

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige  
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und  
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...  
u.S.w.**

**Karlsruhe, 1852**

Gelée.

**urn:nbn:de:bsz:31-54735**

## Gelée.

## 562. Gelée von Himbeeren.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und läutert ihn mit 1 Schoppen Wasser und 2 Eierweiß, schüttet ihn alsdann durch ein Tuch, nimmt hernach  $\frac{1}{2}$  Maas gefochten Himbeersaft nebst 1 Glas Wein und 4 Loth klar gefochter Hausenblase, schüttet dann den Saft, den Zucker und die Hausenblase untereinander, füllt es in eine Form und stellt es auf Eis; wenn es gestanden ist, stürzt man es und schlägt ein heißes Tuch um die Form, damit es herausgeht oder taucht es in heißes Wasser.

## 563. Gelée von Johannisbeeren.

Wird zubereitet, wie das Himbeer-Gelée.

## 564. Kirschen Gelée.

Man setze 4 Kalbsfüße mit frischem Wasser zum Feuer bis sie kochen, schütte dann die Brühe rein ab, fülle sie wieder mit frischem Wasser auf und lasse die Füße so lange kochen, bis sie ganz verfocht sind und lasse die Brühe durch ein Haarsieb laufen, nehme 2 Schoppen Wein und von 2 Citronen den Saft dazu, setze alles zusammen auf's Feuer, schäume ihn, wenn er kocht, rein ab und lasse ihn über Nacht stehen, den andern Tag nimm ihn mit 6 Eierweiß wieder auf's Feuer, rühre fleißig darin, bis sich der Stand klären will, dann lasse ihn durch ein Tuch laufen und erkalten, lasse nun 2 Pfund ausgesteinte Kirschen mit 1 Pfund Zucker kochen, wenn sie weich sind, menge sie unter den Stand, fülle es in Formen, die mit Provençeröl ausgestrichen sind, stelle sie in Eis und lasse es gestehen; beim Anrichten tauche ein Tuch in

heißes Wasser, umwinde die Form damit und stürze sie auf die Platte.

### 565. Gelée von Erdbeeren.

6 Handevoll reife Erdbeeren werden etwas zerdrückt und in ein neues irdenes Geschirr gethan, nebst einer Bouteille altem Wein, etwas grob gestoßenem Zimmt, dem Saft von 2 Citronen und etwas Citronenschale, decke es fest zu und lasse es über Nacht stehen. Koche alsdann  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 1 Trinkglasvoll Wasser und dem Weißen von 1 Ei  $\frac{1}{4}$  Stunde recht langsam; ist es recht hell, so gieße es durch eine Serviette, koche alsdann 3 Loth Hausenblase auf die nämliche Art, wie bei dem Kirschen-Gelée. Schütte nun die Erdbeeren sammt dem dabei befindlichen Wein durch eine Serviette und laß es bis auf den letzten Tropfen durchlaufen, winde es jedoch nicht stark aus, damit der Saft nicht trübe wird. Thue nun den gekochten und durchgeseihten Zucker, so wie die gekochten und durchgeseihete Hausenblase darunter, rühre es gut untereinander, fülle es in eine Form und stelle es auf's Eis.

### 566. Gelée von Aprikosen.

Man schält die Aprikosen, steint sie aus, und stellt sie mit einer Handvoll Zucker auf's Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind, schüttet sie alsdann in ein Tuch, preßt den Saft sauber aus und stellt ihn zugedeckt an einen kühlen Ort, damit er sich setze. Indessen setzt man 4 Kalbsfüße mit einer Maaß gutem Wein auf's Feuer, schäumt sie ab, thut die Schale von einer Citrone, ein Stück Zimmt, einige Nelken und etwas Muskatnus daran, während dem Kochen muß fleißig Wein zugegossen werden; wenn die Füße recht weich sind, wird die Brühe in eine Schüssel abgeschüttet und abgekühlt, dann nimmt man das Fett

oben herunter, gießt die Brühe in ein Casserol, thut den durchgepreßten Saft von den Apriosen nebst der Schale von 2 Citronen, die am Zucker abgerieben worden, daran, drückt den Saft von 2 Citronen daran, schlägt das Weiße von 1 Ei dazu, nimmt so viel Zucker, bis es süß genug ist, stellt es auf's Feuer und läßt es eine Zeitlang kochen, gießt es dann durch eine Serviette; ist es nicht hell, so läßt man es einigemal durch die Serviette laufen, schüttet es dann in eine Form, stellt es auf Eis und wenn es gestanden ist, taucht man es in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte.

