

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Achte Abtheilung. Von Torten und Gebackenen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Achte Abtheilung.

Von Torten und Gebäckenen.

Regula 522.

Mandel = Torte.

Man nehme 12 Eyer, und so die Eyer klein sind, so muß man 14 nehmen, die Hälfte schlägt man in einen Topf mit dem Weißen und Gelben, und von der andern Hälfte schlägt man das Weiße allein und thut nur das Gelbe dazu, denn setzt man den Topf mit den Ehern auf ein Feuerfaß mit ein wenig Kohlen, und schlägt es mit einer steifen Ruthe, bis es nur eben laulich wird, denn gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis die Eyer recht dick werden, denn ein halb Pfund, oder nach Belieben, drey Viertelpfund fein gerieben Zucker, von einer Citrone die Schale gerieben, und so man will, auch ein wenig gestoßenen Cardemom, alles zusammen hinein gethan, und ferner geschlagen, bis es vollends dick ist, denn ein Pfund fein gestoßene Mandeln erstlich mit ein wenig von dem angeschlagenen Teig oder Massa klein gerührt, und denn dazu gethan und durch einander gerührt, daß keine Klümpchen darin bleiben, denn das Weiße von den 6 Ehern auf eine flache zinnerne Schüssel mit einem krummen Holze, als ein Stück vom Sonnenbände, zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, so ist die Massa recht, denn so muß man eine Form haben, welche nach obigem Einsatz eingerichtet und gemacht ist, solche wohl mit Butter be-

3 5

strichen,

strichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreuet, denn das angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie denn gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Rand herum und um die Pfeife oder Röhre der Form mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhre das Messer ein wenig sachte andrücken und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel möglich, ein wenig löset, denn eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf gedeckt, solchen mit der Form zusammen umgekehrt und auf einem Tisch ein paar mal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen fest hält, und denn die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

Regula 523.

Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

Alle Formen, die man zum Backen gebraucht, sie mögen von Blech, Kupfer oder Messing seyn, und auch eine Modelle, welche es wolle, muß man immer rein und trocken halten, und vor dem Rost wohl bewahren, und wenn man eine gebrauchen will, so muß man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange bis sich die Butter ein wenig
dick

dicke an die Form gesetzt, denn gleich mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback wohl bestreuet, so viel als an der Butter befeben oder sitzen bleiben will, und so kann man hinein thun und backen was man will, und gehet alles gut heraus.

Regula 524.
Vom Glasiren.

Man stoße ein Viertelpfund feinen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen- oder Orangenwasser, bis es ein dicker Syrop wird, so kann man damit glasiren was man will. Als nämlich, wenn man etwas damit glasiren will, es sey eine Torte oder sonsten Gebäckenes, welches sich zum Glasiren schicket, so läßt man solches, wenn es gebacken ist, erstlich ein wenig abkühlen, denn mit der angeschlagenen Glassür übergestrichen und gegen dem Feuer oder im verschlagenen Backofen oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen lassen. Will man aber etwas ganz weiß überziehen, und insonderheit, welches einen hohen Rand hat, als eine Mandeltorte, Bisquittorte, Französische Torte und dergleichen, so schlägt man 2 oder 3 Eyerweiß klein, daß sie schäumen, und denn immer gestoßenen und durchgeseihteten feinen Zucker bey kleinen Händen voll nach und nach dazu gerührt, und immer nach einer Seite gerührt, daß es eine recht dicke Massa wird, daß, wenn man davon an den Rand der Torte streicht, solches sitzen bleibt und nicht abläuft, denn so kann man es überall damit glasiren und überziehen und gleichfalls nur antrocknen lassen,
und

und so es im erstenmal nicht dick genug darauf gekommen, so überzieht man es alsdenn noch einmal, so wird es recht weiß und schön, und denn so kann man es mit in Scheibchen geschnittener Sucade sauber belegen, als oben an den Rand herum einen Lorbeerkrantz, und an der Seite so proper als man es machen kann, denn mit buntem Streuzucker übergestreuet und wieder antrocknen lassen, so sieht es sauber aus. Hat sonst jemand Lust daran zu künsteln, so können die Bläßuren auch mit allerhand Farben angemacht werden, nämlich, roth mit Tournisol oder rothem Flor, und zwar die Röthe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen, und damit Farbe gegeben, blau mit Lackmus, wird eben so gemacht, gelb mit Saffran, wird auch also gemacht, braun mit Choccolade, solchen fein gestossen, durchgeseihtet und mit darunter gethan, daß es eine braune Farbe bekommt, und so ferner.

Regula 525.

Von blechernen Rändern oder Reifen, und wie damit umzugehen.

Die blechernen Ränder oder Reifen sind sowohl zu Mandeltorten, Bisquittorten, als auch zu andern Sachen, zum Ausbacken sehr bequem und nützlich zu gebrauchen, und wer sich denn dergleichen bedienen will, der lasse sich eines verfertigen, ohngefähr 3 bis 4 Finger breit hoch und eine ziemliche Weite, aber die beyden Enden müssen nicht zusammen gelötet werden, sondern offen bleiben, so kann man sie so weit oder enge machen als es einem beliebt,

beliebt, nämlich man macht den Reif so enge zusammen, als man es nach Proportion der Sachen und Schüssel gut achtet, und denn so nimmt man nur ein wenig weichen Wasserteig, bestreicht es mit Eyern und bedrückt es denn zwischen die Form, daß es fest hält, und denn einen Bindfaden herum gebunden, die Form auf einen Bogen Papier gesetzt, beydes mit Eyern bestrichen, ein wenig Wasserteig als einen Kringel ausgerollt, und die Form damit aufs Papier befestiget, und denn gleichfalls mit geschmolzener Butter und geriebenem Brodte, wie bey Reg. 523. eingerichtet, und weil auch zu vielen Sachen, als Mandeltorten, Bisquittorten und dergleichen in der Mitte der Form eine Röhre oder Pfeife seyn muß, so läßt man sich ein solches besonders machen, von gleicher Höhe als die Form ist, und nach unten zu ein wenig dicker als oben, und wenn man denn das Röhre gebrauchen will, so wird es gleichfalls mit Butter bestrichen, mit geriebenem Brodte bestreuet, und nur in die Mitte eingesetzt. Wenn man denn was darin gebacken hat und solches gar ist; so löset man es an dem Rande mit einem Messer, kehrt es mit einer Schüssel um, macht unten das Papter ab, denn wieder umgekehrt und die Form abgenommen.

Regula 526.

Schwarzbrodt = Torte.

Man nehme 8 Eyer und 10 Dottern, und schlaege solche mit einer steifen Ruthe, bis sie ganz dick wie ein Brey werden, denn ein halb Pfund fein gerie-

geriebenen oder gestoßenen Zucker dazu und wieder geschlagen, denn eine halbe Tafel geriebener Choccolade, ein Viertelpfund feingestößene Mandeln, Nagelein, Zimmet, Cardemom und Muskat nach Belieben, alles zusammen durch einander gerührt, und zuletzt auch 4 Loth gerieben schwarz Kockenbrodt dazu gerührt, eine Form oder Reif nach Regula 523. eingerichtet, und darin mit guter Aufsicht gebacken.

Regula 527.

Schwarzbrodt - Torte auf eine andere Manier.

Man nehme 12 Eyer, von 6 das Weiße abgethan, und denn die Eyer in einem Topf mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie ganz dick werden, denn ein halb Pfund fein geriebenen Zucker dazu gethan und wieder eine gute Weile geschlagen, und sodann 12 Loth feingestößene ungeschälte Mandeln dazu und klein gerührt, das Weiße zu einem steifen Schaum gemacht, und auch dazu gethan, und denn zu allerlezt 18 Loth gerieben grob Kockenbrodt hinein gerührt. Man muß es mit dem Kockenbrodte ja nicht viel rühren, sonst werden die Eyer von der Säuer des Brodts wieder dünn und die Torte zu fest, sondern wenn man das Brodt nur eben bey Händen voll hinein gestreuet und durchgerührt hat, sogleich in eine nach Reg. 523. eingerichtete Form gethan und langsam gebacken; was man von Citronen und Gewürz darein thun will, solches stehet in Belieben.

Regula

Regula 528.

Grob Rockenbrodt-Torte noch auf eine andere Art.

Man mache in einer Cafferoll oder steinernen Schüssel ohngefähr anderthalb Viertelpfund nach Reg. 3. abgeriebene Butter, und denn nach und nach 14 bis 16 Eyerdotter, immer nach einer Seite hin gerührt, denn auch ein halb Pfund geriebenen Zucker bey Händen voll dazu gerührt, und denn auch ein paar Hände voll gestoßene abgeschälte Mandeln, Zimmet und Citronschalen, alles dazu gerührt, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt, und denn 24 bis 26 Loth gerieben grob Rockenbrodt bey Händen voll hineingestreuert und nur eben durch einander gerührt, und denn gleich abgebacken. Man kann sie in einer Form oder blechernem Rande, oder in einer Tortenpfanne gar backen; macht man sie in einer Tortenpfanne, so kann man von seinem Teig ein Unterblatt unten einlegen, den Rand rundherum sauber aufkräusen und also backen.

Regula 529.

Citron-Mandel-Torte.

Dazu nehme man 18 Eyerdotter, von 12 Eiern hebet das Weiße auf, denn die 18 Eyerdotter mit drey Viertelpfund fein geriebenem Zucker, immer nach einer Seite recht dick gerührt, bis es sich hebt, denn 4 Loth fein Mehl, 3 bis 4 geriebene Citronschalen und ein Pfund fein gestoßene abgeschälte Mandeln dazu gerührt, denn das Weiße von den

12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen und gan; sachte zusammen gerührt, und denn in einer zubereiteten Form gebacken.

Regula 530.

Mandeltorte mit groben Rockenbrodt noch auf eine andere Art.

Man schlage 18 Eyer in einen Topf und von 9 Eiern das Weiße allein geschlagen, denn die Eyer mit dem Topf auf ein Feuerfaß gesetzt und mit einer steifen Ruthe immer geschlagen, bis es nur eben laulich wird, denn gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis es recht dick wird, denn anderthalb Pfund fein durchgeseibten Zucker dazu gethan, und denn noch eine gute Weile geschlagen, denn ein paar abgeriebene Citronschalen und anderthalb Pfund fein gestoßene Mandeln dazu gerührt, daß es eben wird und nicht klümpicht bleibt, denn die 9 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, und denn zum allerletzten zwey gute Hände voll gerieben grob Rockenbrodt hinein gestreuet und nur eben durch einander gerührt, denn gleich in einer nach Reg. 523 und 525. zubereiteten Form oder Rand langsam gebacken; so wird sie recht und schön.

Regula 531.

Torte von weißer Stärke.

Man nehme 8 gute große frische Eyer, und schla-
ge das Gelbe in eine tiefe steinerne Schüssel, und
das Weiße in eine flache zinnerne Schüssel beson-
ders, denn die Eyerdotter erlich klein gerührt,
und denn ein Pfund geriebenen und durchgeseib-
ten

ten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein gerührt, auch einen Löffel voll Rosenwasser dazu gethan und gestoffenen Cardemon, alles wohl gerührt, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt, denn zuletzt ein halb Pfund feine durchgeseichte weiße Stärke bey Händen voll überher eingestreuet und nur ganz sachte durch einander gerührt, und denn sogleich in eine nach Reg. 523. eingerichtete Form, welche in der Mitten eine Röhre hat, und nach diesem Einsatz eingerichtet ist, gethan, und in einer Tortenpfanne gebacken; bey dem Ausbacken ist nothwendig zu merken, daß gleich im Anfange unten ein wenig stärker Feuer seyn muß als oben, damit es gleich zur Hebung getrieben wird, sonst fällt die weiße Stärke, und die Torte wird nicht gut, hernach, wenn man sieht, daß sie recht in der Hebung ist, so kann man das Feuer unten auch ein wenig mindern, damit sie auch nicht verbrennt, oben darf nur stets ein mittelmäßiges gelindes Feuer seyn, und sodann ferner langsam recht gar und ausbacken lassen, und denn, wie die Mandeltorte bey Reg. 522. aus der Form gemacht; so wird es recht schön. Man muß die Form nicht zu voll gießen, sonst läuft es im Backen über, und solches ist nicht gut.

Regula 532.

Ein Citronbisquit.

Man schlägt 12 Eyer gelb in eine große tiefe steinerne Schüssel, und rührt solche erstlich klein, denn von 2 oder 3 Citronen die Schalen abgerieben, und

U a

solche

solche nebst ein wenig Rosenwasser und etwas gestoffenem Cardemom dazu gethan, denn ein Pfund fein geriebenen durchgeseibten Zucker nach und nach bey Händen voll hineingerührt, und wenn alles hinein ist, ferner so lange gerührt, bis es recht rasch wird und sich hebet, denn das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, und sachte dazu gerührt, und denn zu allerlezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke bey Hände voll hineingestreuert und sachte durch einander gerührt, und denn gleich in einer nach Reg. 523. eingerichteten Form wie vorher langsam gar gebacken. Man kann es in allerhand schöne zierliche Formen ausbacken, als eine Schnecke, eine Melone, in einem blechernen Rande mit einem Röhr nach Reg. 525. und was man sonst vor schöne Modellen hat und haben kann.

Regula 533.

Sand = Torte.

Man nehme ein Pfund frische ausgewaschene Butter, und reibe solche ab mit 2 Eyerdottern, nach Reg. 3. daß sie wie ein recht dicker Rohm wird, hernach noch 3 ganze Eyer dazu, eine geriebene Citronschale, ein Pfund fein geriebenen Zucker, alles wohl immer nach einer Seite durch einander gerührt, und denn zulezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke dazu gerührt und in einer zubereiteten Form eine Stunde langsam gebacken.

Regula 534.

Eine Sand- oder Brodt-Torte auf andre Art.

Man nehme einige Rundstücke und schneide die
braune

braune Kruste ganz dünne ab, das inwendige so trocken gemacht, daß man es in einem Mörsel stossen und durch einen Sieb sichten kann, und davon präparire man vorher 12 Loth, denn so schlage man 16 Eyerdotter in eine etwas große steinerne Schüssel, solche erstlich klein gerührt, und denn eine geriebene Citronschale und ohngefähr drey Viertelpfund fein geriebenen Zucker, solches zusammen immer nach einer Seite gerührt, bis es rasch wird und sich hebet, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gethan, und denn die 12 Loth durch einen Sieb gesichtes Brodt auch hinein gestreuet, sachte durch einander gerührt und in einer Form langsam gebacken. Oder auch, man mache ein halb oder drey Viertelpfund abgeriebene Butter, denn nach und nach 12 Eyerdotter und drey Viertelpfund Zucker hinein gerührt, und denn wie vorher den Eyerschaum und zuletzt das Brodt.

• Regula 535.
Ein Orangen = Kuchen.

Erstlich mache man etwas dicken Milchbrey, nämlich, man rühre etwas fein Mehl in Milch klein, solches in kochende Milch gethan, und also einen etwas dicken Brey abgekocht und abgerührt, denn so reibe man ein Pfund frisch ausgewaschene Butter ab mit 12 Eyerdottern, hernach ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, und von 6 Orangen die Schalen abgerieben, dazu gethan, und immer nach einer Seite wohl gerührt, und zuletzt, wenn der dick gekochte Milchbrey abgekühlt ist, davon nach

U a 2

Gut.

Gutdünken zugerührt, daß es eine ziemlich dicke Massa wird, und denn nach der 525. Regel in einem Reif oder Rand gebacken; er muß langsam ausgebacken werden, so wird er recht gut.

Regula 536.

Ein Wiener-Kuchen.

Man rühre oder reibe erstlich ein halb Pfund Butter ab nach der 3. Regel, und denn ferner 16 Eyerdotter eines nach dem andern hinein gerieben, denn auch ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker, eine geriebene Citronschale, ein halb Nößel Rohm, einen guten Löffel voll Zest, Muskatblumen oder Nüsse, alles wohl durch einander gerührt, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und solches nebst einem Pfunde guten feinen Mehls ganz sachte und behende auch dazu und durch einander gerührt, denn in eine eingerichtete Form gethan und an einen warmen Ort hingesezt, daß es aufgeht, wenn es im Aufgehen ist, gleich in eine Tortenpfanne gesezt und langsam abgebacken, so wird er recht.

Regula 537.

Ein Quark-Kuchen.

