

Um die Backeren zum Desert zu  
machen.

Ordinäre Biscoten.

Wäge 15 Eyer schwer fein gestoßenen Zucker, 12 Eyer schwer feines Mehl, thue den Zucker hernach in eine Schüssel, schlage dazu die 15 Eyerdotter, das Weiße aber besonders in ein anderes sauberes Geschirr, schlage noch 8 andere Dotter das Weiße davon, hernach muß der Zucker und Eyerdotter zusammen gerührt werden, so lang bis es anfängt zu saumen, laß das Weiße von den 15 Eyern zu einem Schnee recht stark schlagen, gib ihn hernach zu der Dos, rühre ihn langsam hinein, nachdem das Mehl nun langsam hinein gerühret, weil es nicht mehr stark darf gerühret werden, so ist der Teig fertig, nim den Bogen Papier auf die Tafel, thue von einem Biscotentrachter und schlage deine Biscoten klein oder groß nach Belieben auf das Papier, sollst du aber keinen Trachter haben, so kann man zur Noth die Biscoten mit einem Eßlöffel aufschlagen, nachdem muß du richten fein gestoßenen Zucker auf 2 Bogen Papier, die aufgeschlagenen Biscoten darauf legen, den Zucker darüber schlagen, den Bogen hernach durchziehen in die Höhe,

daß der übrige Zucker abfällt und nur so viel darauf bleibet, was vonnöthen hat, ihre Glasur zu bekommen wie sich gehöret, dieses ist die ganze Dos von den Biscotten, wenn man viel zu machen hat; will man aber weniger machen, so kann man das Gewicht abbrechen, und die Hälfte oder Viertel wägen, um sicherer zu machen; das Rohr oder Ofen, wo man sie backet, darf nicht zu heiß seyn, sondern eine gleiche Hitze und wenn sie halb gebacken sind, muß man sie mit dem Blech umwenden, so bekommen sie schönere Farbe und backen gleich.

### Feine Biscoten.

Diese Biscoten werden Kaiser = Biscoten genannt, viele nennen sie auch Französische, man wägt 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, thue diesen in ein Kessel, wie es die Zuckerbäcker pflegen zu haben, schlage daran 9 ganze Eyer, stelle es auf eine gelinde Asche, schlage es mit dem Schlagbesen wohl ab, so lange bis es anfängt ein wenig faumig und dicklicht zu werden, aber wohl beobachten, daß der Zaig nicht zu heiß wird, sondern er muß nur lau werden, nachdem thue ein halbes Pfund Mehl hinein rühren, so ist der Zaig fertig, diese Biscoten müssen

lang geschlagen werden, es gehören 12 auf einen Bogen Papier, bestreue sie mit feinem Zucker, wie schon gemeldet bey den andern, und auch auf die nähmliche Manier gebacken.

### Zwieback.

Es ist der nähmliche Taig von den ordinären Biscoten, man kann auch vorher den obern Taig nehmen, hernach der überbleibet, ist gut um den Zwieback zu machen, man thut ein wenig süßen Anis hinein, auch kann man abgezogene Mandeln in feine Fülle schneiden, diese gut drucken, und anstatt den Anis hinein thun, auch Pistazien oder auch Pinollen, es kommt auf den Gusto an, man kann auch von dem Biscotentaig mit einem Eßlöffel runde schlagen und auf das Papier ohne Zucker darauf zu streuen, ausbacken, nachdem glasire mit Chocolate oder Pomeranzen, auch mit einem andern Gusto, auf solche Manier kann man eine Veränderung machen, man kann auch von dem nähmlichen Taig, der übrig bleibet, etwas Mehl auf ein Backbret dazu nehmen, auch die Schalen von einer Lemoni abgerieben, ein wenig feinen Pfeffer und ein wenig fein gestoßene Nügerln, thue hernach ein Blech mit ein wenig weißem Wachs bestreichen, gib hernach kleine runde Bröckel

