

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1770

XX. Abschnitt. Von allerhand guten Kuche und anderen feinen Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-55020

XX. Abschnitt.

Von allerhand guten Kuchen und anderm
feinen Backwerk.I. Wie pflegt man eigentlich gute Kuchen zu
machen?

Es wird von 2 Maas Mehl, einem Achtel Hefen, und einem Schoppen Rahm ein Teig angemacht, und zwar in der Dicke wie ein Vogelhopfenteig, auf den Ofen gesetzt, und wenn er daselbst genug gegangen ist, ein Viertelpfund frisches zerlassenes Schmalz nebst 1 Pfund zerschnittener Butter, wie auch 4 bis 6 Eyer darein gethan, wohl gesalzen, unter einander gerührt, ein Plaz, in der Dicke wie ein Speckkuchen, aus dem Teig gewälget, ein Rand herum gemacht, auch, damit er fein mürbe werde, um den Rand gelegt. Nach diesem kan man ein halb Pfund Rosinen, auch so viel Mandeln, ferner ein halb Pfund Zucker, Zimmet, Muscatenblüth, Cardamomen und Citronat, mit Rosenwasser angefeuchtet, hacken, den Kuchen mit Eyern anstreichen, das Gebackte darauf thun und im Ofen backen lassen. Ehe aber der Kuchen gar ausgebacken ist, muß mehr Butter darauf gelegt werden, damit das Gehäck nicht spröde wird. Es können auch aus dem Teige 2 Plätze ausgewälget, auf einander gelegt und das Gebackte dazwischen gethan werden. Oder: Man nimmt 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Rosinen, welche vorher in Wasser gequollen sind, alsdann schält man 1 bis 2 recht gute Aepfel, zertheilt

theilt sie in kleine Stücklein, thut 3 Viertelpfund Schmalz, einen guten Löffel voll feine Hefen, 1 halb Maas laulichtes Wasser nebst 1 Loth Zimmet, ein Quintlein Ingber, auch 12 Loth abgezogene und klein geschnittene Mandeln darein, macht hieraus einen Teig an, schlägt ihn so stark, daß er sich um einen Löffel fest, und bäckt ihn auf einem Blech mit unterlegtem Papier, so ist er recht.

2. Wie wird ein Blech-Kuchen gebacken?

Man pflegt hierzu ein halb Pfund Kraftmehl, wie auch 12 Loth Butter, welche man ganz weiß schlägt, zu nehmen, nach und nach 4 Eyerdotter darunter zu rühren, alsdann von den 4 Eyern das Weiße erst zu einem Schnee geschlagen, nebst 4 Loth Zucker dazu zu thun. Wenn dieser Teig fertig ist, wird ein Löffel voll davon genommen, damit auf ein Blech, das auf einer Stut steht, geschüttet und gut gebacken.

3. Wie macht man einen guten Butterkuchen?

Hierzu wird ein Teig von schönem Mehl, Butter, 4 Eyern, Milch, Hefen, Rosenwasser und Muscatenblüth angemacht, und je mehr Butter man dazu nimmt, je besser wird der Teig. Wenn dieses geschehen, muß man den Teig gemächlich kneten, aber ja nicht stopfen, und wohl aufgehen lassen, hernach aus diesem Teig auf nachfolgende Weise den Butterkuchen verfertigen: Man rollt nemlich einen Kuchen eines Daumens dicke, wickelt ihn rund herum auf, belegt ihn dicke mit Butter, auch, wenn man will, in dem Rand, alsdann pflegt man 6 bis 8 Eyer mit Milch wohl zu queren, solches auf den Kuchen zu schütten und ihn gar backen zu lassen. Oder: Man
kan

Kan abgeriebene Butter machen, 24 Eyerdotter dazu schlagen, aber nicht alle auf einmal, sondern bey 4 oder 6, und diese erstlich beständig klein rühren, hernach, wenn die Eyerdotter alle darinnen sind, noch eine gute halbe Stunde lang immer nach einer Seite rühren, alsdann eine geriebene Citronenschale und 3 Loth zart geriebenen Zucker auch dazu rühren, endlich in einer zugerichteten Forme langsam backen lassen. Es kan auch der halbe Theil, nemlich von 12 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, und zuletzt ganz sanfte dazu gerührt, aber sehr langsam gebacken werden, so wird es auch recht gut seyn.

4. Wie einen Kuchen auf Savoyische Art?

Es wird das Weiße von 12 Eyern zu einem Schnee geschlagen, das Gelbe von den Eyern und eben so viel Zucker, als die 12 Eyer schwer, nach und nach darunter gemischt, alsdann ein Viertelpfund ausgeschälte Pistacien, wie auch eben so viel süsse Mandeln länglich geschnitten. Wenn dieses geschehen, muß man selbtige in einer Casserole auf dem Feuer mit Zucker so vakiren, als wenn sie sollten geröstet werden, geriebene grüne Citrone dazu thun, solches zusammen zu dem Teig schütten, es fein unter einander mengen, solche hierauf in eine Casserole oder Pupeton-Pfanne thun, und den Kuchen im Ofen backen lassen. Wenn derselbe gar ist, kan eine weiße Glace von dem Eyerweiß, geriebenem Zucker und Citronensaft bereitet, solches zusammen wohl geklopft, und der Kuchen damit bedeckt werden. Nach diesem macht man einige kleine Sterrathen von zerschnittener Citronade darauf herum, setzt den Kuchen einen Augenblick in den Ofen, damit die Glace trocken wird, nimmt den Kuchen aus
der

der Casserole, legt ihn gehörig in eine Schüssel, und richtet selbigen zu einem Beygerichte an.

