

## 299. Guldene schnitten.

**S**chneid schnitten von einer semmel, schütt warme milch darüber, schlag so viel eyer als vonnöthen, wohl ab, wälze die schnitten darinnen rfft um, und backe sie im schmaltz, richts auf eine schüssel, schütt wein daron thue auch zucker, wein-beerlein oder kleine rosinen und zimmet darcin, und laß einen sud thun, oder giebs trucken.

## 300. Schnee-ballen.

**E**rstlich nimm ein gutes mund-mehl, ein seidel gute milch, 2 strigel oder klumpen frische butter, laß die butter in der milch zergehen, alsdann schlage 2 ganze eyer darein, spridels oder querdels wohl ab, schüttts unter das mehl, und mach einen teig an, walge oder knöte ihn dünn aus, und formire mit dem krapffen-rädel schnee-ballen, backe sie kühl im schmaltz, daß sie nicht zu braun werden.

## 301. Eine köstliche speise von gebackenen bregeln.

**M**an walzet die bregel in wein oder milch, läßt sie ansaugen, hernach nimmt man sie, und läßt sie ein wenig trucken werden, absincken und nimmt zucker, zimmet und mehl. der zucker muß vorschlagen, siräue es ein, und backe es im heissen schmaltz.

## 302. Gebackene rosen.

**M**ach einen teig an, wie zum gebackenen salbey, reinige den gelben bozen von den rosen, wälze hernach selbige im teig, backs nicht zu heiß, hernach zuckers und giebs.

## 303. Zollehippen oder hiplichen zu machen.

**N**imm eyer-klar, so viel du machen willst, klopp sie wohl ab, gieß ein wenig milch darcin, zuckers und pfeffers, rühre mehl darcin, doch daß es nicht zu dick werde, hernach back es.

## 304. Bauren-küchlein.

**N**imm schönes mehl in eine schüssel, hernach thue in ein laulichtes wasser 2 löffel voll gerben oder hefen, und ein ey, schlags wohl ab, seyhs durch ein sieb in das mehl, mach einen teig dünn an, wie andere krapffen-teige, laß eine stund ihn gehen, hernach tunkte die hand in wasser, nimm den teig so viel als ein ey groß, und backs schön kühl.

## Von allerhand pasteten und torten.

## 305. Vom groben teig.

**N**imm rocken-mehl, das doch nicht zu grob ist, arbeite es wohl durch mit heissem wasser und saltz, daß der teig ziemlich fest wird, diesen teig kanst du brauchen zu allen pasteten die man wegschicken will, als schincken oder hammel, wildpret, und sonsten von allerley groben fleisch,  
U u u 3 wohl

wohl dick gemacht die rinde, so bleibt die pastete unzerbrochen, führ sie hin, wo du wilt.

306. Vom weissen teig zu den grossen pasteten.

**N**imm semmel-mehl, schütt es auf einen tisch, mache eine grube in die mitte, thue butter drein, die unzerlassen ist, salz, frisch wasser, arbeit es wohl durcheinander, im arbeiten laß die den teig mit ein wenig wasser besprengen, bis er zach und gerecht wird. Nimm dann ein walger- oder rundholz, und walge es aus zu den grossen pasteten, streue mehl auf beide seiten, damit es nicht an den tisch und rundholz anklebt. Mercke, daß man im winter mehr butter unter den teig nimt, als im sommer, denn im somer, wenn der butter zu viel, so bricht der teig, so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den händen durcharbeitet, und ist darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch, wenns kalt ist, und man den teig macht, so decke ihn zu mit einem warmen tischtuch, damit er ein wenig ruhen kan, wenn er gemacht ist, dasselbe kan man auch im sommer thun, allein nicht mit einem warmen tuch, sondern mit einer schüssel, oder lege ihn eine weil in einen mörsel. In Italien machen die pasteten-becker ihren teig alle mit schweinen-schmalz und heissen wasser an.

307. Von mürben teigen.

**N**imm mund-mehl und ziemlich viel frische butter, wenig milch-rahm, drey oder vier eyer-dotter, frisch wasser, salz, arbeite es wohl durcheinander, mache ihn so fest, als du immer kanst. Wenn du denn willst eine pastete aufrichten, so laß den teigetwan 2 teller dick, oder etwas dicker, in der mitten aber eines daumens dicke, so läst er sich desto besser austreiben. Willst du aber torten machen, so laß es nur eines halben tellers dick, denn dieseiben werden nicht hoch aufgesetzt.

308. Mürben teig zu übergeschlagenen pasteten/  
mandeln oder torten.

**M**an nimmt schönes semmel-mehl, auf eine pastete ein halb pfund butter, schneidet sie in das mehl, schlägt 4 oder 5 eyer-dotter daran, salzt es linde, macht ihn mit rind-fleisch-suppen oder frischen wasser an, daß man ihn würcken kan, würck ihn geschwind und walge einen grossen fleck aus, füll dar ein gehacktes oder fleisch, was du willst, thus in eine gute heisse torten-pfannen, und backt bey einer halben stunde, daß es fein gefärbt werde, doch mußt du das fleisch zuvor ein wenig rösten und würzen, wenn die pastete oder mandel halb gebacken, so mußt du oben ein löchel davein machen, sonst zerschreken sie.

309. Butter-teig.

**N**imm schönes mehl, darnach du viel machen willst, auf eine grosse schüssel, oder auf eine pastete, mach einen teig beygleichen, so groß als ein pfund butter,

butter, den teig must du mit gutem wein und wasser anmachen, willst du aber nicht wein nehmen, so nimm ein wenig brandtwein unter das wasser, du must auch zwey eyer-klar, oder zwey dotter nehmen (aber zwey ganze eyer gar nicht) auch eines eyes groß butter darzu nehmen, salzs nach belieben, mach alles untereinander ab, daß es ein guter fester teig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein pfund butter, knött und wasch sie wohl aus, daß der teig ziemlich zach werde, walge die butter zu einem hübschen blat finger dick aus, leg ihn in ein frisches wasser, bis er wohl fest wird, nimm den obgemeldten teig, und walge ihn auch zu einem solchen blat aus, doch daß das blat des teigs grösser sey, als der butter, nimm die butter aus dem wasser, truckne sie wohl ab, lege sie also auf den teig, und schlag ihn drey oder vierfach um, und walge ihn aus zu einem langen blat, wie man ihn einmahl überschlägt, so muß man ihn das andermahl auch überschlagen, also muß man ihn so oft überschlagen, bis daß die butter in dem teig ist, im sommer viermahl, im winter fünffmahl, du must geschwind eilen, daß er nicht an dem tisch oder walger klebe, must ihn auch nicht viel mehlbigen, sonst gehet er nicht auf, mach ihn an einem kühlen ort (zu mercken, die butter must du zuvor recht machen, ehe du den teig anmachen willst) walge den teig aus, mache torten oder pasteten daraus, doch must du den teig eines grossen fingers dick legen, schneide ihn mit heissen messern, bestreich ihn über sich mit eyer-klar, und zier ihn, wie du willst, backe ihn in einer guten hitz, so ist er fertig.

