, daß es süß genug ist; nimm auch von sechs Limonien den Saft dazu. Auf eine Maß Sulz nimm zwei Loth Hausenblätter, vorher aber laß die Sulz durch ein wollenes Tüchel laufen, hernach nimm die aufgelöste und durchgeseihete Hausenblätter, gieße sie sodann in eine Schüssel oder breite Schale, und laß sie kalt werden.

1444. Erdbeer sulz.

Bereite schöne wohlzeitige Erdbeeren, treibe sie durch ein Sieb, nimm dann so viel Zucker, läutere ihn, und



siede ihn mit Wasser schön dick, richte hernach die durchgeschlagenen Erdbeer dazu, Limonicsaft, ein Loth Hausenblätter auf drei Seitel Erdbeersaft, siede sie, und gib sie in die Schalen.

1445. Erdbeer sulz zu machen.

Nimm schöne zeitige Walderdbeeren und drücke sie mit einem hölzernen Kochlöffel in einen saubern glazirten Weidling, alsdann schlage sie durch ein feines Sieb; auf ein Seitel Erdbeersaft nimm ein Viertelsfund Zucker, und laß es alsdann in einem messingigen Becken sieden, bis es anfängt ein wenig dicke Tropfen zu bekommen; wenn es ein wenig abgekühlt ist, so stille 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.

1446 Eierkäse als Sulz.

Schlage vier ganze Eier in ein Häfel mit einer halben Maß Milch gut ab, zuckere es, so süß du sie haben willst; nimm auch klein gestoßene Mandeln darunter, thue alles zusammen in eine messingene Pfanne, und laß es auf einer Gluht zergehen, schütte es hernach in ein sauberes Tuch, und laß es alsdann in den Model, daß sie darin zu Käse wird; dann nimm ein Seitel Milch, schlag zwei Eierdotter daran, und zuckere es, laß es in einem messingigen Pfandel heiß werden, aber nicht sieden, sodann laß es abkühlen, schütte es über den Eierkäs, und setze es auf das Eis.

1447. Familie (Vanille-) Becherl als Sulze.

Auf acht Becherl nimm drei Seitel Obers, ungestoßenen Vanille und fünf Loth Zucker; laß es in einem reinen Geschirre recht zusammen sieden, alsdann laß es abkühlen, sprudle acht frische Eierdotter mit etwas Milch ab und schütte sie dazu, sprudle sie dann wieder ab, und reibe sie durch ein hârenes Sieb, fülle damit acht Ecksoladebecherl, aber nicht ganz voll an, damit sie nicht überlaufen können, gib diese Becherl in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, sehr behutsam hineingesetzt, damit



wenn sie alle beysammen sind, das Wasser nicht über den Randt gehe, die Kasserolle alsdann zugedeckt, etwas Gluht auf den Deckel gelegt, und ganz gemacht siedend lassen, damit das Wasser nicht übergeht; wenn die Milch fest geworden, so nimm die Kasserolle vom Feuer hinweg, und lasse nur oben und unten etwas Gluht, daß sie warm bleiben, bis sie aufgetragen werden sollen. Statt Vanille kannst du nach Belieben Pomeranzen, Limonieschale, Weilchenthee, Kaffee und Chokolade nehmen; wenn du Kaffee nimmst, so muß er recht stark gemacht werden, mit obigem Obers gemischt, und um zwei oder drei Eierdotter mehr genommen werden, davon werden auch mehr Becherl.

