

deren etliche/welche eine absonderliche wissenschafft vonnöthen haben/
hier beygesetzt worden.

Von allerhand torten.

352. Mandel-torten zu machen.

Nimm ein pfund mandeln, schmölle sie, und ziehe die haut ab, wirffs in frisches wasser, nimm's aus dem wasser, stoß sie im mörsel, gieß wenig rosen-wasser oder anders frisch daran, daß sie nicht öhlig werden, hernach nimm ein halb pfund frische butter, laß sie gang zerschleichen, thue die mandeln in ein weidling oder pfanne, und butter zusammen, rührs eine viertel-stund wohl untereinander, hernach schlag 12 eyer daran, 8 gange und 4 dotter, rührs eine ganze stunde unaufhörlich auf einer seite, zuckers nach belieben, nimm von 2 lemonien das gelbe herunter, und misch unter die mandeln, willst du den safft darzu nehmen, stehet im belieben, alsdann schmiere den model oder form mit frischer butter oder schmalz, giesse den teig darein, doch daß er zwey finger leer bleibe, setze in einer torten-pfanne oben und unten glut, doch unten mehrers, bäck's kühl, das ist, nicht zu warm, wann du willst, kanst du zucker-eyß darauf machen.

353. Eine speck-torte zu machen.

Nimm ein halb pfund frischen speck, der nicht gefalzen ist, siede ihn im wasser, daß er fein weich wird, laß ihn kalt werden, alsdann stoß ihn gar wohl in einem mörsel, von zweyen semmeln die schmollen in eine obere milch geweicht, drück's wohl aus, und stoß auch darunter, weanns wohl gestossen ist, schlag 4 eyer daran, auch 4 eyer-dotter, 2 gute löffel voll milch-rahm, auch eine eingemachte citron, die klein geschnitten ist, zucker nach genügen, alsdenn mache ein dünnes blat vom mürben teig an, leges in den torten-modell, gieß die fülle mit dem speck darein, zucker darauf, zier es wie du willst, bäck's viel, wenn man keine citrone hat, kan man lemonien-schalen nehmen, und darunter schneiden,

354. Zimmet-torten zu machen.

Man soll die modeln klein bereiten, wie gebührlich, und gar wohl zu-ckern, und darein rühren gar klein gesiebten zimmet-staub, so viel, daß es hirsch-braun wird, und ein ziemliches stücke butter darunter stossen, darnach mit eyern anmachen, daß so dick wird wie ein koch oder muß, von dem halben theile eyern nimmt man nur die dotter, und den halben theil gang, man soll auch klein geschnittene eingemachte citronen darein thun, und in den torten-model giesen, und im pasteten-osen nicht zu gäch oder geschwinde, daß sie sich fein ausbäck; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken eyß bestreichen, ehe sie gar ausgebacken ist, man kan auch mit dem eyß
an

an seiten und oben auf fein zierlich mit einem pinsel verbrämen, es muß aber dasselbe geschēhen, wenns gar ausgebacken ist, das eys wird sonst hart, man muß sie aber ehe aus dem model thun, ehe man das eys macht, man zerbricht sonst das eys.

355. Eine spinat-torte zu machen.

Man soll schönen jungen spinat nehmen, mit heißen wasser überbrennen, oder abbrühen, und wohl ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein theil eyer-töpfflein, das fein ausgesiegen ist, und in eine gute milch geweichte semmel-schmollen und mit eyer-dotter, und guter süßer obermilch anmachen, zu rechter dicke, und fein linde salzen, und wenn mans in die torten-pfanne gießt, den boden zuber mit butter überlegen, auch oben darauf und also backen, und warm geben, wer gern will mag auch ein wenig bertram darunter nehmen, sie wird gar wohl geschmack darvon.

356. Eine marcks-torte.

Nimm ein halb pfund oxsen-marcks, schneide es zu kleinen stücken, wie nüsse groß, thue so viel gestoffenen zucker darzu, 4 eyer-dotter, ein wenig gefalzen gewürz, zirber-nüßlein, kleine schwarze wein-beerlein, citronenschalen gang klein gehackt, nim auch zucker-brodt, oder biscoten darein, auch macaronen, oder geschälte gestoffene mandeln, oder ein wenig semmel, mische diß alles wohl durcheinander, thue es in den teig, den du ausgetrieben hast, und in eine torten-pfanne gelegt, bedecke die torte mit einem ausgeschuittenen deckel, schiebe ihn in ofen. wenn er schier gar ist, so bestreue ihn mit zucker, und thue ihn wieder in ofen.

357. Eine torte von kälber-nieren.

Nimm die nieren vom kälbern-braten mit samt dem fett, das daran ist, hacke es klein, richte es zu wie die marcks-dorten, thue es in eine torten-pfanne, die du mit teig zugerichtet hast, decke es mit einem ausgeschuittenen deckel. Wenn er gebacken ist, so bestreu ihn wohl mit zucker, und setze ihn wieder eine weil in ofen, du kannst auch solche torte zurichten von kälber-zungen, wie die von nieren.