## 310. Schüssel-torten-teig.

Nimm ein pfund frisch schmalz, rührs eine ganze stunde auf einer seiten, darnach rühr einen schöpff-löffel voll wein darein, und 2 ganze eyer, und noch 2 dotter, auch einen löffel voll süssen milch-rahm, man muß 2 stunden rühren, hernach rühr erst das mehl darein so dick, daß er sich walgen läst, mach daraus schüssel-torten, und backts schön rögllich.

## 311. Torten-teig von süsser milch.

Nimm auf eine grosse schüssel oder blat ein halbes pfund butter, schneide sie in schönes mehl, nimm ein wenig salz, und mache sie mit einer süssen milch ab, bis daß das mehl naß wird, hernach nimm den walger, (daru du darffst ehe nicht würcken) lege ihn wie einen butter-teig, bis daß das mehl mit der butter untereinander ist, wenn der walger gleich teigig so kan man ihn schon abschaben, mehlbige den walger wiederum, walg ihn dünner aus als einen butter-teig, leg ihn in die schüssel, füll darein, was du willst, mach ein blätlein oder gatter darüber, bestreichs mit eyer-klar, backts bey einer viertel stunde, von diesem teig kan man wädel oder übergeschlagene pastetlein machen.

## 312. Spa

## 312. Spanischen teig zu machen.

**N**imm mund-mehl, arbeit es wohl durch mit warmen wasser, mache ihn gar nicht fest, arbeit ihn ein stund oder länger, bis er sich vom tische löset, walge oder rolle ein stück oder 20 so dünn wie papier aus, ziehe es noch dünner mit den händen, lege ein blat unten auf den boden in die torten-pfanne, bestreichs mit warmen schweinen-schmalz, welches du auf ein feuer zerlassen hast, bestreich ein stück, 10 oder 12 lege sie aufeinander, thue eine fülle darein, bestreich wieder so viel, und lege sie oben auf, beschneide es, sey es in ofen und back's, am fast-tag bestreichs mit butter.

## 33. Wie man den öl-teig macht/ auch wie man dem öl den geschmack benehmen soll.

**M**an muß das öl kochen lassen, bis es ganz stille wird, und nicht mehr fracht, durch dieses mittel wird ihm der ungeschmack benommen, man kan auch etliche rinden brodt oder zwiebel hinein werffen, wenn das öl bereit ist, so thue ein gutes mehl auf den tisch, ein wenig sals, öl, auch ein wenig wasser, arbeit diß alles wohl durcheinander, daß es fest werde, und schlage von fischen dar ein, was du willst.

## 314. Zucker-teig.

**N**imm ein viertel-psund fleingestrossenen zucker, thue ihn in einen mörsel von alabaster oder marmel, thue das weiße vom halben ey, und einen halben löffel voll citronen- oder lemonien-safft darzu, rühre diß wohl untereinander, bis der zucker beginnt dick und fest zu werden, wenn es nicht will fest werden, so thue ein wenig rosen-wasser darunter, wann der zucker fest worden, so stoß ihn mit einem stößel, bis er zum teig wird, der wohl fest ist, mach torten oder pasteten davon. Du kanst es auch von halb mehl und halb zucker machen, auf die weise, wie das vortge.

NB. In diese obgeschriebene teige kanst du auch nach deinem beliebigen schlagen was du willst/ doch daß du jedem seine rechte form gebest/ welches man im druck nicht erklähen kan/ sondern ein jedes durch öftters exercitium erlernen wird. Man kan auch aus diesen teigen als butter-mandeln, zucker-teigen ic. allerhand sorten/ krapffen/ wandel ic. machen. Ich habe dem geneigten leser zu einem unterscheid etliche ausländische pasteten gesetzt.

## 315. Wie man das gewürz zu den pasteten zurichtet.

Erslich süße gewürze.

**N**imm zwey theil gestossen ingber, ein theil gestossen pfeffer, mische es, untereinander, thue gestossen, nägelein, geriebene muscaten nuß, gestossenen caneel, von sedweden 2 loth zu einem psund pfeffer, mische es, und

hebe

hebe es auf in lederne säcklein. Etliche lassen iedwedes gewürz vor sich selber, und heben es auf in lederne säcke. Es seynd auch viel, welche an statt alles andern gewürzes nur allein den pfeffer brauchen, ob gleich das gemischte viel lieblicher als der pfeffer alleine ist.

316. Gesalzen gewürze.

Nimm ein pfund pfeffer und ingber, zusammen gestossen, jedes gleich viel, zwey pfund saltz, das getructnet ist, mische dieses wohl untereinander, hebe es auf an einem ort, da es nicht feucht ist, brauche es zu den kalten pasteten.

317. Wie man den pasteten eine gute farbe geben soll.

Nimm eyer, schlage sie wohl untereinander weiß und gelbe, bestreiche die pasteten damit, wilst du sie aber noch bräuer haben, so nimm zwey oder drey dotter zu einem weissen, schlag es wohl durcheinander, und brauche es, wilst du es aber gang bleich haben, so nimm etliche eyer-dotter, mische wasser darunter, und schlage es durcheinander, und brauche es. In der fasten nimmt man saffran in wasser geweicht zum bestreichen, oder auch hecht-rogen mit honig vermengt.

318. Wie man das zucker-eyß machen soll.

Thue in eine weisse schüssel ungefehr ein viertel-pfund zucker, der wohl klein gestossen ist, thue das weisse vom halben ey darzu, einen löffel voll rosenwasser, diß alles wohl durcheinander geschlagen, biß es einen lautern schaum giebet. Wenn du es brauchen wilst zu den marzipanen oder englischen pasteten, so must du es über und über damit beschmieren, und in den ofen, der nicht zu heiß ist, einschieben, wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General-bericht von der backerey.