#### 1448. Gewürzsulze.

Nimm fünf Seitel rothen Wein, gieße ihn in ein Becken, nimm drei Loth gezupfte Hausenblattern gib es in den Wein, auch Limonieschalen, das Weiße weggeschnitten, Gewürznägelein, Zimmt und Vanille, wenn du eine hast, darein, damit es vom Gewürz riecht; auch Zucker darein, damit es süß genug wird. Gib es auf einen Sinnteller, und beobachte ob es sich sulzet, sonst lasse es noch länger siedend, binde zwei Tücher auf die Sessel, lege überall einen Bogen Fließpapier, und seihe die Sulze durch wie sie von selbst durchläuft, hernach wieder so auf den zweiten Sessel, gieße es in die Schalen oder Schüssel, setze sie auf ein Eis, damit sie sich sulzet, so ist sie fertig. Du kannst aber auch weißen Wein dazu nehmen.

#### 1449. Grüne Sulze.

Nimm ein halbes Seitel Brunnenkresse oder Spinatsaft, das andere Wasser, zwei Loth Hausenblätter, damit sie sich sulzet, zuckere es gut, und seihe es, so ist es fertig. Es kann auf diese Art auch die gestreute Sulze gemacht werden. Nimm in den dazu gehörigen Model, eine blaue oder grüne, die andere weiß, die dritte roth, die vierte gelb, aber eine jede extra gegossen, und alle-



zeit wieder übersulzt, und so fort bis du damit fertig bist. Wenn alles gesulzt ist, so mußt du acht geben: wenn du es heraus thust, lasse sie nur einen Stoß im warmen Wasser thun, stürze sie dann geschwind auf einen umgekehrten Teller heraus, und gib sie dann warm zur Tafel.

1450. Hetschepetschsulz.

Nimm die wohl mit Reis überbraunten Hetschepetschen, die schön roth sind, theile sie von einander, und pugle sie recht sauber aus, die Kerne und das Rauhe davon, und behalte sie hernach in einem warmen Zimmer, so werden sie weich, hernach treibe sie durch ein härenes Sieb, und nimm Zucker so viel, als das durchgetriebene Mark ist, gieße Wasser daran und läutere es, daß es wohl dick ist, wenn es in der rechten Dicke ist, so gieße nur immer zu in das Hetschepetschmark, so in einem Weidlinge muß abgerührt werden, du kannst es sonst nicht zerreiben, rühre es also nach und nach hinein, zuletzt drücke Limoniesaft daran, rühre ihn darunter, und leere es dann in ein Glas; wer will kann auch Limonieschale darunter nehmen. Oder: nimm ausgekostete Hetschepetsch, lege solche ganz dünn auf eine erdene Schüssel und decke sie zu, so bleiben sie zwei Tage stehen, hernach gib ein Paar Hände voll in ein Radelreiterl, 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 beisammen sind, so schütte zu den gewaschenen Beeren in den Weidling ein wenig siedendes Wasser, damit sie feucht bleiben; hernach schlage sie durch ein feines Sieb; von dieser Sulz nimm fünf Bierling auf ein Pfund geläuterten Zucker, welcher aber nicht zu lange darf gesotten werden, es darf wenn er gut seyn soll, nur ein schwerer Tropfen von dem Löffel fallen. Hernach setze die Sulze auf die Gluth, und gib den Zucker Löffelweise nach und nach hinein, doch mußt du wohl acht geben, daß sie keine Bröckel bekommt



ſie muß beſtändig aufgerührt werden, damit ſie ſich nicht anbrennt, ſie darf nur etwelche Sude aufthun, ſonſt verliert ſich die Farbe, auch muß du ſie nicht um und um rühren, weil das nehmliche erfolgt; ſo gehört ſie zum Füllen. Zu einem Braten oder zum Wildpret nimm fünf bis ſechs Loth geſiehenen Limonieſaft hinein, und laſſe ſie noch einen Aufſud thun

#### 1451. Himbeerensulz.

Nimm die Himbeeren, drücke ſie durch ein Sieb, gib ein wenig von dem Saſte in ein meſſingenes Becken, wie du meinteſt, daß die Sulze süß genug iſt, und laſſe es zuſammen ſieden, biß alles schön dicklich wird. Hernach löſe anderthalbes Loth Hauſenblattern im Waſſer auf; im Winter aber iſt ein Loth genug, und laſſe ſie auch mitſieden, wenn es dicklich wird, ſo gieße den Saft auch darein, es muß in allem eine halbe Maß Saft ſeyn, laſſe es noch ein Paar Aufſude thun, ſtelle es dann von der Gluht; und ſeihe es durch die Tücher, ſetze es auf ein Eis, oder in den Keller.

