

# 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 Eiern auf ein Feuerfaß mit ein wenig Kohlen, und schlägt es mit einer steifen Rute, 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 geriebenen Zucker, von einer Citrone die Schale gerieben, und so man will, auch ein wenig geriebenen Cardemom, alles zusammen hinein gethan und ferner geschlagen, bis es vollends dick ist, denn ein Pfund fein geröstene Mandeln erstlich mit ein wenig von dem angeschlagenen Teig oder Massa klein gerühret, und denn dazu gethan und durch einander gerühret, daß keine Klümpchen darin bleiben, denn das Weiße von den 6 Eiern auf eine flache zinnerne Schüssel mit einem krummen Holze, als ein Stück vom Sonnenbände, zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, so ist die Massa recht, denn so muß man eine Form haben, welche nach obigem Einsatz eingerichtet und gemacht ist,

solche wohl mit Butter bestreichen, 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 den Rand herum und um die Pfeife oder Röhr der Forme mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhr 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 Forme 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 gebrauchet, 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

Butter ein wenig dick an die Form gesetzt, denn gleich mit fein geriebenem Brodte oder gestossenem Zwieback wohl bestreuet, so viel als an der Butter bekleben oder sitzen bleiben will, und so kann man hinein thun und backen was man will, und gethet alles gut heraus.

Regula 524.

Vom Glasiren.

Man stoße ein Viertelsfund feinen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen oder Drangewasser, 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 Glasür übergestrichen und gegen den 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, Bisquitorte, 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 gerühret, und immer nach einer Seite gerühret, daß es eine recht dicke Massa wird, daß, wenn man davon an den Rand der Torte streichet, solches sitzen bleibt und nicht abläuft, denn so kann man es überall damit glasiren und überziehen und gleichfals nur antrocknen

nen lassen, und so es im ersten mal nicht dick genug darauf gekommen, so überziehet 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 die Seite so proper als man es machen kann, denn mit bunten Streuzucker übergestreuet und wieder an trocknen lassen, so siehet es sauber aus. Hat sonst jemand Lust daran zu künsteln, so können die Glasfüren auch mit allerhand Farben angemacht werden, nämlich, roth mit Tournisol oder roth in Flohr, und zwar die Röthe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen und damit Farbe gegeben, blau mit Lackmus, wird eben so gemacht, gelb mit Safran, 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 blechernnen Rändern oder Reifen, und wie damit umzugehen.

Die blechernnen 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 bendenden Enden müssen nicht zusammen gelötet werden, sondern offen bleiben, so kann man sie soweit oder enge machen als es einem beliebt,

beliebet, nämlich man machet den Reif so enge zusammen als man es nach Proportion der Sachen und Schüssel gut achtet, und denn so nimmet man nur ein wenig weichen Wasserteig, bestreicht es mit Eiern und bedrückt es denn zwischen die Form, daß es fest hält und denn einen Binsfaden herum gebunden, die Forme auf einen Bogen Papier gesetzt, beides mit Eiern bestrichen, ein wenig Wasserteig als einen Kringel ausgerollet und die Form damit aufs Papier bevestiget, und denn gleichfals mit geschmolzener Butter und geriebenem Brodte, wie bey Reg. 523, eingerichtet, und weil auch zu vielen Sachen, als Mandeltorten, Bisquitorten und dergleichen in der Mitte der Form ein Röhr 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 Röhr gebrauchen will, so wird es gleichfals 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, kehret es mit einer Schüssel um machet unten das Papier ab, denn wieder umgekehret und die Form abgenommen.

Regula 526.

Schwarz Brodt = Torte.

Man nehme 8 Eier und 10 Dotter, und schlaege solche mit einer steifen Ruthe bis sie ganz dick wie ein Brey werden, denn ein halb Pfund fein geriebenem

geriebenen oder gestoßenen Zucker dazu und wieder geschlagen, denn eine halbe Tafel geriebener Choccolade, ein Viertelpfund klein gestoßene Mandeln, Negelein, Zimmet, Cardemom und Muskat nach Belieben, alles zusammen durch einander gerührt und zuletzt auch 4 Loth gerieben schwarzes 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 Toff 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 klein gestoßene und geschälte 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 Säure 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 Regula 523, eingerichtete Form gethan und langsam gebacken; was man von Citronen und Gewürz darein thun will, solches stehet in Belieben.

Regula

Regula 528.

Grob Kockenbrodt-Torte noch auf eine andere Art.

Man mache in eine Casseroll oder steinernen Schüssel ohngefähr anderthalb Viertelpfund, nach Regula 3, abgeriebene Butter, und denn nach und nach 14 bis 16 Eyerdotter, immer nach einer Seite hinten gerühret, denn auch ein halb Pfund geriebenen Zucker bey Händen voll dazu gerühret, und denn auch ein paar Hand voll gestosene abgeschälte Mandeln, Zimmet und Citronschalen, alles dazu gerühret, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, und denn 24 bis 26 Loth gerieben grob Kockenbrodt bey Händen voll hinein gestreuet und nur eben durch einander gerühret, 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 aufträufen und also backen.

Regula 529.

Citron=Mandel=Torte.

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

Weiß von den 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen und ganz sachte zusammen gerührt und denn in einer zubereiteten Form gebacken.

Regula 530.

**Mandeltorte mit groben Kockenbrodt noch auf eine andere Art.**

Man schlage 18 Eier in einen Topf und von 9 Eiern das Weiß allein geschlagen, denn die Eier 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 klumpicht bleibt, denn die 9 Eierweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, und denn zum allerlehten zwey gute Hände voll gerieben grob Kockenbrodt hinein gestreuet und nur eben durch einander gerührt, den 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 Eier und schlage das Gelbe in eine tiefe steinerne Schüssel und das Weiß in eine flache zinnerne Schüssel besonders, denn die Eyerdotter erstlich klein gerührt, und denn ein Pfund geriebenen und durchgeseibten



ten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein gerühret, auch einen Löffel voll Rosenwasser dazu gethan und gestoener Cardemom, alles wohl gerühret, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, denn zuletzt ein halb Pfund feine durchgesichtete weiße Stärcke bey Händen voll überher eingestreuet und nur ganz sachte durch einander gerühret, und denn sogleich in eine nach Regula 523 eingerichtete Form, welche in der Mitten ein Röhr hat und nach diesem Einsatz eingerichtet ist, gethan, und in einer Tortenpfanne gebacken, beym Ausbacken ist nothwendig zu mercken, daß gleich im Anfange unten ein wenig stärker Feuer seyn muß als oben, damit es gleich zur Hebung getrieben wird, sonst fällt die weiße Stärcke und die Torte wird nicht gut, hernach wenn man siehet, daß sie recht in der Hebung ist, so kann man das Feuer unten auch ein wenig mindern, damit sie auch nicht verbrennet, oben darf nur stets ein mittelmäßiges gelindes Feuer seyn, und sodann ferner langsam recht gar und ausbacken lassen, und denn, wie die Mandeltorte bey Regula 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 schläget 12 Eyer gelb in eine große tiefe steinerne Schüssel und rühret solche erstlich klein, denn von 2 oder 3 Citronen die Schalen abgeries

Na

ben,

ben und solche nebst ein wenig Rosenwasser und etwas gestochenem Cardemom dazu gethan, denn ein Pfund fein geriebenen durchgeseihten Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gerühret, und wenn alles hinein ist, ferner so lange gerühret, bis es recht rasch wird und sich hebet, denn das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen und sachte dazu gerühret, und denn zu allerlezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke bey Händen voll hinein gestreuet und sachte durch einander gerühret, 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 rechter dicker Rohm wird, hernach noch 3 ganze Eier dazu, eine geriebene Citronschale, ein Pfund fein geriebenen Zucker, alles wohl immer nach einer Seite durch einander gerühret, und denn zulezt ein Pfund feine durchgeseibte weiße Stärke dazu gerühret und in einer zubereiteten Form, eine Stunde langsam gebacken.