Man nehme 4 Pfund süßen Quark, und presse ihn eine ganze Nacht, daß alles Masse heraus gehet, denn wohl durchgearbeitet und durchgemangelt, und so er allzutrocken worden ist, so muß man ihn mit ein wenig süßem Rohm etwas anfeuchten, denn so nehme man zu 4 Pfund Quark 14 Eyer, nämlich 7 ganze und von 7 nur das Gelbe, denn so thue man

man von dem Quark ein paar Löffel voll in eine tiefe Schüssel, und reibe es mit einem ganzen Ey und einem Dotter ganz fein, daß es wie ein dicker feiner Brey wird, denn so thut man das heraus und nimmt wieder was frisches, so lange, bis der Quark und Eyer alles fein ist, denn so thut man es zusammen, und reibt es abermal mit fünf Viertelpfund fein geriebenem Zucker, aber die Hälfte erst hinein gethan, und die andere Hälfte hernach, denn auch 6 Löffel voll geschmolzene Butter, gestossenen Zimmet, einige Loth oder nur nach Gutdünken in feine Striemeln geschnittene Mandeln, ein gutes Theil reingemachte Corinten, solches alles wohl durch einander gerührt, und daß es ja nicht allzu dünn gemacht wird, sondern wie ein rechter schmeibiger Brey ist, und denn in einer zugerichteten Form gebacken. Wem dieser Einsatz zu stark ist, der kann von allen die Hälfte nehmen. Den Quark oder Käse macht man also: nämlich, man nimmt ganz frische süße Milch, und läßt sie nur eben lauwarm werden, und denn ein paar Löffel voll Laff, nach Reg. 73. verfertiget, darein gethan, zusammen durchgerührt und ein paar Stunden stehen lassen, so zieht es sich zusammen, und so kann man mit einer Schaumfelle ganz sachte in der Milch herum rühren, und den Käse also zusammen treiben, daß man ihn in einen Klumpen bekommt, denn die Waddick abgegossen, den Käse auf ein Tuch gelegt, daß er erslich rein abtriefet, und denn vollends ausgepreßt, so ist er zum Gebrauch recht.

Regula 538.

Ein Butter-Kuchen.

Man mache erstlich ein halb Pfund abgeriebene Butter nach Reg. 3. und denn 24 Eyerdotter dazu geschlagen, aber nicht alle auf einmal, sondern bey 4 oder 6 und die erstlich immer klein gerührt, und wenn sie alle hinein sind, noch bey einer guten halben Stunde immer nach einer Seite gerührt, denn 3 Loth fein geriebenen Zucker und eine geriebene Citronschale auch dazu gerührt und denn in einer zugerichteten Form langsam gebacken. Man kann auch das halbe Theil, nämlich, von 12 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum schlagen und zu allerlezt ganz sachte dazu rühren, so wird es recht gut, aber sehr langsam gebacken.

Regula 539.

Eine Bube.

Man nehme ohngefähr ein Pfund fein Mehl und rühre es an mit einem Nößel guten süßen Rohm, 4 klein geschlagene Eyer, einen guten Löffel voll frischen Fest, etwas Zucker und ein Viertelpfund abgeklärter Butter, Gewürz nach Belieben, was man vermag, alles wohl durch einander gerührt, und gleich in eine zugerichtete Form gethan, und mit der Form an einen warmen Ort gesetzt, daß es aufgeht, die Form muß aber nicht allzu voll gegossen werden, und wenn es denn in vollem Aufgehen ist, gleich in einen Backofen oder Tortenpfanne gesetzt und langsam gebacken. Wenn er gar ist, so muß man ihn mit der Form ein wenig stehen lassen, bis er sich erstlich setzt, und denn herausgenommen und Zucker darüber.

Regula

Regula 540.

Krebs = Kuchen.

Wenn man die Krebse etwas wohlfeil haben kann, so kann man bey 6 Stiege nehmen, aber an denen Orten, wo sie theuer sind, kann man sich auch mit 3 Stiegen behelfen, die Krebse muß man ordentlich abkochen, wie sichs gehört, aber nicht zu salzig, denn so muß man die Schwänze ausbrechen, und so die Krebse groß sind, so macht man das Fleisch auch aus den Scheeren heraus, von der Schale muß man nach Reg. II. ein gutes Pfund Krebsbutter machen, und wenn solche wieder kalt geworden ist, so thut man sie in eine tiefe steinerne Schüssel und rührt sie ab nach Reg. 3. daß sie wie ein dicker Rohm oder wie eine Pomade wird, denn 12 Eyerdotter, aber zur Zeit nur 4 hinein geschlagen, und inzwischen immer etwas gerührt, und nach dem 2, nach Reg. 4. in süßem Rohm oder Milch geweichte Rindstücke, ganz fein geschnittene Citronschalen, nach Gurdünken ein paar Hände voll fein geriebenen Zucker, eine geriebene Muskat und ein wenig Salz, alles darzu gethan, und denn noch bey einer Stunde immer nach einer Seite gerührt, denn die Krebschwänze einmal durchgeschnitten, und das Weiße von den 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerlezt beydes ganz langsam und behende dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand rundherum sauber aufgekräuset, das Ange-

A a 4

rührte

rührte hinein gethan und langsam gar gebacken, man kann von den besten Krebsköpfen einige zurück lassen, und solche bey dem Anrichten auf den Kuchen stecken und damit auszieren, der Kuchen ist schön und sieht auch sodann recht gut aus.

Regula 541.

Ein Brodtkuchen mit Aepfeln.

Man mache erstlich ein gutes Theil fein geriebene Semmel, denn auch abgeschälte Aepfel in Scheiben geschnitten und die Kernhäuser heraus gestochen, denn auch geriebenen Zucker und dünne Scheibchen Butter zurecht gemacht, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne und legt erstlich eine Lage Aepfel, denn gerieben Brodt, Zucker und Scheibchen Butter, denn wieder Aepfel, und so fort, bis man genug hat, die oberste Lage muß gerieben Brodt, Zucker und Scheibchen Butter seyn, und denn etwas viel Zimmet und Zucker über gestreuet, den Rand sauber angefräuset, und denn unten und oben mit Feuer gar gebacken, so wird er recht und gut.

Regula 542.

Bisquit - Kuchen.

Man nehme 12 Eyer, und von 6 das Weiße weggeschlagen, die Eyer erstlich etwas klein geklopft, und denn 3 Viertelpfund fein geriebenen Zucker und von 3 Citronen die Schalen gerieben, und denn zusammen bey einer Stunde immer nach einer Seite gerührt, und zuletzt 20 Loth fein durchgeseichte weiße Stärke darzu gerührt, und denn in eine nach

Reg.

Reg. 523. eingerichtete Form gethan, und damit in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken.

Regula 543.

Ein Choccolade-Kuchen.

Man nehme 24 bis 30 Eyer, solche wohl klein geschlagen, und denn anderthalb Quartier süße Milch dazu gerührt, und wohl durchgequerlet, dieses in eine zinnerne Schale gethan, und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale steht, denn übers Feuer gesetzt und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft und zieht es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyerkäse, dieses denn auf einen Durchschlag gegossen, daß es rein abtriefet, denn in ein Geschirr gethan und klein gerührt, und denn ein Pfund abgeklärter Butter, ein halb Pfund klein gestoßenen Zucker, ein halb Pfund klein gestossene Mandeln, 24 Eyerdotter, das alles bey einer Stunde immer nach einer Seite wohl gerührt, denn ein halb Pfund fein gemachter Choccolade, 2 Löffel voll Citronsaft und von 12 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und solches zu allerlezt ganz sachte dazu gerührt, denn so muß man vorher einen Boden oder Unterblatt von Buttermey in eine Tortenpfanne verfertigt haben, den Rand sauber umgekräuset, und denn das Angerührte gleich hinein gethan und gebacken. Wer es nicht so groß machen will, der nehme von allen nur die Hälfte.



Regula 544.

Von Kirschen = Kuchen.

Man nehme drey Viertelpfund Butter und lasse sie schmelzen, und denn abgeklärt, denn selbige wieder so lange gerührt, bis sie kalt und wie ein Brey wird, denn ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, 2 bis 3 in Milch geweichte Rundstücke nach Reg. 3. Zucker nach Gutdünken, ein wenig Salz, Zimmet, Muskatblumen oder geriebenen Muskat, 16 Eyer vorher wohl geschlagen, dieses alles denn wohl zusammen durch einander gerührt, und denn nach Gutdünken so viel Kirschen von den Stengeln gemacht, als darin nöthig seyn mögen, solche auch darzu gethan, und sodann muß man es nicht mehr rühren, denn so kann man ihn in eine Casseroll ohne Stiel, oder sonst in einer guten Form, oder in einem blechernen Rand, in einer Tortenpfanne gar machen, aber erstlich nach Reg. 523 oder 525. wohl präpariret und eingerichtet, man kann auch zum Ueberfluß Papier unten einlegen, so wird er recht gut. Wenn man ihn heraus macht, so muß man ihn mit einem dünnen Messer, wo man hinkommen kann, so viel möglich lösen; so geht er desto besser heraus.

Regula 545.

Einen Schweizer = Kuchen.

Man kann nur nach Gutdünken, nach der Größe, als man einen Kuchen machen will, recht fein Mehl in einen Topf oder Kessel thun, mit etwas guten frischen Jest, etwas fein gestoffenen Zucker, Muska.

Muskatenblumen und ein wenig Salz, dieses denn mit lauwärmer Milch angeneht, daß man es nur eben zusammen durchstampfen kann, denn 10 bis 12 Eyer, nachdem man viel angerührt hat, erstlich klein geschlagen, und solche nebst einem guten Stücke abgeklärter Butter dazu gerührt, es muß aber nicht dünner angerührt werden, als daß man es nur eben rühren kann, denn auch aufgekochte oder gekrellte Rosinen und in feine Striemeln geschnittene Mandeln, von jeden ein gut Theil dazu gethan, solches zusammen durchgerührt und denn hingesezt, daß es aufgeht, und denn nach Reg. 523 oder 525. in eine gut eingerichtete Form oder Reif gemacht und gar gebacken. Wer gar keine Formen hat, der kann sich eine Tortenpfanne nach der Größe des Kuchens bedienen, dieselbe aber auch wie eine Form beschmieren und bestreuen.

Regula 546.

Leipziger Gebäckenes.

Man lasse 3 Viertelpfund Butter schmelzen und denn ein wenig stehen, daß das Salz zu Grunde sinket, denn abgeklärt und immer gerührt, bis sie kalt und wie ein Brey wird, und denn von 12 Ethern das Gelbe und von 2 das Weiße nach und nach hinein gerührt, denn 6 Löffel voll süßer Milch, ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Hände voll fein gestossene Mandeln, ein paar Löffel voll Zest, und ein wenig Salz, alles wohl gerührt, bis es zähe wird, und denn in eine zugerichtete Form gethan, und damit an einen warmen Ort hingesezt, daß

daß es aufgeht, und wenn es in vollem Aufsteigen ist, sogleich mit der Form in eine Tortenpfanne gesetzt und gar gebacken, so wird es recht schön.

Regula 547.

Reis - Kuchen.

Man koche nach Gutdünken etwas Reis in süßer Milch, daß er recht dick wird, aber nicht gar zu mürbe, sondern daß die Körner noch fein ganz bleiben, und denn solches kalt werden lassen, denn so macht man nach Proportion und Gutdünken ein wenig geriebene Butter nach Reg. 3. und thut denn etwas in Rosenwasser eingeweichtes Weißbrodt, auch ein paar klein gestoffene Zwieback, ein ganz wenig Saffran, Zucker, Zimmet, etliche klein geschlagene Eyer dazu, alles wohl durch einander gerührt, denn auch so viel Reis dazu gerührt, daß es ziemlich dick wird, dieses setzt man denn bey Löfeln voll in eine Pfanne mit heißer Butter und backet Kuchen daraus, so groß oder klein wie man will, denn angerichtet, Zucker darüber, und warm zur Tafel gegeben.

Regula 548.

Ein Reis - Kuchen anderer Art.

Man koche ohngefähr ein Pfund Reis in süßer Milch, wie vorher, recht dick und nicht zu mürbe, denn so mache man auch ein halb Pfund abgeriebene Butter nach Reg. 3. oder man lasse drey Viertelpfund Butter schmelzen, solche abgeklärt, und denn so lange gerührt, bis sie wie ein Brey wird, denn 12 Eyerdotter nach und nach hinein gerührt, denn auch Zimmet, geriebene Citronschalen und 3
bis

bis 4 Hände voll fein geriebene Semmel, alles wohl durch einander gerührt, und sodann den Reis auch, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerlezt auch dazu gerührt, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgefräuset, das Angerührte hinein gethan, und unten und oben mit Feuer gar gebacken. Oder auch in einem blechernen Reif oder Rand, nach Reg. 525. eingerichtet, und darein gebacken; so wird er auch recht schön.

Regula 549.

Ein Johannisbeeren-Kuchen.

Man nehme ein Pfund süße und ein Pfund bittere Mandeln, solche rein gemacht und ganz fein gestossen, von 2 Citronen die Schalen abgerieben und zusammen in einen Topf oder große steinerne Schüssel gethan, denn 18 Eyerdotter nach und nach dazu gerührt, und denn nach Gutdünken eine gute Portion eingemachte Johannisbeeren, welche man erstlich ein wenig lauwarm machen muß, daß sie fließend werden, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und mit den Johannisbeeren dazu gethan, durch einander gerührt, und denn in eine präparirte Form gethan und gebacken. Man muß die Johannisbeeren vor dem Eyerweiß hinein thun, und sodann probiren, ob es süß genug ist, und alsdann fein geriebenen Zucker hinein rühren, daß es süß genug wird, ehe das Eyerweiß hineinkommt. Macht man den Kuchen mit frischen Johannisbeeren,

ren, so muß man selbige eben so mit Zucker zu einem dicken Syrop kochen, als wenn man sie einmachen will, und denn wieder verschlagen und abkühlen lassen. Wer es nicht wagen will, diesen Kuchen in einer Form zu backen, der mache von feinem Teig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, so wird es ebenfalls recht schön, und wem der obige Einsatz zu stark oder zu groß ist, der nehme von allen den halben oder dritten Theil.

Regula 550.

Ein Semmel = Kuchen.

Man macht geröstete Semmelscheiben nach Gutdünken, als man gebraucht, und thut solche in eine präparirte oder eingerichtete Form, denn 8 bis 12 Eyer ausgeschlagen, von 4 aber das Weiße allein, denn die Eyer mit ein wenig geriebenem Brodte, geschmolzener Butter, süßem Rohm und Rosinen, zusammen wohl durchgeschlagen, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, denn solches auf das Brodt in die Form gegossen und gebacken. Man kann auch nach Reg. 72. einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen, die Schüssel wohl mit Butter beschmiert, das geröstete Brodt mit dem Angerührten dahin ein gethan, und in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt, und sodann gebacken.

Regula 551.

Ein Mehl = Kuchen.

Man mache erstlich nach Regula 3. ein Pfund abge.

abgeriebene Butter, und denn von 10 Eiern das Weiße und Gelbe und von 10 das Gelbe, alle nach und nach hinein geschlagen und inzwischen fleißig gerührt bis sie alle sind, denn 2 Löffel voll guten frischen Zest, 5 gute Hände, oder beynabe eine Kanne voll fein Mehl, ein halb Pfund Corinten, ein Viertelpfund gestossenen Zucker, ein wenig gestossenen Kümmel, geriebenen Muskat, geriebene Citronschalen und ein halb Nöfel Milch, alles wohl durch einander gerührt, und denn in eine zugerichtete Form, oder in einen Rand, oder in eine bestrichene Tortenpfanne gethan und an einen warmen Ort gesetzt, daß es aufgeht, und wenn es im Aufgehen ist, denn abgebacken.

Regula 552.

Ein Quitten - Kuchen.

Der Quitten muß man nach Proportion so viel nehmen als ohngefähr der Kuchen groß oder klein seyn soll, denn die Quitten abschälen, in ein wenig Wasser ganz dick und mürbe kochen und denn durch einen Durchschlag treiben, oder man kann die Quitten so ganz mit der Schale mürbe kochen, denn die Haut oder Schale abziehen, das Quittenfleisch von den Kernhäusern abmachen und also kleinmüsen, denn ein gutes Theil fein gerieben Brodt dazu thun, daß es recht dick wird, auch Zucker, Zimmet, und so man will, auch Corinten und klein geschnittene Cicade und ein wenig geschmolzene Butter, alles zusammen wohl durch einander rühren, denn auch 8 bis 10 Eyer vorher wohl klein schlagen und auch dazu rühren, von 6 Eiern schlägt man das Weiße

zu einem steifen Schaum, und solches denn zu allerlezt auch dazu gerührt, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von Buttermey in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, mit feingeriebenem Brodte ein wenig dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchen Butter belegt und denn gar gebacken. Von guten Äpfeln, die nicht allzu wässertig sind, wird es eben so gemacht, und wird ein französischer Kuchen genannt.

Regula 553.

Einen delicatesn Kuchen mit Ochsenmark.

Man nehme 13 Stück fein gestossenen Zwieback, ein halb Pfund in feine Würfel geschnittenes Ochsenmark, oder so man solchen nicht haben könnte, ein halb Pfund Kalbsfett von einer Kälberniere, dieses zusammen in einen Topf gethan mit einer halben geriebenen Muskatnuß, ein wenig gestossenen Ingber und Salz, solches durch einander gemengt, denn auch ein Viertelpfund fein Weizenmehl, einen Löffel von Jest, 10 klein geschlagene Eyer und ein halb Pfund Corinten, dieses alles mit lauwarmer Milch vollends angerührt, aber nicht zu dünn, sondern der Teig muß ein wenig dick bleiben, denn eine Tortenpfanne mit kalter Butter bestrichen, das Angerührte hinein gethan, an einen warmen Ort hingesezt, bis es beginnet aufzugehen, denn unten und oben mit Feuer gar gebacken und warm zur Tafel gegeben. Wenn man gar kein Ochsenmark oder Kalbsfett haben könnte, so könnte man auch wol an statt dessen

dessen so viele abgeriebene Butter darein machen,
so wird er auch recht gut.