#### 567. Gelée von Drangen.

6 Kalbsfüße werden in 2 Maas Wasser weich gekocht, die Brühe wird durch ein Sieb geschüttet, und läßt man sie dann bis zu  $1\frac{1}{2}$  Schoppen einkochen, läßt es gestehen und hebt das Fett davon ab; thue nun das Gestandene mit 3 Schoppen Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, dem Saft von 8 Drangen, nebst der am Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen, etwas ganzem Zimmt und 4 verklopften Eierweiß in ein Casserol und laß es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, nimm es dann vom Feuer weg, gib einen Deckel mit Gluth darauf lasse es so einige Zeit stehen, dann binde eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhles, gieße das Gelée langsam darauf, sollte es das erste Mal nicht hell laufen, so wird es noch einmal aufgegossen, in eine Form gefüllt, an einen kalten Ort gestellt; beim Anrichten muß die Form in laues Wasser gehalten und dann schnell gestürzt und servirt werden.

#### 568. Gelée von Citronen.

Dieses wird auf dieselbe Art bereitet, wie das

Drangen-Gelée, nur statt dem Saft der Drangen nimmt man den Saft von 6 Citronen nebst der Schale von 3 derselben.

#### 569. Gelée von Punsch.

Wird zubereitet, wie das Citronen-Gelée; nur wird, wenn das Gelée ganz fertig ist, nach Belieben Arac oder Rum hinein gegossen, dann in eine Form gefüllt und gestehen gelassen.

#### 570. Gelée von Kaffee.

Ist wie das Citronen-Gelée, nur wird mit 2 Schoppen Wasser ein ganz starker Kaffee gekocht, dieser wird hell unter das Gelée geschüttet, ehe es durchgelaufen ist, dann wird es in eine Form geschüttet und gestehen gelassen.

#### 571. Gelée von Brunnenkressen.

4 Loth Hausenblase werden verschnitten und mit 3 Schoppen Wasser recht verklopft, dann auf das Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sie ganz verkocht sind, hiezu thue dann 2 Schoppen Wein, 1 Pfund Zucker, 3 Händevoll Brunnenkressen, die zuvor gestoßen sind, und gib dann den Saft davon, der durch eine Serviette gepreßt ist, nebst 2 verklepperten Eierweiß und der Schale von einer Citrone, und lasse dies auf dem Feuer einigemal aufkochen, schütte dieses durch eine aufgespannte Serviette, sollte es nicht gleich hell laufen, so wird es noch einmal aufgeschüttet, dann in eine Form gegossen, an einen kalten Ort gestellt, bis es gestanden ist; dann wird es ein wenig in warmes Wasser gehalten; schnell gestürzt und servirt.

Anstatt der Kalbsfüße kann man zu jedem Gelée auch Hausenblase nehmen; es geht damit etwas rascher.

### 572. Gelée von Quitten.

Man reibt 12 bis 14 abgetrocknete Quitten sammt den Schalen auf dem Reibeisen, preßt sie durch ein Tuch, um den Saft davon zu gewinnen; wenn sie recht ausgepreßt sind, stellt man den Saft über Nacht in den Keller, schüttet ihn den andern Tag hell ab, nimmt nun auf jeden Schoppen Quittensaft 1 Pfund Zucker, nebst  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser, auf das Feuer und läutert ihn ganz dick, dann nimmt man den Saft dazu und läßt ihn eine halbe Stunde mitkochen. Die Kerne der Quitten und etwas Citronenschale werden in ein reines Tuch gebunden und auch mit dem Saft gekocht, es muß aber dabei fleißig geschäumt werden. Nun wird das Gelée vom Feuer weggenommen, in Gelée-Gläser oder Becher gefüllt, und in diesen, wenn es gestanden ist, auf den Tisch gegeben.

### 573. Gelée von Aepfeln.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Quitten-Gelée, doch wird auf 1 Pfund Aepfelsaft nur  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker gerechnet; beide Gelées können aber nicht gestürzt werden.

---

## 581. Apfel-Krapfen.

Es werden Blättchen von Butterteig wie oben gewellt und folgende Fülle dazu gemacht: Schäle und dämpfe 6 Äpfel mit Zucker und 1 Glas Wein, wenn sie weich sind, werden die Äpfel verrührt und dick gekocht, alsdann rühre man Zimmt, geschnittene Mandeln, Citronen- und Pomeranzenschale, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen in die gedämpften Äpfel und rühre Alles gut untereinander, bestreiche die Blättchen mit Eiergelb, fülle von der Masse hinein, setze wieder ein Blättchen darauf, bestreiche es wieder mit Ei, so fahre fort bis die Fülle vertheilt ist, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön gelb. Man kann auch Hegen oder andere Früchte hinein füllen.