## Regula 534.

## Eine Sand- oder Brodtorte 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 das von präparire man vorher 12 Loth, denn so schla: ge man 16 Eyerdotter in eine etwas große steiner: ne Schüssel, solche erstlich klein gerühret, und denn eine geriebene Citronschale und ohngefähre drey Viertelfund fein geriebenen Zucker, solches zusammen immer nach einer Seite gerühret, bis es rasch wird und sich hebet, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu ge: than, und denn die 12 Loth durch einen Sieb gesühtes Brodt auch hinein gestreuet, sachte durch einander gerühret und in einer Form langsam ge: backen. Oder auch, man mache ein halb oder drey Viertelfund abgeriebene Butter, denn nach und nach 12 Eyerdotter und drey Viertelfund Zucker hinein gerühret, und denn wie vorher den Eyer: schaum und zulezt das Brodt.

Regula 535.

Ein Orangen-Ruchen.

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 abgerüh: ter, denn so reibe man ein Pfund frisch ausgewas: schene 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 gerühret, und zulezt wenn der dick gekochte Milchbrey abgekühlet

A a 2

ist,

ist, davon nach Gurdünken zugerühret, 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-Buchen.

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 Löffel Rohm, einen guten Löffel voll Zest, Muskatblumen oder Nüsse, alles wohl durch einander gerühret, 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 gerühret, denn in eine eingerichtete Form gethan und an einen warmen Ort hingesehet, daß es aufgehet, wenn es im Aufgehen ist, gleich in eine Tortenpfanne gesetzt und langsam abgebacken, so wird er recht.

## Regula 537.

## Ein Quark-Buchen.

Man nehme 4 Pfund süßen Quark und presse ihn eine ganze Nacht, daß alles Nasse 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

so thue 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 reibet 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 rein gemachte Corinten, solches alles wohl durch einander gerühret, und das es ja nicht allzu dünn gemacht wird, sondern wie ein rechter schmeidiger Brey ist, und denn in einer zurechteten 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 laß, nach Reg. 73 verfertigt, darcin gethan, zusammen durchgerühret und ein paar Stunden stehen lassen, so ziehet es sich zusammen, und so kann man mit einer Schaumkelle ganz sachte in die 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 erstlich rein abtriefet, und denn vollends ausgepresset, so ist er zum Gebrauch recht.

## Regula 538.

## Ein Butterkuchen.

Man mache erstlich ein halb Pfund abgeriebener 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 gerühret, und wenn sie alle hinein sind, noch bey einer guten halben Stunde immer nach einer Seite gerühret, denn 3 Loth fein geriebenen Zucker und eine geriebene Citronschale, auch dazu gerühret 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 Löffel guten süßen Rohm, 4 Klein geschlagenen Eyern, einen guten Löffel voll feischen Jest, etwas Zucker und ein Viertelpfund abgetarret Butter, Gewürz nach Belieben, was man vermag, alles wohl durch einander gerühret und gleich in eine zugerichtete Form gethan, und mit der Form an einen warmen Ort gesetzt, daß es aufsethet, die Form muß aber nicht allzu voll gegossen werden, und wenn es denn im vollen 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 setzet, und denn heraus genommen und Zucker darüber.

Re-

Regula 540.  
Krebs/Ruchen.

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 gehöret, aber nicht zu saltz, 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. 11 ein gutes Pfund Krebsbutter machen, und wenn solche wieder kalt geworden ist, so thut man sie in eine tiefe steinerne Schüssel und rühret sie ab nach Regula 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 gerühret, und nach dem 2, nach Regula 4, in welchem Rohm oder Milch geweichte Rundstücke, 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 gerühret, denn die Krebschwänze einmal durchgeschnitten, und das Weiße von den 12 Eyern zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerlezt beydes ganz langsam und behende dazu gerühret, denn einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand rundherum sauber aufgekrauset, das Angerührte hinein gethan

A a 4

und

und langsam gar gebacken, man kann von den besten Krebsköpfen einige zurück lassen, und solche beym Anrichten auf den Kuchen stecken und damit auszieren, der Kuchen ist schön und siehet auch so dann recht gut aus.

## Regula 541.

## Ein Brodtkuchen mit Aepfeln.

Man mache erstlich ein gutes Theil fein geriebenen Semel, 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 angekräuset, 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 gerühret, und zulezt 20 Loth fein durchgeseichte weiße Stärke darzu gerühret, und denn in eine  
nach



nach Reg. 523 eingerichtete Form gethan, und das mit in eine Tortenpfanne gesetzt, und gebacken.

Regula 543.

Ein Choccolade-Ruchen.

Man nehme 24 bis 30 Eyer, solche wohl klein geschlagen, und denn anderthalb Quartier süße Milch dazu aerühret, und wohl durchgequerlet, dieses in eine zinnerne Schale gethan, und damit in einem Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale stehet, 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 Eyer dortter, 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 Ethern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und solches zu allerlezt ganz sachte dazu gerühret, denn so muß man vorher einen Boden oder Unterblatt von Butterteig 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 Kirschkuchen.

Man nehme drey Viertelpfund Butter und lasse sie schmelzen und denn abgekläret, denn selbige wieder so lange gerühret, bis sie kalt und wie ein Brey wird, denn ein halb Pfund klein gestosene Mandeln, 2 bis 3 in Milch geweichte Rundstücke nach Reg. 3, Zucker nach Gutedünken, ein wenig Salz, Zimmet, Muskatblumen oder geriebenen Muskat, 16 Eyer vorher wohl geschlagen, dieses alles denn wohl zusammen nach einander gerühret, und denn nach Gutedünken 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 machet, 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 Schweizerkuchen.

Man kann nur nach Gutedünken, 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 gestosenen Zucker, Muska-

Muskatenblumen und ein wenig Salz, dieses denn mit lauwarmer Milch angenehet, daß man es nur eben zusammen durchstampfen kann, denn 10 bis 12 Eyer, nachdem man viel angerühret hat, erstlich klein geschlagen, und solche nebst einem guten Stücke abgeklärter Butter dazu gerühret, es muß aber nicht dünner angerühret werden, als daß man es nur eben rühren kann, denn auch aufgekochte oder gekesselte Rosinen und in feine Striemel geschnittene Mandeln, von jeden ein gut Theil dazu gethan, solches zusammen durchgerühret und denn hingesehet, daß es aufgehet, 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 Ruchens 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 abgekläret und immer gerühret bis sie kalt und wie ein Brey wird, und denn von 12 Eyern das Gelbe und von 2 das Weiße nach und nach hinein gerühret, denn 6 Löffel voll süßer Milch, ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Hände voll fein gestosene Mandeln, ein paar Löffel voll Fett, und ein wenig Salz, alles wohl gerühret bis es zehe wird, und denn in eine zugerichtete Form gethan und damit an einen warmen Ort hinges

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

## Regula 547.

## Reis-Kuchen.

Man koche nach Gurdünken 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 Gurdünken, ein wenig abgeriebene Butter nach Reg. 3, und thut denn etwas in Rosenwasser eingeweichtes Weißbrodt, auch ein paar klein gestoßene Zwieback, einganz wenig Safran, Zucker, Zimmet, etliche klein geschlagene Eyer dazu, alles wohl durch einander gerühret, denn auch so viel Reis dazu gerühret, daß es ziemlich dick wird, dieses sehet man denn bey Löffeln 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 abgelläret und denn so lange gerühret, bis sie wie ein Drey wird, denn 12 Eyerdotter nach und nach hinein gerühret, denn auch Zimmet, geriebene Citronschä-

schalen und 3 bis 4 Hände voll fein geriebene Semmel, alles wohl durch einander gerühret und so dann den Reis auch, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zu allerlezt auch dazu gerühret, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan und unten und oben mit Feuer gar gebacken. Oder auch in einen blechernen Reif oder Rand, nach Regula 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 gerühret, 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 gerühret 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 hinein kommt. Man macht den Kuchen mit frischen Johannisbeeren,

ren, so muß man selbige eben so mit Zucker zu einem dicken Syrop kochen, als wenn man sie einzumachen 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 Torrenpfanne, den Rand sauber umgekränset und darin gebacken, so wird es ebenfals recht schön, und wenn der obige Einsatz zu stark oder zu groß ist, der nehme von allen den halben oder dritten Theil.

## Regula 550.

## Ein Semmel-Kuchen.

Man machet geröstete Semmelscheiben nach Gurdünken, als man gebraucher 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, den das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, denn solches auf das Brodt in die Form gegossen und gebacken. Man kann auch, nach Regula 72, einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen, die Schüssel wohl mit Butter beschmieret, das geröstete Brodt mit dem Angerührten dahinein gethan und in eine Torrenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt, und sodann gebacken.