Wenn man nur ein wenig backerey macht, ist nicht vonnöthen daß man einen gangen grossen ofen darum heißen muß, sondern nur einen plag in der mitten, so viel du vermeynest, daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen höfen, und häußern kleine öfen, die gar bequem mit kohlen oder mit gar wenig holz können geheizt werden. Die köche brauchen sonst auch viel torten-pfannen, in welche man die delicate pasteten und torten gar bequem backen kan, wenn man den ofen nicht heißen will.

320. Auf Französisch/ wie man einen hammen oder schincken einschlagen soll.

Thue ihn in ein frisch wasser, laß ihn ziemlich lange darinn liegen, nachdem er groß oder klein ist. Ist er ziemlich groß und wohl geräuchert, wie die Westphälische, so müssen sie nicht weniger denn 24 stunden im wasser liegen, du kanst es bald sehen oder kosten, wenn er wohl gewässert ist, schneid

xxx

nur

nur in der mitten tieff hinein, und schneide ein klein stück heraus, koste es obs gut ist, ist es genug gewässert, so richte es zu, wie folget: Erstlich beschneide das unter-theil der keule, damit das schwarze fleisch wegkommt, ziehe die obere haut herunter, und haue ein stück von dem grossen knochen am ende hinweg, mache einen groben teig, walge das untertheil aus es muß aber wohl zwey daumen dicke bleiben, lege auf den boden breite schnitten speck. Diese speck-schnitten müssen so breit gelegt werden, daß der ganze hammen darauf ruhen kan, lege auf die speck-schnitten eine gute hand voll gehackte grüne peterzilge, würze den schincken mit süßem gewürze, wie oben gedacht, lege ihn darnach auf die peterzilge und speck, bestecke den hammen oben mit ganzen nägelein und zimmet; oben auf den schincken lege wiederum eine hand voll gehackte peterzilge auch speck-schnitten sechs oder sieben lorbeer-blätter, darnach ein halb pfund frische butter auf die speck-schnitten und lorbeer-blätter. Mache darnach den deckel, bestreiche ihn mit wasser, decks darüber, und mache es wohl feste zu, schiebe es gleich in ofen, welcher so heiß seyn muß, als wenn man brodt backen will. Ist der schincken groß, so muß er drey gute stunden backen, die pastete muß auch wohl mit eyern bestrichen seyn, damit sie eine angenehme farbe bekömmet. Wenn die pastete ungefehr eine halbe stunde im ofen gewesen, so mache ein paar luft-löcher oben im deckel, damit sie nicht entzwey springe. Wenn die pastete zu viel farbe gewinnet, oder schwarz wird, so bedecke sie mit eingenehtem pappier, und laß das ofen-loch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzu bleich, und bekömmet keine rechte farbe, so ist es ein zeichen, daß der ofen nicht heiß genug, mache denn entweder ein gut kohlfener oder eine flamme im ofen-loch, biß sie gute farbe gewinnet, nimm alsdenn die flamme weg, und setze den ofen feste zu, und wenn sie gebacken ist, so nimm sie aus dem ofen, und laß sie kalt werden. Wenn sie kalt ist, so nimm ein wenig teig, und stopffe die luft-löcher zu, damit der beste geschmack nicht heraus gehe.

### 321. Zusammen oder schincken auf eine andere art.

Nimm einen hammen oder schincken, weiche ihn in wasser, wenn er genug geweicht, so nimm ihn aus dem wasser, und beschneide ihn sauber, haue die enden des knochens weg, ziehe ihm die haut ab, und so er allzufett ist, so schneide etwas vom speck weg. Wenn der schincken also bereitet, so setze ihn zum feuer mit wasser, und etliche lorbeer-blätter, auch grüne wohl-schmeckende kräuter, laß ihn halb gar sieden, nimm ihn vom feuer hinweg, lege ihn auf ein bret, laß ihn austrucken und kalt werden, nimm alle knochen heraus, wenn man ihn in eine aufgesetzte pastete will einmachen, so muß man alle knochen heraus nehmen. Setze eine pastete auf von weißem teige, die ziemlich hoch und dicke vom teig ist, belege den boden über mit speck-schnitten,

ten, lege eine hand voll grob gehackte grüne peterzilgen darauf, würge den schincken mit süßen gewürge, lege den hammen in die pastete auff die peterzilge und speck, bestecke ihn mit gangen nägelein und caneel oder zimmet, thue ein paar lorbeer-blätter darein, und grüne kräuter darauf, ein halb pfund schwein-schmalz, ein halb pfund oxsen-marck, ein halb pfund frische butter, oben auf die butter thue ein theil gestossenen pfeffer und zimmet, auch bereite speck-schnitten mit lorbeer-blättern. Decke die pastete zu mit einem deckel, der eines daumens dicke ist, mache es wohl feste zu, bestreich es mit eyer, mache eine kleine crone von teig darauf, setze die pasteten auff einenbogen pappier. Diese pastete muß 24 stunden backen, und muß der ofen nicht gar so heiß seyn, als wann man grob brodt darinn backen wolte. Wann die pasteten 5 oder 6 stunden im ofen gewesen, so ziehe sie heraus, thue sie auf ein offen bret, schneide den deckel ein wenig auf, schau zu ob die pastete voll suppe ist, oder nicht, dann wann die suppe eingesotten ist, so muß du sie wieder auffüllen mit guter fleisch-suppe; die nicht gesalzen, haß du ein wenig safft vom schöpsen schlegel ausgepreßt darzu, so ist es desto besser. decke sie wieder zu, und schieb sie in ofen, und schau wieder in 5 stunden darzu, ob sie genug suppe hat, und laß sie folgendts mürbe backen. Drey oder vier stunden, ehe die pastete gar ist, kanst du darein thun zugerichte schwammen, morcheln oder pilze, magen und leber von hünern, welches alles zuvor muß gequellt oder gebrüht seyn. Und wann der ofen wegen der länge des backens würde kalt werden, so schütte glüende kohlen auf der einen seite im ofen, damit die hiße alleweil unterhalten wird, und die pastete in stetem stehen bleibet.

## 322. Noth auf eine andere weise.

Mache sie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebst den andern sachen, die du darein thust, ein viertel-pfund geschälte zirber nüsslein, ein halb viertel-pfund kleine weinbeerlein, oder rosinlein, ein viertel-pfund geschälte pistazen, eine halbe eingemachte citrone klein geschnitten, und anderthalb viertel-pfund gestossenen zucker, im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey stunden aber, ehe es gar ist, so mache eine suppe darzu mit wein, zucker, gestossenen zimmet, und ein wenig wein-essig, isset man sie nicht auf einmahl, so laß sie wieder auffwärmen.