#### 1452. Kirſchensulz.

Nimm Kirſchen ſo viel du willſt, thue die Stengel und die Kerne heraus, hernach ſtoße ſie zuſammen wenn du glaubſt, daß es zu wenig Saft iſt, ſo kannſt du einen rothen Wein darunter gießen; hernach thue ſie in ein Reindel, zuckere ſie, biß daß du meinteſt, daß ſie süß genug ſind; nimm ein halbes Loth Hauſenblattern, auf eine gute Maß, laſſe ſie auflöſen, und ſeihe ſie; thue ſie in den Saft, hernach ſchlage deinen Schnee, gieße ihn auch hinein, damit ſie ſich läutert. Laſſe den Saft gut ſieden, binde auf eine Schüffel ein Tuch, gib den Saft darauf, und laſſe ihn zwei oder dreimal durchlaufen damit es schön klar wird, hernach ſchütte den halben Theil auf eine Serviette, und den übrigen laſſe ſtehen. Nimm Kirſchen, laſſe ſie im rothen Weine ſieden, lege aber Zucker darein, daß ſie süß werden, laſſe ſie anſühlen, und ſtecke ſie in die Sulze, damit es aber nicht



umfällt, wenn alle darin stehen, so gieße den andern Saft darüber, und stelle sie auf ein Eis, oder in den Keller damit sie sich sulzen.

1453. Ritten (Quitten) Sulze.

Setze in einen neuen, doch ausgefottenen Hasen, ein frisches Wasser zu; wenn es siedet, so lege ein Paar Quitten hinein, lasse sie unverdeckt recht lind sieden, alsdann nimm sie heraus und lege wieder ein anderes Paar hinein, schäle die gefottenen, und schabe das Gute herab; und das so viel du Salsen haben willst, allezeit, so bleibt es desto weißer. Treibe 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, setze es wieder über das Feuer, und lasse es sieden, du mußt es aber fleißig rühren, damit es nicht anbrennt; probire es auf einem Zinnteller, wenn es nicht rinnt, sondern gestehet, so ist es gut, richte es gleich in ein Geschirr weil es noch warm ist. Wer will, kann auf das Pfund Dese, fünf Bierling Zucker nehmen so wird er weißer. Oder: Nimm drei Theile Quitten, und einen Theil Taffet-, oder Maschankeräpfel, schneide sie in kleine Bröckel, und siede selbe in einem reinen Wasser bis sie gänzlich gefotten, hernach schütte sie auf ein Sieb, und lasse den Saft durchsiehen; du kannst ihn dann auch noch einmal durch ein feines Tuch oder Salzsack gehen lassen; hernach nimm drei Gläser von dem Saft, ein Glas voll dick geläuterten Zucker, schütte es untereinander, und lasse es so lange sieden, bis es sich sulzet. Dieses kann man mit einem herausgenommenen Tropfen sehen. Hernach gieße es in die Gläser oder Schachteln, lasse sie an einem warmen Orte stehen, so ist sie fertig. Nach dem Eingießen mußt du den Schaum mit einem Löffel hinwegnehmen.

1454. Limonie, gefüllte.

Schneide die Limonie in der Mitte von einander; höhle das Weiße sauber heraus, hernach wässere die ausgehöhlte Schale, bis das Bittere davon kömmt, hernach stoße Mandeln und ein wenig geweihte Semmelbröseln,



auch Limonieschale und kleingehackten Zitronat darunter, zuckere alles und mache es mit Limoniesaft und Weinbeeren an, fülle es in die ausgehöhlte gewässerte Schale, richte es in eine Schüssel, und mache eine Salze von Zucker darüber, setze es auf die Gluth, und lasse es sieden.

