

Eine Mehlspeis.

Mache ein stark's Beschamel, schneide Semmelschnittel, tuncke sie ein, gieb Sardellenstückel darauf, und lege sie wieder zusam, tuncke es wieder in Beschamel ein, schmiere ein Deckel mit Butter, lege es darauf, setze es in Ofen, und streue in der Höhe Parmasankäfs darauf.

Gesottene Torten.

Nimm 1 Pf. fein gestoffene Mandel, daß sie aber nicht öligt sind, hernach nimm ein halb Pf. Zucker, gieß ein halbes Seitel Wasser darauf, und laß ihn kochen bis er sich spinnet, hernach gieb es unter die Mandel, rühre es wohl untereinander, schlag 6 Eyerböcker eines nach dem andern wohl zerrührt hinein, und rühre es bei einer halben Stund, nimm sodann ein halb Viertel Zitronad, 2 Loth Bistazn, von einen Limoni die Schäller, schneide dieses alles klein, und rühre es unter die Mandel, nimm auch von 2 Limoni den Saft damit sie schön aufgehen, hernach schmiere das Blattel mit Butter, lege Oblat darauf, fülle den Teig hinein, mache einen Reif herum, und backe es schön kühl.

Geschobene Torten.

Nimm 2 Pf. gefähdten Zucker in einen Weidling, nimm von 2 Limoni die Schaller und den Saft, von 8 oder 10 Eyerklar den Schnee, rühre ein schönes Eis, nimm 1 ein halb Pfd. Mandel, ein halb Pfd. gestiftelte Bistazi, theile die Mandel auf 3 Theile, das Eis auf 4 Theil, unter einem Theil Mandel nimm Bistazj und Spinattopfen, stosse den Spinat klein, rühre ihn durch ein Tuch, gieß ein wenig Wasser in ein Pfandel, laß es aufsieden, gieß den Saft hinein, und laß ihn einen Sud mit aufschun, seihe ihn auf ein Sieb, nimm ihn zu den Bistazj, rühre es wohl durcheinander, zu den rothen nimm Alkermes, zu den braunen nimm Ciocolade oder Zimmet, den letzten lasse weiß, schmiere mit Wax die Blattel subtil, streiche die Farben schön dün dar auf, backe es kühl, daß die Farben nicht braun werden, schübe es mit einem Ruedelschäufel, setze es auf ein Bergblattel, und trockne es in Ofen.

Schmalz - Torten.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. Schmalz, treibe es faumigt ab, schlag 14 Eyerdotter darein, hers
nach

nach nim $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl,
von einem Limoni die Schallen, streiche es
halben Theil auf ein Blattel, fülle Einges-
machtes hinein, lege die Stangel darauf,
mache um die Mitte einen Reif, und backe
es schön kühl.

Harte Evertorten.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl,
brödle es ab, nim $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 harte
fein geschnittene Eyer und Limonienschallen,
mache dieses alles zusammen, und nim den
halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingesot-
tenes hinein, mache einen Gortern darauf, bes-
streiche es mit Eyerklar, streue Zucker dare-
auf, und backe es schön.

Gesprikte Torten.

Nimm 2 Pfd. Mandel, stosse es klein,
neze sie aber mit Euklar, damit sie nicht öligt
werden, hernach nim 2 Pfd. gefähdn Zu-
cker, und vor 6 Kreuzer Tragant, welcher
aber wohl geweicht seyn muß, 1 Loth Mä-
gerl, 1 Loth Zimmet, 2 Muskatnuß, von 2
Limoni den Saft, wie auch die Schallen, von

2 Eyerklar den Schnee, stoffe dieses alles wohl durch einander, hernach belege ein Bergblattel mit Oblad, nihm eine Sternsprizen, drucke das Blatt voll an, setze es in Ofen, und laß schön kühl backen, wenn es gebacken ist, so trucke es wieder voll an, backe es wieder, und so fort, bis der Teig gar ist, und wenn es ganz gebacken ist, so mache ein Eis darauf.

Eine andere Gattung Schmalz Torten.

Nihm 1 Pfd. Schmalz, treibe es schön ab, schlage 6 Eyerdotter und 2 ganze eines nach den andern wohl zerrührt hinein, hernach nihm $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandel, von einem Limoni die Schäller, und auf die lege 1 Pfd. Mehl, rühre es durch einander, streiche es halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingemachtes hinein, mache Stangel darauf, und backe es schön.

Englische Mandeltorten.

Nihm $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, laß ihn sieden bis er dick wird, nihm ein und ein Viertel Pfd.

