

erliche, welche eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben, hie beygesetzt worden.

Von allerhand Torten.

352. Mandel: Torten zu machen.

Nimm ein Pfund Mandel, schwölls, ziehe die Haut ab, wirffs ins frisch Wasser, nimms aus dem Wasser, stoß im Mörser, gieß wenig Rosen: Wasser, oder anders frisches daran, daß nicht ölig werden, hernach nimm ein halb Pfund frischen Butter, laß ihn ganz zerschleichen, thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen, rührs ein Viertelstund wol untereinander, hernach schlag 12. Eyer daran, 8. ganze, und 4. Dotter, rührs ein ganze Stund unaufhörlich auf einer Seiten, zuckers nach Belieben, nimm von 2. Lemoni das Gelbe herunter, und misch unter die Mandel, willst den Saft darzu nehmen, siehet nach Belieben, alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz, gieß den Teig darein, doch daß er zwey Finger leer bleibe, setz in ein Torten: Pfannen, oben und unten Blut, doch unten mehrers, bachs kühl, wann du willst, kanst Zucker, Eys darauf machen.

353. Ein Speck: Torten zu machen.

Nimm ein halb Pfund frischen Speck, der nicht gefalzen ist, sied ihn in gar wol in einem Mörser, von zweyen Semeln die Schmollen in ein obere Milch gewaickt, drucks wol aus, und stoß auch darunter, wanns wol gestoffen ist, schlag 4. Eyer daran, auch 4. Eyerdotter, 2. gute Löffel voll Milch, ram, auch in eingemachten Citroni, der klein geschnitten ist, zuckern nach Genügen, alsdann mache ein dünnes Blat von marben Teig an, leg es in den Torten: Modl, gieß die Füll mit dem Speck darein, Zucker darauf, zier es, wie du willst, bachs viel, wann man kein Citroni hat, kan man Lemoni: Schäller nehmen, und darunter schneiden.

354. Zimmet: Torten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten, wie gebühlich, und gar wol zuckern, und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstap, so viel daß Hirschbraun wird, und ein zimliches Stück Butter darunter stoßen, darnach mit Eyern anmachen, daß so dick wird, wie ein Koch, von halben Theil Eyern nur die Dotter, und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun, und in Torten: Modl gießen, und im Pastetten: Ofen bachen, nit zu gäh, daß sie sich fein ausbacht; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken Eys bestreichen, ehe sie gar an die statt bachen ist, man kans auch mit dem Eys an

Sei

Seiten und obenauf fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen, es muß aber dasselbe geschehen, wanns gar an die statt backen ist, das Eys wird sonst hart, man muß aber ehe aus dem Model thun, ehe man das Eys macht, man zerbricht sonst das Eys.

355. Ein Spenat, Torten zu machen.

Man soll schön jungen Spenat nehmen, mit heissen Wasser überbrennen, und wol ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein Theil Nyr: Eypffel, das fein ausgegigen ist, und in ein gute Milch gewaickte Semmel: Schmolten, und mit Nyrdotter, und guter süßer oberer Milch anmachen, zu rechter Dicken, und fein lind salzen, und wann mans in Torten: Pfannen gießt, den Boden zuvor mit Butter überlegen, auch oben darauf, und also backen, und warm geben, wer gern will, mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen, sie wird gar wolgeschmack darvon.

356. Ein Marck, Torten.

Nimm ein halb Pfund Ochsen: Marck, schneid es zu kleinen Stucken, wie Nuß groß, thue so viel gestoffnen Zucker darzu, 4. Nyrdotter, ein wenig gesalzen Gewürh, Zirbernuß, kleine schwarze Weinbeerl, Citronen: Schallen, ganz klein gehackt, nimm auch Zucker: Brod, oder Biscotten dar, ein, auch Macaronen, oder geschälte gestoffene Mandel: oder ein wenig Semmel, mische dis alles wohl durcheinander, thue es in den Saig, den du ausgetriben hast, und in ein Torten: Pfann gelegt, bedeck die Torten mit einem ausge schnittenen Deckel, schiebe ihn in Ofen, wann er schier gar ist, so besträe ihn mit Zucker, und thue ihn wieder in Ofen.

357. Ein Torten von Kälber: Nieren.

Nimm die Nieren von Kälbern Braten mit samr der Faisten, die dar: an ist, hackt klein, richte es zu, wie die Marck: Torten, thue es in ein Torten: Pfann, die du mit Saig zugerichtet hast, deck es mit ein ausgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist, so bestreu ihn wohl mit Zucker, und setze ihn wieder eine Weil in Ofen; du kanst auch solche Torten zurichten von Kälber: Zungen, wie die vo Nieren.