## 582. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein Papier geschnitten, so groß wie das Waffeleisen, welle alsdann Butterteig aus (siehe Butterteig), schneide Blättchen von der Größe des Papiers, bestreiche sie mit Eiergelb, fülle eingemachte Früchte hinein, lege wieder ein Blättchen darauf, bestreiche das Waffeleisen mit einer Speckschwarte, lege sie hinein und backe sie schön gelb, fahre fort, bis der Teig vertheilt ist, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

## 583. Linzer Torte.

$\frac{3}{4}$  Pfund geschälte und gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingeseibter Zucker,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschnittener Citronat und Pomeranzenschale, 2 Loth Zimmt, abgeriebene Citronenschale und 1 Duentchen Nelken, werden auf dem Rudelbrett mit 8 Eiergelb recht verschafft, setze dies in eine mit Mehl bestreute Schüssel über Nacht in den Keller, damit es recht steif wird, bestreiche eine

Form mit Butter, welle alsdann die Hälfte des Teigs aus, belege den Boden damit, bestreiche ihn mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, doch lasse einen fingerbreiten Rand rings herum, bestreiche ihn mit Eiergelb, mache von der andern Hälfte des Teigs eine dicke Wargel, lege sie am Rand herum, mache vom andern Teig dünne Wargeln, lege sie im Viereck darauf, bestreiche die Streifen mit Eiergelb und backe sie langsam im Ofen.

## 584. Mandel = Torte.

Zu  $\frac{3}{4}$  Pfund gestiebttem Zucker nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, thue dies in eine Schüssel, rühre 6 ganze und 9 Eiergelb dazu, rühre es eine Stunde recht schäumig, schlage das Weiße der 9 Eier zu Schnee, menge ihn nebst Citronat und Pomeranzenschale darunter, belege das Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebener Butterteig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

## 585. Mandel = Torte anderer Art.

Mache den Guf von der Mandeltorte (wie vorstehend), belege die Form mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie im Ofen gelb.

## 586. Mandeltorte noch anderer Art.

Schäle  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, stoße die Hälfte davon recht zart, die andere Hälfte wird länglicht geschnitten, rühre die gestoßenen Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebttem Zucker, 6 ganzen und 6 Eiergelb eine Stunde, schneide 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat, menge dies nebst dem Saft einer halben Citrone unter die Masse; die geschnittenen Mandeln nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund gestiebttem Zucker werden mit 3 Eierweiß

fingerbreiten Rand herum, bestreiche den Teig mit Eiergelb, backe sie eine halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen.

### 592. Crème-Torte.

Belege den Boden eines Tortenblechs mit Butterteig (siehe Buttermteig), bestreiche ihn mit Eiergelb, backe ihn schön gelb, bestreiche den Boden mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren, und mache folgende Crème: Rühre einen Kochlöffelvoll feines Mehl mit etwas süßem Rahm glatt, das Gelbe von 10 Eiern nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, ein Eigröß gestoßenen Zucker, verdünne es mit 1 Schoppen süßen Rahm; setze es auf's Feuer, laß es unter beständigem Rühren dick werden, hierauf laß ihn erkalten, überstreiche alsdann die gebackene Torte damit und mache folgende Decke: Schläge von den 10 Eierweiß einen steifen Schnee, menge mehrere Händevoll feinen Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale darunter, bestreiche alsdann eine Form mit Wachs, setze den Schnee darauf und backe ihn langsam gelb, setze ihn auf die Crème-Torte und bestreue sie mit Zucker.

### 593. Sand-Torte.

Rühre 12 Loth Butter weiß, 12 Loth feinen Zucker darunter und dann 6 Eiergelb, etwas feine Citronenschale, 4 Loth Pomeranzenschale und Citronat daran, rühre dies eine halbe Stunde, dann rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Weisemehl hinein, schläge 6 Eierweiß zu Schnee und menge ihn darunter, belege alsdann ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, bestreue es mit Mehl, fülle die Masse hinein, bestreiche sie oben mit Schnee, feinem Zucker und Zimmt, backe sie schön gelb, nimm das Papier weg und setze sie auf die Platte.