Regula 554.
Citron = Torte.

Man schlage 10 bis 12 Eyer in einer Cafferoll wohl klein, und rühre es ab zu einem dicken Rühr-ey, denn solches durch einen Durchschlag gestrichen, denn so mache man ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter, und schlage nach und nach 6 Eyerdotter dazu, von 3 bis 4 Citronen die Schalen gerieben und auch den Saft hineingedrückt, 4 bis 6 gestoffene Zwieback, oder ein paar nach der 4. Regel in Milch geweichte Semmel, und so viel geriebenen Hut Zucker, daß es süß genug wird, denn auch die durchgestrichenen Eyer dazu gethan und wohl durch einander gerührt, und denn in feinen Blätterteig zu einer Torte verfertiget, aber anstatt einen ausgeschnittenen Deckel kann man sie oben überher mit Striemeln bunt und kreuzweis belegen, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken. Oder man kann auch das Weiße von den 6 Eyerdottern zu einem steifen Schaum schlagen und zuletzt dazu rühren, und so macht man keinen Deckel oder Striemeln darüber, sondern man macht nur ein Unterblatt von feinem Teig in einer Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und so hineingethan, wem es beliebt, der kann es sodann überher mit Zuckerplättchen belegen und also mit gelindem Feuer gar backen, ist auch recht gut.

Regula 555.

Citron-Torte auf eine andere Art.

Man nimmt 8 bis 10 Stück gute frische Citronen, und schält die braune Schale ein wenig dick ab, denn solche einige Stunden in rein Wasser gelegt und ein paar mal frisch Wasser gegeben, hernach in Wasser recht mürbe gekocht, denn ganz klein gehackt und ferner in einem Mörsel ganz fein gestossen, und denn durch einen Durchschlag gerieben, denn den Saft von den Citronen ausgedrückt, die Kerne rein heraus gesucht, denn etwas viel Zucker zu dem Saft gethan und zusammen gekocht, bis es ganz dick wird, denn die durchgeriebene Citronschalen dazu gethan, wohl durch einander gerührt und hingesezt, daß es abkühlt, denn eine Torte davon gemacht in feinen Buttermelg, man kann sie mit Striemeln belegen oder auch mit einem ausgeschnittenen Deckel machen, es ist beydes recht und gut.

Regula 556.

Makronen-Torte.

Man macht einen rechten Makronenteig, aber wie man zu den Makronen auf jedes Pfund Mandeln ein Pfund Zucker nimmt, so nimmt man zur Torte nur den halben oder drey Viertel Theil, denn sonst wird es gar zu süß, und dieses macht man also: Man thut ein Pfund fein gestoßene Mandeln mit einem halben oder Viertelpfund fein geriebenem Zucker in eine Casseroll, und rührt es auf dem Feuer ein wenig ab, daß es nicht mehr anklebet, aber nicht allzu viel und zu stark, sonst wird es zu trocken.

trocken, denn hingesezt, daß es abkühlet, denn so schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum und rührt solches mit klein geschnittener Sucade und geriebenen Citronschalen dazu, und denn so macht man von feinem mürben Teig, oder nach Belieben von Blätterteig ein Unterblatt oder Boden in eine Tortenpfanne, den Rand rundherum sauber umgefräuset, und sodann den Makronenteig überher als einen kleinen halben Finger dick eingestrichen, aber ja nicht dicker, sonst bleibt es so teigigt und klebigt, denn so macht man es überher fein glatt, und schlägt ein Eyerweiß mit ein wenig Zucker und Rosenwasser klein, damit überher sauber bestreichen und denn langsam gebacken, und so man will, kann man sie zulezt glasiren und mit buntem Streuzucker bestreuen; so ist sie recht schön.

Regula 557.

Mandel-Torte in Teig gemacht.

Man nehme so viel Mandeln, nachdem man eine Torte machen will, solche klein gestoßen, denn halb so viel geriebenen Zucker, nach Gutdünken ein Stückchen Butter, gestoßenen Zimmet, Orangen- oder Rosenwasser, alles zusammen in einen großen Mörsel gethan und wie einen Teig gestoßen, ein paar Eyerdotter mit darunter gestoßen kann nicht schaden, und denn mit feinem Buttermehl eine Torte davon verfertigt und langsam gebacken. Man kann sie auch wie die vorhergehende Makrontorte nur in ein Unterblatt verfertigen und zulezt glasiren.

Regula 558.

Brunellen = Torte.

Die Brunellen muß man erstlich in feine Striemeln schneiden, denn in einen Topf oder steinerne Pfanne mit ein wenig Wasser und Wein, Zucker, gestoßenem Zimmet, und ganz fein gehackten Citronschalen gethan, und so man will, auch Corinten und klein geschnittene Sucade, dieses zusammen durchgekocht, daß es ein wenig dick und zu einer Torte recht wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget; so wird sie recht.

Regula 559.

Pflaumen = Torte.

Die Pflaumen muß man sauber und rein abwischen, denn so viel Wasser, daß sie völlig bedeckt sind, darauf gießen, und denn recht gar kochen lassen, denn von den Steinen abmachen und in eine Schüssel thun, von den Steinen muß man das übrige Fleisch, so daran sitzen geblieben, mit der Pflaumensuppe rein abwaschen, und damit die Pflaumen ferner ansetzen, daß sie von Dickigkeit recht sind, denn Zucker, gestoßene Megelein, fein gehackte Citronschalen, auch, wer da will, in Striemeln geschnittene Mandeln und klein geschnittene Sucade darein gethan, damit wohl durch einander gerührt, daß es eine recht gute Massa wird, und denn ferner mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula

Regula 560.
 Aepfel = Torte.

Wenn man die Aepfel vorher abschälet und in 4 Stücken, als auch die Kernhäuser rein heraus geschnitten hat, so werden sie in ganz dünne Scheibchen geschnitten, und denn in einer Pfanne mit ein wenig Butter, Zucker, gestoßenem Zimmet, klein gehackten Citronschalen, und so man will, auch klein geschnittener Eucade, ein wenig auf dem Feuer abgeschwigt, und so die Aepfel nicht allzu sauer und wässerig sind, so kann man auch ein wenig Wein dazu gießen, aber daß sie ja nicht zu dünn und zu weich gemacht werden, denn abkühlen lassen, und in guten feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht, wie vorher; so wird sie recht.

Regula 561.
 Kirschen = Torte.

Die Steine muß man erst aus den Kirschen machen, und denn mit einem guten Theile Zucker in eine Casseroll thun und ein wenig kochen lassen, so geht der Saft heraus, denn die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Kirschensuppe oder den Saft mit ein wenig gestoßenem Zwieback, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen, ein wenig kurz und dick eingekocht, denn die Kirschen wieder dazu gethan, einmal zusammen durchgekocht und hingesezt, daß sie abkühlen, denn ferner in einem feinen Teig zu einer Torte verfertigt.

Regula 562.

Johannisbeeren - Torte.

Wird eben also gemacht als oben die Kirschen - Torte.

Regula 563.

Stachelbeeren - Torte.

Die Stachelbeeren erstlich rein gemacht und denn in heißem Wasser ein wenig abgebrühet, daß sie nur eben ihre Farbe verlieren und weiß werden, denn gleich aufgegossen, daß sie abtrocknen, denn in eine steinerne Schüssel gethan mit so viel Zucker, davon sie süß werden können, nebst ein wenig gestoßenem Zwieback, gestoßenem Zimmet, fein gehackten Citronschalen und kleinen Stückchen Butter, dieses alles zusammen unter einander gemenet, und denn in feinen Buterteig eine Torte davon versertiget.

Regula 564.

Quitten - Torte.

Die Quitten kann man eben so als die Äpfel zu einer Torte präpariren, sie müssen aber erstlich mürbe gekocht werden, weil es ein hartes Gewächs ist, oder man kann sie ganz dick durch einen Durchschlag treiben, und denn mit Zucker, Citronen und Gewürz anmachen, und denn zu einer Torte gemacht; so ist es recht. Auch kann man von durchgestrichenen Äpfeln eine Torte also machen.

Regula 565.

Erdbeeren - und Himbeeren - Torte.

Die Erdbeeren und Himbeeren werden nur rein gemacht, abgewaschen und denn auf einen Sieb gegossen,

gossen, daß sie rein abtrocknen, und denn nur mit ein wenig Zucker, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen angemengen. Man kann auch wohl ein ganz wenig gestoßenen Zwieback mit darunter mengen, insonderheit unter die Himbeeren, weil selbige saftiger sind, und denn nur mit Blätterteig in eine Torte verfertiget; so ist es recht.

Regula 566.

Torten von frischen Pflaumen, Apricosen und Zwetschen.

Wenn man von einer dieser Art Früchte eine Torte machen will, so zieht man von selbiger erstlich die Haut ab, denn in der Mitte durchgeschnitten und den Stein heraus genommen, denn so mache man ein Unterblatt von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne, legt die ausgemachten Sachen zierlich darauf und kehrt die runde Seite oben, denn geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmet und fein gehackte Citronschalen darüber gestreuet, denn mit einem ausgeschnittenen Deckel oder mit Striemelein gedeckt, den Rand rundherum sauber gekrauset, und denn gebacken.

Regula 567.

Torte Crocanda.

Man nehme etwas fein Mehl, ohngefähr ein halb Pfund und halb so viel fein gestoßenen Zucker, dieses auf einem Backtisch zusammen gemengen, ein ganz wenig geschmolzene Butter darein gegossen, und denn ferner mit 1 oder 2 klein geschlagenen Eiern zu einem Teig angerührt, und wohl durch-

gearbeitet, denn so muß man den Teig einige Stunden liegen lassen, daß er sich recht durchzieht, hernach wieder wohl durchgearbeitet, daß es ein recht ziemlich steifer Teig wird, denn so nimmt man 2 egale Schüsseln und beschmiert solche auf die unterste Seite überall mit ein wenig frischem Speck oder mit ein wenig abgeklärter Butter, denn von dem Zuckerteig ganz dünne ausgerollt, und solchen über die eine Schüssel geschlagen und denn mit dem Rande von der Schüssel den Teig rundherum glatt abgeschnitten, denn auch den Rand ein wenig zackweise ausgeschnitten, und denn in einem Backofen, der nicht heiß, sondern meist verschlagen ist, ein wenig gebacken, man muß die Schüssel so verkehrt oder umgestürzt auf ein Blech setzen und einen Bogen Papier unten einlegen, oder man legt einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne und deckt die Schüssel darauf und macht es also gar, starke Hitze kann es nicht leiden, und wenn es denn hart, gelblich und schön ist, so nimmt man es heraus und macht es behende von der Schüssel, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüsseln macht man es eben so, man muß aber den Teig, wenn er schon auf der Schüssel gemacht ist, etwas zerlich und bunt ausschneiden, so gut als man es kann, und dieses wird zum Deckel gebraucht, wenn denn alles so weit fertig ist, so legt man den untersten Boden auf eine flache Schüssel und macht eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, was man hat und haben kann, den ausgeschnittenen Deckel darüber gelegt, ein wenig Zucker darüber gerieben, so

so ist es recht. Man kann auch von diesem Zucker-
teig ganz dünn in kleinen Pasteten-Formen gar ma-
chen, solche mit eingemachten Sachen austreichen
und die Crocanda damit garniren. Auch kann
man schöne Pyramiden davon verfertigen; näm-
lich, man macht erstlich, wie vorher, einen Boden
oder Unterblatt, und denn so schneidet man ein Pa-
pier oben spiz und unten breit, nach der Größe und
Höhe als man die Pyramiden haben will und ver-
langet, denn ein Blech sauber rein gemacht, auch
beschmiert, und dünn ausgerollten Teig nach dem
papiernen Muster darauf gelegt und darnach ab-
geschnitten, so viel Stücke als man zu gebrauchen
gedenkt, diese Stücke denn auch etwas bunt aus-
geschnitten, und also in einen verschlagenen Back-
ofen gar oder hart gemacht, wenn man es anrichtet,
so macht man in das Unterblatt eingemachte Sa-
chen, und legt denn 4 Stücke kreuzweis darauf und
oben die Spizen ein wenig zusammen befestiget,
daß es fest stehet, so sieht es gut aus.

Regula 568.

Torte von Spinnat.

Man macht einen guten Spinnat zurechte, wie
sonst nach Reg. 89. und thut ein wenig Zucker und
Corinten darein, läßt solches abkühlen, und denn in
feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht, solche
mit Striemeln belegt und denn gebacken. Man
kann auch nur von feinem mürben Teig einen Bo-
den oder Unterblatt in eine Tortenpfanne machen,
den Rand sauber umgekräuset, denn Spinnat hin-
ein gethan, und denn fein gerieben Brodt, ein paar

Fleingehackte hart gekochte Eyer, ein wenig geriebenen Käse und ein wenig Zucker, solches alles zusammen gemenet und dick übergestreuet und also gebacken, daß es von dem übergestreueten eine dicke Kruste bekomme, so wird es auch recht und gut.

Regula 569.

Torte von Sauerampfer.

Diese kann man in allen Stücken wie vorher mit dem Spinnat machen, aber etwas mehr Zucker darein.

Regula 570.

Eine Evertorte.

Man nehme 12 Eyer, und schlage solche mit ein wenig Salz wohl klein, denn ein wenig fein gerieben Brodt, aber doch nicht viel, ein wenig süßen Rohm und Muskatblumen, alles wohl durch einander geschlagen, denn ein gut Stück Butter schmelzen lassen, das Angerührte hinein gethan, und auf dem Feuer abgerührt, daß es dick wird. Wenn man es denn vom Feuer nimmt, so schlägt man nur noch 3 Eyer mit ein paar Löffel voll Rohm klein, und rührt solche mit ein wenig geriebenem Zucker und geriebenen Citronschalen dazu, und denn abkühlen lassen, denn so macht man ein wenig mühen Teig von feinem Mehl, 3 Eyern und nach Gutdünken etwas frische Butter, dieses zusammen gemenet, mit ein wenig Wasser angeneßt und wohl durchgearbeitet, der Teig muß nicht allzu weich seyn, denn etwas davon ausgerollt als einen großen Zeller breit, denn auch von dem Teig einen

Rand

V. 393-94 fehlt.
6/1.72

Von Torten un

574.

Rand um den ausgerollt noch auf eine andere ist, zierlich herum gesetzt.

Teig erstlich auf einen gute Hände voll Ochsenwenn alles fertig ist, so n gehackt, dann geschmolzen, das Angerührte h ch oder kleinen Sieb geBrodt überstreuen, mit de Eyerdotter, ein paar überher belegen und als bene eingemachte Citron.

Regul Zucker, alles dazu ge

Eine kleine Eyerforte iber gerührt, und denn

Man nehme 7 oder 8 rben Teig eine Torte da gelben, solche mit ein we wohlriechendem Wasser, den auch nach Gutdü gerichtet.

mel, 8en Rohm, und Gala 575.

ten, als wohl torte mit Reismehl.

gen, denn i tenpfanne geidet von ein paar Rundstücken die Feuer genotte ganz dünne ab, gießt ein wenig Tortenpfanz und läßt sie klein kochen, denn so denn auch bis 3 Löffel voll Reismehl mit Milch die angeschürt solches auch dazu, denn auch Zukoben mit de Citronschalen, ein wenig Orangenabläßt, u wasser, solches zusammen durchgekocht,

it gerührt, denn auch Rosinen und klein ne Sucade darein gethan und abfühlen enn nur nach Gutdünken etwas Ochsen

üblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer

back, schlagen, und zusammen, weil es noch lau

han, dazu gerührt, und denn in einem Unter

8 Eyer on feinem Teig, oder in einem blechernen

fer, der Rand, welcher nach Regula 525. präpa

riret



Rand um den ausgerollten Teig, der ein wenig hoch ist, zierlich herum gesetzt, man muß den untersten Teig erslich auf einen Bogen Papier legen, und wenn alles fertig ist, solches in eine Tortenpfanne setzen, das Angerührte hinein thun, etwas gerieben Brodt überstreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen und also gar backen.

Regula 571.

Eine kleine Evertorte auf eine andere Art.

Man nehme 7 oder 8 Eyer, das Weiße mit dem Gelben, solche mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn auch nach Gutdünken etwas geriebene Semmel, süßen Rohm, und so man will, auch kleine Corintten, alles wohl durch einander gerührt und geschlagen, denn ein Stückchen Butter in eine kleine Tortenpfanne gethan und schmelzen lassen, denn vom Feuer genommen und so lange rund überall in der Tortenpfanne herum laufen lassen, bis sie kalt ist, denn auch gerieben Brodt überher eingestreuet und die angeschlagenen Eyer hinein gegossen, unten und oben mit Feuer gebacken, bis es von der Pfanne abläßt, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 572.