darauf, und backe es in einem Rohr oder  
 Ofen aus, diese Backerey wird auf Deutsch  
 Pfeffernuß genannt; den Zwieback zu backen,  
 hast du keine Form von Blech, mache eine  
 Kapsel von Papier, thue den Teig hinein,  
 hernach auf ein Blech, laß es backen, nur  
 nicht zu heiß, sondern recht langsam, wenn  
 es aus dem Ofen kommt, schneide es gleich  
 von dem Papier los, laß es kalt werden, nach-  
 dem thue es in Schnitten schneiden, und lege  
 sie auf ein sauberes Blech, stelle sie in den Ofen,  
 wenn er nicht mehr heiß ist, auf die Lest,  
 wenn alles heraus gebacken ist, laß ihn schön  
 gelb werden, unten wie oben ist zu beobach-  
 ten, so muß es gestellet werden in einen tro-  
 cknen Ort, so bleibet es allzeit rösch und gut.

#### Anisfrapfen.

Schlage von 4 bis 6 Eyerklaren einen star-  
 ken Schnee, gib dazu ein Achtelsfund fein  
 gestoßenen Zucker, den Geschmack von ein we-  
 nig fein gestoßenen Anis oder auch von einer  
 abgeriebenen Lemoni die Schalen, auch von  
 Pomeranzeublütze, Schlage es zusammen, aber  
 nur so lange bis es zusammen gemischt ist,  
 lege Oblatten auf ein sauberes Blech, thue  
 einen Eßlöffel voll darauf, stelle sie in  
 einen Ofen, welcher lau ist, denn sie müssen

eine Stunde im Ofen bleiben, bis sie recht anziehen und gelblicht werden, nachdem laß sie kalt werden, nimm sie vom Blech, thue sie anrichten, stelle sie in einen trockenen Ort, bis es Zeit ist zu serviren.

### Bittere Mandellaibeln.

Thue bittere Mandeln blangiren und abziehen, nachdem fein stoßen mit Eyerklar, nimm in eine Schüssel zum rühren so schwer auch fein gestoßenen Zucker, thue es wohl zusammen abrühren, schlage von etlichen Eyerdottern einen Schnee, rühre die Mandeln und Zucker damit ab, aber etwas fest, nicht dünn, nachdem thue so viel von dem Mandeltaig, als wie eine Haselnuß groß, den Bogen Papier nach der Ordnung damit belegen, nicht zusammen, sondern etwas von einander, damit sie nicht zusammen laufen, thue sie hernach auf ein sauberes Blech, und laß sie langsam backen, daß sie schöne Farbe bekommen, wenn sie aus dem Ofen kommen, ziehe sie von dem Blech auf eine Tafel, laß sie kalt werden, nachdem kannst du sie von dem Papier abbrechen, und in ein anderes Ort aufbehalten, indem sie rösch bleiben müssen zu serviren.

## Süße Maccaroni.

Nachdem die süße Mandeln abgezogen sind, müssen sie auch mit Eyerklar fein gestoßen werden, damit sie nicht öhlicht werden, hernach werden sie gemacht auf die nähmliche Manier, wie die bitteren Mandellaibeln, nur daß von einer Lemoni die Schale auf dem Zucker abgerieben wird, und anstatt daß bittere Mandellaibeln werden, rund auf das Papier geschlagen und auf die nähmliche Manier gebacken, wie gemeldet; von diesem nähmlichen Taig kann man nehmen auf eine große Oblaten zu streichen, wie ein starker Messerrücken dick und auch auf einem Blech langsam ausbacken lassen, sobald es aber schöne gelbe Farbe hat, thue es gleich warmer in schöne Stückel länglicht und auch rund schneiden, wenn es hernach kalt ist, glasire sie mit unterschiedlichem Gusto und Farben, die Glas zu machen, nimmt man fein gestoßenen Zucker, Lemonisast und einen geschlagenen Schnee von Eyerklar, dieses thut man wohl abrühren, so ist die Glas weiß wie Schnee, man kann sie hernach gelb machen von abgeriebener Lemoni, und auch eine andere von abgeriebenen Pomeranzen, auch von Zimmet, von Chokolade, von Pi-

stazien, um mehrern Geschmack von allen Sorten zu haben, dieses muß hernach nur in einem lauen Ofen getrocknet werden, oder auch in einem trockenen Kasten.