358. Coppenhagensche butter-torte.

Willst du die torte ziemlich groß machen, so nimm 2 pfund frische butter, zerlaß sie auf dem feuer, daß die milch daran kommt, setz es ein wenig auf die seite, so fällt alles unreine auf den boden, gieße die butter oben herab, nimm ein viertel-pfund biscotten, stoß oder reib es klein, gieß ein klein wenig rosen-wasser darein, thue es in die butter mit einem vier tel pfund zucker, und ziemlich viel gestoffen zimmet, reibe das gelbe von lemonien oder citronen ab, und thue es darein, setze es zum fruer, laß es zu einem mußß sieden, du mußt es aber allemahl umrühren; wenn es eine weil
ge

gesotten, so nimm es vom feuer weg, und laß es ein klein wenig stehen, damit die größte hiß darvon gehet. Nimm alsdenn 3 oder 4 eyer-dotter, rühr sie wohl darein, walge ein stücke butter-teig ziemlich dünn aus, lege es in eine torten-pfanne, welche du zuvor mit mehl bestreuet hast, thue die fülle darein wenn es kalt worden ist, mache einen dünn-n ausgeschnittenen deckel darüber von butter-teig, streu zucker darüber und backe es.

359. Oesterreichische blätter-torten.

Nimm mund-mehl, frische butter, eyer-dotter, mache einen mürben teig mit warmen wasser, zertheile ihn in 20 oder mehr stücke, walge ein jedes stücke aus ganz dünne, wie ein papier, ziehe es mit den händen noch dünner, laß frische butter zergehen in einem saubern hasen oder topff, bestreiche ein jedes blat damit über und über, und eins aufs ander, leg in eine torten-pfanne biß zu zehen oder die helffte. Mache eine fülle von milch-rahm, zucker, eyer-dotter, und thue es darein, nimm die übrigen blätter, lege eines darauf, bestreiche es mit butter, dann wieder eins, und also fort, biß sie bald alle sind, aufs letzte aber, welches schön muß ausgeschnitten seyn, lege es darauf, bestreiche es mit butter, schiebe es in ofen, lasse es ohngefehr drey viertel-stunden backen, und bestreiche es denn mit zucker.

360. Eine Romanische crostads.

Nimm mund-meel, mache einen linden teig an mit warmen wasser und ein wenig salt, arbeit ihn mit den händen eine ganze stunde, oder schlage mit einem prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10 oder 12 theil, walge jeden theil ganz dünn aus, nim es auf die hände, ziehe es so dünn mohnblat, daß du durch sehen kanst. Nim schweinen schmalz, zerlaß in einem saubern hasen bestreiche jedes blat damit, lege die helffte in eine torten-pfanne, eines auf das ander, jedes wohl bestrichen. Mache eine fülle von den besten birnen, die du haben kanst, schneide sie klein und dünn, lege sie in die torte, streue wohl zucker darein, decke den rest der blätter darüber, ein jedes aber wohl bestrichen mit schweinen-schmalz, das oberste kanst du mit einem messer ein wenig backen, wann es gebacken, so besträue es mit zucker.

361. Bianco mangiare torte zu machen.

Nimm schönen reiß, klaub und wasche ihn aus etlichen wasser, laß ihn eine nacht über in klar wasser weichen, trockne ihn den folgenden tag in der sonnen, daß er aber dennoch ein klein wenig feucht bleibt, thue ihn in einen marmelsteinern mörsel, stoße es zu mehl, pulveresire es durch ein härrenes sieb, was überbleibt davon, das stoß wieder, und so lange, biß es alles durch das sieb gehet, trockne es in der sonnen, und rühre es alleweil um. nim gute süße milch, setze sie aufs feuer mit frischer butter, rühre von dem reiß mehl etwas ein mit milch und weiß von eyer, gieß es in die siedende milch, rühre es alleweil um, thue ziemlich viel zucker darein, laß es sieden, biß

bis es gar ist, nimm es denn vom feuer, und laß es kalt werden. Mache einen teig wie du wilt, thue den bianco mangiare darein, decke es zu, schiebe es in ofen, und laß es backen.

362. Eine Englische torte.

Nimm marzewan-teig, setze ihn auf zwey quer-finger hoch, oder walge ihn aus, und lege ihn in eine torten-pfanne, thue allerley eingemacht confect darein, als äpfel, birn, welsche nüsse, pfer-sich, kirschen, oder sonsten was du hast, besträue es mit gestossenen zucker, und besprenge es mit rosen-wasser, thue es in ofen, der gelinde warm ist, und darff nur der marzewan ein wenig trucknen, daß der rand ein klein wenig bräunlich wird. Wenn es gebacken ist, so nimm es heraus, und besträue es mit allerley überzogenen confect.