Torte von Ochsenmark.

Man nehme 4 etwas große oder 6 kleine Zwieback, selbige klein gestoßen und in ein Geschir ge-
 than, nebst ein wenig geschmolzener Butter, 6 bis
 8 Eyerdottern, ein paar Löffel voll Rohm und Zuk-
 fer, alles wohl durch einander gerührt, denn nach
 Gut-

Gutdünken ein gutes Theil frisches Ochsenmark in feine Würfeln geschnitten und dazu gethan, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt, von feinem Zeige in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand umgeräuset, das Angerührte hinein gethan, und unten und oben mit Feuer gar gebacken, oben muß nicht allzu stark Feuer seyn, es wird wegen des Eyerweißes leicht braun, und denn die Torte warm zur Tafel gegeben.

Regula 573.

Torte von Ochsen = Mark auf eine andere Art.

Man nimmt etwas geschmolzene Butter und 4 Eyerdotter, dieses mit einem Nößel Milch klein gerührt und wohl durchgeschlagen und gequerlet, denn aufs Feuer gesetzt und gerührt, wenn es warm ist, 2 gute Hände voll in feine Würfel geschnittenes frisches Ochsenmark dazu gethan, solches eine Weile zusammen gekocht, bis es von dem Mark recht gelbigt wird, aber stets gerührt, denn gestoßenen Zimmet, ein paar Hände voll in Striemeln geschnittene Mandeln, Corinten oder Rosinen dazu gethan, und damit noch einmal aufgekocht, denn hingesezt, daß es kalt wird, und denn eine Torte in feinen Butterteig davon gemacht, solche mit Striemeln belegt, und denn gebacken und auch warm zur Tafel gegeben.

Regula

Fleingehackte hart gekochte
 nen Käse und ein wenig il frisches Ochsenmark in
 sammen gemenet und die und dazu gethan, das
 gebacken, daß es von dem u Schaum geschlagen und
 Kruste bekomme, so wird e denn einen Boden oder
 ge in eine Tortenpfanne

Regula träufet, das Angerührte

Torte von S und oben mit Feuer gar

Diese kann man in all zu stark Feuer seyn, es
 mit dem Spinnat machen es leicht braun, und denn
 fer darein. fel gegeben.

Regula

Eine Cy 573.

Man nehme 12 Eyer, und = Mark auf ein
 wenig Salz wohl klein, denn ein
 ben Brodt, aber doch nicht viel, ein Butter und 4
 Rohm und Muskatblumen, alles woh' Milch klein
 ander geschlagen, denn ein gut Stück Bud gequerlet,
 zen lassen, das Angerührte hinein getha, wenn es
 dem Feuer abgerührt, daß es dick wie Würfel ge
 man es denn vom Feuer nimmt, so schläghan, solches
 noch 3 Eyer mit ein paar Löffel voll Me von dem
 und rührt solche mit ein wenig geriebenehrt, denn
 und geriebenen Citronschalen dazu, und die Strie
 kühlen lassen, denn so macht man ein wen
 ben Teig von feinem Mehl, 3 Ethern und nachgekocht,
 dücken etwas frische Butter, dieses zusammen eine
 menget, mit ein wenig Wasser angeneßt und solche
 durchgearbeitet, der Teig muß nicht all zu d auch
 seyn, denn etwas davon ausgerollt als einen
 fen Zeller breit, denn auch von dem Teig

Regula

V. 393-94 fehlt.
 6/1.72

Regula 574.

Torte von Ochsenmark noch auf eine andere Art.

Man nimmt 2 bis 3 gute Hände voll Ochsenmark, dasselbe etwas klein gehackt, dann geschmolzen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, denn 3 oder 4 rohe Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, geriebene eingemachte Citronschalen, Salz, Zimmet und Zucker, alles dazu gethan und wohl durch einander gerührt, und denn in einem feinen weichen mürben Teig eine Torte davon verfertigt und mit wohlriechendem Wasser, Citronsaft und Zucker angerichtet.

Regula 575.

Marktorte mit Reismehl.

Man schneidet von ein paar Rundstücken die braune Kruste ganz dünne ab, gießt ein wenig Milch darauf und läßt sie klein kochen, denn so rührt man 2 bis 3 Löffel voll Reismehl mit Milch klein, und rührt solches auch dazu, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, ein wenig Orangen- oder Rosenwasser, solches zusammen durchgekocht, aber allezeit gerührt, denn auch Rosinen und klein geschnittene Sucade darein gethan und abfühlen lassen, denn nur nach Gutdünken etwas Ochsenmark gröblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer klein geschlagen, und zusammen, weil es noch lau warm ist, dazu gerührt, und denn in einem Unterblatte von feinem Teig, oder in einem blechernen Reif oder Rand, welcher nach Regula 525. präpariret

rirt und eingerichtert ist, gebacken; so wird es recht gut und schön.

Regula 576.

Speck = Torte.

Man nehme ein Pfund Speck, solches ganz fein gehackt, denn ein wenig auf dem Feuer gerührt, daß es schmelzt, und denn durch ein Haartuch gestrichen, denn auch 4 bis 5 Artischockenstühle ganz mürbe gekocht, gehackt und fein gestoßen, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, 4 gestoßene Zwieback, Salz, ein wenig Pfeffer, gestoßenen Zimmet und Zucker, solches alles zusammen gethan und auf dem Feuer ein wenig abgerührt und hingesezt, daß es kalt wird, denn so mache man einen weichen abgestoßenen Teig, nämlich, man mache in eine Casseroll ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter mit 3 bis 4 Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm, alles wohl zusammen abgerührt, aber nicht auf Feuer, denn so viel fein Mehl hineingestoßen und gestampft, daß man ihn auf dem Backtisch ferner wohl durcharbeiten kann, und denn eine Torte davon gemacht, wohl gebacken und glaßirt mit Zucker und Orangen-Wasser.

Regula 577.

Torte von Pistacien.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein gestoßene Pistacien. ein halb Pfund eingemachte und klein geschnittene Eltronschalen, oder an deren statt so viel klein geschnittene Sucade, dieses nach Gutdünken mit etwas dicken süßem Rohm angemischt, nebst

nebst ein wenig geschmolzener Butter oder geschmolzenem Speck, gestoßenem Zimmet, Zucker und Ambra, dieses zusammen auf gelindem Feuer abgerührt, daß es ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodana ferner in einem feinen weichen mürben Teig, wie vorher, zu einer Torte verfertigt, wohl gebacken, und mit Zucker, Orangenwasser und Granat-Körnern oder buntem Streuzucker angerichtet.

Regula 578.

Torte de Crain, oder Rohm-Torte.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, solche mit süßer Milch durch ein Haartuch gestrichen, daß es recht sämig wird, und was nicht durch will, das muß man wieder stoßen, bis man es alles durchgetrieben hat, dieses denn halb eingekocht und stetig gerührt, zuletzt vier Eyerdotter mit ein wenig Rohm klein geschlagen und auch dazu gerührt, wenn es denn dick ist, auch ohngefähr ein Viertelpfund Zucker dazu, denn eine Schüssel mit Butter beschmiert und darauf gegossen, daß es kalt wird, denn so kann man es in eine Torte verfertigen; nämlich, man streicht erslich unten auf den Teig ein wenig dicken süßen Rohm und streuet geriebene Citronschalen darüber, denn so legt man das fertig gemachte, entweder in Stücken geschnitten oder ganz darauf, denn wieder mit ein wenig dicken Rohm übergestrichen, und wieder mit geriebenen Citronschalen übergestreuet, denn sauber mit Striemeln übergelegt, den Rand zierlich umgekräuset, und also gebacken.

Regula

Regula 579.

Zorte von purem Rohm.

Man nehme nach Gutdünken etwas süße Milch, und lasse solche den dritten Theil einkochen, daß sie beginnet sämig zu werden, denn 6 Eyerdotter mit ein wenig Milch klein geschlagen, und solche mit einem kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz dazu gerührt, und denn ferner gekocht und immer gerührt, bis es dick wird, denn zuletzt auch Zucker dazu gethan und ferner also gemacht als die vorhergehende.

Regula 580.

Zorte von Melonen.

Den Melonen muß man die harte Schale abschälen, und inwendig das rechte Weiße auch heraus schneiden, denn in Stücken geschnitten wie man will, und mit fein gestoßenem Zucker und gestoßenem Zimmet einige Stunden eingebeizet und darinnen liegen lassen, denn hernach eine Zorte davon gemacht wie gehörig, und angerichtet mit Zucker und Orangen = Wasser.

Regula 581.

Zorte von Melonen anderer Art.

Die Melonen werden wie vorher geschält und in Stücken geschnitten, in weißem Wein mürbe gekocht, und denn mit zwey gestoßenen Zwiebacken, Zucker und Zimmet gemüset, denn kalt werden lassen und ferner eine Zorte davon verfertiget, gebakken und mit Zucker und Orangen = Wasser glaziret.

Regula

Regula 582.

Torte von sauersüßen Sachen.

Man thut ein Glas Trauben- oder Citronsaft auf ein Viertelpfund Zucker, solches auf dem Feuer abgerührt, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, denn 6 Eyerdotter mit einem oder anderthalben Nößel Rohm klein geschlagen, und nebst ein wenig Butter, Orangen-Wasser, Citronschalen, Zimmet, und so mehr Zucker nöthig seyn möchte, dieses zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, denn kalt werden lassen und ferner in einem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula 583.

Torte von Artischockenstüblen.

Die Artischockenstühle muß man erstlich nach Regula 52. präpariren und denn ferner recht mürbe kochen lassen, denn klein gehackt und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein gestoßen, denn mit einigen Löffeln voll süßen Rohm, Zucker, Zimmet, ein wenig Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen auf dem Feuer ein wenig abgerührt, daß es zu einer Torte recht und ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodann ferner in feinen Blätterteig zu einer Torte gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glaziret.

Regula 584.

Torte von Morcheln oder Champion.

So man von dieser einem eine Torte machen will, so muß man es, wenn es geweicht oder rein
Cc gemacht

gemacht ist, ganz klein hacken und denn mit etwas süßem Rohm, gestoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronschalen und einem kleinen Stückchen Butter auf dem Feuer ein wenig abrühren, daß es dick wird, denn abkühlen lassen, und in eine Torte verfertigen.

Regula 585.

Torte von Erdäpfeln.

Die Erdäpfel muß man sauber abwaschen und sodann mürbe kochen, denn die schwarze Haut abziehen, denn klein müßen und mit einem Stückchen Butter, süßem Rohm, Zucker, Citronen und Gewürz abrühren, denn abkühlen lassen und in eine Torte verfertigen.

Regula 586.

Torte von rothen Rüben.

Die rothen Rüben muß man erstlich mürbe kochen, denn rein machen, klein schneiden und denn vollends klein stoßen, denn mit Zucker, Zimmet, Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen abrühren, und denn eine Torte davon machen, und so man will, nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glasiren.

Regula 587.

Torte von gelben Wurzeln.

Man nehme nach Gutdünken ein gutes Theil rein gemachte gelbe Wurzeln, solche in Wasser ein wenig über halb gar gekocht, denn aufgelegt, daß sie abkühlen und abtrocknen, und denn selbige auf einer Reibe gerieben, denn so macht man ohngefähr ein

ein Viertel- oder halb Pfund abgeriebene Butter, nach Regula 3. und rührt 10 bis 12 Eyerdotter nach einander dazu, denn auch 2 bis 3 nach Regula 4. geweichte Rundstücke, solches alles wohl gerührt, denn nach Gutdünken etwas geriebenen Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, und von den geriebenen Wurzeln, so viel als nach Augenmaas wegen der Dickigkeit nöthig seyn mag, auch dazu, solches auch ein wenig durch einander gerührt, und das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und zuletzt auch sachte hinein gerührt, denn so kann man einen Boden oder Unterblatt in einer Tortenpfanne verfertigen von Blätterteig oder feinem mürben Teig, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder man kann es auch in einem nach Reg. 525. eingerichteten blechernen Reif oder Rand gar machen, es wird auf beyderley Art recht gut.

Regula 588.

Torte von Butter mit einem Ueberzug von Zucker und Orangenblumen.

Man schneide von einem paar Citronen die braune Schale etwas dünne ab, solche in einen großen Mörsel gethan und mit Zimmet klein gestoßen, denn auch 2 bis 3 gute Zwieback, ein gut Stück frischer ausgewaschener Butter, 4 rohe Eyerdotter, Zucker und Citronsaft, dieses zusammen wie einen Teig gestoßen, und denn in einem feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht und gebacken, denn ein gutes Theil fein gestoßenen

C c 2

Zucker

Zucker mit ein wenig Citronsaft oder Orangenwasser angenehet, wohl gerührt, daß es wie ein Syrop wird, denn Orangenblumen darunter gemengt, die Torte damit überzogen und denn unter einem Tortendeckel mit gelindem Feuer trocknen lassen; so ist es recht und schön. Auch kann man es also machen: Man nehme ein gut Stück ausgewaschener Butter, Zucker, Orangenblumen, 2 gestoßene Zwieback, 2 rohe Eyerdotter und etwas Citronsaft, solches auf gelindem Feuer ein wenig abgerührt, denn kalt werden lassen, und sodann eine Torte in Blätterteig oder in einem festen Teig davon gemacht und denn auch wie vorher überzogen.

Regula 589.

Torte von Aepfeln en Craime.

Wann die Aepfel abgeschält sind, so schneidet man sie in 4 oder mehr Stücke und die Häuser heraus, denn gießt man weißen Wein darauf, und damit recht dick und stark eingekocht, denn mit Zucker und Orangenblumen gestoßen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, und denn in Blätterteig oder in einem festen Teig eine Torte davon gemacht und glaziret. Oder Aepfel in kleine Stücke geschnitten, mit weißem Wein, eingemachten Citronschalen, Zimmet und Zucker abgestoßt, in feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwasser glaziret.

Regula 590.

Torte von Sauerampfer-Saft.

Man muß ein gut Theil Sauerampfer nehmen,
den

denselben rein machen, wohl waschen, denn klein hacken und stoßen, und sodann den Saft herauswringen, denn Zucker, gestoßenen Zimmet, 3 bis 4 gestoßene Zwieback, ein Stück Butter, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, und so man es hat, auch Orangenblumen, dieses auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und so ferner in Blätterteig oder in einem festen Teig zu einer Torte verfertiget, und mit Zucker angerichtet.

Regula 591.

Torte von Spinnat in einem festen Teig.

Man nehme so viel Spinnat als man zu gebrauchen gedenkt, denselben rein gemacht, wohl gewaschen und rein ausgedrückt, denn mit weißem Wein ganz kurz und mürbe eingekocht, und denn ferner mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronschalen, Salz, ein paar gestoßenen Zwieback und Butter abgestoßt, denn kalt werden lassen und ferner eine Torte in festem Teig davon gemacht. Nämlich, man thue etwas Butter mit ein wenig Wasser zum Feuer und lasse es aufkochen, und damit rühre man etwas fein Mehl an, aber nicht allzu steif, sondern daß man ihn nur eben bearbeiten kann, hiervon mache man ein Unterblatt so groß als man die Torte haben will, aber man muß den Teig etwas dünn austreiben, denn so setzt man einen feinen Rand um das Unterblatt, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzt, diesen Rand zierlich und bunt gemacht und sodann den Spinnat hinein ge-

Cc 3

than,

than, einen dünnen Deckel darüber gemacht und gebacken. Wenn man anrichtet, so schneidet man es los und drückt Citronsaft darein, so ist es recht. Ein fester mürber Teig ist auch gut dazu.

Regula 592.

Torte von Eiern.

Man nehme etliche frische oder in Zucker eingemachte Orangenblumen, ein Stück Zucker und nach Gutdünken ein Stück frische ausgewaschene Butter, denn so viel Eyerdotter, als man nach der Größe eine Torte machen will, dazu geschlagen und auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und sodann ferner eine Torte in feinem Buttermehl, oder feinen mürben Teig, oder in einen festen Teig mit einem kleinen feinen Rand davon verfertiget, denn gebacken, hernach Citron übergerieben und nach Belieben glaziret. Das Eyerweiß kann man mit ein wenig fein gestoßenem Zucker zu einem steifen Schaum schlagen, und davon kleine Klümpchen in eine Tortenpfanne setzen, mit gelindem Feuer backen, und damit die Torte garniren; es sieht sehr gut aus.

Regula 593.

Torte von eingemachten Citronschalen.

Man nehme eingemachte Citronschalen, so viel als einem beliebt, solche mit ein paar Zwieback, Zimmet und ein halb Glas eingemachten Saft, was man hat, zu einem feinen Teig gestoßen, und denn eine Torte davon gemacht in feinen Blätterteig, feinen mürben Teig, oder nach Belieben in
einem

inem feinen festen Teig, wohl gebacken, und wer sie hat, mit Orangenblumen angerichtet.

Regula 594.