## Regula 551.

## Ein Mehl-Kuchen.

Man mache erstlich nach Regula 3, ein Pfund abgerie-

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 gerühret bis sie alle sind, denn 2 Löffel voll guten frischen Jest, 5 gute Hände, oder bey nahe eine Kanne voll, fein Mehl, ein halb Pfund Corrinten, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenem Kümmel, geriebenen Muskat, geriebene Citronschalen und ein halb Nößel Milch, alles wohl durch einander gerühret, und denn in eine zugerichtete Form, oder in einen Rand, oder in eine bestrichene Tortenpfanne gethan und an einen warmen Ort gesetzt; daß es aufgehet, und wenn es im Aufgehen ist, dennabgebacken.

Regula 552.

Ein Quitten-Kuchen.

Der Quitten muß man nach Proportion so viel nehmen als obungefähr 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 klein müsen, denn ein gutes Theil fein gerieben Brodt dazu thun, daß es recht dick wird, auch Zucker, Zimmet und so man will, auch Corrinten 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,

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

## Regula 553.

**Ein delicaten Kuchen mit Ochsen-Mark.**

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 gestossenem Ingber und Salz, solches durch einander gemenet, denn auch ein Viertelpfund fein Weizenmehl, einen Löffel voll Jest, 10 klein geschlagene Eyer und ein halb Pfund Corinten, dieses alles mit lauwarmer Milch vollends angerühret, 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 beginnt aufzugehen, denn unten und oben mit Feuer gar gebacken und warm zur Tafel gegeben. Wenn man gar kein Ochsenmark oder Kalbsfett haben könnte, so kann 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 eine Casseroll  
wohl klein und rühre es zu einem dicken Rühr-  
ey, denn solches durch einen Durchschlag gestri-  
chen, denn so mache man ohngefähr ein halb Pfund  
abgeriebener Butter und schlage nach und nach 6  
Eyerdotter dazu, von 3 bis 4 Citronen die Schas-  
len gerieben und auch den Saft hinein gedrückt,  
4 bis 6 gestoßene Zwieback ein oder paar, nach  
der 4. Regel, in Milch geweichte Semmel und so  
viel geriebenen Hatzucker, daß es süß genug wird,  
denn auch die durchaestrichenen Eyer dazu gethan,  
und wohl durch einander aerühret, und denn in fei-  
nen Blätterteig zu einer Torte verfertiget, aber  
an statt einen ausgeschnittenen Deckel kann man  
sie oben überher mit Striemeln bunt und kreuz-  
weis 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 machet  
man keinen Deckel oder Striemeln darüber, sons-  
dern man macht nur ein Unterblatt von feinem  
Teig in einer Tortenpfanne, denn Rand sauber  
umgekräuset und so hinein gethan, wem es belie-  
bet, der kann es sodann überher mit Zuckerplät-  
chen belegen und also mit gelindem Feuer gar bac-  
ken, ist auch recht gut.

## Regula 555.

**Citron-Torte auf eine andre Art.**

Man nimmt 8 bis 10 Stück gute frische Citronen und schälet die braune Schale ein wenig dick ab, denn solche einige Stunden in rein Wasser geleat 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 durchgetriebene Citronschalen dazu gethan, wohl durch einander gerühret und hingesehet, daß es abkühlet, denn eine Torte davon gemacht in feinen Butterteig, man kann sie mit Striemeln belegen oder auch mit einem ausgeschrittenen Deckel machen, es ist beydes recht und gut.

## Regula 556.

**Makronen-Torte.**

Man machet 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 süße, und dieses machet man also: Man thut ein Pfund fein gestoßene Mandeln mit einem halben oder Viertelpfund fein geriebenen Zucker in eine Casseroll und rühret es auf dem Feuer ein wenig ab, daß es nicht mehr anklebet, aber nicht allzu viel und zu stark, sonst wird

wird es zu trocken, denn hingesehet, daß es abkühlet, denn so schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum und rühret solches mit kleingeschnittener 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 umgekräuset, und sodann den Makronenteig überher als einen kleinen halben Finger dick eingestrichen, aber ja nicht dicker, sonst bleibet 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 bestrichen 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 Gurdünken ein Stückchen Butter, gestoßenen Zimmet, Drangen- oder Rosenwasser, alles zusammen in einem großen Mörsel gethan und wie ein 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 Makronentorte nur in ein Unterblatt verfertigen und zulezt glasiren.

## Regula 558.

## Brunellen=Torre.

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

## Regula 559.

## Pflaum=Torre.

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 Negelein, fein gebackte Citronschalen, auch wer da will, in Erriemeln geschnittene Mandeln und klein geschnittene Sucade darein gethan, damit wohl durch einander gerühret, daß es eine recht gute Massa wird, und denn ferner mit feinem Blätterteig eine Torre davon verfertiget.

Regula

Regula 560.

Apfel-Torte.

Wenn man die Apfel 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 eine Pfanne mit ein wenig Butter, Zucker, gestoßenem Zimmet, klein gehackten Citronschalen, und so man will, auch klein geschnittener Sucade, ein wenig auf dem Feuer abgeschwizet, und so die Apfel 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 gehet der Saft heraus, denn die Kirschen mit einem Schaumlöffel heraus genommen, die Kirschen Suppe 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 hingeseht, daß sie abkühlen, denn ferner in einen feinen Teig zu einer Torte verfertiget.

## Regula 562.

## Johannsbeern-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 Buttermeyg eine Torte davon verfertiget.

## Regula 564.

## Quitten-Torte.

Die Quitten kann man eben so als die Aepfel 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 Aepfeln 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 gebackten 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, Apriosen und Zwetschen.

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

Regula 567.

Torte = Crocanda.

Man nehme etwas fein Mehl, ohngefähr ein halb Pfund, und halb so viel feingestoßenen 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 angerühret, und wohl

durchgearbeitet, denn so muß man den Teig einige Stunden liegen lassen, daß er sich recht durchziehet, hernach wieder wohl durchgearbeitet, daß es ein recht ziemlich steifer Teig wird, denn so nimmt man 2 egale Schüsseln und beschmieret solche auf die unterste Seite überall mit ein wenig frischem Speck oder mit ein wenig abgeklärter Butter, denn von den Zuckerteig ganz dünne ausgerollet, und solchen über die eine Schüssel geschlagen und denn mit dem Rande von der Schüssel den Teig rund herum glatt abgeschnitten, denn auch den Rand ein wenig zackweise ausgeschnitten und denn in einen 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 decket die Schüssel darauf und machet es also gar, starke Hitze kann es nicht leiden, und wenn es denn hart, gelbigt und schön ist, so nimmt man es heraus und machet 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 zierlich und bunt ausschneiden, so gut als man es kann, und dieses wird zum Deckel gebraucht, wenn denn alles so weit fertig ist, so leget 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 ge-  
leget, ein wenig Zucker darüber gerieben, so ist es  
recht.



recht. Man kann auch von diesem Zuckerteig, ganz dünn, in kleine Pasteten Formen gar machen, solche mit eingemachten Sachen austreichen und die Crocando damit garniren. Auch kann man schöne Pyramiden davon verfertigen; nämlich, man machet erstlich, wie vorher, einen Boden oder Unterblatt, und denn so schneidet man ein Papier, oben spitz und unten breit, nach der Größe und Höhe als man die Pyramiden haben will und verlansget, denn ein Blech sauber rein gemacht, auch beschmieret, und dünn ausgerollten Teig nach dem papiernen Muster darauf gelegt und darnach abgeschnitten, so viel Stücke als man zu gebrauchen gedenket, diese Stücke denn auch etwas bunt ausgeschnitten, und also in einen verschlagenen Backofen gar oder hart gemacht, wenn man es anrichtet, so macht man in das Unterblatt eingemachte Sachen und leget denn 4 Stücke kreuzweis darauf und oben die Spizen ein wenig zusammen befestiget, daß es fest stehet, so siehet es gut aus.

Regula 568.

Torte von Spinnat.

Man machet einen guten Spinnat zu rechte, 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 Boden oder Unterblatt in eine Tortenpfanne machen, den Rand sauber umgekräuslet, denn Spinnat hinein gethan und denn feinerie-

gerieben Brodt, ein paar klein gehackte 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 Spinnate machen, aber etwas mehr Zucker darein.