Pfd. gestoffene Mandel darunter, trockne es wohl ab, gieb 5 Eyer eines nach den andern hinein, rühre es eine ganze Stund, schlag auf die legt 2 Dötter, und von der Klar einen Schnee dazu, hernach nimh einen halben Vierting Zitronad, Limonischallen, etwas Zimmet, Nägerl, von einem Limoni den Saft, rühre alles durcheinander, streiche das Blattel mit Butter, belege es mit Oblat, und gieb den Teig hinein.

Aleyen = Torten.

Nimh $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandel, vuge sie mit einem Tuch ab, stosse sie mit der Schäller, und laß durch ein Rudeßsieb in einen Weidling laufen, hernach nimh $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, schlage 12 ganze, und 18 Enddötter eines nach den andern wohl zerrührt hinein, die Dötter müssen aber allein hinein kommen, und die Klar zum Schnee, rühre es eine Stund lang, hernach nimh 4 Loth Zitronade, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Nägerl, von einem Limoni die Schäller, schneide dieses alles klein, und nimh es darunter, hernach schmiere ein Blattel mit Butter, belege es sammt den Reif mit Oblat, gieb den Teig hinein, backe es schön kahl, und mache ein Eis darauf.

Man

Mandeltorten.

Nimm 1 Pfd. Mandel, stosse sie, und
 nimm 1 Pfd. Zucker, von einem Limoni die
 Schaller aber klein geschnitten, gieß dieses als
 les in einem Weidling, schlage 6 ganze Eyer,
 und 12 Dötter darein, und rühre es eine gan-
 ze Stund, in die Torten kann man auch Eis-
 ocolade nehmen, wenn man es schwarz ha-
 ben will, gieß sodann in einen Model oder
 Reif, und backe es bei einer Stund.

Schwarze Brodtorten.

Nimm 1 Pfd. Mandel, stosse sie aber
 nicht gar zu viel, 1 Pfd. Zucker, 42 Eyer,
 12 ganze und 30 Dötter, von 2 Pomeran-
 zen und 2 Limonien die Schallen, 4 Loth Bis-
 tagyblattel, 8 Loth Zitronad, aber gestiftel-
 te, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Nägerl, 2 Mus-
 katnuß grobgestossen, 3 Loth geriebenes schwar-
 zes Brod, es muß aber mit schwarzen Wein,
 oder mit Pomeranzensaft aber nicht zu naß
 angefeucht werden, es muß 2 Stund ge-
 rührt, auch muß auf die legt das Brod mit
 den übrigen vermischet werden, backe es
 2 Stund, mache ein Eis von gestiftelten
 Bistagyn darauf.

Torten von süßen Pomeranzen.

Nimm 1 Pfd. gestoffene Mandel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 18 harte Eyerddörter, 5 süße Pomeranzen, reibe es auf einen Reibeisen, und stosse sie klein unter die Mandel, treib 6 Loth frischen Butter säumigt ab, nimm die Mandel dazu, und rühre es eine Viertelstund, hernach nimm die Eyerddörter, stosse sie, und giebs hinein, nach diesem nimm 7 Loth Mehl, rühre es nur so viel, daß es unter einander kommt, hernach schmiere ein Blattel mit Butter, lege Oblat darauf, streiche den halben Theil darauf, fülle ein was du hast, gieb den übrigen Teig in die Spritzen, spritze ihn darauf, backe es schön kühl, und gieb ein Wasser-Eis darauf.

Rösten-Torten.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Rösten, siede sie als wie ein hartes Ey, hernach löse sie aus, und nimm anderthalb Viertelung ausgelöste Rösten, hacke sie klein als wie einen Gries, gieb sie in einen Weidling, nimm 1 und einen halben Viertelung gestoffenen Zucker, einen halben Viertelung Mandel, 4 Eyerddörter, Nägerl, Zimmet, Muskatblüh, Muskatruß, rühre alles mit
fame

sammen eine ganze Stund, hernach mache die Eyerklar zum Schnee, schneide gewürfelte Limonischallen, wie auch Zitronad, und giebs darunter, schneide Oblat, gieb den Teig darauf, und backe es schön kühl.

Torten auf eine andere Art.

Nimm 1 Pfd. Mehl, und 1 Pfd. Butter, die Hälfte Butter zerbröckle, und giebs unter das Mehl, die andere Hälfte aber laß zerschleichen, aber schön kühl, hernach mache den Teig mit den zerschlichenen Butter, und 2 Eyerdotter an, mache davon die Torten, und gieb Zucker darauf.

Biskotenloch.