Torte von röthlichem Wein.

Man nehme etwas röthlichen Wein, Johannisbeerensafft, 2 bis 3 gestohene Zwieback, 4 bis 6 Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, Zimmet, Zucker und ein Stück Butter, solches zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und ferner gemacht wie vorher.

Regula 595.

Torte von Pommeranzen.

Man nehme so viel Pommeranzen als man nöthig hat und zu gebrauchen gedenkt, denn alle Schalen abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder in Stücken geschnitten, die Kerne heraus gemacht, und mit Zucker, Zimmet, gestohenen Zwieback und klein geschnittenen Pistacien angemengt, und denn eine Torte davon gemacht wie vorher, auf welche Art man will.

Regula 596.

Torte von grünen Citronen.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, aber an statt der Pistacien werden eingemachte Citronschalen genommen.

Regula 597.

Torte von klein geschnittenen Pistacien.

Man nehme nach Gutdünken etwas süßen dicken Rohm, Zucker, Zimmet, etwas gestohenen Zwieback, 2 oder 3 Eyerdotter und ein gutes Theil

fein geschnittene Pistacien, dieses zu einer dicken Marmelade oder Rohm abgerührt und denn kalt werden lassen, denn einen Mandelteig gemacht, nämlich, man nehme ein halb Pfund fein wie Mehl gestoßene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl, dieses mit Eiern auf einem Backtisch zu einem Teig angerührt, und sodann eine Torte davon gemacht, nach dem Backen glasiret, und wer sie hat, mit Orangenblumen angerichtet.

Regula 598.

Torte von Mandel-Rohm.

Man muß ein Pfund Mandeln stoßen, so fein als Mehl, und solches mit süßer Milch durch einen kleinen Sieb streichen, was nicht durch will, muß man wieder stoßen, bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene muß recht dick seyn, denn solches mit Zucker und Zimmet gekocht und stets gerührt, bis es ein rechter dicker Rohm wird, denn läßt mans kalt werden, und verfertiget es hernach wie oben mit einem Mandelteig zu einer Torte, bestreicht es mit Johannisbeeren-Saft, und denn wird es gebacken.

Regula 599.

Französische Torte.

Man nehme ohngefähr ein Quartier süßen Rohm, einige klein geschlagene Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, Zucker, Zimmet, eingemachte Citronschalen, ein Viertelpfund gestoßene Pistacien, dieses zu einer dicken sämigen Marmelade abgerührt, und denn läßt mans kalt werden, denn so
kann

kann man von Mandelteig ein Unterblatt mit einem kleinen Rand herum auf einem Bogen Papier als ein Herz formiren, oder auch rund, was einem vor ein Modell beliebt, das Abgerührte dahinein, mit kleinen Scheibchen Butter belegt und denn gebacken. Man kann auch von Blätterteig oder feinem mürben Teig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne machen, und es darin auch also gar backen.

Regula 600.
Torte Admirable.

Dazu muß man eine silberne oder blecherne Schüssel haben, denn ein paar Oblatkuchen ein ganz wenig angefeuchtet, daß sie sich biegen lassen, solche unten in die Schüssel gelegt, doch also, daß der Rand von der Schüssel einen Finger breit frey bleibt, denn so schneidet man 4 dicke Striemeln von fein gemachten Buttermteig, einen Finger breit und hoch, solche kreuzweis über die Schüssel gelegt, daß 8 Ecken kommen, und denn in eine jede Ecke besondere eingemachte Sachen gelegt, denn von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und davon einen saubern Rand um die gemachte Torte gesetzt, um den Schüsselrand herum, mit geriebenem feinen Zucker bestreuet und denn gebacken. Oder man kann es auch also machen: man mache erstlich ein Unterblatt von Blätterteig in eine Tortenpfanne, oder auf einen Bogen Papier, und da eine Sorte eingemachter Sachen ganz dünne übergestrichen, dieses mit Oblaten bedeckt, und denn wieder eine andre Sorte eingemachtes dar-

Ec 5 auf,

auf, und denn wieder Oblaten, dieses mache man nach Belieben so viel und so hoch als man es verlangt, denn einen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht und gebacken.

Regula 601.

Französische Torte mit einem weißen Ueberzug.

Man macht erstlich ein gutes Theil recht feinen mürben Teig oder Blätterteig, und denn so macht man davon 10 bis 12 dünn ausgerollte runde Kuchen, so breit als man die Torte haben will, diese Kuchen legt man auf ein Blech und läßt sie in einem Backofen gar backen, oder auch nach und nach in einer Tortenpfanne gar gemacht, denn hingelegt, daß sie kalt werden, und denn so legt man erstlich einen Kuchen auf eine platte Schüssel oder einen Teller, hernach über den Kuchen eingemachte Sachen ganz dünn gestrichen, denn einen andern Kuchen darauf gelegt und mit dem Boden von einer andern platten Schüssel fest darauf niedergedrückt, denn wieder eine andere Sorte eingemachter Sachen ganz dünn übergestrichen, denn wieder einen Kuchen, und so ferner bis sie alle sind, und es hoch genug ist, denn den Rand rundherum egal, glatt und eben abgeschnitten, und denn nach Reg. 524. einen weißen Glassir gemacht, der recht stark und steif ist, und damit oben überher und rundherum sauber und glatt angestrichen, mit geschnittener Sucade und buntem Streuzucker proper ausgeziert, und denn nur in der Wärme oder gegen dem Feuer an-trocknen lassen, so ist es recht und sieht recht schön aus.

Regula

Regula 602.

Torte von geriebenen Quitten.

Man nehme etliche Quitten ohngefähr nach Gutdünken, solche abgeschält, in 4 Stücken und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn solche so roh gerieben und mit ein paar guten Händen voll klein gestoßener Mandeln, von 2 Citronen den Saft und die Schalen gerieben, gestoßenen Zimmet und Zucker, daß es süß genug wird, angemengt, dieses denn zusammen wohl durch einander gerührt, und denn in einem feinen Blätterteig eine Torte davon verfertigt, wie gehörig.

Regula 603.

Mandeltorte mit bittern Mandeln.

Man nehme auf 5 Viertelfund süße Mandeln 1 Viertelfund bittere Mandeln, 3 Viertelfund geriebenen Zucker und geriebene Citronschalen, dieses denn mit 18 Eiern nach Reg. 522. präpariret und in einer Form gebacken. Oder auch die Mandeln nach Reg. 557. mit einigen Eyerdottern, einem Stücke Butter und dem gehörigen Zucker abgestoßen und in Teig gebacken.

Regula 604.

Spanische Mandeltorte.

Man mache erstlich einen feinen Buttermteig mit etlichen Eyerdottern darein, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht, denn so nehme man einige Hände voll klein gestoßene Mandeln und reibe sie ab mit einem Stücke abgeriebener Butter, ein paar Eiern, geriebenen Citronschalen, Zucker und Zimmet,

met, alles wohl durch einander gerührt, denn auch etliche Pistacien eben so wie die Mandeln präparirt, denn so streicht man erstlich von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt, und denn einen dünnen ausgerollten Zeig darüber, denn eingemachte Sachen übergestrichen und wieder einen dünnen Zeig darüber, denn von den Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Zeig darüber, und so noch einmal eines ums andre, aber allemal einen dünnen Deckelzeig dazwischen, das letzte oder oberste muß auch ein Deckel von Zeig seyn, zuletzt denn einen zierlichen Rand darum gemacht, und eine Stunde ganz langsam gebacken. Will man es in einem Backofen gar machen, so verfertigt man es mit einem Bogen Papier auf ein Blech und so im Ofen gar gemacht, der Ofen muß nicht allzu heiß seyn, sondern daß es recht durchbacken kann und nicht verbrennt. Man kann sie nach dem Backen glasiren oder auch naturell lassen.

Regula 605.

Englische Milchtorte.

Man muß erstlich nach Reg. 71. einen feinen gebrannten Zeig machen von feinem Mehl und ein wenig Butter, und davon eine Form verfertigen als eine blecherne Mandeltorten-Form, oder was man sonst vor ein Modell beliebt, nämlich, man rollet erstlich das Unterblatt so breit und so dünn aus, als es nöthig thut, und denn so macht man einen saubern Rand herum, als wenn man nach Reg. 72. einen Rand um eine Schüssel macht, so fein und zierlich
als

als man kann, man muß es auf einem Bogen Papier verfertigen und damit auf ein Blech, so es im Ofen soll, oder in eine Tortenpfanne setzen, denn so nimme man nach Gutdünken oder Größe der Torte ein paar Löffel voll Mehl, Eyer, Milch und Rohm, Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, alles wohl angerührt, als wenn man sonst die gebäckene Milch anrührt, solches in den Teig gegossen und gebacken. Man kann sie auch grün machen, nämlich also, man nehme nach Gutdünken gekochten Spinnat, solchen ganz fein gehackt und gestoßen, mit ein wenig Rohm durch einen feinen Durchschlag gestrichen, und dieses zu der angerührten Milch gethan, es wird auch recht schön.

Regula 606.

Englische Aepfel-Torte.

Man macht eben so eine Form von feinem gebrannten Teig als vorher, denn so schälet man Aepfel und schneidet sie klein, thut sie in eine Schüssel mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmet, Citronschalen, solches zusammen durchgeschüttelt und ein paar Stunden durchgebeizet, denn mit kleinen Scheibchen Butter in den zurecht gemachten Teig gemacht, einen feinen zierlich dünnen Deckel darüber, wohl bestrichen und also gebacken, denn so macht man einen rechten Crain von Rohm, nämlich ein wenig Mehl, Eyer, Zucker, Citronschalen und süßen Rohm, dieses erstlich fein zusammen angerührt und denn zu einem sämigen Rohm oder Crain abgerührt, bey dem Anrichten schneidet man die

die Torte auf und gießt den Crain hinein; so ist es recht und schön.

Regula 607.

Torte von weißem Capaunfleisch.

Man nehme das weiße Fleisch von einem gebratenen Capaun, soches mit etwas Ochsenmark oder frischem Nierenfett ganz fein gehackt, und hernach in einem Mörsel gestoßen, daß es recht wie ein feiner Teig wird, dieses denn mit Zucker, geriebenen Citronschalen, Orangen-Wasser, Salz, von 8 oder 10 Ehern das Gelbe wohl durch einander gerührt, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und auch zuletzt dazu gerührt, denn ein Unterblatt von feinem Buttermey in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, Zucker übergestreuet, gebacken, und wegen des Ochsenmarks oder Nierenfetts warm zur Tafel gegeben.

Regula 608.

Englische Torte von Spinnat.

Wann der Spinnat vorher rein gemacht und gewaschen ist, so hackt man ihn erstlich klein, und hernach in einem Mörsel so fein gestoßen, daß man ihn durch ein Haartuch oder kleinen Sieb streichen kann, und wenn es durchgestrichen ist, so schlägt man 9 bis 10 Eyer aus, von der Hälfte das Weiße mit dazu genommen, und solche Eyer vorher mit ein wenig Rohm klein geschlagen und zu dem Spinnat gethan, denn auch etwas gestoßenen Zwieback, Zucker, Orangen-Saft und ein wenig Salz, alles zu

zu dem Spinnat gethan und auf dem Feuer abgerührt, daß es dick wird, denn abkühlen lassen, und hernach in ein Unterblatt von Buttermeyg in einer Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken.

Regula 609.

Kleine Tortletchen.

Man rollt ein Stück feinen Buttermeyg aus, so dünn als ohngefähr 2 Messerrücken dick, denn nimmt man ein spitziges Glas oder eine weite Theetasse, und sticht lauter runde Thaler damit aus, und denn so kann man die Thaler einen nach dem andern nehmen und setzen den rechten Daum in die Mitte darauf, und drücken denn mit den Fingern rundherum den Rand ein wenig in die Höhe, daß rundherum ein kleiner hoher Rand und in der Mitte ein kleines rundes Loch wird, man muß sich aber wohl vorsehen, daß das Loch nicht ganz durch den Teig gedrückt wird; davon kann man so viel fertig machen, als man nöthig hat und gebraucht, und denn in eine jede nur ein wenig, entweder eingemachte Sachen, oder durchgestrichene Äpfel, Brunellen, oder was man sonst will, von Sachen, da man sonst Torten von macht, hinein thun, und denn in einer Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern, gar gebacken, oder man kann sie auch bey Gelegenheit auf ein Blech setzen und in einem Backofen gar backen. Auch kann man sie in kleine Pastetenformen machen, so legt man nur den Teig hinein; mit dem Rande rundherum egal geschnitten, und denn das Gemüse nur hinein gethan
und

und gebacken, solches erfordert aber viele Formen oder es geht etwas langsam von statten.

Regula 610.

Kleine halbe Mondchen oder Maul-Taschen.

Man rollt einen feinen Blätterteig eben so dünn aus, als zu den vorstehenden Tortletchen, und denn so kann man von allerhand eingemachten Sachen, auch von allen denen, da man sonst Sorten von macht, saubere kleine halbe Mondchen verfertigen, und denn auf einem Blech in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern gar backen, bis sie alle sind und man genug hat, denn angerichtet und Zucker darüber; so sind sie recht.

Regula 611.

Kleine Pastetchen von allerhand kaltem Gebratenen.

Wenn man etwas kaltes Gebratenes hat, es sey vom Kalbe, Hammel, Lamm oder Hünern, so schneidet man es erstlich klein in Würfel, und hernach klein gehackt, denn so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll, und läßt sie heiß oder gelbbraun werden, denn ein wenig Mehl, klein gehackte Zwiebeln, klein gehackte Citronschalen und Petersillie darein gethan, auf dem Feuer zusammen durchgerührt, und denn das Gehackte auch hinein gethan, mit rein gewaschenen Corinten, ein paar Löffeln voll Wein und ein ganz wenig Bratenbrühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein ganz wenig Wasser, Citronsaft, ein wenig
Zucker

Zucker und Salz, dieses auf dem Feuer ganz kurz abgerühret, und denn kalt werden lassen, denn so rollet man Buttermey aus, nicht gar zu dünn und auch nicht allzu dick, wie es einem jeden am besten dünket, diesen in viereckigte Stücke geschnitten, daß er eine kleine Pastetenform bedecken kann, denn den Teig in die Form gelegt, von dem gemachten Hachee darein gethan, mit Eiern an den Rändern herum bestrichen, einen Deckel darüber gemacht, rundherum glatt abgeschnitten, und denn in einer Tortenpfanne gar gebacken, angerichtet, und Zucker darüber, so sind sie recht. Man kann sie auch ohne Formen machen, und zwar also: man sticht mit einem Spitzglase lauter runde Thaler von dem Teig, und denn auf einen jeden ein klein Klümpchen von dem Hachee gelegt, rundherum mit Eiern bestrichen, und mit einem andern Thaler übergedeckt, solches mit dem untersten Rande egal gemacht, rundherum angekräuset und denn gebacken; oder man kann sich ein rundes krauses Blech machen lassen, und damit den Teig ausstechen, man muß aber zusehen, daß bey der Ueberdeckung eine Kräuse gerade auf die andere komme, und wer sich nur ein wenig üben will, der schneide den Teig nur in viereckigte Stücke, lege von der Hachee darauf, decke es mit einem andern Stücke Teig, und schneide denn in allerhand Kräusen und Figuren den Teig rundherum ab und egal. Und also gebraucht man keine Formen, und können so viel gemacht werden, als man nur immer wolle, sie werden recht gut.

DD

Regula

Regula 612.

Kleine Farce: Pastetchen.

Dazu muß man ein wenig recht gute feine delicate Farce machen, nämlich also: man muß etwas recht fein schier Kalbfleisch nehmen, darin gar nichts hartes oder Sehnen sind, dasselbe in Würfel geschnitten, denn ein Stückchen Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, das Fleisch hinein gethan, und ein wenig geschwind durchgebraten, daß es nur eben bestarret ist, aber ja nicht zugedeckt, sonst ziehet man die Brühe heraus, ein wenig klein gehackte Petersillie, und wer es vermag, auch ein wenig klein gehackte oder eine ganze Zwiebel gleich mit dem Fleisch in die Butter thun, denn so nimmt man es mit einer Schaumkelle aus der Butter heraus, und thut es auf ein Hackbrett oder einen reinen Tisch, und hackt es klein, denn ein oder zwey, nachdem man viel oder wenig macht, nach Reg. 4. geweichte und rein ausgedrückte Rundstücke, die Butter, darin das Fleisch gebraten, nach Reg. 3. zu einem dicken Rohm abgerieben, und so es nicht genug, so muß man etwas dazu nehmen, denn auch einige Eyerdotter, Salz, geriebene Citronschalen, geriebenen Muskat, und so es nöthig, ein oder zwey Löffel voll süßen Rohm, das alles zusammen gethan, und so fein gehackt oder in einem großen Mörser gestoßen, daß es so fein als der feinste Teig wird, und denn so macht man es ferner damit eben so als vorher; bey dem Anrichten giebt man keinen Zucker darüber, und werden warm zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 613.

Kleine Pastetchen von Fischen.