## Regula 570.

## Eine Eyertorte.

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 abgerühret, 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 rühret solche mit ein wenig geriebenem Zucker und geriebenem Citronschalen dazu, und denn abkühlen lassen, denn so macht man ein wenig müriben Teig von feinem Mehl, 3 Ethern und nach Gutsdücken etwas frische Butter, dieses zusammen gemenet, mit ein wenig Wasser angenehet und wohl durchgearbeitet, der Teig muß nicht allzu weich seyn, denn etwas davon ausgerollet, als einen großen Teller breit, denn auch von dem Teig  
einen

einen Rand um den ausgerollten Teig, der ein wenig hoch ist, zierlich herum gesetzt, man muß den untersten Teig erstlich 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 Eyer torte auf eine andre Art.

Man nehme 7 oder 8 Eyer das Weiße mit dem Gelben, solche mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn auch nach Gurdünken etwas geriebenen Semmel, süßen Rohm, und so man will, auch kleine Corinten, 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 die Tortenpfanne herum laufen lassen, bis sie kalt ist, denn auch gerieben Brodt überher eingestreuet und die angeschlagenen Eyer hineingegossen, unten und oben mit Feuer gebacken, bis es von der Pfanne ablässet, 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 Geschirr gethan, nebst ein wenig geschmolzener Butter, 6 bis 8 Eyerdottern, ein paar Löffel voll Rohm und Zucker, alles wohl durch einander gerührt, denn  
nach

nach Gutdüngen ein gutes Theil frisches Ochsenmark in feine Würfel geschnitten und dazu gethan, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerühret, denn einen Boden oder Unterblatt von feinem Teige in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand umgeträufet, 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 Ochsenmark auf eine andre Art.

Man nimmt etwas geschmolzene Butter und 4 Eyerdotter, dieses mit einem Köffel Milch klein gerühret und wohl durchgeschlagen und gequerlet, denn aufs Feuer gesetzt und gerühret, 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 gerühret, denn gestoßenen Zimmet, ein paar Hände voll in Striemeln geschnittene Mandeln, Corrinten oder Rosinen dazu gethan, und damit noch einmal aufgeköcht, denn hingesezt, daß es kalt wird, und denn eine Torte in feinem Butterteig davon gemacht, solche mit Striemeln besetzt, und denn gebacken und auch warm zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 574.

Torte von Ochsenmark noch auf eine andre 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 angeordnet.

Regula 575.

Marktorte mit Reismehl.

Man schneidet von ein paar Rundstücken die branne Kruste ganz dünne ab, gießt ein wenig Milch darauf und läßt sie klein kochen, denn so rühret man 2 bis 3 Löffel von Reismehl mit Milch klein und rühret solches auch dazu, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, ein wenig Drangenz oder Rosenwasser, solches zusammen durchgeschocht, aber allezeit gerührt, denn auch Rosinen und klein geschnittene Eucade darein gerhan und abkühlen lassen, denn nur nach Gurdünken etwas Ochsenmark gröblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer klein geschlagen und zusammen, weil es noch lauwarm ist, dazu gerührt und denn in einem Unterblatte von feinem Teig, oder in einem blechernen Reif oder Rand, welcher nach Regula

525 präpariret undeingerichtet ist, gebacken; so wird es recht gut und schön.

Regula 576.

Speck-Torte.

Man nehme ein Pfund Speck, solches ganz feingebackt, denn ein wenig auf dem Feuer gerühret, daß es schmelzet und denn durch ein Haartuch gestrichen, denn auch 4 bis 5 Artischockenstüble ganz mürbe gekocht, gehackt und fein gestossen, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, 4 gestosene Zwieback, Salz, ein wenig Pfeffer, gestossenem Zimmet und Zucker, solches alles zusammen gethan und auf dem Feuer ein wenig abgerühret, und hingesehet, 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 abgerühret, aber nicht auf Feuer, denn so viel fein Mehl hineingestossen und gestamoft, daß man ihn auf dem Backtisch ferner wohl durcharbeiten kann, und denn eine Torte davon gemacht, wohl gebacken und glasirt mit Zucker und Drangens Wasser.

Regula 577.

Torte von Pistacien.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein gestosene Pistacien, ein halb Pfund eingemachte und klein geschnittene Citronschalen, oder an deren statt so viel klein geschnittene Sucade, dieses nach Gurdünken mit etwas dicken süßen Rohm angemischt,

mischet, nebst ein wenig geschmolzener Butter oder geschmolzenem Speck, gestoßenem Zimmet, Zucker und Ambra, dieses zusammen auf gelindem Feuer abgerühret, daß es ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodann ferner in einen feinen weichen mürben Teig, wie vorher, zu einer Torte verfertiget, wohl gebacken und mit Zucker, Drangen Wasser und Granat: Körnern oder buntem Streuzucker angerichtet.

Regula 578.

Torte de Craim, oder Rohm-Torte.

Man nehme ein Viertelfund ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, solche mit süßer Milch durch ein Haartuch gestrichen, daß es recht sämig wird, und was nicht durch will, daß muß man wieder stoßen bis man es alles durchgetrieben hat, dieses denn halb eingekocht und stetig gerühret, zuletzt vier Eyer dotter mit ein wenig Rohm klein geschlagen und auch dazu gerühret, wennes denn dick ist, auch ohne gefähr ein Viertelfund Zucker dazu, denn eine Schüssel mit Butter beschmieret und darauf gegossen, daß es kalt wird, denn so kann man es in eine Torte verfertigen; nämlich: man streichet erstlich 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 dickem Rohm übergestrichen, und wieder mit geriebenen Citronschalen übergestreuet, denn sauber mit Striemeln übergelegt, den Rand hierlich umgekräuset, und also gebacken,

Regula

## Regula 579.

## Torte von pürem Rohm.

Man nehme nach Gutdünken etwas süße Milch und laß 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 gerühret, und denn ferner gekocht und immer gerühret bis es dick wird, denn zuletzt auch Zucker dazu gethan und ferner also gemacht als die vorhergehende.

## Regula 580.

## Torte 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 Torte davon gemacht wie gehörig und angerichtet mit Zucker und Orangen-Wasser.

## Regula 581.

## Torte von Melonen andrer Art.

Die Melonen werden wie vorher geschälet und in Stücken geschnitten, in weißem Wein mürbe gekocht, und denn mit zwey gestoßenen Zwieback, Zucker und Zimmet gemüset, denn kalt werden lassen und ferner eine Torte davon verfertigt, gebacken und mit Zucker und Orangen-Wasser glasiret.

Regula



Regula 582.

Torte von sauerfüßen Sachen.

Man thut ein Glas Trauben- oder Citronsaft auf ein Viertelfund Zucker, solches auf dem Feuer abgerühret bis es auf die Hälfte eingekocht ist, denn 6 Eyerdotter mit einem oder anderthalben Rüssel Rohm klein geschlagen, und nebst ein wenig Butter, Drangen Wasser, Citronschalen, Zimmet, und so mehr Zucker nöthig seyn möchte, dieses zusammen auf dem Feuer gerühret, bis es dick wird, denn kalt werden lassen und ferner in einen 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 Zwi-back ganz fein gestoßen, denn mit einigen Rüssel voll süßen Rohm, Zucker, Zimmet, ein wenig Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen auf dem Feuer ein wenig abgerühret, daß es zu einer Torte recht, und ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen und sodann ferner in feinem Blätterteig zu einer Torte gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Drangen Wasser bespiren.

Regula 584.

Torte von Morcheln oder Champion.

So man von diesen eines eine Torte machen will, so muß man es, wenn es geweicht oder rein  
E c 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 Drangen-Wasser glasiren.