Nimm in ein sauberes Häfen 1 Pfund Zucker, schlage 24 Eyerdotter darein, und fange es gleich an zu rühren, mache von 12 Eyerklar einen festen Schnee und gieb ihm hinein, rühre es eine gute Stund, zuletzt wäge 1 Pfd. wohl getrocknetes Mundmehl, oder so viel Sidtmehl, rühre es nur so viel, daß das Mehl durcheinander kömmt, und gieb fein geschnittene Limonischallen dazu, hernach gieb es in einem geschmirten Model oder in
ein

ein Tortenblattel, backe es bei Fünfviertelstund recht kühl, und mache ein Eis darauf, wie auf andere Torten.

Mürbe Brezerl.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 6 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 5 oder 6 Eyerdotter, ein wenig Anis darunter, mache kleine Brezel daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, streue groben Zucker darauf, und backe sie schön kühl.

Mandelbögen.

Nimm 10 Loth Mandel, einen Viertling Zucker gestossen, schlage von 2 Eiern den Schnee darunter, streiche den Teig Messer-ruckendick auf 2 Finger breite Oblat, schmierre die Bögen mit Butter, backe es schön gelb. mache ein Eis darauf, und bestreue es mit Wistazp.

Eisfrapfel.

Nimm in ein Becken 1 Pfd. Zucker, schlage 5 Eyerklar darein, rühre es auf eines
Blut

Blut bis es warm wird, hernach rühre 28 Loth klein gestoffene Mandeln darein, rühre es eine halbe Viertelstund auf der Blut, hernach nim Oblat, mache schöne Krapfel, bade es schön kühl, damit sie aber reich bleiben.

Kremwandel von Mandeln und Faniile.

Von einem Seitel Obers und 4 guten Löffeln Mundmehl machet man ein Kindstoch; läßt es gut austochen, und hernach auf einen Teller auskühlen. Alsdann treibet man 1 Viertel Butter und 1 Viertel klein gestoffene Mandeln in einen Weidling gut ab. Hernach giebt man 7 Eyerdotter, und 7 Löffel voll Koch wechselseitig nach und nach hinein, und rühret immer, dann schlägt man von den 7 Eiern die Klar zu einen Schnee, giebt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn schön pflaumicht ab. Nachdem stoffet man um 10 Kreuzer Faniile, nimt 7 Loth Zucker, und giebt nach Augenmaß Limonischällerl, und um 6 Kreuzer geschnittenes Zitronad hinein. Man füttert die Wandel mit Buttermey, füllet sie nicht gar voll an, besäet sie mit Zucker, und backet sie ganz gemach.

Mehle

Mehl Franzel.

Nimm auf ein Nudelbrett 1 Viertling gesiebten Zucker, 6 Loth Mundmehl, klein geschnittene Limonienschallen, nimm Gewürz nach Belieben, schlage in ein Häferr ein ganzes Ey, rühre es gut untereinander, mache damit den Teig an, mische ein wenig Mehl und Zucker untereinander, und besäe damit den Nudel, trockne es schön aus, schmiere ein Blech mit ein wenig Butter, lege es darauf, und backe es kühl.

Braune Mandelbögen.

Nimm ein halb Pf. Mandel, klaube die Schallen sauber weg, und rüple sie mit einem Tuch ab, schneide sie mit einem Schneideisen, und sähe sie durch ein Nudelreiterl, hernach nimm ein halb Pf. Zucker, stosse und sähe ihn, und mische ihn unter die Mandel, alsdann nimm gestoffenen Zimmet, Nägerl und Limonienschallen, dann 5 Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblat schneide sie 2 Finger breit und ein Finger lang, schmiere die Oblat mit Eyerklar, und gieb den Teig auf die Oblaten, und schmiere die blechernen Bögen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe es schön kühl, hernach mache

ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Bistazy darauf.

Butterkuch.

Nimm 20 Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimm 16 Eyer, schlage eines nach dem andern hinein, nimm 12 Loth Zucker, von einem Limoni die Schäller dazu, und mit einem Meiß vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Die blaue Feilchen = Sulz im Frühjahr.

Nimm 3 oder 4 Handvoll blaue Feilchenblattel, gieb sie in einen Weidling, brenne sie mit einem siedenden Wasser 2 oder 3mal ab, und laß kalt werden; es ist aber zu merken, daß das erste Wasser allzeit abgeseihen, und in einem messingenen Geschier wieder aufgespöten wird, hernach trockne es durch, gieb Limoni und Zucker dazu, damit es geschmack wird, läutere sie wie die anderen, hernach gieß es auf, und gieb die Hausenblätter hinein, und gieb es wie du willst in Schallen, oder laß stocken.

Die