Dazu macht man eine feine delicate Farce von Fischen, man kann Hechte, Karpfen, Aale oder was man sonst haben kann, dazu nehmen, und denn so kann man sich nur in allen Stücken nach Regula 10. richten, daß die Farce fein und schön wird, man kann das roh abgeschnittene Fischfleisch eben so als das Kalbfleisch in heißer Butter ein wenig abschwizen, und denn wie vorher alles sauber fein und schön gemacht, und denn die kleinen Pastetchen davon verfertiget als vorher, so werden sie recht und schön seyn.

Regula 614.

Kleine Muster-Pastetchen.

Dazu macht man ein wenig Farce von Fischen, wie vorher, und hackt einige rohe Austern mit darunter, und so man keine Fische hat oder haben kann, so nimmt man etliche ausgemachte Austern, dieselben gleichfalls in heißer Butter ein wenig abgeschwizet, denn erstlich ein wenig durchgehacket, und denn ferner mit geweichten Rundstücken, abgeriebener Butter, ein paar Eyerdottern, Salz, Muskatblumen, klein gehackten Citronschalen, alles nach Gutdünken zurecht gemacht, nachdem man viel macht, ein paar Löffel voll dicken süßen Rohm ist auch gut darein, denn so rollt man feinen Blätterteig aus als vorher, legt zu einer jeden kleinen Pastete ein kleines Klümpchen von der Farce darauf, und denn in eine jede zwey kleine oder eine große Muster, welche man vorher in ihrer

Ob 2

eige

eigenen Brühe ein ganz wenig fressen und den Bart abmachen muß, hinein gedrückt, denn einen Deckel darüber, und ferner wie vorher gemacht und gebacken; so werden sie recht schön.

Regula 615.

Kleine Pastetchen von Muscheln.

Die Muscheln muß man erstlich nach Reg. 441. ordinair abkochen, denn aus den Schalen genommen und den Bart abgemacht, denn so sucht man die besten aus, so ganz in die Pastetchen einzulegen, von den andern macht man eine gute feine Farce, wie vorher von den Aустern, und denn im übrigen in allen Stücken es auch also gemacht; so werden sie recht gut.

Regula 616.

Kleine Pastetchen von Krebsen.

So viel Krebse, als man dazu gebrauchen will, werden erstlich ordinair abgekocht, denn die Schwänze heraus gebrochen, denn auch aus den Scheeren das Fleisch heraus gemacht, und so man es hat, ein wenig Fischwerk dazu genommen, und nach vorhergehender Art sodann ein wenig feine Farce davon gemacht, von der Schale muß man nach Regula 11. etwas Krebsbutter machen, dieselbe zu einem dicken Rohm nach Regula 3. abreiben, und davon zu der Farce thun, so viel als nöthig ist; hat man so viel Krebschalen, daß man etwas reichlich Krebsbutter machen kann, so nehme man davon zu dem Teig ein halb Pfund, und mache es also: nämlich, die Krebsbutter in eine Casseroll

roll gethan, und zu einem dicken Rohm abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas süßen Rohm dazu gerühret, und denn so viel fein Mehl dazu, daß es ein Teig wird, den man wälgen und rollen kann, und davon denn die Pastetchen verfertigt; hat man die Krebsbutter nicht, so nehme man feinen Blätterteig, im übrigen wird es eben so gemacht, als die Auster- und Muschelpastetchen, nämlich, erstlich ein wenig Farce auf den Teig eingelegt, ein oder zwey Krebschwänze darein gedrückt, den Teig darüber, und so ferner wie vorher, sie sind recht schön, müssen auch wie die andern warm zur Tafel gegeben werden.

Regula 617.

Gebäckene Kälbernieren.

Wenn man eine gebratene Kälbernieren hat, so schneidet man selbige mit dem Fett, so daran sitzt, in Würfeln, und denn ferner etwas klein gehackt, und in eine tiefe Schüssel gethan mit einigen Händen voll fein gerieben Brodt, 4 klein geschlagenen Eiern, ein wenig süßem Rohm oder Milch, Salz und geriebener Muskat, wem es beliebet, der kann auch ein wenig Zucker und Corinten mit darein thun, solches wohl durch einander gerühret, und denn als einen Finger hoch auf Semmelscheiben gelegt, in der Mitten ein wenig zierlich rund und hoch gemacht, mit einem warmen Messer glatt gestrichen und übergefärbet, denn in einer Tortenpfanne gebacken, und oben die rechte Hitze gegeben, unten nur ein wenig heiße Asche oder Eimer, und denn warm zur Tafel gegeben; hat man Zucker



darein gethan, so reibet man auch etwas über, sonst nicht.

Regula 618.

Gefüllte Aepfel.

Man nimmt schöne große Aepfel, und bohret mit einem Messer die Kernhäuser heraus, daß ein großes Loch durch die Aepfel kommt, und denn hernach erstlich abgeschälet, denn so nimmt man ein gutes Theil fein geriebener Semmel, Corinten, gestoßenen Zimmet und ein wenig Zucker, dieses mit einem Stücke Butter abgeschwizet, und denn die Aepfel damit ausgefüllt, denn einen feinen But-
terteig etwas dünne ausgerollet, und in große vier-
eckigte Stücke geschnitten, daß man einen Aepfel damit bestblagen oder bedecken kann, denn auf je-
des Stück Teig einen Aepfel gesetzt, mit Eiern be-
strichen, und denn die vier Ecken oben zusammen
genommen und an einander gebacken, auch rund-
herum glatt angedrückt, und denn in einer For-
tenpfanne so viel, als hinein können, nach einan-
der gebacken, Zucker über gerieben, und warm zur
Tafel gegeben.

Regula 619.

Mandelgebäckenes in Buttermteig.

Man stößet ein halb oder ein Viertelpfund
Mandeln, nachdem man nöthig hat, und wenn
sie fein sind, so thut man halb so viel geriebenen
Zucker, ein paar Eyerdotter und ein Stückchen
Butter dazu, solches in einem großen Mörser
ferner zu einem Teig gestoßen, denn so rollt man
einen feinen Buttermteig etwas dünne aus, und
schnei-

schneidet davon viereckigte Stücken, die aber nicht zu groß sind, denn solche mit Eiern bestrichen, und auf ein jedes etwas von den Mandeln gesetzt, denn oben die vier Ecken zusammen genommen, und an einander geflebt, denn in eine Tortenpfanne gesetzt und langsam gar gebacken, denn angerichtet und Zucker darüber.

Regula 620.

Torte von gebratenen Kälbernieren.

Man nimmt die Nieren von einem kalten Kalbsbraten, und schneidet sie mit dem Fette in kleine Würfel, hernach klein gehackt, und in eine tiefe Schüssel oder Casseroll gethan, denn zwey oder drittehalb nach Regula 4. geweichte Rundstücke, aus solchen die Milch rein heraus gedrückt, hernach in einem Mörsel gestoßen, daß es wie ein Teig wird, und denn solches zu der Kälbernieren gethan nebst 8 bis 9 Eyerdottern, klein geriebenen oder gehackten Citronschalen, Corinten, Zucker, Salz, geriebenen Muskat, alles zusammen wohl durch einander gerührt, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und zuletzt auch dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, und also, insonderheit oben, langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber; so wird es recht gut, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 621.

Quitten = Schnee.

Man nimmt ein gutes Theil Quitten, nachdem man viel machen will, solche erstlich in Wasser mürbe gekocht, denn abgeschälet und das Fleisch mit einem Messer von den Kernhäusern abgeschabt, denn klein gemüset und durch einen Durchschlag gerieben, denn in eine tiefe Schüssel oder eine Casferoll gethan, und bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, Zucker, als nach Gutdünken nöthig ist, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet kann man gleich anfangs mit darein thun, und denn so kann man auf 30 bis 35 Quitten 6 Eyerweiß nehmen, solche eins nach dem andern auf einem Teller mit einem Messer klein schlagen und nach gerade zu den Quitten thun, und immer gerühret, bis es recht knirschet, denn eine silberne oder blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, und so es nöthig thut, vorher einen kleinen Rand um eine Schüssel gesetzt, das Angerührte dahinein gethan, in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken, und wenn es im vollen Aufsteigen ist, so streuet man gestoßenen Zimmet und Zucker etwas dick darüber, so wird es recht schön. Wer eine solche Schüssel nicht hat, der mache einen Boden von feinem mürben Teig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder in einen blechernen Rand, wie es einem am besten beliebet.

Regula 622.

Aepfel = Schnee.

Man nehme ohngefähr 30 bis 35 gute Aepfel,
die

die nicht wässerig sind, solche mit einem Messer überher eingerisset und denn auf dem Rost gebraten, aber nicht zu weich, sondern fleißig umgekehrt, denn die Schale oder Haut abgezogen, das Fleisch mit einem Messer abgeschabet, und denn in einer Casseroll ganz klein gerieben oder durch einen Durchschlag getrieben, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet darunter gethan, und eine gute Zeit immer nach einer Seite gerühret, denn von 6 Ehern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, solches dazu gethan, und wieder wohl gerühret, denn einen blechernen Rand auf einem Bogen Papier befestiget, solchen mit Butter bestrichen, das Angerührte dahinein gethan und gebacken.

Regula 623.

Mandel-Späne.

Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man gebrauchet, auch, so man will, kann man den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und solche denn klein stoßen, und denn auf ein Pfund Mandeln ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, so muß man drey Viertelpfund Zucker nehmen, dieses mit den Mandeln wohl durch einander gerühret, denn auf ein Pfund Mandeln 6 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, denn ein Eisenblech, als die Becker gebrauchen, sauber rein und warm gemacht, und denn mit reinem Wachs wohl beschmieret, denn von den angerührten Mandeln als einen

Dd 5

Mes.

Messerrücken dick, ganz eben und dicht überher dar-
auf gemacht, und in einem Backofen, welcher nicht
zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelbicht ge-
backen, und denn sogleich, als man es heraus nimmt,
so schneidet man es in breite Striemeln, ohnge-
fähr zwey Finger breit und zwey Finger lang, und
solche auf runde Hölzer gewickelt, daß es wie Ho-
belspäne aussiehet, die oberste Seite von dem Ge-
backenen muß auch oben bleiben, bey dem Abschnei-
den und Umwickeln muß man etwas geschwind
verfahren, sonst wird es hart und zerbricht; wenn
es hart ist, so kann man es von den Hölzern ab-
ziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und
trocken halten, sonst pflegt es nachzulassen und
weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit
mit einem Backofen hat, so muß man es nach und
nach in einer Tortenpfanne also gar machen. Man
kann auch sonst bey dem Aufwickeln allerhand Fi-
guren oder Modellen mehr davon machen, wie
man es will. Es ist ein schön leicht Gebäckenes,
man muß sich aber bey dem Backen wohl in Acht
nehmen, es wird leicht braun.

Regula 624.

Moscowitisches Mandel = Gebäckenes, oder
mit Zucker gebrannte Mandeln.

Man nehme abgeschälte Mandeln, so viel als
einem beliebet, und reichlich halb so viel geriebenen
Zucker, denn so kann man die Mandeln in ganz
feine Striemeln schneiden, oder man kann sie nur
mit dem geriebenen Zucker klein hacken, dieses denn
zusammen in eine Casseroll gethan, und auf dem
Feuer

Feuer abgerühret, bis es recht hochbraun und röthlich ist, dieses drückt man denn, weil es heiß ist, in kleine krause Formen, als ein paar Messerrücken dick, rundherum und überall hinein, daß es recht hohl wird, die Formen müssen vorher wohl gesäubert und eine Stunde in kaltes reines Wasser gelegt werden; wenn denn alles eingedrückt und kalt geworden ist, so läßt es sich glatt heraus nehmen, und siehet schön aus. Mit dem Eindrücken in die Formen muß man auch geschwind umgehen, ehe es kalt und hart wird. Man kann es eindrücken in eine Modell, welche man will, es sey groß oder klein, aber die Modell erstlich wohl naß gemacht.

Regula 625.

Portugiesisches Gebäckenes.

Man nehme ohngefähr drey Viertelpfund frische ausgewaschene Butter, solche abgerieben, daß sie wie ein dünner Rohm wird, denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker und drey gute große frische Eyer dazu gethan, und wohl durch einander gerühret, und denn auch ein Pfund gutes feines Mehl dazu gerühret, denn kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, das Angerührte hinein gefüllt und gleich abgebacken.

Regula 626.

Collatschen, oder eine Art Tortletchen von Reis-Mehl.

Man nehme ein halb Pfund frische ausgewaschene Butter, und lasse sie nur eben warm werden,
und

und denn bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, denn von vier Eiern das Gelbe, und bey jedem Eyer gelb auch bey einer Viertelstunde gerühret, denn so thut man ein wenig frischen Zest dazu, und wieder gerühret, bis kein Zest mehr zu sehen ist, denn auch sieben bis acht Löffel voll guten dicken süßen Rohm, etwas gestoßene Muskatblumen und ein wenig Salz, wie auch drey Viertelpfund fein durchgeseihtes Reis-Mehl, solches alles dazu gerühret, daß es ein steifer Teig wird, denn einen Bogen Papier und eine Serviette darüber gedecket, und an einen warmen Ort hingesehet, daß es ein wenig aufgehet, und denn so thut man es auf einen Backtisch, und machet runde Kuchen daraus, denn solche mit den Fingern zurecht gedrückt, daß in der Mitten ein rundes Loch und rundherum ein hoher Rand zu stehen kommt, eben so als wie man bey Regula 609. die kleinen Tortletchen machet, sie werden denn auch sodann mit eingemachten Sachen, oder was man sonst will, gefüllt, sie werden aber ein wenig größer und höher vom Rande gemacht, denn mit Eiern bestrichen, auf Papier gesetzt, und in einem Backofen oder einer Tortenpfanne gar gemacht, und wenn sie gar sind, so muß man sie mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, denn anrichten und Zucker darüber streuen.

Regula 627.

Mandel-Schnitte.

Man nehme ein Viertelpfund fein gestoßene
Man.

Mandeln, ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker und ein Viertelpfund fein Mehl, dieses mit ein paar Eiern zu einem Teige gemacht, den man wälgen und rollen kann, denn den Teig ein wenig durchgearbeitet und ausgewälget, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzen will, dieses denn mit einem Kollholz ein wenig platt gerollet, daß es ohngefähr zwey Finger breit wird, denn in länglichte Stücke abgeschnitten und langsam gebacken.

Regula 628.

Anis-Gebäckenes.

Man schlage 8 gute frische Eier in einem Topf mit einer steifen Ruthe wohl klein, denn ein Pfund geriebenen Zucker und nach Gutdünken etwas Anis dazu gethan, und wieder ein wenig geschlagen, denn mit feinem Mehle ferner so dick und steif gemacht, daß man den Teig wälgen und rollen kann, denn so macht man davon kleine länglichte Stücke, und schneidet solche mit einem dünnen spizen Messer in die Länge über, aber nicht ganz durch geschnitten. Man kann allerhand Modellen davon machen, welche man will. Man kann es auch in Formen abdrücken, und denn mit einer gelinden Hitze backen.

Regula 629.

Oblat-Gebäckenes.

Man schlage 8 Eier erstlich wohl mit einer steifen Ruthe, denn ein Pfund geriebenen Zucker dazu gethan, und wieder geschlagen, denn gestoßenen Cardemom, nebst einem Pfund feinem Mehl, auch
kann

kann man Anis und allerley Gewürz mit darein thun, welches man will, und solches wohl durch einander gerühret, und denn auf Oblaten gestrichen, ein wenig dicker als einen Messerrücken, und denn in länglichte Striemeln geschnitten als Hobelspäne, auf Papier gelegt, und auf einem Blech im Backofen oder in einer Tortenpfanne gebacken.

Regula 630.

Pommeranzen-Gebäckenes.

Man nehme ohngefähr 8 bis 10 Pommeranzen, und reibe die braunen Schalen ganz dünn ab, und thue solches in ein Geschirr, denn so schälet man die dicke weiße Schale von dem Inwendigen auch herab, und schneidet das Inwendige in vier Theile, die Kernen heraus gesucht, und das andre ein wenig klein gehackt und zu den abgeriebenen Schalen gethan, denn auch ein Viertelpfund trocknen gestoßene Mandeln, zwölf Loth oder ein halb Pfund fein gestoßenen und durchgeseibten Zucker, alles wohl durch einander gerühret, zuletzt 3 bis 4 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn in einem Rande gebacken, oder man mache ein Unterblatt von feinem Buttermey in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken.

Regula 631.

Mandel-Tortletchen.

Man mache nach Regula 3. ein Pfund abgeriebene Butter, denn nach und nach 8 bis 10 Eyerdotter dazu gerieben, denn auch Zucker nach Gutdünken.

dünken, ein wenig Wein und ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, solches wohl durch einander gerühret, und denn zuletzt auch ein Pfund fein durchgeseibte weiße Stärke dazu gerühret, denn kleine Pastetchenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, von dem Angerührten hinein gethan und gebacken. Wer da will, der kann das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, und zu allerlezt dazu rühren, und so kann man es auch in einer großen Form backen.