## Regula 587.

## Torte von gelben Wurzeln.

Man nehme nach Gurdünken 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 eine Reibe gerieben, denn so macht man ohngefähr

ohngesähr ein Viertel: oder halb Pfund abgeriesene Butter, nach Regula 3, und rühret 10 bis 12 Eyerdotter nach einander dazu, denn auch 2 bis 3, nach Regula 4, geweichte Rundstücke, solches alles wohl gerühret, denn nach Gurdünken etwas geriebenen Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, und von den geriebenen Wurzeln, so viel als nach Augenmaß wegen der Dichtigkeit nöthig seyn mag, auch dazu, solches auch ein wenig durch einander gerühret, und das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch sachte hineingerühret, denn so kann man einen Boden oder Unterblatt in eine 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 Eyerdottern, Zucker und Citronsaft, dieses zusammen wie einen Teig gestoßen, und denn in einen feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht und gebacken, denn ein gutes Theil fein gestoßenen

Zucker mit ein wenig Citronsaft oder Drangenwasser angenehmet, wohl gerühret, daß es wie ein Syrop wird, denn Drangenblumen darunter gemenget, 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, Drangenblumen, 2 gestoßene Zwieback, 2 rohe Eyerdottern und etwas Citronsaft, solches auf gelindem Feuer ein wenig abgerühret, 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 abgeschälet 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 Drangenblumen gestoßen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, und den in Blätterteig oder in einen festen Teig eine Torte davon gemacht und glasiret. 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 Drangenwasser glasiret.

## Regula 590.

## Torte von Sauerampfer Saft.

Man muß ein gut Theil Sauerampfer nehmen,  
denselben

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 abgerühret, denn kalt werden lassen, und so ferner in Blätterteig oder in einem festen Teig zu einer Torte verfertigt, und mit Zucker angerichtet.

Regula 591.

Torte von Spinnat in einem festen Teig.

Man nehme so viel Spinnat als man zu gebrauchen gedenket, 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 festen 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, hievon mache man ein Unterblatt so groß als man die Torte haben will, aber man muß den Teig etwas dünn austreiben, denn so sezt man einen feinen Rand um das Unterblatt, als wenn man einen Rand um eine Schüssel sehet, diesen Rand zierlich und bunt gemacht und sodann den Spinnat hinein gethan, einen dünnen Deckel



darüber gemacht und gebacken; Wenn man anrichtet, so schneidet man es los und drücker 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 Gurdünken 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 abgerühret, denn kalt werden lassen, und sodann ferner eine Torte in feinen Buttermehl, oder feinen mürben Teig, oder in einen festen Teig mit einem kleinen feinen Rand davon versertiget, denn gebacken, hernach Citron über gerieben und nach Belieben glasfret. 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 siehet 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 feinem Blätterteig, feinen mürben Teig, oder nach Belieben

ben in einen feinen festen Teig, wohl gebacken, und wer sie hat mit Drangenblumen angerichtet.

Regula 594.

**Torte von röthlichem Wein.**

Man nehme etwas röthlichen Wein, Johannisbeeren-saft, 2 bis 3 gestoßene Zwieback, 4 bis 6 Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, Zimmet, Zucker und ein Stück Butter, solches zu einem dicken Rohm abgerühret, 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 gedenket, denn alle Schalen abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder in Stücken geschnitten, die Kerne heraus gemacht, und mit Zucker, Zimmet, gestoßenem 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 Gurdünken etwas süßen dicken Rohm, Zucker, Zimmet, etwas gestoßenem Zwieback, 2 oder 3 Eyerdotter und ein gutes Theil

C c 4

fein

fein geschnittene Pistacien, dieses zu einer dicken Marmelade oder Rohm abgerühret und denn kalt werden lassen, denn einen Mandelteig gemacht, nämlich, man nehme ein halb Pfund fein wie Mehl gestosene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl, dieses mit Eiern auf einem Backtisch zu einem Teig angerühret, und sodann eine Torte davon gemacht, nach dem Backen glaziret, und wer sie hat, mit Drangenblumen 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 gerühret, 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 gestosene Zwieback, Zucker, Zimmet, eingemachte Citronschalen, ein Viertelpfund gestosene Pistacien, dieses zu einer dicken sämigen Marmelade abgerühret, und denn läßt mans kalt werden, denn so kann



Kann man von Mandelsteig ein Unterblatt mit einem kleinen Randherum auf einen Bogen Papier als ein Herz formiren, oder auch rund, was einem vor ein Modell beliebet, 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 bleibet, denn so schneidet man 4 dicke Striemeln von fein gemachten Buttermilch, einen Finger breit und hoch, solche kreuzweis über die Schüssel gelegt, daß 8 Ecken kommen, und denn in eine jede Ecke besondere eingemachte Sachen gesetzt, 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 ganzdünn übergestrichen, dieses mit Oblaten bedeckt, und denn wieder eine andre

Sorte eingemachtes darauf und denn wieder Oblaten, dieses mache man nach Belieben so viel und so hoch als man es verlanget, denn einen ausgeschnitzen Deckel darüber gemacht und gebacken.

## Regula 601.

**Franzische Torte mit einem weißen Ueberzug.**

Man machet erstlich ein gutes Theil recht feinen mürben Teig oder Blätterteig, und denn so macht man davon 10 bis 12 dünn ausgevolte 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 dünne gestrichen, denn einen andern Kuchen darauf gelegt und mit dem Boden von einer andern platten Schüssel fest darauf niedergedrückt, denn wieder eine andre 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 Glasür gemacht, der recht stark und steif ist, und damit oben überher und rundherum sauber und glatt angestrichen, mit geschnittener Sucade und buntem Streuzucker proper ausgezieret, und denn nur in der Wärme oder gegen den Feuer antrocknen lassen, so ist es recht und siehet recht schön aus.

Regula

Regula 602.

Torte von geriebenen Quitten.

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

Regula 603.

Mandeltorte mit bittern Mandeln.

Man nehme auf 5 Viertelfund süßen 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 Buttermetzel 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 gestosene Mandeln und reibe sie ab mit einem Stücke abgeriebener Butter, ein paar Eiern, geriebenen Citronschalen, Zucker und Zimmet,

met, alles wohl durch einander gerühret, denn auch etliche Pistacien ebenso wie die Mandeln präparirt, denn so streicht man erstlich von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt und denn einen dünnen ausgerollten Teig darüber, denn eingemachte Sachen übergestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber, denn von den Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber, und so noch einmal eines ums andre, aber allemal einen dünnen Deckelteig dazwischen, das letzte oder oberste muß auch ein Deckel von Teig 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 verbrennet. Man kann sie nach dem Backen glasiren oder auch naturell lassen.

## Regula 605.

## Englische Milchtorte.

Man muß erstlich, nach Reg. 71, einen feinen gebrannten Teig 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 rollt erstlich das Unterblatt so breit und so dünn aus als es nöthig thut, und denn so macht man einen saubern Rand daherum, als wenn man, nach Reg. 72, einen Rand um eine Schüssel macht so fein und zierlich als man kann, man muß  
es

es auf einem Bogen Papier verfertigen und damit auf ein Blech, so es im Ofen soll, oder in eine Tortenpfanne setzen, denn so nimmt man nach Gutdünken oder Größe der Torte, ein paar Löffel voll Mehl, Eyer, Milch und Rohm, Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, alles wohl angerühret, als wenn man sonst die gebäckene Milch anrühret, solches in den Teig gegossen und gebäckten. 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 mache eben so eine Form von feinem gebranntem 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 zu recht gemachten Teig gemacht, einen feinen zierlich dünnen Deckel darüber, wohl bestrichen und also gebäckten, denn so macht man einen rechten Crain von Rohm, nämlich, ein wenig Mehl, Eyer, Zucker, Citronschalen und süßen Rohm, dieses erstlich fein zusammen angerühret und denn zu einem sämigen Rohm oder Crain abgerühret, beym  
Anrichten

Unrichten schneidet man die Torte auf und gießet den Crain hinein; so ist es recht und schön.

Regula 607.

### Torte von weißem Kapaunfleisch.

Man nehme das weiße Fleisch von einem gebratenen Kapaun, solches mit etwas Schenmark 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 Eiern das Gelbe wohl durcheinander gerühret, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und auch zuletzt dazu gerühret, denn ein Unterblatt von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgetränkt, das Ungerührte hinein gethan, Zucker übergestreuet, gebacken und wegen des Schenmarks 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 Eier aus, von der Hälfte das Weiße mit dazu genommen, und solche Eier vorher mit ein wenig Rohm klein geschlagen und zu dem Spinnat gethan, denn auch etwas gestossenen Zwieback, Zucker, Orangen: Saft und ein wenig

wenig Salz, alles zu dem Spinnat gethan und auf dem Feuer abgerührt, daß es dick wird, denn abfühlen lassen und hernach in ein Unterblat von Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken.

Regula 609.

Kleine Tortletchen.