## 1455. Limoniesulz.

Nimm in halbes Seitel Wasser, und ein großes Seitel Wein, thue es in ein sauberes Keindel, thue Zucker darein, hernach die Limonte. Schalen und ganzen Zimmt ein Paar Mägelein und lasse es sieden, hernach nimm schöne Limonte, schneide sie auf, und gib den Saft auf einen Zeller. Hernach nimm ein halbes Loth Hausenblattern in ein Keindel, und gieße laulichtes Wasser darauf, damit sie sich aufblöhet, setze sie, wenn sie aufgeloßt ist, durch ein Keindel, lasse sie aufsieden, und schlage von zwei Eiern einen Schnee, lasse sie sieden, daß sich die Sulze läutert, gib hernach den Limoniesaft darein, lasse ihn nur einen guten Aufsud thun, hernach nimm ein Tuch, setze sie durch. Binde ein Tuch auf Sesseln, und setze sie wieder, damit sie schön fein wird, hernach stelle sie auf ein Eis, oder in den Keller, damit sie sich schön sulzet.

## 1456. Mandelmilchsulze, rothe und braune.

Nimm eine Maß gutes Obers oder süße Milch und setze sie in einem saubern Hasen zu, lasse sie recht sieden; nimm ein Pfund schöne Mandeln, schwelle sie, und stoße sie klein, und gieße während dem Stoßen kalte Milch daran, damit sie nicht öhlig und schwarz werden; stoße sie so klein als es immer seyn kann, hernach utium die gestoßenen Mandeln darein, und treibe es durch ein doppelttes Tuch, bis es sechs Loth sind, die nicht durchgehen, alsdann nimm zwei Loth Hausenblattern, schneide sie klein, und wasche sie sauber aus, thue es in eine Schüssel, gieße Wasser darauf, setze es auf die Gluth, und lasse es zergehen, rühre es immer um, damit sie nicht sieden, wenn sie zergangen ist, setze sie in der Milch und lasse es stehen, er muß aber nicht von der Hausenblatter riechen; auch kannst du sie roth färben, und mit



Chokolade braun machen; du kannst sie auch von Pistazen machen, nur daß du mehr nimmst. Zuckern kannst du sie nach Belieben.

1457. Mandelmilchsulze, grüne, gelbe und weiße.

Treibe gestoßene Mandeln mit Wasser durch, darin Hausenblättern gesotten werden; nimm von der Petersilie das Grüne, hacke es klein, nimm von der Mandelmilch den dritten Theil gezuckert, und seibe es durch, so wird es grün. Nimm die andern zwei Theile, siede sie und gut gezuckert, gieße die Hälfte davon in eine Pfanne, lasse sie weiß, davon die andere Hälfte mit Safran gelb gemacht, also werden dreierlei Farben, und wenn sie eine Zeitlang gestanden, so gib es in heißes Wasser, stürze sie auf ein blechenes Plättel, und schneide sie auf einer Schüssel nach Belieben.

1458. Maschanzkeräpfel.

Schäle Maschanzker, lege sie in frisches Wasser, daß sie nicht schwarz werden, nimm in eine Rein oder Kasserolle halb fingerhoch Wasser, einen Bierling Zucker, eine ganze Limonieschale, ein Stück Zimmt, wenn es zu kochen anfängt, so lege die Äpfel darein, gib aber acht daß du den Stengel nicht abbrichst, wenn sie auf einer Seite weich sind, so lehre sie behutsam um, damit sie nicht zerfallen, du darfst sie aber nicht mehr zudecken, sonst versieden sie sich; wenn sie gesotten und, lege sie auf eine Schüssel heraus; bestecke oder bestreue sie mit gestiftelten Pistazen, lege in die Kasserolle ein gutes Stück Zucker, lasse es recht dick, bis der Zucker saumet, einieden, hernach schütte es darüber, und lasse es an einem kalten Orte sulzen.