363. Eine Frangipani-torte.

Nimm mund-mehl, mache einen teig an mit lauter weiß von eyern, der ziemlich weich wie ein butter-teig, laß ihn ein wenig an einem kühlen ort stehen, theile ihn in acht theil, und mache ihn, wie oben gedacht, von der crostada mit schweinen-schmalz bestrichen. Nimm ungefehr ein seidel guten süßen milch-rahm, thue ihn in eine pfanne mit frischen eyer-dottern, ein klein wenig saltz, und ein klein wenig mund-mehl, rühre untereinander, laß es eine halbe stunde sieden, rühre alleweil um. Wenn es gesotten, so schütze es in eine tieffe zinnerne schüssel, und wenn es halb kalt ist, so thue darein ein viertel-pfund geschälte und gestossene pistagien, thue darzu anderthalb viertel-pfund gestossenen zucker, ein klein wenig zimmet, eingemachte citronen-schalen klein geschnitten, ein wenig zirber-nüßlein, und gesäuberte kleine schwarze rosinen, wilt du. so nimm ein wenig ambra darein mit rosen-wasser zerlassen, und so viel als ein hünerey groß vchsen-marcks, mische diß alles durcheinander, und fülle die torte damit.

364. Eine milch-torte.

Nimm eine grosse tieffe schüssel, thue darein ein wenig mund-mehl, zwey eyer, rühre es wohl untereinander, gieß nach und nach ein wenig milch darein, salze es ein klein wenig, wenn es alles angemacht, so gieß ein seidel milch darein, rühre es wohl untereinander, hast du keine milch, so nimm mandel-milch. Setze eine torte auf von mürben teig, setze sie in ofen, damit sie ein wenig hart wird, nimm die zugerichtete milch, thue sie in ein geschirr, welches einen langen stiel haben muß, damit du in den ofen hinein kanst langgen zu der torte, gieß die fülle darein und laß es backen, wenn es gar ist, so ziehe es aus dem ofen, schneide die fülle kreuzweis durch, daß aber die rinde gang 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 nimmt. Du kanst es auch wohl in einer torten-pfanne machen, so fällt dir der teig nicht um.

365. Eine gute milch-rahm- oder sahn-torte.

Nimm ein maas milch-rahm oder sahn, drey eyer, ein wenig butter, saltz, klopffs wohl untereinander, laß einen sud thun, doch daß nicht zähe wird, laß das wasser davon lauffen, thue das ander in eine schüssel, rührs wohl um wie einen brey oder muß, rühre zucker, mandeln, weinbeerlein und zimmet darein, legß auf ein geröst semmel-mehl, auf ein bödenlein, laß fein langsam backen, besträus wohl mit zucker und einem ey, und backß. Die milch-torten werden auch auf dergleichen manier gemacht, allein daß man nicht so viel zucker und köstliches dings, wie an die milch-rahm torten, daran thut.

366. Eine gute kräuter-torte zu machen.

Nimm rosmarin, majoran, salbey, peterzilge, viermal so viel mangolt, hackß und röstß im schmalz, thue geröst semmel-mehl und geriebenen käse darunter, ingber, pfeffer, drey oder vier eyer, saltz es, thue wein-beerlein und butter darein, mache eine torte daraus, wie man pflegt, bestreich es mit gelben von dem ey, und laß es backen, du kanst zucker darauf sträuen, so du wilst; aus dieser fülle, so aber dicker gemacht werden soll, krapffen im schmalz backen, wenns mit einem teig umgeben worden ist.

367. Eine germ-torte zu machen.

Nimm ein gut stücke butter, treib sie ab, daß sie schön auflaufft, schlag drey eyer-dotter darein, und zwey ganze eyer, rührs wohl ab, und germ so viel du meinst, daß es genug ist, und eine gute süße milch, rühre ein weißes mehl darein, und eine hand voll klein gestoffene mandeln, machß in der dicke, daß er gleich vom löffel herunter geht, schmiere den model mit butter ein, gieß den teig darein, setze ihn in eine torten-pfannen, laß kühle backen, kanst es zuckern, wenn du wilst.

368. Ein mandel-brode zu backen.

Nimm zwölff ganze eyer, schlags in ein becken oder schüssel ab, hernach nim ein pfund zucker, thue ihn in die abgeschlagene eyer, und rührs eine ganze stunde miteinander, hernach nimm ein pfund schönes mund-mehl, wein-beerlein oder kleine rosinen, pistazien, und thue alles in den abgerührten zucker, daß es ein dünnes teiglein wird, nimm einen kupffer-model und fülle es darein, setze es im ofen oder torten-pfanne, oben und unten glut, laß kühl gegen anderthalb stunde backen.

369. Ein anders.

Nimm sieben ganze eyer und sieben dotter, schlags ab wie vor, nimm ein pfund zucker, rührs wieder eine ganze stunde miteinander ab, nim wieder ein pfund schönes mund-mehl, hacke mandeln und pistazien mittelmäßig, rührs in abgerührtem zucker und eyer, fülls in den model, laß backen wie vor.

NB. Man hat einen eignen stuhl dazu zum abrühren, sogar bequem, welchen man auch zum biscoten-teig brauchet.

Von