Man rollet ein Stück feinen Butterteig aus, so dünn als ohngefähr 2 Messerrücken dick, denn nimmt man ein spitzes Glas oder eine weite Theestasse und sticht lauter runde Thaler damit aus, und denn so kann man die Thaler einem nach dem andern nehmen und setzen den rechten Daum in die Mitte darauf, und drücken es denn mit denn Fingern rundherum den Rand ein wenig in die Höhe, daß rundherum ein kleiner hoher Rand, und in der Mitten 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 gebrauchet, 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 machet, 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

Gemüse nur hinein gethan und gebacken, solches erfordert aber viele Formen: oder es gehet 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 machet, saubere kleine halbe Mondchen verfertigen, und denn auf einem Blech in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern gar gebacken, bis sie alle sind und man genug hat, denn ange richtet und Zucker darüber; so sind sie recht.

## Regula 611.

**Kleine Pasteten 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, kleingehackte Zwiebeln, klein gehackte Citronschalen und Peterfillie darein gethan, auf dem Feuer zusammen durchgerühret 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 Eyern 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 sicht mit einem Spiz Glase lauter runde Thaler von dem Teig und denn auf einen jeden ein klein Klumpchen von dem Hachee gelegt, rundherum mit Eyern 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 gebrauchet man keine Formen und können so viel gemacht werden als man nur immer wolle, sie werden recht gut.

## 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, da ganz nichts hartes oder Sehnen in 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 das Fleisch 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 Regula 4 geweichte und rein ausgedrückte Rundstücke, die Butter, darin das Fleisch gebraten, nach Regula 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 Mörtel gestossen, daß es so fein als der feinste Teig wird, und denn so macht man es ferner damit eben so als vorher; beim Anrichten gibt 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, Aal 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 dann wie vorher alles sauber fein und schön gemacht, und denn die kleine Pastetchen davon verfertigt als vorher, so werden sie recht und schön seyn.

Regula 614.

**Kleine Auster = Pastetchen.**

Dazu macht man ein wenig Farce von Fischen wie vorher und hackt einige rohe Auster mit darunter, und so man keine Fische hat oder haben kann, so nimmt man etliche ausgemachte Austern, dieselben gleichfals in heißer Butter ein wenig abgeschwizet, denn erstlich ein wenig durchgehackt und denn ferner mit geweichten Rundstücken, abgeriebener Butter, ein paar Eyerdottern, Salz, Muskatblumen, klein gehackten Citronschalen, alles nach Gurdünken zurecht gemacht, nachdem man viel machet, ein paar Löffel voll dicken süßen Rohm ist auch gut darein, denn so rollet 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 Auster, welche man vorher in ihrer eigenen

genen Brühe ein ganz wenig krellen 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 suchet man die besten aus, so ganz in die Pastetchen einzulegen, von den andern macht man eine gute feine Farce, wie vorher von den Austern und denn im übrigen in allen Stücken es auch also gemacht; so werden sie auch recht gut.

## Regula 616.

## Kleine Pasteten 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 gethan und zu einem dicken

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 wälgern und rollen kann, und davon denn die Pastetchen verfertigt, hat man die Krebsbutter nicht, so nehme man seinen Blätterteig, im übrigen wird es eben so gemacht als die Musters- und Muschelpastetchen, nemlich, erstlich ein wenig Farce auf den Teig gelegt, 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 sisset, in Würfel, 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 beliebt, 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 Aepfeln.

Man nimmet schöne große Aepfel und bohret mit einem Messer die Kernhäuser heraus, daß ein großes Loch durch die Aepfel kommt, und denn hernacherstlich abgeschälet, denn so nimmet man ein gutes Theil fein geriebenen Semmel, Corinten, gestoßenen Zimmet und ein wenig Zucker, dieses mit einem Stücke Butter abgeschwiket und denn die Aepfel damit ausgefüllt, denn einen feinen Butterteig etwas dünne ausgerollet und in große viereckigte Stücke geschnitten, daß man einen Aepfel damit beschlagen oder bedecken kann, denn auf jedes Stück Teig einen Aepfel gesetzt, mit Eiern bestrichen, und denn die 4 Ecken oben zusammen genommen und an einander gebacken, auch rundherum glatt angedrückt, und denn in einer Tortenpfanne, so viel als hinein können nach einander gebacken, Zucker über gerieben und warm zur Tafel gegeben.

## Regula 619.

## Mandelgebäckenes in Butterteig.

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 Mörsel ferner zu einem Teig gestoßen, denn so rollet man einen feinen Butterteig etwas dünne aus und schneit

schneidet davon viereckigte Stücken, die aber nicht zu groß sind, denn solche mit Eyern bestrichen und auf ein jedes etwas von den Mandeln gesetzt, denn oben die vier Ecken zusammen genommen und an einander geklebt, 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 Fett in kleine Würfel, hernach klein gehackt und in eine tiefe Schüssel oder Casseroll gethan, denn zwey oder drittehalb, nach Reg. 4, gewechte Rundsstücke, aus solchen die Milch rein herausgedrückt, 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 durcheinander gerühret, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerühret, 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 nimmet ein gutes Theil Quitten, nachdem man viel machen will, solche erstlich in Wasser mürtze gekocht, denn abgeschälet und das Fleisch mit einem Messer von den Kernhäusern abgeschabet, denn klein gemüset und durch einen Durchschlag getrieben, denn in eine tiefe Schüssel oder eine Casseroll gethan, und bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, Zucker als nach Gurdünken 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 eines 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 mürtzen 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 den Rost gebraten, aber nicht zu weich, sondern fleißig umgekehrt, denn die Schale oder Haut abezogen, das Fleisch mit einem Messer geschabet und denn in eine 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 Ethern 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 eisen Blech, als die Becken gebrauchen, sauber rein und warm gemacht und denn mit reinem Wachs wohl beschmieret, denn von den angerührten Mandeln als einen

Messerrücken dick, ganz eben und dicht über her dar  
auf gemacht, und in einem Backofen, welcher nicht  
zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelbigt 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 beliebt, 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 Messer: rücken 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 sichert schön aus. Bey 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 Eyern 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 Viertel pfund 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 von Rand gemacht, denn mit Eyern bestrichen, auf Papier gesehet 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 aufrichten und Zucker darüber streuen.

## Regula 627.

## Mandel-Schnitte.

Man nehme ein Viertel pfund fein gestoßene

ne

ne Mandeln, ein Viertelfund fein geriebenen Zucker und ein Viertelfund fein Mehl, dieses mit ein paar Eiern zu einem Teige gemacht, den man wälgern und rollen kann, denn den Teig ein wenig durchgearbeitet und ausgewälget, als wenn man einen Rand um eine Schüssel sehen will, dieses denn mit einem Rollholz ein wenig platt gerollt, 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 einen 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 manden Teig wälgern 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 ein Pfund feinem Mehle, auch

auch 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 ein 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 Kern heraus gesucht und das andre ein wenig klein gebackt und zu den abgeriebenen Schalen gethan, denn auch ein Viertelpfund trocken gestosene Mandeln, zwölf Loth oder ein halb Pfund fein gestosenen und durchgeseibten Zucker, alles wohl durch einander gerühret, zuletzt drey bis 4 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn in einem Rand gebacken, oder man mache ein Unterblatt von feinem Buttermertel 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 acht bis zehn Eyerdotter dazu gerieben, denn auch Zucker nach

nach Gutedünken, 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, Muskatensblumen, Cardemom, ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, auf jedes Pfund Mehl vier Eyerdotter, etwas frischen Fett, dieses alles in eine Casseroll oder sonst ein Geschir 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 längliche 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 machet

machtet 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 abgeklärter 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 Zimmt, 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 rundes gedrehtes Holz haben, als ohngefähr ein großes Kollholz, wo man Tortenteig mit macht, 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 das Bratspieß durch gehet; dieses Holz denn, welches der Baumüber genannt wird, steckt man an einen Bratspieß und an beyden Enden mit ein paar Pfändlen 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 anfänget zu schäumen, denn mit dem Teig angegossen, daß es überher wohl bedeckt ist, dieses läßt man braten, bis es gelb: braun 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 machet man an beyden Enden die Pföcke los und ziehet 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 Bind: saden heraus machen, anrichten und Zucker dar: über streuen.

Regula 634.