Regula 632.

Ulmer Brodt.

Man nehme ein oder zwen Pfund Mehl, und zu einem Pfunde Mehl ein Viertelpfund Zucker, Muskatblumen, Cardemom, ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, auf jedes Pfund Mehl vier Eyerdotter, etwas frischen Zest, dieses alles in eine Casseroll oder sonst in ein Geschirr gethan, und mit lauwarmer Milch zu einem Teig angerühret, der nicht steifer oder dünner ist, als daß er nur eben von dem Geschirr ablässet, denn kleine länglichte Kuchen davon gemacht, solche auf ein Blech gesetzt, und an einem warmen Orte stehen lassen, daß sie aufgehen, denn so schneidet man einen Schnitt in die Länge über, und thut sie in einen Backofen, daß sie gar backen, der Ofen muß nicht viel aufgemacht werden. Wenn sie gar sind, so schneidet man sie mitten durch, und denn wieder in Ofen gesetzt, daß sie nachtrocknen, und denn warm zur Tafel gegeben. Wenn man nicht viel macht,

macht, und man eine große Tortenpfanne hat, so kann man es auch darin also machen.

Regula 633.

Baum = Kuchen.

Man nehme ohngefähr eine Kanne, oder ein wenig mehr als 2 Pfund Nürnberger oder sonst recht gutes feines Mehl, 1 Pfund fein gestoßenen und durchgeseihten feinen Canarien-Zucker, solches zusammen in ein Geschirr gethan, und 1 Pfund abgeklärte Butter dazu gegossen, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn bis 18 Eyer nach gerade bey 4 oder 6 hinein gethan, und immer inzwischen etwas geschlagen, zuletzt Zimmet, oder was einem sonst vor Gewürz beliebt, nebst ohngefähr ein Quartier süßem Rohm dazu gethan, das alles wohl durch einander geschlagen, daß es ein rechter mittelmäßiger fließender Teig wird, denn so muß man ein dickes rund gedrehtes Holz haben, als ohngefähr ein großes Kallholz, wo man Tortenteig mit machet, ohngefähr 2 Quartier lang. Man kann ein solches Holz nach seinem eigenen Belieben verfertigen lassen, so groß als man es haben will, es muß auch ein Loch mitten in die Länge dadurch seyn, wo der Bratspieß durch gehet; dieses Holz denn, welches der Baumüber genennt wird, steckt man an einen Bratspieß, und an beyden Enden mit ein paar Pföcken befestiget, denn das Holz oder Baumüber mit Bindfaden dicht umwunden und an Feuer gelegt, als wenn man sonst einen Braten macht, denn erstlich mit ein wenig Butter begossen und
braten

braten lassen, bis es anfängt zu schäumen, denn mit dem Teig angegossen, daß es überher wohl bedeckt ist, dieses läßt man braten, bis es gelbbraun wird, denn wieder angegossen, und dieses denn so lange continuiret, bis es alle ist. Wenn er denn recht gar, gelb und schön gebraten ist, so macht man an beyden Enden die Pföcke los, und zieht es vom Spieß, denn so schneidet man es auf dem Holz in der Mitten von einander, und so kann man eine jede Hälfte behende abnehmen, den Bindsfaden heraus machen, anrichten, und Zucker darüber streuen.

Regula 643.

Baum = Kuchen auf eine andere Art.

Man schlage 20 Eyerdotter in einen Topf, und thue dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, zwey geriebene Muskatennüsse, etwas gestoßene Muskatенblumen, eine geriebene Citronschale, Zimmet- oder Drangen-Wasser, ein oder anderthalb Pfund abgefärlter Butter, alles wohl in einem Topf durchgearbeitet, denn ohngefähr eine Kanne oder zwey Pfund recht fein Mehl nach und nach dazu gerührt, denn von zwölf Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, und wenn der Baumtüber, wie vorher angezeigt, am Feuer schäumt, das Eyerweiß zu dem Teig gerührt, und sodann wie vorher angegossen, und ferner in allen Stücken es also damit gemacht.

Noch auf eine andere Art.

Man reibet anderthalb Pfund Butter ab zu einem
E e Rohm,

Rohm, denn schlägt man 20 Eyerdotter eines nach dem andern dazu, denn ein Pfund gestoßenen feinen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet, Zimmet- oder Drangen-Wasser, Muskatblumen und geriebene Muskat, eine Kanne oder zwey Pfund fein Halbsisch oder sonst recht feines Mehl, dieses alles in einem Topf zu einem mittelmäßig fließenden Teig wohl durchgearbeitet, und wenn der Baumtüber am Feuer schäumt, so schlage man das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schaum, und das auch zu dem Teig gethan, und denn nach und nach angegossen; will man, daß der Baumkuchen Zacken haben soll, so läßt man ihn bey dem dritten Guß schon etwas geschwinder wenden, und denn ferner in allen Stücken als vorher.

Regula 635.

Wafel = Kuchen.

Man läßt erstlich gute süße Milch auffochen, und denn wieder etwas verschlagen und abkühlen, denn thut man eine Kanne feines Mehl in einen Topf und gießt ein halb Pfund geschmolzene oder abgeklärte Butter dazu, einen guten Löffel voll ausgewässerten Jest, ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, etwas Rosen- oder Drangen-Wasser, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, ein wenig lauwarme Milch, dieses mit einem kleinen hölzernen Löffel oder einer steifen Ruthe wohl durchgearbeitet, denn acht bis zehn Eyer nach gerade dazu geschlagen, und immer inzwischen wohl geschlagen
oder

oder gerührt, und denn zuletzt mit der lauwarmen Milch vollends so dünn gemacht als es nöthig thut: es muß nicht allzu dünn angerührt werden, und allzu dick ist auch nicht gut, man kann es nach Gutdünken am besten sehen, denn hingesezt, daß es aufgeht, und wenn man sie abbacken will, so muß man das Eisen erstlich auf beyden Seiten heiß machen, sauber auspußen und einschmieren, und wenn es denn erstlich im Gange ist, so darf man es anders nicht schmieren, als wenn es nicht loslassen will, und nach gerade als die Kuchen gar sind, muß man sie gegen das Feuer stellen, so bleiben sie fein hart und rasch, legt man sie aber so warm einen auf den andern, so werden sie gleich weich und schwammigt; allzu heiß und geschwind muß man sie auch nicht abbacken oder abbrennen, sondern daß sie fein hartlich und gelb ausbacken, sie werden recht schön, so alles recht gemacht und getroffen wird.

Regula 636.

Wafel-Kuchen anderer Art.

Man thue ein Pfund recht gutes feines Mehl in einen Topf und anderthalb Pfund abgeklärter Butter dazu gegossen und wohl durch einander geschlagen, denn ein paar gute Hände voll fein gestoßene Mandeln, zwölf klein geschlagene Eyer, einen guten Löffel voll Zest, Muskat Blumen und ein wenig Salz, das alles dazu gethan und wohl durch einander geschlagen, zuletzt auch ein halb Quartier lauwarme Milch dazu gerührt, hingesezt, daß es aufgeht, und denn wie vorher gebacken.

Ge 2

Man

Man muß sie 2 Stunden vorher anrühren, daß sie recht aufgehen, so werden sie recht schön.

Regula 637.

Wafel-Kuchen noch auf eine andere Art.

Man thue ein Pfund feines Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, solches erstlich wohl durchgeschlagen, denn etwas fein gestoßenen Zwieback, sechs klein geschlagene Eyer, zwey Löffel voll frischen ausgewässerten Zest, geriebenen Muskat, gestoßenen Cardemom, geriebene Citronschalen, zwey Löffel voll fein gestoßenen Zucker, alles zusammen wohl durchgeschlagen, denn auch anderthalb Nösel süßen Rohm dazu, damit durchgerührt, denn 2 Stunden hingesezt, daß es aufgeht, und denn gebacken.

Regula 638.

Wafel-Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue drey Pfund feines Mehl in einen Topf mit fünf Viertelpfund abgeklärter Butter, und zwölf vorher klein geschlagene Eyer, solches mit einer steifen Ruthe oder einem kleinen hölzernen Löffel wohl durchgeschlagen, denn einen guten Löffel voll frischen Zest, zwey bis drey gedörrete Eyerdotter klein gestoßen und solche auch dazu gethan, und denn ferner mit drey Quartier lauwärmer Milch angerührt, denn wie vorher aufgehen lassen und hernach gebacken. Zu den Eyerdottern, so man stoßen will, muß man die Eyer vorher hart kochen, den Dotter heraus machen und durren lassen.

Regula

Regula 639.

Wafel = Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue vier Pfund feines Mehl in einen Topf mit 2 Pfund abgeklärter Butter und 28 klein geschlagenen Eiern, dieses wohl durchgearbeitet, denn 3 bis 4 Löffel voll frischen Zest und Gewürz nach Belieben dazu gethan, und ferner mit ohngefähr 5 Mäßel lauwarmer Milch angerührt und hingesezt, daß es aufgeht, und denn gebacken.

Regula 640.

Mörstel = Kuchen.

Man thue eine Kanne fein Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, acht bis zehn klein geschlagenen Eiern, dieses denn erstlich wohl zusammen durchgearbeitet, denn gestoßene Muskatblumen und Cardemom, Rosen- oder Orangen = Wasser, ein paar gute Löffel voll frischen Zest, das alles dazu gerührt, und denn ohngefähr ein Mäßel lauwarme Milch dazu gerührt. Es muß ein gutes Theil dicker als die Wafel = Kuchen angerührt werden, welches man nach Gutedünken leicht sehen kann. Denn so muß man es hinsezen, daß es ein wenig aufgeht, denn so nimmt man ein paar kleine Mörstel von gleicher Größe, solche auf Kohlfener gesezt und auch Kohlen rundherum beygelegt, daß sie heiß werden, denn mit abgeklärter Butter wohl ausgestrichen, auch ein wenig Butter darin gelassen, denn mit dem Zeige ohngefähr ein wenig über halb angefüllt, und oben mit einem

E e 3

Blech

Blech gebedt und auch Kohlfener darauf, und also eines nach dem andern gebacken.

Regula 64I.

Wasserkuchen oder trockene Schneeballen.

Man nehme ein Pfund Wasser, ein Pfund Butter und ein Pfund recht feines Mehl, der Butter muß man erstlich das Salz rein auswaschen, und das Wasser und denn die Butter zusammen aufs Feuer setzen, und wenn es anfängt zu kochen, das Pfund Mehl auch hinein gerührt und ein wenig Muskatblumen dazu gethan. Wenn es auf dem Feuer ein wenig abgerührt ist, so setzt man es ab, daß es ein wenig abkühlt, zuweilen aber mit umgerührt, wenn es meist abgekühlt ist, so schlägt man erstlich drey bis vier Eyer hinein, und damit wohl gerührt, denn wieder drey bis vier Eyer und wieder gerührt, und dieses so lange, bis es recht zähe wird, und sich mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt, denn so setzt man es bey kleinen Klümpchen in eine Tortenpfanne, und backt es unten und oben mit Feuer langsam gar, denn wenn sie geschwind abgebacken werden, so fallen sie wieder wie ein platter Kuchen zusammen, backen sie aber ganz langsam und härtlich aus, so bleiben sie stehen. Wenn man sie aus der Pfanne nimmt, so muß man sie auch nicht gleich einen auf den andern setzen, sondern man muß sie erst abdampfen lassen; so werden und bleiben sie recht schön.

Regula

Regula 642.

Krullkuchen, oder Zimmt-Röhrchen, auch
Hollippen genannt.

Man nehme ein Pfund feines Mehl und halb
so viel fein gestoßenen Zucker, dieses zusammen
gemenet, und denn mit ein wenig abgeklärter But-
ter und 6 klein geschlagenen Eiern wohl durchge-
rührt, und denn ferner mit süßem Rohm oder süß-
ser Milch zu einem recht sämigen fließenden Teige
angerührt, wem es beliebt, der kann auch geriebene
Citronschalen, Anis und Gewürz mit darein thun,
denn ein plattes Kuchen-Eisen erstlich auf beyden
Seiten heiß gemacht, sauber ausgewischt und ein
wenig geschmiert, denn zur Zeit nur ein wenig Teig
hinein gethan, nicht allzu hart zugedrückt, sondern
daß der Teig nur überall ins Eisen kommt und
nicht zu viel heraus sprüht, denn mit guter Vor-
sichtigkeit auf beyden Seiten gelbbraun gebacken,
und denn, ehe man das Eisen aufmacht, schneidet
man das ausgesprühte rundherum ab, denn los ge-
macht und sogleich heiß auf ein rundes Holz ge-
wickelt, und so fortan bis sie alle sind. Wenn das
Eisen nicht ablassen will, so schmiert man es ein
wenig, sonst aber nicht.

Zweytens, auf eine andere Art.

Man nehme ein Viertelpfund fein geriebenen
Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln,
ohngefähr ein halb Pfund feines Mehl, ein Viertel-
pfund abgeklärter Butter, 6 klein geschlagene Eyer,
dieses wohl durchgearbeitet, und denn mit einem

E e 4

Nösel

Nöfel Milch ferner angerührt, daß es nicht allzu dick und auch nicht allzu dünn wird, und denn wie vorher gebacken, sie werden sehr schön.

Drittens, noch auf eine andre Art.

Man nehme ein Pfund gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl und ein oder zwey Eyerdotter, solches zusammen gemenet, und denn ohngefähr als ein Ey groß Butter und ein wenig Wasser, zusammen übers Feuer gesetzt und langsam warm werden lassen, daß die Butter nur eben darin schmelzet, das Wasser muß nicht heiß seyn, und denn das Mehl und Zucker nach und nach damit angerührt, bis es nach Gutmünken recht ist. Man kann auch ein wenig Rosen-Wasser darein thun, und denn wie vorher backen.

Regula 643.

Sprüzgebäckenes.

Man thue ohngefähr zu einem Pfunde oder einem Quartier fein Mehl ein Nöfel süße Milch und ein kleines Stückchen Butter in eine Casseroll, solches aufs Feuer gesetzt, daß es kochend wird, denn das Mehl so kochend heiß über dem Feuer hineingestampft, daß es ein recht harter steifer Teig wird, denn auf einen Bactisch gethan, ein wenig abkühlen lassen, und denn wohl durchgearbeitet, denn so thut man geriebene Muskat, gestoßene Muskatblumen und Cardemom darein, und denn so schlägt man vier bis fünf Eyer hinein, und solches mit reingewaschenen Händen wohl durchgearbeitet, denn
wieder

wieder 4 bis 5 Eyer, und das so lange, bis der Teig recht zähe wird, daß man ihn in die Höhe ziehen kann; auf ein Quartier Mehl müssen ohngefähr 12 bis 14 Eyer hinein gearbeitet werden, und jemehr er durchgearbeitet wird, je besser es ist, denn so macht man abgeklärte Butter nach Reg. 65. und läßt solche heiß werden, von dem Teig in eine Sprüze mit einem feinen Stern gemacht, und davon in die heiße Butter gesprüzt und im Sprützen das Gebäckene immer über einander geschlänget, und denn mit guter Vorsichtigkeit gebacken, und sich in allen Stücken nach Reg. 65. in Acht genommen; so wird es recht gut.

Regula 644.

Schneeballen.

Dieses ist eben derselbe Teig als oben zu dem Sprüzgebäckenen und wird mit einem Schlüssel oder mit einem breiten frummen Haken, als ganz kleine Klümpchen, in die heiße abgeklärte Butter gesetzt, und ein wenig länger und langsamer als das Sprüzgebäckene ausgebacken, so wird es recht und gut.

Regula 645.

Zucker : Sprüzgebäckenes.

Ist eben derselbe Teig als vorher, nur daß man, wenn die Eyer hinein gearbeitet werden, auch fein gestoßenen Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen mit darein thut, und denn in allen Stücken es also damit gemacht und auch also gebacken.

Regula 646.

Englisch Schnittgebäckenes.

Man thue fein Mehl in ein Geschirr nach Proportion als man viel Gebäckenes machen will, und neße es erstlich an mit ein wenig Milch, aber nicht zu viel Milch, sondern daß es noch recht dick bleibt, damit wohl durchgestampft, und denn allemal 4 bis 5 Eyer hinein geschlagen und wieder gerührt, bis man nach Proportion auf ohngefähr ein Quartier Milch zwölf Eyer hineingebracht hat, und daß der Teig so ordinaire fließend ist, denn so thut man gestoßenen Cardemom und Muskatblumen darein, und so man will, auch Rosen- oder Orangen-Wasser, und so der Teig noch nicht fließend genug seyn sollte, welches man nach Gutedünken leicht sehen kann, so thut man noch ein ganz wenig Milch dazu, daß der Teig als ein ordinaire Pfannkuchen-Teig wird, denn so schmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, und thut von dem Teig ohngefähr als einen halben Finger breit hoch hinein, und denn unten und oben nur heiße Asche gemacht, daß es etwas hart abtrocknet aber nicht gar backet, wenn es denn wohl hart ist, so schneidet man es in Striemeln ohngefähr anderthalb Finger breit und so lang, als man es haben will, und nimmt es sodann aus der Pfanne heraus; hat man noch Teig übrig, so macht man solchen auch also fertig, denn die Stücke rundherum ein wenig eingeschnitten, und oben über einen krummen Schnitt gethan, und denn in heißer abgekürter Butter ausgebacken

fen

fen und sich in allen Stücken dabey nach Regula 65. gerichtet und in Acht genommen; so wird es recht gut.