## 594. Chocolate = Torte.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 8 Loth geriebene Chocolate mit 10 Eiergelb  $\frac{1}{2}$  Stunde, menge alsdan  $\frac{1}{4}$  Pfund durchgestiebtes Mehl hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, belege ein Tortenblech mit Papier, bestreiche es mit Butter, menge den Schnee unter die Masse, fülle sie in das Blech und backe sie langsam; man kann auch eine Chocolate-Glasur darüber machen: Koche  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate mit 1 Glas Wasser dick und überziehe die Torte damit.

## 595. Rahm = Torte.

Stelle 8 Schoppen süßen Rahm auf's Feuer, drücke den Saft einer Citrone hinein und lasse es auf dem Feuer zu Käse werden, giesse es auf ein Sieb, damit die saure Milch abtropft, rühre alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schäumig, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund feinen Zucker nebst 6 Eiergelb hinein, rühre den Käse dazu nebst dem Geschmack einer Citrone oder Vanille; rühre dies eine halbe Stunde, menge 4 Loth feines Mehl darunter, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eierweiß, belege ein Tortenblech mit Butterteig (siehe geriebenen Butterteig), fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb.

## 596. Kartoffel = Torte.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 11 Eiergelb recht schäumig gerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und gestoßene Mandeln nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone, thue mit  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Kartoffeln und den Schnee von den Eiern dazu, fülle die Masse in ein mit Butter bestrichenenes Auflaufblech oder backe sie auf einer Platte schön gelb.

## 597. Französische Torte.

Rühre 6 Loth Butter weiß, mit  $\frac{3}{4}$  Pfund geschälten und gestoßenen Mandeln, menge das Abgeriebene von 2 Citronen, nebst dem Saft von 2 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker darunter, rühre dies eine Stunde, belege alsdann ein Tortenblech mit But-  
terteig (siehe Butterteig), bestreiche den Boden mit eingemachten oder verdämpften Nespeln, fülle die Masse darauf, mache ein Gitter von But-  
terteig darüber und backe sie eine kleine Stunde im Ofen.

## 598. Französische Torte anderer Art.

Mache von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter einen But-  
terteig, welle ihn zu drei Blättchen, jedes einen Teller groß, aus, setze jedes auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backe sie gelb; mache alsdann folgenden süßen Teig: Nimm 16 Loth feines Mehl, 8 Loth feinen Zucker, 4 Loth Butter, 2 Eierweiß, das Abgeriebene einer Citrone, verfertige davon einen Teig, welle ihn aus zu drei Blättchen, in der Größe wie die vorhergehenden, nur dünner, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie schön gelb. Den andern Tag lege das eine Butterblättchen auf ein Blech ohne Rand, bestreiche es mit eingemachten Kirschen, alsdann mache von Zuckerteig einen Boden, bestreiche diesen mit eingemachten Himbeeren, lege darauf wieder einen Boden von But-  
terteig, überstreiche diesen mit Hegenmark, dann lege einen Boden von Zuckerteig mit eingemachten Johannisbeeren bestrichen; den dritten Boden mache von But-  
terteig und thue eingemachte Aprikosen darauf, den letzten Boden mache von Zuckerteig, drücke sie alle fest zusammen, schneide sie alle gleich und mache folgende weiße Glace darüber: Rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund feingestiebten Zucker, den Saft einer Citrone, den Schaum von einem Eierweiß, rühre dies eine

halbe Stunde, glacire die Torte sowohl oben wie zur Seite, damit lasse sie alsdann trocknen.

### 599. Prinz Friedrichsbakerei.

Walle einen guten Buttermteig nicht zu dünn aus, bringe ihn auf ein langes Blech, streiche verdämpfte Aepfel darauf und lasse ihn im Ofen ein wenig anbacken, dann schlage einige Eierweiß zu Schnee, wenn er steif ist, menge einige Handvoll gestoßenen Zucker darunter, streiche ihn auf die angebackene Masse, lasse eine Handvoll geschälte und langgeschnittene Mandeln trocknen, streue sie auf den Schnee und lasse es noch im Ofen bis es eine schöne gelbe Farbe hat, dann schneide es in viereckige Stücken, bestreue sie mit Zucker und gib sie zu Tisch; man kann diese Masse auch als Torte backen.