**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 Muskat: nüsse, etwas gestofene Muskatblumen, eine geriebene Citronschale, Zimmet: oder Oran: gen Wasser, ein oder anderthalb Pfund abgklär: ter Butter, alles wohl in einen Topf durchgear: bütet, denn ohngefähr eine Kanne oder zwey Pfund recht fein Mehl nach und nach dazu gerüh: ret, denn von zwölf Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, und wenn der Baumtüber, wie vorher angezeigt, am Feuer schäumet, das Eyerweiß zu dem Teig gerühret, und sodann wie vorher angegossen, und ferner in allen Stücken es also damit gemacht.

**Noch auf eine andre 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 gestoßen feinen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet, Zimmet: oder Drangen:Wasser, Muskatblumen und geriebene Muskat, eine Kanne oder zwey Pfund fein Hallisch oder sonst recht feines Mehl, dieses alles in einem Topf zu einem mittelmäßig fließendem 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 geschwinde wenden, und denn ferner in allen Stücken als vorher.

## Regula 635.

## Wafel-Kuchen.

Man läßt erstlich gute süße Milch aufkochen, 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 Test, ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, etwas Rosen oder Drangen:Wasser, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, ein wenig lauwarmer 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

geschlagen oder gerühret, und denn zuletzt mit der lauwarmen Milch vollends so dünn gemacht als es nöthig thut: es muß nicht allzu dünn angerühret werden, und allzu dick ist auch nicht gut, man kann es nach Gurdünken am besten sehen, denn hingesehet, daß es aufgehet, und wenn man sie abbacken will, so muß man das Eisen erstlich auf beyden Seiten heiß machen, sauber auspuken und einschmieren, und wenn es denn erstlich im Ganzen geist, 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, Muskatblumen und ein wenig Salz, das alles dazu gethan und wohl durch einander geschlagen, zuletzt auch ein halb Quartier lauwarmer Milch dazu gerühret, hingesehet, daß es aufgehet, und denn wie vorher gebacken.

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

## Regula 637.

**Wafel-Kuchen noch auf eine andre 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 Jest, geriebenen Muskat, gestoßenen Cardemom, geriebene Citronschalen, zwey Löffel voll fein gestoßenen Zucker, alles zusammen wohl durchgeschlagen, denn auch anderthalb Löffel süßen Rohm dazu, damit durchgerühret, denn 2 Stunden hingesehet, daß es aufgehet 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 Jest, zwey bis drey gedörrte Eyerdotter klein gestoßen und solche auch dazu gethan, und denn ferner mit drey Quartier lauwarmen Milch angerühret, 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.

Wafelkuchen noch auf eine andre Art.

Man thue vier Pfund seines 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 Nößel lauwarmer Milch angerühret und hingesehet, daß es aufgehet, und denn gebacken.

Regula 640.

Mörfel-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 gestosene Muskatblumen und Cardemom, Rosens oder Drangen-Wasser, ein paar gute Löffel voll frischen Zest, das alles dazu gerühret, und denn ohngefähr ein Nößel lauwarmer Milch dazu gerühret. Es muß ein gutes Theil dicker als die Wafelkuchen angerühret werden, welches man nach Gurdünken leicht sehen kann. Denn so muß man es hinsetzen, daß es ein wenig aufgehet, denn so nimmt man ein paar kleine Mörfel von gleicher Größe, solche auf Kohlfeuer gesehet und auch Kohlen rundherum bengeleget, daß sie heiß werden, denn mit abgeklärter Butter wohl ausgerichen, auch ein wenig Butter darin gelassen, denn mit dem Zeige ohngefähr ein wenig über halb angefüllt, und oben mit einem Blech gedeckt und

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

## Regula 641.

**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 denn das Wasser und die Butter zusammen aufs Feuer setzen, und wenn es anfängt zu kochen, das Pfund Mehl auch hinein gerühret und ein wenig Mustatenblumen dazu gethan, wenn es auf dem Feuer ein wenig abgerühret ist, so setzet man es ab, daß es ein wenig abkühlet, zuweilen aber mit ungerühret, wenn es meist abgekühlet ist, so schlägt man erstlich drey bis vier Eyer hinein, und damit wohl gerühret, denn wieder drey bis vier Eyer und wieder gerühret, und dieses so lange bis es recht zähe wird, und sich mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt, denn so setz man es bey kleinen Klumpchen in eine Tortenpfanne und backet 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 hartlich 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 Zimt-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 Butter und 6 klein geschlagenen Eiern wohl durchgerühret, und denn ferner mit süßem Rohm oder süßer Milch zu einem recht sämigen fließenden Zeige angerühret, wem es beliebt, der kann auch geriebene Citronschalen, Anis und Gewürz mit darein thun, denn ein plattes Ruchens Eisen erstlich auf beyden Seiten heiß gemacht, sauber ausgewischet und ein wenig geschmieret, denn zur Zeit nur ein wenig Zeig hinein gethan, nicht allzu hart zgedrückt, sondern daß der Zeig nur überall ins Eisen kommt und nicht zu viel heraus sprücket, denn mit guter Vorsichtigkeit auf beyden Seiten gelbbraun gebacken, und denn ehe man das Eisen aufmachet, schneidet man das ausgesprükete rundherum ab, denn los gemacht und sogleich heiß auf ein rundes Holz gewickelt, und so fortan bis sie alle sind. Wenn das Eisen nicht ablassen will, so schmieret man es ein wenig, sonst aber nicht.

**Zweytens, auf eine andre Art.**

Man nehme ein Viertelpfund fein geriebenem Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, ohngefähr ein halb Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund abgeklärter Butter, 6 klein geschlagene Eyer, dieses wohl durchgearbeitet, und



denn mit einem Rößel Milch ferner angerühret, 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 angerühret, bis es nach Gutdünken recht ist. Man kann auch ein wenig Rosen Wasser darein thun, und denn wie vorher backen.

Regula 643.

**Eprützgebäckenes.**

Man thue ohngefähr zu einem Pfunde oder einem Quartier fein Mehl ein Rößel s<sup>se</sup> Milch und ein kleines Stückchen Butter in eine Casseroll, solches aufs Feuer gesetzt, daß es kochen wird, denn das Mehl so kochend heiß über dem Feuer hineingestampt, daß es ein recht harter steifer Teig wird, denn auf einen Backtisch gethan, ein wenig abkühlen lassen und denn wohl durchgearbeitet, denn so thut man geriebenen Muskat, gestoßene Muskatblumen und Cardemom darein und denn so schlägt man vier bis fünf Eyer hinein, und solches mit reingewaschenen Händen wohl



wohl durchgearbeitet, denn wieder 4 bis fünf 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 je mehr 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 gesprühet 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 Schüssel, oder mit einem breiten krummen 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.

## Englisch Schnittgebäckenes.

Man thue sein Mehl in ein Geschir nach Proportion als man viel Gebäckenes machen will, und nehe es erstlich an mit ein wenig Milch, aber nicht zu viel Milch, sondern daß es noch recht dick bleibet, damit wohl durchgestampft, und denn allemal 4 bis 5 Eyer hineingeschlagen und wieder gerühret, bis man nach Proportion auf ohngefähr ein Quartier Milch zwölf Eyer hineingebracht hat, und daß der Teig so ordinair fließend ist, denn so thut man gestoßenen Cardemom und Muskatblumen darein, und so man will, auch Rosen oder Drangen Wasser, und so der Teig noch nicht fließend genug seyn sollte, welches man nach Gutdünken leicht sehen kann, so thut man noch ein ganz wenig Milch dazu, daß der Teig als ein ordinairer Pfannkuchen-Teig wird, denn so schmieret 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 Striemen ohngefähr anderthalb Finger breit und so lang als man es haben will, und nimmet 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 abgeklärter Butter

ausge-

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

Regula 647.

Englisch-Schnittgebäckenes in kleinen Pasteten-Formen.

Man rühret 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 beschmieret, mit Teig angefüllet und wie vorher in eine Tortenpfanne abgetrocknet, denn herausgenommen, in die Mitten ein kleines rundes Loch dadurch gemacht, auch rundherum eingeschnitten, und denn wie vorher ausgebacken.

Regula 648.

Schränkgebäckenes.

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

durchgezogen oder durchgeschränklet, 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 gestofenen Zucker, dieses mit Eyerweiß angerühret 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 Wasserkelle, welche rein und trocken seyn muß, und läßt solche heiß werden, denn ein paar Löffel voll von dem 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 andre Seite auch also, denn heraus genommen und auf ein großes rundes Holz geleet, bis es hart ist, und denn wieder was frisches hinein, so lange bis es alle ist.