### Einen Schnee.

Nimm eine Portion recht guten süßen Rahm, thue diesen abkochen, hernach in ein kühles Ort stellen oder auch auf das Eis, wann man es hat; reibe die Schalen von einer Lemoni daran auf dem Zucker; wenn man will, kann man auch den Geschmack geben von einer Vanille; wenn der Rahm siedet, thut man ein Stangel Vanille hinein, mit ein wenig Zucker, laß ihn kalt werden, nachdem thut man den Vanille davon, und schlägt es mit dem Schlagbesen recht gut ab, bis er Faum macht, diesen Faum thut man abnehmen in das Geschirr, wo man serviren will, und schlage so lang bis das Geschirr angefüllet ist und mit Schnee erhoben, alsdenn wird er zur Tafel serviret, dieses muß aber geschehen in einem kühlen Orte oder auf dem Eis, weil es im Sommer serviret wird.

---

 Holippen.

Thue ein feines Mehl in ein Schüssel mit einer auf dem Zucker abgeriebenen Lemoni, schlage ein ganzes Ey mit Dotter daran, rühre hernach den Taig mit weißem Wein ab, nicht gar zu dünn, das Eisen muß recht sauber dazu seyn, lege es in das Feuer, laß es heiß werden, nachdem bestreiche es mit Wachs, gieße einen Eßlöffel voll von diesem Taig hinein, thue es wohl schließen und backe sie auf diese Manier schön gelb aus, sobald es aber vom Eisen kommt, muß man sie gleich zusammen wickeln, so sind sie fertig zu serviren, diese lassen sich nicht aufbehalten, allezeit besser, wenn sie frisch gebacken werden, um deine Herrschaft zu contentiren; man kann auch diesen Taig mit halb Milch und süßen Rahm anmachen, sie werden auch gut.

## Ein Gefrorenes von Lemonien.

Nimm 6 Lemonien, thue davon die Schalen fein mit dem Messer herunter schneiden, in ein sauberes Geschirr, den Saft davon thue in ein besonderes Geschirr drucken, nimm ein Viertelpfund Zucker in ein Pfandel, ein gutes Seitel Wasser, setze es auf das Feuer,

laß den Zucker so lange sieden, bis er sich wohl verfaumet hat, wenn du ihn vom Feuer thust, wirf die Schalen von der Lemoni hinein, laß es ein wenig stehen, hernach durch ein Haarsieb passiren, wenn es kalt ist, thue den Saft dazu, gieße es in die Büchsen, eine Stunde vor dem Serviren, zerschlage das Eis, mische es mit Salz, richte es in das Schaffel und die Büchsen hinein, wenn es anfangt fest zu werden, thue es mit dem Schäuferl ablösen, thue die Büchsen beständig um und um rühren, und mit dem Schäuferl auch zum öftern wohl verrühren, daß es keine Risse nicht bekommt, wenn es durchaus fest ist, alsdenn kann man es stehen lassen bis es serviret werden kann.

#### Gefrornes von Pomeranzen.

Nimm 3 Pomeranzen, thue sie auf dem Zucker abreiben in ein Geschirr, hernach schneide sie in 4 Theile, nimm das Mark davon, die Kerne und die Schalen hinweg, Koche ein Viertelfund Zucker, wie vorher schon gemeldet, gib das Mark in den Zucker und laß den Zucker ein wenig kochen, hernach thue es auf ein Sieb mit sammt den abgeleebenen Schalen, und passire es wohl, nach-

---

dem drucke noch den Saft von ein Paar Lemoni dazu, gib es in die Büchsen, und richte es zum gefrieren wie schon gemeldet.

### Gefrorenes von Erdbeeren.

Nimm gute zeitige Erdbeeren, thue sie vorher durch ein Haarsieb passiren, nachdem muß der Zucker stark eingesotten seyn, wie Syrop, gib den Zucker dazu, soviel es vonnöthen hat, nicht zu süß, damit der Erdbeergeschmack bleibt, richte es hernach ein in die Büchsen, und mache das Gefrorne zurecht, wie schon gemeldet ist; auf diese Manier kann auch das Gefrorne von Maulbeeren gemacht werden, wie auch von mehrern Sorten.

---