Regula 647.

Englisch Schnittgebackenes in kleinen Pasteten-Formen.

Man rührt den Teig an als vorher, man kann aber ein wenig Zucker und fein gestoßene Mandeln mit darein thun, und denn die Pasteten-Formen mit Butter beschmiert, mit Teig angefüllt, und wie vorher in einer Tortenpfanne abgetrocknet, denn herausgenommen, in der Mitte ein kleines rundes Loch dadurch gemacht, auch rundherum eingeschnitten, und denn wie vorher ausgebacken.

Regula 648.

Schränkgebackenes.

Man thue fein Mehl auf einen Backtisch, und zu einem Pfund Mehl ohngefähr ein oder andert-halb Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, dieses mit Eiern, ein wenig Rosenwasser, ein wenig süßem Rohm oder Milch, ein wenig geschmolzener Butter und gestoßenem Cardemom zu einem Teig angerührt, den man wälgern und rollen kann, denn wohl durch einander gearbeitet, und denn stückweise ganz dünn ausgerollt und mit einem Backrad etwas breite und längliche Stücke davon ausgestochen, denn ein jedes Stück mit dem Backrade drey-mal mitten in die Länge eingerißt, doch so, daß es an den Enden zusammen sitzen bleibt, denn einen Striemel über den andern gelegt, und rückwärts durch-

durchgezogen oder durchgeschränkert, und denn in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, man muß sie wohl in Acht nehmen, daß sie nicht zu braun werden, sie sind in der Geschwindigkeit gar.

Regula 649.

Zucker - Struben.

Man nehme vier gute Hände voll gutes feines Mehl und 3 gute Hände voll geriebenen oder gestoßenen Zucker, dieses mit Eyerweiß angerührt und mit einer steifen Ruthe wohl geschlagen, man muß nach und nach so viel Eyerweiß dazu thun, daß der Teig so fließend wird, daß er durch einen kleinen Trichter laufen kann, denn so thut man abgeklärte Butter in eine Wasserfelle, welche rein und trocken seyn muß, und läßt solche heiß werden, denn ein paar Löffel voll von den angerührten Teig durch einen kleinen dreylöcherigten Trichter immer rundherum und übers Kreuz in die heiße Butter laufen lassen, und wenn die eine Seite gar und gelbbraun ist, so wendet man es um und die andere Seite auch also, denn herausgenommen und auf ein großes rundes Holz gelegt, bis es hart ist, und denn wieder was frisches hinein, so lange bis es alle ist.

Regula 650.

Zucker - Struben anderer Art, sonst auch Craimbrülee genannt.

Man nehme eine gute Hand voll fein Mehl, und schlage zwanzig Eyerdotter und von zehn Eiern das Weiße dazu, auch Zimmet und fein geriebenen Zucker, dieses mit einer steifen Ruthe
so

so lange geschlagen, bis es sich recht hebt und schäumt, und denn wie vorher durch einen dreylöchrigen Trichter in heiße abgeklärte Butter laufen lassen, und also gebacken.

Regula 651.

Citron-Gebäckenes in Butter ausgebacken.

Man stoße 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl, und arbeite sie denn mit 6 Eyerweiß wohl durch einander, je länger je besser, denn eine geriebene Citronschale und ein Pfund geriebenen Zucker dazu gethan und auf dem Feuer abgerührt, bis es recht steif wird, und denn so kann man es durch eine Sprütze, oder auch in Modelle ausstechen, und also wie vorher in abgeklärter Butter ausbacken.

Regula 652.

Fein Gebäckenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln.

Man nehme ein Pfund feines Mehl, solches mit reinem kalten Wasser zu einem steifen Teig angerührt, denn halb so viel gute harte ausgewaschene Butter, den Teig rollt man ein wenig aus, und denn den dritten Theil von der Butter überher in dünne Scheibchen darauf gelegt, denn zusammen geknetet, wieder ausgerollt und dünne Scheibchen Butter darüber, und das so lange bis es alle ist, zuletzt so rollt man es so dünn als einen Messerrücken dick, denn so schneidet man den Teig in viereckigte Stückchen als eine Hand groß, legt von eingemachten Sachen etwas dünn darauf, denn mit
einem

einem andern Stück gedeckt und mit einem Backrade in die Kunde herum abgestochen, daß es ein kleiner runder Kuchen wird, auch kann man etliche dreyeckigt und viereckigt machen, wie man will. Will man sie mit Mandeln machen, so kann man einige Hände voll abgeschälte Mandeln ganz fein hacken oder gröblich stoßen mit etwas Zucker, Citronsaft und geriebenen Schalen durcharbeiten und damit füllen, auch kann man sie mit halb gar gekochten Rosinen füllen, welches man beliebt, und diese Kuchen denn in abgeklärter Butter ausgebacken, und nach Reg. 65. wohl in Acht genommen.

Regula 653.

Craim = Fridt, oder gebackenen Craim.

Man mache einen rechten ordinären Craim nach der Regel, wie man ferner im Buche befindet, er muß aber ein wenig dicker oder steifer gemacht werden, auf daß er, wenn er kalt ist, etwas hartlich ist. Ich will es lieber gleich hersehen: Man nehme nach Guldünken 4 bis 5 gute Löffel voll fein Mehl, und rühre solches klein mit ein wenig süßer Milch, denn nach und nach zehn bis 12 Eyerdotter dazu gerühret, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom mit darein gethan, denn so setzt man ohngefähr ein Quartier süße Milch zum Feuer, und wenn solche anfängt zu kochen, so rührt man das Angerührte mit einer steifen Ruthe dahinein, daß es recht dick wird, denn gleich abgenommen und ein reines Brett mit Mehl bestreuet

bestreuet und denn den Crain bey hölzernen Löffeln voll darauf gelegt, daß es so warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fließt; wenn es denn kalt und hartlich ist, so sticht man in der Mitte ein rundes Loch durch, und den Rand rundherum ein wenig eingeschnitten. Man kann auch den Crain auf einmal auf das bestreute Brett gießen, und so von einander fließen lassen, und wenn es kalt ist, allerhand Modellen und Figuren davon schneiden, wie es einem beliebt, und dieses wird denn in heißer abgeklärter Butter ausgebacken. Will man eine Veränderung machen, so kann man etwas fein gestoßene Mandeln mit darein thun, wenn man den Crain anrührt, solches ist auch recht schön.

Regula 654.

Gebäckene Aepfelscheiben.

Man nimmt schöne große Aepfel, dieselben abgeschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten, die Kernhäuser mit einem Fingerhut oder mit einem dazu gemachten runden Blech oder Eisen ausgestochen, denn einen Teig oder Klar gemacht, nach Regula 66. oder man rühre einige Löffel voll Mehl an mit ein wenig Wein, ein paar Eiern und ein wenig Zucker, dieses darf nicht aufgehen, weil kein Jest darein kommt, denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Aepfelscheiben in dem Teig umgekehrt, in die heiße Butter gethan und also gebacken. Man kann auch die Aepfel vorher mit fein geriebenem
Zucker

Zucker bestreuen und darin ein wenig liegen lassen, solches ist sehr gut.

Regula 655.

Gebackene Birnen.

Die Birnen gleichfalls abgeschält, in länglichte Stücken geschnitten und die Kernhäuser heraus, denn mit ein wenig Wein und Zucker eingebeizet und ein paar Stunden darin liegen lassen, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie abtriefen, denn wie vorher zu den Äpfeln ein wenig Klar oder Teig gemacht mit ein wenig Wein, ein paar Eiern, Zucker und etwas Mehl, und denn auch also in abgeklärter Butter eine Pfanne voll nach der andern abbacken; so sind sie recht.

Regula 656.

Gebackene Artischocken.

Die Artischocken muß man erstlich sauber putzen, als wenn man sie nach Regula 92. abkochen will, denn so schneidet man sie in der Mitte und jede Hälfte noch ein paarmal durch, nachdem sie groß sind, denn von jedem Stück das Rauhe nebst den kleinsten Blättern von dem Stuhl abgeschnitten, und ein paar Stunden ins Wasser gethan, denn in Wasser und Salz nur ein wenig gekocht, daß sie kaum halb gar werden, denn aufgelegt, daß sie rein abtriefen, dazu muß ein Klar oder Teig gemacht werden nach Regula 66. denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Artischocken, so weit als der Stuhl und das Weiche von den Blättern geht,

gehet, in den Klar getunkt, und denn in der heißen Butter eine Pfanne voll nach der andern abgebacken; so sind sie recht. Man kann sie zum garniren und auch als ein besonderes Gericht gebrauchen.

Regula 657.

Gebäckene Spargel.

Man macht den Spargel rein, wie sonst bey Regula 91. und denn so ganz in kochendem Wasser nur einmal aufkochen lassen, denn aufgelegt, daß sie trocknen und abfühlen, denn ein Klar oder Teig nach Reg. 66. dazu gemacht, und denn die Spargel, so weit als das Mürbe gehet, in den Teig getunkt, und sodann in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, angerichtet und Zucker darüber.

Regula 658.

Gebäckene Zucker = Wurzeln.

Die Zuckerwurzeln werden vorher sauber geschrappt und rein gemacht, und denn nur sogleich umgekocht, wie die Spargel gebacken, und so kann man allerhand, als Römische Salbeyenblätter, Sauerampferblätter, Holunderblumen und alles dergleichen ausbacken.

Regula 659.

Gebäckene Krebse.

Die Krebse muß man so ausmachen, daß die Scheeren daran bleiben, denn so kann man ein wenig Mehl und fein gestoßenen Ingber zusammenmengen, die ausgemachten Krebse damit bestreuen, und denn in abgeklärter Butter ein wenig backen,

¶

denn

denn anrichten und mit gebackener Petersillie garniren.

Regula 660.

Gebackene Heeringe.

Die Heeringe macht man erstlich sauber rein; denn an beyden Seiten in der Länge von den Gräten abgeschnitten, und zwey bis drey Stunden in süßer Milch eingeweicht, denn so macht man ein Klar oder Teig, wie oben zu den gebackenen Äpfeln und Birnen, mit ein wenig Mehl, Wein und ein paar Eiern, aber keinen Zucker darin, denn die Heeringe sauber abgetrocknet, in dem Teig umgekehrt und in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, und denn auch Petersillie ausgebacken und damit garniret.

Regula 661.

Ein Budding.

Man nehme vier bis sechs Rundstücke, nachdem er groß seyn soll, und solche in die Breite ein paar mal durchgeschnitten, denn geröstet, in Würfel geschnitten und in ein Geschirr gethan, ein wenig Milch darüber gegossen, daß sich das Brodt nur eben ansetzt, denn ohngefähr ein halb Pfund Ochsen-Nierenfett, Ochsenmark ist noch besser, solches klein gehackt und dazu gethan, hat man aber beydes nicht, so mache man an dessen statt so viel abgeriebene Butter, nach Regula 3. daß sie wie ein Rohm wird, und thue solche dazu, denn auch Rosinen, Corinten, eine gute Hand voll in Striemeln geschnit.

geschnittene Mandeln, ein halbe Hand voll reingemachte Pistacien, klein geschnittene Sucade, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, oder nur geriebene Muskat, zwey Löffel voll fein Mehl, Salz, sechs oder acht fleingeschlagene Eyer, alles wohl durch einander gerührt, und so es, dem Bedünken nach, annoch zu dicke seyn sollte, so kann man noch ein paar Löffel voll Milch oder Rohm dazu gießen und durchrühren, denn eine Serviette in heißem Wasser naß gemacht, in eine Schüssel gedeckt und das Angerührte hinein gethan, in einem Klumpen fest zusammen gebunden, und bey einem Stücke Rindfleisch, oder so dessen nicht ist allein in einem Kessel mit Wasser gar kochen lassen. Wenn man ihn anrichten will, so thut man ihn heraus auf eine Schüssel, macht die Serviette los und rundherum ab, so weit als man kommen kann, und denn die Schüssel, darin er zu Tische soll oben aufgedeckt und zusammen umgekehrt, und sodann die Serviette vollends abgezogen, und eine Weinsose mit Corinten nach Regula 34. oder eine Choccolade = Sose nach Regula 36. darüber gemacht, und warm zur Tafel gegeben. Beym Anrichten kann man in der Mitte ein rundes Stück heraus schneiden, und damit den Rand der Schüssel garniren, das Loch aber voll Sose gießen; solches sieht gut aus.

Regula 662.

Budding auf eine andre Art.

Man lasse ein Pfund Butter in einer Pfanne

ff 2

recht

recht heiß werden, und denn ein gutes Theil geriebene Semmel darein gethan und ein wenig braten lassen, und denn nach Gutdünken ein wenig süße Milch darauf gegossen und kochen lassen, bis es recht dick ist, denn abgenommen und kalt werden lassen, denn 6 oder 8 klein geschlagene Eyer dazu, nebst einer geriebenen Citronschale, etwas Zucker, Zimmet, Corinten, Rosinen und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerührt, denn wie vorher in eine Serviette gemacht, und bis zwey Stunden in einem Kessel mit Wasser kochen lassen, und denn mit einer Weinsose angerichtet, wie vorher angezeigt; so ist es recht.

Regula 663.

Englischen Mark-Budding.

Man nehme ein Pfund Ochsenmark, oder ein Pfund recht gutes Nierenfett, und solches klein gehackt, denn vier bis fünf nach Regula 4. in Milch geweichte Rundstücke, solche mit dem gehackten Fett in eine tiefe Schüssel gethan, nebst 2 guten Löffeln voll Mehl, etwas Zucker, Zimmet, klein geschnittene Sucade, Salz, Corinten und Rosinen, das alles wohl durch einander gerührt, ein paar klein geschlagene Eyer können auch mit dazu gerührt werden, denn eine blecherne Buddings-Form wohl mit Butter beschmiert, das Angerührte darein gefüllet und in einer Tortenpfanne gebacken, eine Sose kann man dazu machen, welche man beliebt.

Regula

Regula 664.

Budding auf einer Schüssel gemacht.

Man nehme eine gute Portion Ochsenmark, und solches kann man in dünne Scheibchen schneiden, oder auch klein hacken und davon etwas in eine Schüssel streuen, denn dünne Scheibchen Weißbrodt in Milch eingetunkt und überher darauf gelegt, denn Corinten oder Sucade, oder eingemachte Pommeranzenschalen klein geschnitten und darüber gestreuet, denn wieder eine Lage Ochsenmark, und denn wieder in Milch getunkte Semmelscheiben, und so fortan, bis die Schüssel voll ist, das oberste muß Mark seyn, und so dünne Milch darauf ist, so vielleicht aus dem Brodte gelaufen seyn möchte, solches läßt man rein ablaufen, denn süßen Rohm, Zucker und etliche Eyerdotter zusammen klein gerührt und überher aufgegossen, und so es nöthig thut, kann man vorher einen kleinen Rand um die Schüssel setzen, solchen erstlich ein wenig antrocknen lassen, und denn in einer Tortenpfanne gar backen.

Regula 665.

Budding von Spinnat.

Man nehme ein gutes Theil rein gemachten und wohl gewaschenen Spinnat, solchen erstlich in Wasser einmal aufgekocht, rein ausgetrocknet und klein gehackt, denn so mache man nach Gutdünken etwas abgeriebene Butter, und nach und nach zehn bis zwölf Eyer darein gerührt, und ein halb Pfund Bisquit oder Zuckerplättchen mit darunter gerührt,

ff 3

denn

und denn eine gute Zeit auf dem Feuer stets gerührt, und so es allzu dick wird, so kann man ein wenig Milch dazu gießen, denn wieder noch ein wenig kochen lassen und stets gerührt, denn hingesezt, es formiret sich nach einem Tage als ein Gelee.

Oder drittens.

Ein Quartler Milch, etwas fein Mehl, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund frische Butter, dieses zusammen fein angerührt, und denn auch stets auf dem Feuer abgerührt, will man es gelbigt haben, so macht man solches mit ein wenig Saffran, denn aufgegossen und kalt werden lassen, so ist es auch recht.

Regula 667.

Süßmilch von Kuhmilch.

Die Süßmilch wird sonst, wie bekannt, von Schafmilch gemacht, wenn man aber solche nicht haben kann, so nimmt man einen wohl glazierten Topf, so groß man ihn haben will, und bohrt unten, wo der Boden angeht, ein Loch, und macht einen Zapfen oder Zwick darein, und sodann den Topf voll süße Milch gegossen und fünf Tage stehen lassen, denn unten abgezapft und wieder voll süße Milch gegossen, Salz darüber gestreuet und zugebunden, darnach den Topf auswendig sauber rein gemacht und mit Salz angerieben, und so oft man denn von der Milch gebraucht, so muß der