Regula 650.

### Zucker-Struben anderer Art, sonst auch Craim brülee genannt.

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

so lange geschlagen bis es sich recht hebet und schäumet, und denn wie vorher durch einen dreynlöchrigen 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 abgerühret, 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 seines Mehl, solches mit reinem kaltem Wasser zu einem steifen Teig angerühret, denn halb so viel gute harte ausgewaschene Butter, den Teig rollet man ein wenig aus und denn den dritten Theil von der Butter überher in dünne Scheibchen darauf geleyet, denn zusammen geknettet, wieder ausgerollet und dünne Scheibchen Butter darüber, und das so lange bis es alle ist, zulezt so rollet man es so dünn als einen Messerrücken dick, denn so schneidet man den Teig in viereckigte Stücken, als eine Hand groß, leget von eingemachten Sachen etwas dünn darauf,

auf, denn mit ein ander Stück gedecket und mit einem Backrade in die Ründe 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 geriebene Schalen durcharbeiten und damit füllen, auch kann man sie mit halb gar gekochten Rosinen füllen, welches man beliebet, und diese Kuchen denn in abgklärter Butter ausgebacken und nach Regula 65 wohl in acht genommen.

## Regula 653.

**Craim = Fridt, oder gebackenen Craim.**

Man mache einen rechten ordinairen Craim nach der Regel wie man ferner im Buche befindet, er muß aber ein wenig dicker oder steifer gemacht werden, auf daß, wenn er kalt ist etwas hartlich ist. Ich will es lieber gleich hersehen: Man nehme nach Gutdünken 4 bis 5 gute Löffel voll fein Mehl, und rühre solches klein mit ein wenig süßer Milch, denn nach und nach zehn bis zwölf 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 anfänget zu kochen, so rühret man das Angerührte mit einer steifen Ruthe dahinein, daß es recht dick wird, denn gleich abgenommen und ein reines

reines Brett mit Mehl bestreuet und denn den Crain bey hölzernen Löffeln voll darauf gelegt, daß es so warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fließet, wenn es denn kalt und hartlich ist, so sticht man in die Mitte ein rundes Loch durch, und den Rand runderum 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 beliebet, 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 manden Crain anrühret, solches ist auch recht schön,

Regula 654.

Gebäckene Apfelscheiben.

Man nimmt schöne große Äpfel, 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 Apfelscheiben in den Teig umgekehret, in die heiße Butter gethan und also gebacken. Man kann auch die Äpfel vorher mit fein geriebenem Zucker

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

## Regula 655.

## Gebackene Birnen.

Die Birnen gleichfals abgeschält, in längliche 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 Apfeln 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 abgeben; 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 die Mitte und jede Hälfte noch ein paar mal 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 gehet,



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

Regula 657.

Gebäckene Spargel.

Man machet den Spargel rein, wie sonst bey Regula 91, und denn so ganz in kochendem Wasser nur einmal auf kochen lassen, denn aufgelegt, daß sie trocken und abkühlen, denn ein Klar oder Teig, nach Reg. 66, dazugemacht, und denn die Spargel, so weit als das Mürbe gehét in den Teig getunkt, und sodann in heisser abgekärlter Butter ausgebacken, angerichtet und Zucker darüber.

Regula 658.

Gebäckene Zucker-Wurzeln.

Die Zuckermurzeln werden vorher sauber geschrappt und rein gemacht, und denn nur sogleich umgekocht, wie die Spargel gebäcken, und so kann man allerhand, als Römische Salbeyensblätter, 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 zusammentun, die ausgemachten Krebse damit bestreuen, und denn in abgekärlter Butter ein wenig

ff

nig

nig backen, denn anrichten und mit gebackener Petersillie garniren.

## Regula 660.

## Gebackene Heering.

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 Eyern, aber keinen Zucker darin, denn die Heeringe sauber abgetrocknet, in den Teig umgekehret und in heißer abgekläarter Butter ausgebacken, und denn auch Petersillie ausgebacken und damit garniret.

## Regula 661.

## Ein Budding.

Man nehme vier bis sechs Rundstücke, nach dem er groß sey 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 anneket, denn ohngefähr ein halb Pfund Ochsen-Nierenfett, Ochsenmarkt 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

in Striemeln geschnittene Mandeln, eine halbe Hand voll rein gemachte Pistacien, kleingeschnittene Sucade, gestoßenen Cardemom, und Muskatblumen, oder nur geriebene Muskat, zwey Löffel voll fein Mehl, Salz, sechs oder acht kleingeschlagene Eyer, alles wohl durch einander gerühret, 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 Rindsfleisch, 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 umgekehret, und sodann die Serviette vollends abgezogen, und eine Wein Sose mit Corinten nach der 34 Regel, oder eine Schocolade Sose, nach der 36 Regel, darüber gemacht, und warm zur Tafel gegeben. Beym Anrichten kann man in die Mitte ein rundes Stück heraus schneiden, und damit den Rand der Schüssel garniren, das Loch aber voll Sose gießen; solches siehet gut aus.

Regula 662.

Budding auf eine andre Art.

Man lasse ein Pfund Butter in einer Pfanne  
 F f. 2 recht

recht heiß werden, und denn ein gutes Theil geriebenen Semmel darein gethan und ein wenig braten lassen, und denn nach Gutedünken ein wenig süße Milch darauf gegossen und kochen lassen, bis es recht dick ist, denn abgenommen und kalt werden lassen, denn sechs oder acht klein geschlaene Eyer dazu, nebst einer gieriebenen Citronschale, etwas Zucker, Zimmet, Corinten, Rosinen, und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerühret, denn wie vorher in eine Serviette gemacht und bis zwey Stunden in einem Kessel mit Wasser kochen lassen, und denn mit einer Wein-Soße ange richtet, wie vorher angezeigt; so ist es recht.

## Regula 663.

## Englischen Markt-Budding.

Man nehme ein Pfund Schenmark, oder ein Pfund recht gutes Nierenfett und solches klein gehackt, denn vier bis fünfe, 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 gerühret, ein paar klein geschlagene Eyer können auch mit dazu gerühret werden, denn eine blecherne Buddings-Form wohl mit Butter beschmieret, das Angerührte darein gefüllet und in eine Tortenpfanne geba cken, eine Soße kann man dazu machen, welche man beliebet.

Regula

Regula 664.

**Budding auf einer Schüssel gemacht.**

Man nehme eine gute Portion Dachsenmark, 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 geleyet, denn Corinten oder Sucade, oder eingemachte Pommeranzenschalen, kleingeschnitten und darüber gestreuet, denn wieder eine Lage Dachsenmark, 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 kleingerühret 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.

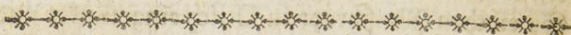
Regula 665.

**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 Gutedünken etwas abgeriebene Butter, und nach und nach zehn bis zwölf Eyer darein gerühret und ein halb Pfund Bisquit oder Zuckerplätzchen



den mit darunter gerühret, denn ein gutes Theil gekrellte Corinten, nebst dem Spinnat, dazu gethan, wohl durcheinander gerühret, einen bleyernen Rand, nach Reg. 525, eingerichtet und darin gebacken, denn angerichtet und geschmolzene Butter darüber.



## Neunte Abtheilung.

### Von Milch und Eiern.

Regula 666.

#### Einen Rohm zu machen.

Man nehme zwey Kannen Milch, und solche zum Feuer gesetzt, denn ein wenig fein Mehl mit zweyen Eiern ganz fein und klein gerühret, und denn noch zwey Eier und ein wenig Milch dazu gerühret, wenn die Milch anfänget zu kochen, solches mit einem guten Stücke frischer Butter allmählig hinein gerühret, und eine ziemliche Weile langsam gekocht und sters gerühret, denn hingeseht, daß es kalt wird, so kann man es zu vielen gebrauchen.

#### Zweytens.

Man setze eine Kanne Milch zum Feuer, und denn ein Viertelpfund so fein wie Mehl gestoßene Mandeln, vier Eyerdotter, vier Löffel voll Mehl mit ein wenig Milch angerühret, und denn allmählich in die kochende Milch gerühret, ein