## 323. Genueser marck pastetlein.

Mache einen teig von butter, mehl, eyer und zucker, walge den teig aus, und setze kleine pastetlein auff, schneide frisch rindern-marcks viereckigt, auch eingemachten cardi viereckigt, thue zucker und zimmet darunter, fülle es in die pastetlein, machs oben zu, und backts im schmalz, oder tortenpfannen.

## 324. Züner in marck's-pasteten.

**S**iede ein fettes hünlein in einer rind-fleisch-suppe, wanns gesotten, drücke es zwischen zwey teller aus, daß es fein breit wird, nimm marck und eine frische lemonie, schäle sie, und nimm das weiße völlig davon, nur daß das safftige bleibe, hack's samt dem marck, hernach mache eine pastete, sträue das gehackte darein, lege das hünlein darauff, würge es nach belieben, mache die pastete zu, wann es gebacken, gieß eine gute hünner-und fleisch-suppe daran, so ist es fertig.

## 325. Cardinals-pasteten.

**N**imm eine kleine torten-pfanne, nimm butter-teig, treibe es dünne aus, wie einen thaler dicke, lege es in die torten-pfanne, fülle es an mit kalb-fleisch oder geflügel, das roh oder gequellt ist, thue eben so viel oxen-marck darein, salz es mit gesalzen gewürz: du kanst darunter nehmen zirber-nüsse, kleine wein-beerlein oder kleine rosinen, und hart-gesalzene eyer-dotter. Wann die pastete gefüllt ist, so decke sie zu mit butter-teig, wilst du sie süße haben, so gieß, wenn sie halb gebacken, eine süße suppe darein.

## 326. Eine englische pastete zu machen.

**N**imm einen jungen haasen, reinige ihn sauber, schneide den kopff und die füße weg, schlage die rippen wohl nieder, und spicke ihn wohl mit speck. Wann der haase nun also bereitet, so treibe ein stücke teig aus, lege es auf einen bogen papier, nimm eine gute hand voll oxen-marck oder oxen-fett klein gehackt, streue es auff den teig, der ausgetrieben ist, so lang und breit als der haase ist, würge es mit gesalzttem gewürge, lege den haasen darauff, würge ihn ab mit gesalzttem gewürge, lege oben auf den haasen wieder oxen-marck's, kleine weinbeerlein oder rosinlein, zirber-nüßlein, conficirte citronen-schalen klein geschnitten, schwammen oder morcheln, geschelte pistagen, kälber-brößlein, hahnen-kämme, die gequellt oder gebrüht seyn, harte eyer-dotter und capern. Dieses alles durcheinander gemengt, auff den haasen gelegt, sträue eine gute hand voll marck's darüber, schneide auch etliche breite speck-schnitten darüber, und dann ein halb pfund frische butter, oben auf die butter eine gute hand voll gestrossenen zucker. Wann die pastete gefüllt und zugericht ist, so decke sie zu, bestreich sie mit eyer, schieb sie in ofen, laß sie backen. Wann sie eine halbe stunde im ofen gewesen, so mache ein loch in die mitten des deckels, damit sie nicht entzwey gehet, in 2 stunden ist sie gebacken. Ich habe auch wohl gesehen in Engelland, daß etliche ein wenig muscaten-nuß mit rosen-wasser darein gethan haben. Wan die pastete gar ist, so ziehe sie aus dem ofen, und streich mit einem messer ein wenig marzepan-eiß, von zucker, eyer-weiß und rosen-wasser darüber.

Wann



Wann du es also dünn bestrichen, so setz die pastete wieder in ofen, ungefehr eine halbe viertelstunde, damit das eyß weiß bleibt, und nicht braun wird, wann das eyß trucken, so ziehe die pastete heraus, gieb sie im augenblick auff den tisch.

## 327. Brabantische pasteten.

Nimm von allerley geflügel den hals, die flügel, den magen, die leber, das eingeweid von spaan-ferckeln oder lammern wasche alles aus 3 oder 4 wassern, und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes geschirr, würze es, hacke peter-silgen mit speck, und thue darein auch schwammen oder morcheln, grüne wein-beerlein, cardi, spargel und artschocken klein geschnitten. Treibe eine pastete auf vom müriben teige, fülle es mit dem vorbesagten, schneide aber darauf etliche speck-schnitten, ziemlich viel frische butter. Decke die pastete zu, bestreich sie mit eyr, binde sie mit papier, mach ein loch in der mitten des deckels, schieb sie in ofen, wenn sie gar ist, so fülle durch ein trichterlein weiße dotter-suppe darein, setz sie wieder eine halbe viertelstunde in ofen.

## 328. Kleine spanische pasteten.

Mache einen müriben teig mit butter, mehl und eyerdotter, mach kleine dünne pastetlein daraus. Hacke eine kaphahn-brust, ein viertel-pfund schweine-fleisch, das frisch ist, ein viertel-pfund schöps-fleisch, zwey kälber-bröcklein, speck, marcks, nieren-fett, jedes ein viertel-pfund, ein wenig zwiebel, ziemlich viel schwammen oder morcheln, salz und süß gewürz, so viel als dich düncket, hacke alles durcheinander, thue es in die kleine pastetlein, decke sie zu, mit spanischem blätter-teig mit schweinen-schmalz gemacht, schiebe sie in den ofen und backt.

## 329. Princessen-pasteten.

Nimm zucker-teig, mach kleine pasteten in kleine blechene model oder formen, auff das dünnest als du kanst, thue eine gebratene kaphahn-brust darein, die gehackt ist mit ohsen-marcks, würz es mit gefalgner würze, du kanst darunter mengen schwämme oder morcheln in butter gekocht, und andere gute sachen. Wann sie gefüllt, so decke sie mit demselben teige, in einer viertelstund seynd sie gebacken.