### 600. Spanische Torte.

20 Loth geschälte und gestoßene Mandeln rühre mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Loth Citronen- und Pomeranzenschale schäumig, rühre 10 Eiergelb hinein nebst 16 Loth feinem Zucker, den Saft einer Citrone,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quent Nelken, 1 geriebene Muskatnuß, 8 Loth geriebenes Milchbrod, menge Alles wohl untereinander, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche alsdann ein Tortenblech mit Butter, lege von Buttermteig (siehe geriebener Buttermteig) Riemen im Viereck auf den Boden, fülle die Masse hinein, lasse es langsam backen.

### 601. Punsch = Torte.

Nimm 1 Pfund gestiebten Zucker, 20 Eiergelb, 12 Eierschwer feines Mehl, rühre den Zucker mit den 20 Eiergelb eine Stunde, nebst dem Abgeriebenen einer

Citronen, schlage alsdann 16 Eierweiß zu einem steifen Schnee, menge das Mehl und den Schnee zu gleicher Zeit unter den Zucker, belege 3 Tortenbleche mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle in jedes gleichviel von der Masse, stelle sie alle in einen gelinden heißen Ofen und backe sie gelb, löse alsdann das Papier, lege ein ausgeschnittenes Papier auf die Platte, lege eine Lage von der Torte darauf, alsdann rühre 1 Handvoll feinen Zucker in ein Glas Arac, den dritten Theil schütte davon auf die Lage, streiche alsdann eingemachte Kirschen darauf, lege wieder eine Lage von der Torte, schütte vom Arac darauf, überstreiche es mit Quitten oder Hegenmark, lege nun die dritte Lage, übergieße es mit dem übrigen Arac und mache ein Eis darüber. (Siehe französische Torte).

#### 602. Aepfel = Torte.

Schäle 8 bis 10 Aepfel, stelle sie mit Zucker und 1 Glas Wein auf's Feuer, lasse sie weich dämpfen, verrühre sie, laß sie dick kochen und erkalten, schneide 1 Loth geschälte Mandeln, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, wasche 8 Loth Rosinen, menge dies unter die Aepfel, thue Zucker daran, bis es süß genug ist, lege alsdann das Tortenblech mit Butterteig aus (siehe Butterteig), lege die Aepfel darauf, mache ein Gitter von Butterteig darauf, bestreiche den Teig mit Eiergelb, und backe die Torte eine halbe Stunde.

#### 603. Aepfel = Torte von geriebenen Aepfeln.

Man belege ein Tortenblech mit Butterteig, nimm 10 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth geschälte und gestosene Mandeln, etwas Zimmt und Citronenschale und rühre dieses mit dem Gelben von 5 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde, reibe nun 5 schöne Aepfel auf dem Reibeisen, thue solche zu der Masse, schlage das Weiße

der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Masse in das Tortenblech und backe sie.

#### 604. Kirſchen = Torte.

3 Pfund ſaure Kirſchen werden abgezopft und ausgeſteint, läutere alſdenn  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Waſſer, thue die Kirſchen hinein; wenn ſie einige Minuten gekocht haben, nimm ſie wieder heraus, laß die Sauce dick einkochen, lege ſie wieder hinein, laß ſie neßt Zimmt und Nelken mitkochen; im Uebrigen verfare wie bei der Aepfel = Torte.

#### 605. Aprikofen = Torte.

30 Aprikofen werden ausgeſteint; koche ſie in Waſſer ab, nimm ſie wieder heraus und ſetze eine an die andere in ein Caſſerol, beſtreue ſie dick mit Zucker, decke ſie zu, laß ſie kochen biß ſie keine Sauce mehr haben; im Uebrigen verfare wie bei der Aepfel = Torte.

#### 606. Pfirſich = Torte.

Es werden 25 biß 30 Pfirſiche ausgeſteint, eine neben die andere in ein Geſchirr gethan, Waſſer daran geſchüttet und abgekocht; nimm ſie heraus und ſchäle ſie, lege ſie wieder in ein Geſchirr, beſtreue ſie dick mit Zucker und koche ſie, nimm ſie wieder heraus und laß die Sauce dick kochen, belege alſdenn ein Tortenblech mit Butterteig (ſiehe Weingebackeneß), lege die Pfirſiche hart neben einander darauf, ſchüttele den Saft darauf und backe ſie im Ofen gelb.

#### 607. Ringlo = Torte.

Es werden 40 biß 50 Ringlo ausgeſteint, neben einander in ein Caſſerol gelegt und dick mit Zucker beſtreut, laße ſie kochen, nimm die Ringlo wieder

heraus, damit sie nicht zu weich werden, laß die Sauce dick einkochen; im Uebrigen behandle sie wie die vorhergehende Torte.