1459. Milchsulz, glatte.

Bereite so viel Milch als du glaubst, dazu vommethen zu haben, gieße sie in eine bestrichene Kasserolle oder Pfanne, und lasse sie kochen, nimm in einen Hasen ein wenig Mundmehl, treibe solches schön ab mit kalter Milch, nimm auch daran abgeschlagene Eierklar, wenn



die Milch siedet, rühre sie darein, gezuckert nach Belieben, damit es einen guten Geschmack bekommt. Reibe in den Zucker das Gelbe von einer oder zwei Limonien ab, hernach gieße es wieder in eine beschriebene Pfanne. Lasse es gemach sieden, richte es in eine große oder kleine Schüssel, und setze es in den Keller, damit es sich schön dick setzet.

1460. Milchsulze, gezierte.

Nimm von sechs oder acht Eiern die Klare, und eine gute Milch, wovon auf eine Maß fünf Eierklar kommen, sprudle es lange untereinander ab, seibe es hernach durch ein Sieb und zuckere es; wenn du willst, so kannst du auch Rosenwasser dazu nehmen, und lasse es sieden; während dem Sieden aber klopfes immer, alsdann schütte es gleich in eine Schüssel, lasse es gesehen, streue dann ein wenig Weinbeeren darauf, und ziere es mit Pomeranzenblättern, wie du sonst die Lorbeerkränze machst.

1462. Rocker Milchsulze.

Erstlich wird von fünf Eiern die Klare zu Schnee geschlagen, und ein wenig feingestosener Zucker darunter genommen, dann eine halbe Maß Obers in einer Reiv auf die Gluh gesept, mit ein wenig Vanille gesotten, dann die gesaumte Eierklar wie große Rockerl darein geschlagen, und sieden lassen, bis sie fest genug sind, dann nimm sie heraus, und lege sie auf eine Schale; von acht Eiern die Dotter mit ein wenig kaltem Obers abgesprudelt, und in das warme Obers unter beständigem Rühren gegossen, lasse es auf dem Kohlenfeuer so lange stehen, bis es dick wird, wie zu einem Gefrorenen, gieße es dann über die Deckel, und lasse es ganz kalt werden. N. B. Gezuckert kann es nach Belieben werden.

1462. Oberskaffeesulze.

Nimm ein Viertelpfund Kaffee, brenne ihn aber nur halb, daß er gebräunt ist; hernach stoße ihn groß



und siede ihn mit einer halben Maß Obers, seihe sie durch, gib Zucker dazu, und lasse ihn kalt werden, dann löse Hausenblattern mit ein wenig Wasser auf, gib sie warm in das Obers mit Kaffe, und lasse sie alsdann auf dem Eise sulzen.

1463. Pfirsichsulze.

Schäle Pfirsiche, schneide sie von einander, und nimm die Kerne heraus. Die halben Pfirsiche lege auf zubereitete Schalen, bestecke sie mit Pistazen, drücke Limoniesaft darauf, daß sie weiß bleiben. Nachdem reibe sechs Limonie auf Zucker ab, und gib noch fünfzehn Loth gestoßenen Zucker, in einem Weidlinge dazu, alsdann löse ein halbes Loth Hausenblattern in einer halben Maß siedendem Wasser auf, gieße sie uf den Zucker und Limoniesaft, der von sechs Limonien ausgepreßt werden muß. Wenn dieses gesulzt ist, gieße solchen auf die Lächer, und alsdann die Hälfte klare Sulze auf die Pfirsiche. Wenn dieses gesulzet ist, gieße die andere Hälfte darüber, und lasse ihn sieden.