## 330. Italiänische tauben-pasteten.

Siede kalb-fleisch, hacke es mit speck oder nieren-fett, mache einen teig mit schwein-schmalz und warmen wasser, treibe eine pastete auff, sträue gehackt fleisch auff den boden, nimm gequellten oder gerührten endivien-fallat oder eicorien, oder cardi, lege es gang darein, den cardi aber mußt du zerschneiden, nimm kleine vögelein, die in butter geröstet, lege sie auch darein, sträue wieder gehackt fleisch darüber, lege dann die tauben wohl gewürzt darüber mit calarabi, der wohl gequellt besträue es wieder mit gehacktem fleisch, du kanst auch zeller darzu nehmen, mache einen deckel

Darüber von geblätterttem teige mit schweinen-schmalz, wie oben f. 528 n. 312 vom teig-machen gemeldet, schiebe sie in ofen, laß es backen, gieß eine gute fleisch-brühe darüber, giebs warm.

## 331. Alla potrida oder patrie pastete.

**M**an kan eine alla potri pastete machen so groß, daß man sonst keine warme speisen mehr bedarf auf ein bancketz; man muß allerley gebratenes gar braten, und was gesotten seyn muß, gar sieden, auf den boden leget man viel gehackt kalb-fleisch mit oxsen-marcks: nimm kälber-bröglein, kübe-eiterlein, nieren, schaaß-zungen, schnecken, krebse, morcheln, schwämme, kleine vögelein, austern, artschocken und tartosfen, wie auch cardi, carviol, calarabi. diß alles, iedes absonderlich zugericht, und iedes besonders in die gebratene geflügel gefüllt ohne die brühe davon. Lege auch etliche stücke gar gesottene cervelat-würste darein. Lege diß alles, was gebraten und gesotten ist, durch einander in die pasteten, oben darauf lege ein paar hand-voll grüne gehackte peterzilge, mit gehacktem kälb r-fleisch und marcks, sträue linde gewürg im einlegen der geflügel darauß, decke die pastete zu schieb sie in ofen, laß sie drey stunden backen. Gieße genugsam siedende kaphahnen-brühe darein, wann sie eine halbe stunde im ofen gewesen, wenn man sie will anrichten so nimmit man das gefüllte aus dem geflügel, und gibt es, wo es hin gehört. Den teig must du von weissen mehl mit heissen wasser und butter fest anmachen, setze ihn figur-weise auff wie sie es in Engeland machen, oder nach deinem eigenem gefallen, wie du wilt, lege das obbeschriebene ordentlich darein, zwischen iede lage lege hahnen-nieren und kämme, die gar gequell oder gebrüht seyn, auch gehackt fleisch und marcks. Den pasteten-deckel mache vom mürbē teige, die pastete muß so groß seyn daß sie gleich durch das ofen-loch kan hinein gehen, und daß sie auf einem kupffernen bleche gemacht wird, bestreiche sie mit eyer. Mache eine butter-suppe darzu mit pfeffer und muscaten-blütze, laß sie auffieden, gieß sie also siedend in die pasteten. Zum gebraten geflügel, welches darinn ist, kan man absonderliche suppen machen, und in silbern tagen darbey auf den tisch setzen, damit es der vorschneider darüber gießen kan. Wann man die schnecken will in die pasteten zurichten, so nimmit und siede sie mit den schalen, wann sie lange gesotten, so nimmit sie aus den schalen, reibe sie wohl mit salt etliche mahl, nimmit die schweiffe davon, das andere brauch zu den pasteten, die schwänze seynd auch nicht zu verwerffen, denn in Welschland isset man alles.

## 332. Noch eine andere.

**M**an soll nehmen etliche wachholder-vögel, auch kleine vögelein, gute kaphahne und 2 tauben, auch 2 brat-würste, alles fast halb gebraten, den kaphahn und tauben soll man zerschneiden, auch die brat-würste, auch

auch soll man nehmen sechs kälberne vögelein, man muß die agres oder weinbeerlein roh in butter rösten, und so viel braten, biß sie fein gelbe werden, und sonsten auch was man gerne darein will thun; darnach soll man nehmen ein gutes fettes nieren-brätlein, und das brätlein samt dem fetten nieren fein dünn und klein schneiden, und eine hand voll geriebene semmel in schmaltz rösten, daß sie in gelb wird, und darunter mischen gestossenen pfeffer, darnach soll man etliche semmel schnitten in zerklöpfften eyern umkehren, und in schmaltz backen, hernach ein wenig in eine fleisch-suppe stossen, und am boden der pasteten legen, die muß von einem rocken-teig aufgesetzt werden. darnach butter darauf, und dieses obbemeldte kälber-brätlein, und klein geschnittene lemonien, darnach die obbemeldten gebratenen frücke fein untereinander darein legen, etliche gebratene sauber geschälte kasten oder castanien darzwischen, darnach wieder eine lage butter, kälbern-brätlein und lemonien, und also fort an, biß die pastete voll ist, darnach soll man oben darauf lemonien-schnitzel legen, und wieder schnitten butter darauf, und zumachen, und also backen, wenns eine weile gebacken ist, eine gute fleisch-suppe durch ein trichterlein darein giesen, und folgendts backen.

333. Kälberne vögelein zu obiger pastete zu machen.

Nimm eine schnitte kalb-fleisch, einen halben finger dick geschnitten, und einen finger lang, diese wohl länglicht geklopfft, mach ein eingerührtes von eyern und butter. thue gewürg und alle hand kräutlein daran, streichs auf die schnitte messerrückens dick, wickels übereinander, wie ein würstlein, stecks an hölzerne spießlein, brats auf dem roste fein schöne.

334. Oesterreichische tauben pasteten.

Nimm tauben, reinige sie sauber, treib eine pastete auf von weissen teig, nimm eine hand voll gebackt oxsen-marcks, sträue es auf den boden in die pastete, lege die tauben darauf, würge sie wohl, nimm kühe-ruterlein, kälber-bröcklein, knödel oder klöße von kalb-fleisch, hähnen-nieren, spanische äpfel, austern, cardi, cauli fiori oder carbiel, alles gequell, zu den tauben in die pastet gethan, sträue eine hand voll oxsen-marcks darüber und ziemlich viel butter, decke es zu, schiebe es in den ofen, laß es backen, mache eine butter-suppe darüber und ziemlich viel muscaten-blütze.