### 608. Himbeer = Torte.

Es wird eine Salatière voll Himbeeren rein gelesen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gestellt, lasse sie dick kochen, hierauf lasse sie erkalten, belege ein Tortenblech mit Buttermehl (siehe Weingebackenes), streiche die Himbeeren darauf, lege ein Gitter von Buttermehl darauf und backe sie eine halbe Stunde im Ofen.

### 609. Johannisbeer = Torte.

Wird wie die Himbeer = Torte gemacht.

### 610. Maulbeer = Torte.

Auf dieselbe Art wie die Himbeer = Torte.

### 611. Heidelbeer = Torte.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie die vorhergehenden Torten, aber statt des Gitters von Buttermehl streue gestoßene Mandeln und Zimmt darauf.

### 612. Biscuit.

1 Pfund feiner Zucker wird mit 20 Eigelb eine Stunde gerührt, thue das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage alsdann 16 Eierweiß zu Schnee, wiege Mehl, so schwer wie 12 Eier, menge es mit dem Schnee darunter, belege alsdann die Form mit Papier, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen.

## 613. Biscuit auf schnelle Art.

Man wiegt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker, eben so viel Eier, halb so viel Mehl, rühre das Gelbe der Eier  $\frac{1}{2}$  Stunde mit dem Zucker nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn mit dem Mehl darunter und fülle sie wie oben.

## 614. Biscuit auf schnellste Art.

Man wiegt  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker, eben so viel Eier, halb so viel Mehl, rühre das Gelbe der Eier  $\frac{1}{2}$  Stunde mit dem Zucker nebst dem Abgeriebenen einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn mit dem Mehl darunter und fülle sie wie oben.

## 615. Biscuit von Rosinen.

Rühre 12 Loth Butter weiß, rühre 9 Eiergelb, eines nach dem andern hinein, menge 12 Loth gestiebten Zucker, 12 Loth gewaschene Rosinen, 12 Loth Mehl und etwas Zimmt darunter, rühre es eine halbe Stunde, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn auch darunter und fülle die mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form damit, backe sie langsam im Ofen.

## 616. Biscuit von Chocolate.

Man vermengt ganz schnell den Schnee von 10 Eierweiß unter  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, rührt dann die Eiergelb hinein, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Chocolate und zuletzt  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl darunter, die Masse wird in eine mit Butter und Weizmehl bestreute Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## 617. Butter = Biscuit.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird weiß gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. gestebter Zucker, 10 Eiergelb, das Abgeriebene einer Citrone zu der Butter gethan und alles zusammen recht gerührt, menge nun  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter, fülle die Masse in beliebige Formen und backe sie in einem mäßig heißen Ofen.

## 618. Englischer Kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter wird weiß gerührt,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl wird auf einen Teller gethan, dergleichen 12 Loth feinen Zucker nebst 8 Eiergelb, rühre immer 1 Löffelvoll Zucker, 2 Löffelvoll Mehl, 1 Eiergelb hinein, bis es aufgeht, thue alsdann 8 Loth gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen hinein, schlage 2 Eierweiß zu Schnee, menge ihn nebst dem Abgeriebenen einer Citrone darunter, bestreiche und belege eine Form (Kuchenblech) mit Papier und Butter, fülle die Masse hinein, streiche den Kuchen fingerdick auseinander, schäle und schneide 4 Loth Mandeln, menge eine Handvoll Zucker darunter, bestreiche den Kuchen mit Eiergelb, streue die Mandeln darauf und backe ihn langsam im Ofen gelb.

## 619. Blitzkuchen.

Man nehme 18 Loth Zucker, 5 Eiergelb, 2 Eierweiß, 24 Loth Mehl, 18 Loth Butter, rührt die Butter weiß und thut dann das andere hinein, dann füllt man die Masse in ein mit Butter und Weizmehl bestrichenes Blech, streut Zucker und Mandeln darauf und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

## 620. Kirschen = Kuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird gestebt,  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln werden mit 8 ganzen

Eiern schäumig gerührt, thue 4 Loth geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Quint Nelken dazu, weiche 8 Loth geriebenes Schwarzbrod in  $\frac{1}{2}$  Glas rothen Wein, menge dies nebst zwei Pfund Kirschen, wovon die Hälfte ausgefeint ist, untereinander, bestreiche eine Kugelhopf-Form mit Butter, streue sie mit geriebenem Brod aus, fülle die Masse hinein und backe den Kuchen langsam.