1464. Pistazenmilchsulz.

Nimm zwei Loth Pistazen, ziehe sie ab, und stoße sie ganz klein, hernach mit einem Seitel guten Obers abgetrieben, zuletzt auch zwei ganze Eier darunter gerührt, gezuckert und einen beliebigen Geruch gegeben, dann in einer Sulzschale geseihet.

1465. Pomeranzensulze, ordinaire.

Nimm ein Seitel Wasser und ein Seitel Wein, gieße es in ein neues Keindel oder Siedbecken, reibe ein Paar Pomeranzen mit Zucker ab, und drücke von sechs Limonien den Saft darein, du kannst auch ein Paar Limonie dazu nehmen. Zuckere den Wein und Wasser, daß es süß genug wird, und lasse es wieder sieden, bis es dicklich wird, hernach löse anderthalb Loth Hausenblattern im Wasser auf, und seihe sie auch darein; wenn es also gut gesotten ist, so gib auf die Lezt den Saft darein, und lasse ihn nur einen Aufsud thun, binde



Zücker auf die Sesseln, seihe es durch, und setze es auf ein Eis.

1466. Pomoranzensulze mit Farben.

Schneide von schönen dicken Pomeranzen ein kleines Eck herab, lege das Inwendige heraus; lege die Pomeranzen ins Wasser, und mache die Sulze also: Die Weiße mache Blamaschee von Mandeln, Zucker und Obers, auch etwas wenig Hausenblasen, mit diesen fülle die Pomeranzen Vierteltheile voll; hernach mache die zweite roth, nimm rothen Wein, Zucker, ganze Nägelein, Zimmt, und lasse es gut kochen; gib auch Hausenblattern und zuletzt Alfermesaft dazu, dieses lasse durchlaufen, und fülle die Pomeranzen halben Theil damit an, wenn das andere schon gesulzet ist, gib wieder weiße darauf; alsdann mache von dem Pomeranzensaft die dritte, und fülle sie ganz voll an. Wenn nun alle Sulzen gut abgeseulzet sind, so schneide sie in der Mitte von einander und gib sie zur Tafel. Die Sulzen probire vorher, wenn sie sich nicht sulzen, so hilffst du mit der Hausenblatter.

1467. Ribiselsulze.

Nimm ein Seitel Ribisel, zerdrücke sie, und gib ein halbes Seitel Wasser darauf, lasse sie über Nacht stehen, seihe den Saft durch eine Serviette, auf ein Seitel Saft ein halbes Loth Hausenblattern, und zwei Loth abgeschlagene Eierklar, mache sie wie die Weichselsulze.

1468. RumeIsulze.

Nimm zwei Maß guten Oesterreicherwein, ein Seitel Wasser, zwölf Löffel voll Weinessig, von drei Limonien den Saft, von einer die Schale, zwei Gewürznägelein, zwanzig Pfefferkörner, ein ganzes Stück Himbeer, zwanzig Blüthen Safran und ein Pfund Zucker, dieses alles thue in ein messingenes Becken, und lasse es kochen; nimm auch zwei Loth ausgeseulzte Hausenblasen dazu, lasse sie wohl einsteden, seihe es durch ein wolle-



- nes Tuch, hernach theile es auf drei Theile ab, gieße den ersten Theil in die Schalen, oder Schüsseln, lasse es stehen, spicke es mit geschwellten und halb geschnittenen Mandeln und Pistazen, gieße die andern wieder darüber, und so fort; setze es an einen kalten Ort, damit es recht kalt wird.