335. Kleine pastetlein.

Nimm kalb-fleisch, oder auch vom kälbernen nieren-braten, hake es mit samt den nieren und fett, da da an ist, setz kleine pastetlein auf wie einen thaler groß, füll das gehackte fleisch darein, decke sie zu, setze sie in ofen, und bache sie, nimm fleisch-brühe, gresse sie über einen braunen rindern-braten, der am spieß gebraten, und nicht gesalzen ist, nimm es aus der brat-pfanne, thue frische butter und gewürg darein, drücke ein wenig  
citro

citronen-safft darein, laß es sieden, und gieß es in die pastetlein. Oder nimm kalb-fleisch, quell oder brühe es, hacke es klein mit marcks oder nieren-fett, thue kleine schwarze wein-beerlein oder kleine rosinen darein, auch zirber-nüßlein, zucker, caneel und ingber, thue es in eine kleine pasteten, lege oben darauf butter, in eine iede wie eine welsche nuß groß, schiebe es in ofen, laß es backen, gieß in eine iede einen löffel voll fleisch-brühe.

336. Eine gute lungen-braten-pastete zu machen.

**M**an soll einen schönen lungen-braten sauber ausädern und mit einer fleisch-keule wohl klopfen, und mit einem messer stopfen, darnach einbeizen oder einweichen mit sals, wacholder und kummel, und guten esig darüber gießen, daß er wohl darinn liegen kan, man muß ihn bißweilen umkehren, und also zwey tage, oder im sommer nur über nacht stehen lassen, und weichen; darnach an einem spieß braten, und von dem esig, darinn es gebeizt, nehmen, und ein ziemlich stück butter darinn zergehen lassen, den braten damit zu etlichen malen begießen; wenn er halb g-braten ist, soll man ihn abziehen, und weil er heiß ist, wohl abwürgen mit pfeffer, ingber, und ein wenig nägel-staub auf beyden seiten, und wenn man zeit hat, einen halben tag zugedeckt liegen lassen; darnach soll man nehmen, nach dem der braten groß ist, etliche zwiebel-köpffe, saure äpfel so viel der zwiebel ist, gesäuerte limonien, und ein gutes stück speck, diß alles wohl durch einander gehackt: darnach soll man vom rocken-teig eine pastete aufsetzen, fein länglicht, daß der braten darinn liegen kan, und das gehackte an braten legen eines fingers dicke, darnach den braten darein, und wieder gehacktes so dick darauf, und viel breit geschnittene lemonien-schalen von gesäuerten lemonien darauf legen, darnach zumachen, und in einem back-ofen langsam backen, und wenns schier halb gebacken, soll man oben mit einer spindel ein loch darein machen, und durch einen trichter das nachfolgende pfefferlein darein gießen, und folgendts backen lassen, das loch soll man oben mit einem teig zumachen, es gehet sonsten der beste geschmack heraus, und sie also auf den tisch geben, es ist eine köstliche pastete. Will man sie für patienten machen, so nehme man an statt des specks, butter und äpfel, für die zwiebel in alle pasteten ist auch gar gut das kräutlein herzen-freud, so man pfeffer-kräutlein nennt; man kan auch von einem wildbrät-braten also machen, aber das muß man spicken.

337. Das pfefferlein zu dieser pastete / oder auch zu andern sachen.

**M**an soll ein zwiebel-köpfflein nehmen, und einen sauren äpfel gar klein hacken, und geriebenes rocken-brodt nehmen, und das alles in wenig schmaltz ein wenig rösten, darnach das schmaltz ausdrücken, und es in kleine töpffe thun, darzu etwas blut von hünern oder span-särecklein, oder von wem mans haben kan, darein esig so viel, daß ziemlich sauer wird,

wird, und sieden lassen, darnach durchschlagen, zucker, zimmet und nage-  
staub daran thun, nur so viel zucker, daß dennoch die säure wohl fürschlägt:  
ist es zu dicke, so kan man wein und wasser nachgießen, oder eine fleisch-suppe,  
hat man kein blut, so nehme man weixel-salsen, oder kirsch-ingemachtes, oder  
dürre weixeln.

338. Ein gutes fleisch-pastetein.

**M**an soll mürben kalb-oder hünere-braten nehmen, aber nicht zu viel, her-  
nach kalb-oder rindfleisch-fett, und solches auf das kleinste, so mög-  
lich ist, durcheinander hacken und salzen, darnach semmel in obere milch  
oder fleisch-suppe geweicht, wieder wohl ausdrücken, und zwey eyer-dotter  
dazu thun, und alles wohl in einem mörsel zerstoßen, so wirds ein teig, dar-  
von kan man mehr, oder nur ein pastetein aufsetzen, und an boden, da mans  
darauf setzt, ein kälbernes neß legen, oder ein teig-blätlein, darnach soll man  
kaphan-oder hünere-lebern, die vielmahl im wasser, daß sie schön weiß wer-  
den, ausgewässert seyn, solche in heißes schmalz werffen, und stracks wieder  
heraus thun, und ein wenig salzan und pfeffern, und grünes kräutlein daran  
schneiden, und eine gesäuerte lemonie hacken, viel butter an boden legen, die  
gehackte lemonie darauf, und die leberlein darein füllen, oben darauf wieder  
butter und breit geschnittene lemonien-schnitte legen, zumachen und backen;  
sie dürffen länger backen, als die krebs-pastetein, dann sie seynd roh, wenn  
mans geben will, muß man ein wenig aber nicht viel fleisch-suppe daran gie-  
seg. Von fischen kan mans gleich also machen, man muß aber das brat-  
fleisch von einem grossen hecht oder huchen nehmen, daß man die gräten leicht  
heraus schneiden kan, und hecht-leber oder karyffen-zungen darein füllen,  
und an statt der fleisch-suppe erbes-suppe nehmen.

339. Noch eine andere.

**N**imm kalbfleisch, und aders wohl aus, nimm auch viel fett dazu, hacke  
gar klein, schlag 3 oder 4 eyer-dotter daran, ein wenig milch-rahm,  
wein-beerlein, muscaten-blütthe und pfeffer, rühre alles zusammen durch ein-  
ander ab, setz es darnach auf zu einem pastetein, lege von einem kalbe das  
neßlein an boden, inwendig lege lamm-fleisch oder hünere darein, lege auch le-  
monien pfeffer, peterzilgen und muscaten-blütthe darein, machs zu, bestreichs  
mit eyer-dotter, und backe; und wenn du es willst anrichten, mach oben an  
der hüll ein löchlein, gieß durch ein frichterlein eine fleisch-suppe mit butter  
darein, gleich nur aber, wenn mans anrichten will, sonst zerweicht sie sich.