358. Copenhagenische Butter, Torten.

Wist du die Torten zimlich groß mache, so nimm 2. Pfund frischen Butter, zerlaß ihn auf dem Feuer, daß die Milch darvon kommt, setz es ein wenig auf die Seiten, so faller alles Unreines auf den Boden, gieß den Butter oben herab, nimm 1. Viertelpfund Biscoten, stoß oder reib es klein, gieß ein klein wenig Rosen: Wasser darein, thue es in den Butter mit ein Viertelpfund Zucker, und zimlich viel gestoffnen Zimmer, reibe das Gelb von Lemoni oder Citron ab, und thue es darein, setz es zum Feuer, laß es zu ein Koch sieden, du must es aber alleweil umrühren, wann es eine Weil

gesotten, so nimm es vom Feuer weg, und laß es ein klein wenig stehen, damit die größte Hiß darvon gehet. Nimm alsdann 3. oder 4. Eyerdotter, rühr sie wohl darein, walger ein Stückel Butter. Zaig zimlich dünn aus, lege es in ein Tortenpfannen, weiche du zuvor mit Mehl bestreuet hast, thue die Füll darein, wann es kalt worden ist, mache ein dünn ausgeschnittenen Deckel darüber von Butter-Zaig, streu Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter Torten.

Nimm Mund-Mehl, frischen Butter, Eyerdotter, mache ein mürben Zaig mit warmen Wasser, zertheile ihn in 20. oder mehr Stück, walger ein jedes Stück dünn aus, wie ein Papier, ziehe es mit den Händen noch dünner, laß frische Butter zergehen in ein sauber Häfen, bestreiche ein jedes Blat damit über und über, eins aufs ander legend in ein Tortenpfann bis zu zehen oder die Helfte. Mache ein Füll von Milchram, Zucker, Eyerdotter, und thue es darein, nimm die übrigen Blätter, lege eines dar auf, bestreiche es mit Butter, dann wieder eins, und also fort bis sie alle aufs letztere nahe, welches schön muß ausgeschnitten seyn, lege es darauf, bestreiche es mit Butter, schiebe es in Ofen, lasse es ungefehr drey viertel Stund bachen, und bestreue es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimm Mund-Mehl, mach ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Salz arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund, oder schlage mit ein Prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10. oder 12. Theil, walger jeden Theil ganz dünn aus, nimm es auf den Händen, ziehe es so dünn wie ein Mohnblat, daß du dardurch sehen kanst. Nimm Schweinen Schmalz, zerlaß in ein sauber Häfen, bestreiche jedes Blat damit, lege die Helfte in ein Tortenpfann, eines auf das ander, jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Biren, die du haben kanst, schneid sie klein und dünn, lege sie in die Torten, streue wohl Zucker darein, decke den Rest der Blätter darüber, ein jedes aber wohl bestrichen mit Schweinen Schmalz, das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken, wan es gebachen, so bestreue es mit Zucker.

361. Bianco-Mangiare-Torten.

Nimm schönen Reiß, klaub und wasche ihn aus etlichen Wässern, laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken, truckere ihn den folgenden Tag in der Sonnen, daß er aber dannoch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marbelsteinen Mörser, stosse es zu Mehl, reiter es durch ein härines Sieb, was überbleibt darvon, das stoß wieder, und so lang, bis es alles durch das Sieb gehet, truckne es in der Sonnen, und rühr es alleweil um. Nimm gute süsse Milch, setze sie aufs Feuer mit frischen Butter, rühre von den Reiß-Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Eyer gieß es in die siedende Milch, rühre es alleweil um, thue zimlich viel Zucker darein, laß es sieden,

sieden, bis es gar ist, nimm es dann vom Feuer, und laß es kalt werden. Mache ein Teig wie du wilt, thue den Bianco Mangiare darein, decke es zu, schieb es in Ofen, und laß es backen.

362. Ein Englische Torten.

Nimm Marzipan, Teig, setze es auf zwey quer Finger hoch, oder walger es aus, und lege es in ein Torten-Pfann, thue allerley eingemachte Confect darein, als Aepffel, Birnen, Welsche Nuß, Pfersich, Weirel, oder sonst was du hast, bestreu es mit gestossen Zucker, und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in ein Ofen, der gelind warm ist, und darf nur der Marzipan ein wenig trucknen, daß der Rand ein klein wenig braunleht wird. Wann es gebachen, so nimm es heraus und bestreu es mit allerley überzogen Confect.

363. Ein Frangipani, Torten.

Nimm Mund-Mehl, mache ein Teig an mit lauter Weiß von Eyer, der zimlich weich wie ein Butter-Teig, laß ihn ein wenig an ein kühlen Ort stehen, theile ihn in 8. Theil, und mache ihn, wie oben gedacht von der Crostada mit Schweinen Schmalz bestrichen. Nimm ungefehr ein Seitel guten süßen Milchram, thue ihn in ein Pfann mit vier frische Eyerdotter, ein klein wenig Saltz, und ein klein wenig Mund-Mehl, rühre durcheinander, laß es ein halbe Stund sieden, rühre allerweil um. Wann es gesotten, so schütt es in ein tieffe ziener Schüssel, und wann es halb kalt ist, so thue darein ein viertel Pfund geschälte und gestoffene Pistaken, thue darzu anderthalb viertel Pfund gestossen Zucker, ein klein wenig Zimmet, eingemachte Citronischalen, klein geschnitten, ein wenig Zirbernüßl, und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl, wilt du, so nimm ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen, und so viel als ein Hünner-Ey groß Ochsen-Mack, mische dis alles durcheinander und füll die Torte darmit.