1469. Weilschensulze.

Zupse die Stängel von den blauen Weilschen, nimm eine Kaffeetasse voll Weilschen, balle sie in ein Tuch, gieße heißes Wasser darüber, damit das Wasser blau wird, thue es dann in eine Stümschüssel, drücke von einer Limonie den Saft darein, zuckere es, stelle es auf eine Gluht, und lasse es heiß werden. Wenn es heiß genug ist, so schlage ein Eierklar zu Schnee, gib es in die Sulze, stelle es von der Gluht, lasse es kalt werden; wenn es kalt ist, so seihe sie durch ein Tuch, drücke sie aber nicht aus, sondern lasse sie nur durchtropfen. Nimm zwei Loth Hausenblättern, siede sie im kalten Wasser lasse es einkochen; wenn es eingesotten ist, so stelle es von der Gluht, wenn es kalt ist, so seihe es durch ein Sieb in die Sulze, gieße dieselbe in eine Gallatschale; stelle es an einen kühlen Ort, und lasse es so lange stehen, bis es sich schön sulzet.

1470. Weichsel sulze, frische.

Nimm die zeitigen Weichseln, zupse die Stängel weg, und stoße sie in einem steinernen Mörser schön klein, hernach richte sie in einen Weidling zugedeckt, und zwei Stunde stehen lassen, damit sie von den Kernen den Geschmack bekommen; alsdann drücke es durch ein Tuch, und nimm Zucker daran nach Belieben, nimm anderthalb Loth aufgelöste Hausenblätter dazu, und lasse sie durchlaufen, damit die Sulze schön klar wird, richte sie in die Schalen, und setze sie an einen kalten Ort.

1471. Weichsel sulze, dürre.

Wasche ein Pfund Weichseln zweimal in laulichstem, und eben so oft in frischem Wasser aus, hernach im



guten Wein in ein messingenes Becken gethan, ein Pfund feinen Zucker mit Limonischale abgetrieben, und den Saft davon hineingedrückt, gib auch ein wenig Zimmet dazu; siede es, seihe es durch, und sulze sie mit Hausenblättern. Wenn sie gestanden ist, stecke etwas trockenes Eingemachtes, oder Zitronat blätterweise geschnitten darauf.

1472. Weinsulze.

Zerschneide ein Loth Hausenblätter, wasche sie sauber aus, und seihe das Wasser ab: hernach binde etwelche Blüten Safran, etwas Himbeer und Nägerl in eine Leinwand, und laß es in einer halben Maß Oesterreicherwein eine Stunde wieder weichen, dieses nimm heraus, und gib die Hausenblätter hinein, lasse sie mit stetem Rühren in ein Becken ein Paar Sude aufstun, gib vier und zwanzig Loth gestoßenen Zucker, und von vier Limonien den Saft hinein, seihe es einigemal durch ein reine Serviette, und lasse es dann an einem kalten Orte sulzen.

1473. Zimmetulze.

Nimm auf eine Drei-Seitelschale von neun Limonien den Saft in einen Weidling, das übrige Wasser oder Wein, nimm drei Viertelpfund Zucker, laß ihn darin zergehen, laß es durch ein Tuch, daß es schön klar wird, färbe sie mit Alkermes, gib sechs Tropfen Zimmetgeist hinein. Als am nimm zwei Loth Hausenblätter, löse sie mit ein wenig Wasser auf, mische sie darunter, seihe es noch einmal durch ein Tuch, und laß es in der Schale sulzen.

1474. Zwetschensulze.

Nimm schöne große Zwetschen, sechszig auf ein Seitel Wein, gieße von diesem ein wenig in ein messingenes Becken, lege ein Stück Zucker daran, lasse ihn kochen, gieße den andern Wein auch darcin, koste es, ob es genug süß ist, schäle die Zwetschen, laß aber den Stengel und die Körner darin, lege sie in Wein, und lasse sie ein wenig kochen.



thue Anonieschalen, ein wenig Gewürznelken und Zimmet daran, aber nicht zuviel, löse eine Hausenblatter auf, und thue sie darein, wenn die Zwetschen heraus sind; hernach wenn sie noch sulzet, so schlage von zwei Eiern einen Schnee, gib ihn auch darein, binde Lücher auf die Sessel, lasse die Sulze durchlaufen, gib endlich auch die Zwetschen darein, und setze sie auf ein Eis, damit sie sich sulzen.