#### 621. Kirschen-Kuchen anderer Art.

Schneide 4 Weck in kleine Schnitten, schütte Milch daran, und lasse sie weichen, drücke sie wieder aus und rühre sie glatt, rühre alsdann 8 Loth Butter weiß, thue die ausgedrückten Wecke dazu, nebst 8 Loth gestoßenen Mandeln, 8 Loth feinem Zucker, Zimmt, und Nelken, rühre die Masse mit 8 Eiern ab, menge 2 Pfund abgezopfte Kirschen darunter, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein, backe ihn.

#### 622. Kirschen-Kuchen mit geriebenem Teig.

Weiche ein geriebenes Milchbrod in Milch ein, lasse 8 Loth Butter zergehen, rühre das Milchbrod, die Butter, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker mit 6 Eiern recht schäumig, rühre 1 Schoppen Milch nebst Zimmt und abgeriebener Citrone daran. Belege alsdann ein Kuchenblech mit geriebenem Butterteig, belege den Boden dick mit Kirschen, schütte den Guß darüber und backe ihn im Ofen.

#### 623. Kirschen-Kuchen ohne Guß.

Belege das Kuchenblech mit Butterteig (siehe Butterteig), bestreue den Boden mit Zucker und Mandeln, belege ihn alsdann dick mit Kirschen,

streue Zucker, Zimmt und Mandeln darauf, laß ihn halb backen, nimm ihn alsdann aus dem Ofen, gieße  $\frac{1}{2}$  Glas Wein darauf und backe ihn vollends fertig.

#### 624. Trauben = Kuchen.

Belege das Blech mit Buttermeyg, wie oben, und mache folgenden Guß: 8 Loth gestiebter Zucker und 8 Loth geschälte Mandeln werden mit 1 Eiergelb gestoßen, thue dies in eine Schüssel, rühre es mit 2 Eiergelb, 6 Löffelvoll süßem Rahm, Zimmt und abgeriebener Citrone glatt, bestreiche den Boden damit, lege weiße und rothe Beeren darauf; verschlage alsdann 6 ganze Eier, Zimmt, 1 Handvoll Zucker,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, rühre Alles gut unter einander, schütte es auf die Beeren und backe den Kuchen langsam im Ofen.

#### 625. Apfel = Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Buttermeyg, schäle alsdann 8 bis 10 Äpfel, schneide sie in 6 Theile, lege einen an den andern, stelle sie etwas aufrecht und mache folgenden Guß: Lasse  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen, rühre  $\frac{1}{2}$  Schoppen sauern Rahm und 6 ganze Eier, 8 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, Zimmt und Citrone darunter, schütte den Guß über die Äpfel und backe den Kuchen.

#### 626. Apfelfuchen anderer Art.

Belege das Kuchenblech mit Buttermeyg und Äpfel, streue Zucker, Zimmt, Mandeln darauf, gieße  $\frac{1}{2}$  Glas Wein darüber, schneide einige Stückchen Butter darauf und backe den Kuchen.

## 627. Zwetschgen-Kuchen.

Belege das Kuchenblech mit Butterteig (siehe But-  
terteig), mache alsdann der Länge nach einen  
Schnitt in die Zwetschgen, steine sie aus, lege sie auf  
den Butterteig, doch mehr aufrecht, damit recht viele  
darauf gehen, stoße 8 Loth Mandeln, Zucker und  
Zimmt, je nachdem die Zwetschgen süß sind, lege  
einige Stückchen Butter darauf und laß ihn eine  
halbe Stunde backen.

Es ist gut, wenn man auf den Butterteig der  
Obstkuchen geriebenes Milchbrod streut, damit der  
Boden nicht zu sehr erweicht.

## 628. Käse-Kuchen.

Rühre 4 saure Käschen in eine Schüssel, rühre 1  
Handvoll Mehl, oder koch von dem Mehl einen  
dicken Brei (auf diese Art wird er zärter) hinein,  
zerlasse alsdann 8 Loth Butter, rühre 5 bis 6 Eier  
hinein, wenn man Mehl nimmt auch etwas Milch  
oder sauern Rahm, nebst 8 Loth gewaschenen Zibe-  
ben, Zimmt und Salz, belege ein Kuchenblech mit  
Butter- und Bierhefenteig, fülle die Masse hinein  
und backe sie.