364. Ein Milch, Torre.

Nimm ein grosse tieffe Schüssel, thue darein ein wenig Mund Mehl, 2. Eyer, rühre es wohl untereinander, gieß nach und nach ein wenig Milch darein, salze es ein klein wenig, wann es alles angemacht, so gieß ein Seitel Milch darein, rühre es wol untereinander, hast du kein Milch, so nim Mandel Milch. Setze ein Torre auf von mürben Teig, setze ihn in Ofen, damit sie ein wenig hart wird, nimm die zugerichte Milch, thue sie in ein Geschirz, welches ein langen Stül haben muß, damit du in den Ofen hinein kanst langgen zu der Torte, gieß die Füll darein und laß backen. wann es gar ist, so ziehe es aus dem Ofen, schneide die Füll Creukweiß durch, daß aber die Rinde ganz bleibt, thue in die Schnitten frische Butter und Zucker, mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wieder in Ofen, damit es sich ein wenig durchbäckt und den Geschmack an sich nimt. Du kanst es auch wohl in ein Tortenpfann machen, so salt dir der Teig nicht um.

365. Ein gute Milchram, Torten.

Nimm ein Maß Milchram, 3. Ayr, ein wenig Butter, Saltz, klopfs wol untereinander, laß ein Sud thun, doch daß nicht zäh wird, laß das Wasser darvon lauffen, thue das ander in ein Schüssel, rührs wohl um, wie ein Koch, rühr Zucker, Mandel, Weinbeerl und Zimmet darein, legß auf ein geröst Semmel, Mehl, auf ein Bddenlein, laß fein langsam bachen, besträhs wohl mit Zucker, und einem Gelben von einem Ay, und bachs. Die Milch, Torten werden auch auf gleiche Manier gemacht, allein daß man nicht so viel Zucker, und köstliches Dings, wie man an die Milchram, Torten daran thut.

366. Ein gute Kräuter, Torten zu machen.

Nimm Rosmarin, Majoran, Salbey, Peterzil, viermal so viel Mangolt, hacks, und rösts im Schmalz, thue geröst Semmel, Mehl, und geriben Käß darunter, Zimber, Pfeffer, 3. oder 4. Ayr, saltz es, thue Weinbeerl und Butter darein, mach ein Torten daraus, wie man pflegt, bestreich es mit dem Gelb von Ay, und laß es bachen, kanst Zucker darauf strähen, so du wilst aus dieser Süll, so er aber dicker gemacht werden soll, kan man auch Krapffen im Schmalz bachen, wanns mit ein Taig umgeben worden ist.

367. Ein Germ, Torten zu machen.

Nimm ein guten Brocken Butter, treib ihn ab, daß er schön aufaufft, Schlag 3. Ayr, Dotter darein, und 2. ganze Ayr, rührs wohl ab, und Germ, so viel du meinst, daß genug ist, und ein gute süße Milch, rühr ein weisses Mehl darein, und ein Hand voll klein gestoffene Mandel, machs in der Dicke, daß er gleich von Löffel herunter gehe, schmier ein Model mit Butter ein, gieß den Taig darein, setz ihn in eine Torten, Pfann, laß kühl bachen, kanst es zuckern, wann du wilst.

368. Mandel, Brod zu bachen.

Nimm 12. ganze Ayr, schlags in ein Weidling ab, hernach nimm 1. Pfund Zucker, thue ihn in die abgeschlagene Ayr, und rührs ein ganze Stund miteinander, hernach nimm ein Pfund schönes Mund, Mehl, Weinbeerl, Bistagi, und thu alles in den abgerührten Zucker, daß es ein dünnes Taigl wird, nimm ein kupffernen Model, und füll es darein, setz in Ofen oder Tortenpfann, oben und unten Glut, laß kühl gegen anderthalb Stund bachen.

369. Ein anders.

Nimm 7. ganze Ayr, und 7. Dotter, schlags ab, wie vor, nimm 1. Pfund Zucker, rührs wieder ein ganze Stund miteinander ab, nimm wieder 1. Pfund schönes Mund, Mehl, hack Mandel und Bistagi mittelmässig, rührs in abgerührten Zucker und Ayr, fülls in den Model, laß bachen, wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren, so gar bequem, welchen man auch zum Biscoten, Taig brauchet.

Von