340. Ein ungarisch überschlagenes pastetein.

**N**imm ein schönes weißes mehl, das nicht nachläßt, sondern fein rösch  
ist, und nimm süßen milch-rahm, schneide gute frische butter darunter.

doch daß der butter mehr seye, als des milch-rahms, laß ein wenig zergehen bey einem glütlein, doch fein kühl, daß die butter fein schmalzig wird, und wenns also untereinander zergangen ist, so schlage eyer-dotter darunter 8 oder 10, rührs untereinander ab, und gieß alles in das mehl, und mache den teig ab, doch, daß man nicht zu lange daran knäte, walge ein blat aus, so groß als die pastete seyn muß, aber nicht zu dünne, eines guten zwerchen fingers dicke muß der teig seyn, und fülle darnach etwas gehacktes fleisch darein, oder ein lammbug, das fein überbrennt oder abgebrüht, und mit eßig besprengt ist, schlag den teig darüber, und backe fein kühl, wenns halb gebacken ist, mit eyer-dotter bestreichen.

341. Mandel-pastetelein zu machen.

Nimm mandeln, schäle sie, stoß sie in einem mörsel gar klein, gieß einen löffel voll frisch wasser daran, man muß stossen, daß sie nicht öhligt werden, schlag auch zwey eyer daran, zuckers gar wohl, rührs durcheinander, daß es ziemlich dick wird, darnach setze auf zu einem pastetelein in die runde, füll dar ein was du willst, mache von diesem teige eine hülle darüber, setz in einen ofen oder pfanne, laß kühl oder nicht gar zu heiß backen, und wenns ziemlich gebacken, nimms heraus, und mache ein eys, bestreichs über und über, wenn du vermeynst, daß es nicht schön genug sey, kanst du es noch einmahl überstreichen, und also gar backen.

342. Ein gutes aufgesetztes pastetelein mit dem weissen süpplein.

Man soll ein gutes hünlein oder lam-fleisch zu kleinen stücklein hacken und absieden, darnach schön auswachen, und vom weissem teige ein pastetelein aufsetzen, darnach das fleisch darein legen, mit viel butter darzwischen, auch ziemlich pfeffer, und über gesottene peter-silgen-wurzel, und also zumachen und backen, darnach soll man nehmen eine gute fleisch-suppe, und in derselben zerrühren drey eyer-dotter also roh, und durchsenhen; darnach wenn das pastetelein schier gebacken ist, soll man das süpplein darein gießen, und an die statt lassen backen, man soll auch ein grünes kräutlein darein legen, majoran, oder herßfreude.

343. Kleine gehackte öl-pastetelein.

Mache einen teig an mit öl, mache kleine pastetelein in model oder aufgesetzt, wie es dir gefällt. thue gehackte fische, es sey gleich was vor fisch es will, darein, gieß gutes baum-öl darein, decke sie zu, schiebs in ofen, laß sie gar backen.

344. Dänische stockfisch-pasteten.

Nimm stockfisch, der schön weiß gewässert, setze ihn zum feuer mit wasser, laß ihn gar langsam sieden, bis er weich wird, salt ihn nicht, bis du ihn anrichtest, denn von hart sieden und früh saltzen wird er zäch wie ein leder: Nimm einen mirben teig, setz eine pastete auf zwey quer-finger hoch, thue den gesottenen und geklaubten stockfisch darein, vergiß der frischen butter nicht,  
nimmt

nimm ziemlich viel calarabi, bestreue ihn mit meel, röste ihn im schmalz oder butter, thue ihn zu dem stockfisch in die pastete, decke ihn zu mit einem ausgeschnittenen deckel, schieb ihn in ofen, laß ihn backen. Nimm unterdessen ein paar löffel voll erbes-brühe, ziemlich viel frische butter, denn der stockfisch kan sie wohl vertragen, pfeffer, muscaten-blüthe, salz, daß der stockfisch davon genug hat, setze es aufs feuer, rühre es alleweile um, damit die brühe ein wenig kurtz wird, gieß es über den stockfisch, und laß es noch eine weile im ofen stehen. Oder mache eine brühe darüber von frischer butter, und viel milch-rahm, mit grünen gehackten peterzilgen und schnittlach, zusammen sieden lassen, alleweil umgerührt, und in die pastete gegossen. Du kanst zu dem stockfisch thun gesottene artschocken, tartofelen, oder erd-äpfel, hast du von den allen nichts, so nimm weiße rüben, röste sie im schmalz, die fein würfflich geschnitten, thue sie darein, im sommer thue gebackene krebs und eyer-dotter darein.

345. Aufgesetzte pastetlein ohne teig.

**E**rstlich nimm eine kalbern-schlegel oder keule, schneid die haut und das gader alles hinweg, hack's klein, weiche um kreutzer oder dreyer semmel im wasser, drück's aus, hack's unter das fleisch, wie auch oxsen-marcks oder fett, nachdem viel fleisch ist, grüne peterzilge darunter, schlag 6 eyer daran, salz und gewürze es nach belieben, mache einen teig, wie zu knödeln oder klößern, gang klein, nim einen blechernen reiff, setz ihn auf ein blech- oder silbernen teller, auswendig vermache den reiff mit einem groben teig, finger dick unter sich, daß der reiff nicht weichen kan, thue das gehackte fleisch darein, treibs auf wie ein aufgesetzte pastetlein, daß der reiff gleich ist, hernach fülle darein kleine hünner, brüße, euterlein, schwämme oder morcheln, krebs, spargel, was du willst, so aber vorhero überbrennt oder abgebrüht, hernach mache von dem obigen gehackten fleisch-teig ein blat darüber, back's im ofen oder torten-pfanne, wenns gebacken, mache eine dotter-suppe mit lemonien-safft gesäuert, fülle es darein, thue den reiff samt dem teig weg, und giebs auf die tafel.