## 629. Käse-Kuchen, süßer.

Rühre mit gestandener Milch, 3 Kochlöffelvoll  
Mehl und 4 Eiern einen Teig an. Mache hierauf  
1 Schoppen Milch siedend, rühre den Teig hinein,  
schütte alsdann etwas Molken dazu, damit es sich  
scheidet; wenn dies geschehen, laß es durch eine  
Serviette laufen, wenn die Milch abgelaufen ist, thue  
die Käse in eine Schüssel, rühre 2 ganze und 3 gelbe  
Eier nebst 8 Loth gewaschenen Rosinen und Zibeben,  
Zucker, Zimmt, etwas süßem Rahm und Salz,  
wenn Alles gut verrührt ist, fülle die Masse in ein

Ruchenblech, welches zuerst mit Butterteig belegt ist, und bace ihn.

### 630. Zwiebel-Ruchen.

Zuerst wird ein mürber Teig gemacht wie folgt: 12 Loth Butter laß zergehen, nimm hieran ein Maßlein Mehl in eine Schüssel, rühre die Butter, 1 Glas laue Milch, für 3 Kreuzer Gistghefe und etwas Salz daran, schaffe den Teig so lange, bis er vom Löffel losgeht, bestreue ein Blech mit Mehl, welle den Teig aus, belege das Blech damit, und lasse ihn an der Wärme gehen.

Den Tag zuvor werden 14 bis 16 große Zwiebeln geschält und fein geschnitten, lasse alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen, lasse die Zwiebeln 1 Stunde langsam darin dämpfen, und schütte sie über Nacht in eine Schüssel. Den andern Tag rühre 6 ganze Eier nebst Salz und Kümmel hinein; man kann auch einige Löffelvoll sauern Rahm daran thun; wenn die Masse gut gerührt ist, streiche die Zwiebeln fingerdick auf den gegangenen Teig, schneide rohen, geräucher- ten Speck in kleine viereckige Stücke, streue ihn dar- auf und bace den Ruchen in einem gut geheizten Ofen schön gelb.

### 631. Süße Fleisch-Torte.

Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Pfund fein gehacktes Fleisch, die Hälfte Kalbfleisch und Rindfleisch. Wenn das Fleisch, unter welches ein Stück Weißbrod in Wasser eingeweicht, ohne ausgedrückt zu sein, gethan wird, und fein gehackt mit etwas Pfeffer, Salz, Zimmt, Muskatnuß, geschnittene Mandeln, Citronenschale,  $\frac{1}{8}$  Citronat,  $\frac{1}{8}$  Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{3}{8}$  Pfund Meertrauben,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gehacktes Nieren- fett, alles dieses mit  $\frac{3}{4}$  Schoppen Wein, 1 Schop- pen Wasser angerührt und wohl vermengt. Sodann

wird ein Kuchenblech mit Buttermehl belegt; der Rand muß aber doppelt werden und mit kleinen Stückchen Butter bestreut und dann die Masse darauf gethan, auch der Saft einer Citrone darauf gedrückt; nun wird ein Deckel von Buttermehl darüber geschlagen, jedoch zuerst mit frischem Wasser bestrichen, der Deckel mit geklopftem Eiergelb bestrichen. Ist die Torte halb gebacken, so wird sie mit fein gestoßenem Zucker bestreut und ausgebacken.

## Hefen- und Schmalzbackerei.

### 632. Prioche.

Es wird 1 Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, in der Mitte wird eine Grube gemacht, verrühre alsdann 4 Eßlöffelvoll Bierhefe mit etwas lauer Milch, rühre alles Mehl zu einem dicken Vorteig, mache 2 Schnitte über's Kreuz darauf und lasse die Masse an der Wärme gehen. Hierauf werden drei Pfund Mehl in eine andere Schüssel gethan, gleichfalls eine Grube in die Mitte gemacht, schneide 2 Pfund Butter in kleine Stückchen hinein, nebst 12 ganzen Eiern, etwas feinem Salz, schaffe Alles mit der Hand untereinander; wenn der Vorteig gegangen ist, so mache in die Mitte des andern eine Vertiefung, thue den Vorteig hinein und schaffe denselben langsam unter den andern, bestreue ein Tuch mit Mehl, setze den Teig darauf und lasse ihn 10 Stunden langsam gehen; nach Verlauf dieser Zeit wird er einige Mal überschlagen; wirke alsdann 4 Kuchen leicht aus, doch immer einen kleiner wie den andern, lege ein Papier auf ein Blech, bestreue es mit Butter und lege den größten der Kuchen darauf,