346. Oesterreichische hecht-pasteten.

**N**imm zwey mittelmäßige hechte, quelle den einen ab im wasser, wenn er ausgenommen ist, laß ihn eine weile liegen in der brühe, darinn er gesotten hat, nimm ihn und ziehe ihm die haut ab, lege ihn auf ein bret, daß er kalt wird, wenn du aber nicht wilt haben, daß der hecht soll gequellt seyn, so brauch ihn so rohe; nimm den andern rohen hecht alsdenn auch, schüppe ihn, oder ziehe ihm die haut ab, schneide das fleisch von den gräten, hacke es klein mit grüner peterzilge, frische butter, ein wenig semmel im milch-rahm geweicht, thue etliche frische eyer-dotter darunter, salze und gewürze es, und mache knödel oder klößler daraus. Setze eine pastete auf vom mürben teig, hacke grüne peterzilge mit frischer butter, lege es auf den boden in die pastete, lege den hecht darauf, salz und würz ihn, streue ziemlich viel gehackte grüne peterzilge dar-

Hy 2

auf.

auf, lege die hecht-knödel darauf, breit-geschnittenen calarabi, capli fiori, oder käse-kohl, der gequellt ist, hecht-leber, schnecken, krebs-schwänze, austern, karpffen-zungen und etliche harte eyer-dotter, leg ziemlich viel butter und grüne peter-silge oben darauf, decke es zu, schiebs in ofen, und back es, mache eine dotter-brühe mit sauern lemonien-safft, erbs-brühe, viel musceten-blüthe und gieß es, wenn es ausgefotten hat, darüber. Oder eine butter-brühe mit peter-silgen-brühe von peter-silgen-wurzel gesotten, pfeffer, viel musceten-blüthe und viel butter, auffieden lassen, alleweil umgerührt, und daran gegossen. Oder auch eine sartellen-suppe mit frischer butter, pfeffer, essig und capern, samt den sartellen daran gegossen.

347. Hausen-pasteten zu machen. Hausen ist eine art von östereichischen fischen.

**N**imm hausen, quelle ihn auf einem roß, baiz ihn im essig, salbey, wacholder-beer, roßmarin, schlage ihn ein in eine pastete mit butter, pfeffer, ingber und nägelein, laß ihn drey stunden backen, thue viel peter-silge und salbey in die pastete, mache eine suppe darüber von knoblauch, frische klein gehackte citronen-schalen, erbes-brühe, frische butter, allerley gewürze, ein klein wenig wein-essig, laß sie kalt oder warm essen.

348. Eine gute karpffen-pastete/das man die gräten auch essen kan.

**M**an soll den fisch auf dem bauche aufthun das eingeweide heraus, und von beyden seiten vom kopff an dick aneinander kremsel darein schneiden, und einsalzen; darnach auf den kopff gießen 3 löffel voll brandtwein, und ihn 3 stunden liegen lassen in der kühle. darnach den fisch über und über mit einem gar scharffen essig besprennen, denselben laß heiß werden, darein rühre pfeffer, ingber und nägel-staub, daß so dick wird wie ein müßlein, darnach soll man den fisch in- und auswendig damit bestreichen, und ihn wieder mit brandtwein über und über besprennen, und zugedeckt über nacht stehen lassen; darnach wenn man ihn einschlagen will, soll man zuvor ein heiß schmaltz zu beyden seiten darauf brennen, und wenn man ihn in den teig einschlägt, an den boden und oben auf viel butter legen, und das gewürz, darinnen er gebaigt hat, und lemonien-schnittel darzu legen, und also einschlagen, und gar langsam backen, es muß 4 oder 5 stunden, nachdem der fisch groß ist, backen; und man muß alle stunden eine pfanne voll butter durch ein trichterlein hinein gießen, es wird nicht allein der fisch, sondern auch die gräten, sonderlich im kopff so mürbe, daß man alle miteinander essen kan, man muß es aber kalt geben.

349. Ein gutes pastetelein mit hecht-kraut.

**M**an soll schön gesottenes sauer-kraut nehmen, und einen hecht sieden, und fein zerblätlen, daß die gräten fein heraus kommen, darnach ein blat butter legen, darnach kraut, hernach von dem hecht, und gestossen pfeffer, und also fortan, bis genug ist, daß mans überschlägt, nur ziemlich viel butter; man



man mag es auch also in einem frantzösischen blätlein-teig in ein aufgesetztes pastetlein machen, und wieder einen hecht sieden, der zerstückelt ist, und die stücklein in heisses schmaltz werffen, also ein wenig backen, und darzwischen legen, und wann man schier anrichten will, soll mans aufschneiden, und guten dicken milch-rahm daran giesen, und noch ein wenig im ofen lassen.

## 350. Ein gutes fisch-pastetlein.

**M**an soll ein gutes mittleres hechtlein an dem bauche aufthun, und fein zu stücken machen wie einen ahl, einsalgen, und darnach an ein spießlein stecken, und auf einem rost braten; etliche mahl mit esig und zerschmolzener butter bestreichen, und also halb braten; darnach soll man einen andern hecht sieden und zerblättern; oder man kan von einem fisch nehmen, den man etwan aufgehoben hat, es sey was für einer wolle, ins pastetlein soll man etliche gebähte schnitte von einer semmel, in erbes-suppe geweicht legen, und butter darauß, vom zerblättern fisch, und wieder butter, und den gebratnen fisch darein, und zerriebnen pfeffer, darnach wieder butter und fisch, und also fort an, damit das pastetlein, das vom weissen teig gemacht ist, voll wird, und allezeit die gebratene stücke, und das blättert kommen, und oben darauf wieder schnitten und butter, und also zu machen und backen; und wanns schier gebacken ist, ein wenig dicklichte erbes-suppe darein giesen, man mag auch rosmarin darzwischen legen, auch lemonien, man mag auch grüne agreß- oder unzeitige wein-beerlein darein nehmen, ist also diese form gut. NB. Man kan auch eben also vom fleisch machen, und an statt der butter rindern-marcks, und an statt der erbes-suppe fleisch-suppe nehmen.

## 351. Ein gutes krebs-pastetlein.

**M**an soll von einem guten teig ein pastetlein aufsetzen oder formiren, und die krebs überbrennen oder abbrühen mit gesalgenem wasser, und aufthun, die hälse und schären samt dem gelben nehmen und pfeffern. darnach soll man einen hecht fein absieden und zerblättern, und in das pastetlein am boden butter legen, und darnach eine lage krebs, und darnach eine lage hecht, und eine lage butter, und das so oft, bis das pastetlein voll wird, darnach eine gute erbes-suppe daran giesen, zugemacht und also backen.

NB. Was die torten anbelangt/ werden selbe entweder vom mürben butter-zucker/ oder andern darzu dienlichen teig (welche oben unter denen teigen specificiret seyn) verfertiget/ darein kanst du nach deinem belieben von allerhand frischen oder eingemachten obfft, citronen/ ic. wie es denn nahmen hat/ füllen/ ist also unnöthig eine jede torten besonders zu beschreiben/ doch seynd

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

### Von allerhand torten.

#### 352. Mandel-torten zu machen.

**N**imm 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.

**N**imm 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.

**M**an 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-Ofen 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