5. Wie einen Wiener-Kuchen?

Man rühret oder reibt erstlich ein halb Pfund Butter ab, wie auch 16 Eyerdotter, und zwar eines nach dem andern hinein, ferner ein viertel Pfund zart geriebenen Zucker, Muscatenblüthe, eine geriebene Citronenschale, nebst einem halben Schoppen Rahm, alles wohl unter einander gerühret, alsdann kan man das Eyerweiß zu einem steiffen Schaum schlagen, selbiges mit 1 Pfund schönen Mehls ganz sachte und behende auch dazu und unter einander rühren, in eine eingerichtete Form thun, an einen warmen Ort setzen, damit es aufgehe, und, wenn es im Aufgehen ist, gleich in eine Tortenpfanne setzen, endlich langsam abbacken, so wird der Kuchen recht seyn.

6. Wie einen Schweizer-Kuchen?

Es kan nach Gutdünken, und zwar nach der Grösse als man einen Kuchen machen will, recht fein Mehl in einen Hasen oder Kessel mit etwas zart gestossenem Zucker, ein wenig Salz und Muscatenblüthe gethan, solches mit lauwarmer Milch angefeuchtet werden, und zwar so, daß es nur eben zusammen durchzustampfen ist; hernach muß man 10 bis 12 Eyer, nachdem viel angerührt worden, erstlich klein schlagen, und selbige nebst einem guten Stück abgeklärter Butter dazu rühren, doch darf es nicht dünner angerührt werden, als daß man es nur eben rühren kan, auch aufgekochte Rosinen nebst Striemenweiß geschnittenen Mandeln, und zwar von jedem ein gut Theil daran thun, es zusammen durchrühren,

rühren, hinsetzen, damit es aufgehen möge, hernach in eine eingerichtete Forme oder Reif machen, und im Ofen gar backen lassen. Wenn man aber gar keine Formen hat, so bediene man sich einer Tortenpfanne nach der Grösse des Ruchens, beschmiere aber und bestreue solche wie eine Forme, so ist es auch recht.

7. Wie pflegt man aber einen Kuchen zu machen auf Mayländische Art?

Man pflegt zu 4 Pfund Butter eine halbe Meisse Mehl und 15 Eyer zu nehmen, allein es wird nur das Gelbe von diesen Eyern unter dieses Mehl gethan, alsdann mit kalter Milch anzumengen, mit dem Rollholz auseinander zu rollen, hierauf den ausgerollten Teig auf allen Seiten, wie eine Serviette gelegt wird, zusammenzulegen, und zwar so, daß beyde Ende notwendig, und die andern Nebenende ebenfalls so zu liegen kommen. Wenn solches geschehen, muß der Teig mit beyden Händen gefaßt, auseinander gezogen, und dieses etliche mahl, alsdann daraus, was beliebig, formirt und im Ofen gebacken werden.

8. Wie einen Krausen Kuchen?

Man muß ein Maas von dem feinsten Mehl nehmen, es mit Rahm anrühren, ohne einen einzigen Tropfen Wasser; ehe aber der Rahm an das Mehl geschüttet wird; muß er mit der Hand wohl geschlagen, ein Pfund Butter, nebst 3 bis 4 Eyern, wie auch ein wenig geriebenen Käse dazu gethan, der Teig aber etwas fest gemacht, und, wenn er gut ist, Kuchen daraus bereitet, mit Eyerdotter bestrichen, und also im Ofen gebacken werden.

9. Wie

9. Wie heydnische Kuchen?

Man nehme 3 Eyer, 6 halbe Eierschalen voll Milch, 3 grosse Kochlöffel vom schönsten Mehl, nebst Salz, mache es wie einen Straubleinsteig, werfe ein wenig Schmalz in eine Pfanne, lasse es recht warm werden, daß die Pfanne überall recht naß wird, schütete den Teig darein, setze ihn in einen Ofen, daß keine Luft dazu komme, lasse solchen eine Viertelstunde stehen, denn wenn er erst Luft hat, so beginnet er nicht aufzulaufen; endlich backe man ihn vollends gar.

10. Wie Mörsel Kuchen?

Man pflegt ein Maas schön Mehl mit 8 bis 10 Klein geschlagenen Eiern und 3 viertel Pfund abgeklärter Butter in einen Hafen zu thun, solches wohl zusammen durchzu arbeiten, alsdann mit 1 Schoppen lauwarmer Milch, wie auch Rosenwasser, gestoffener Muscatenblüthe und Cardamomen unter einander darzu zu rühren, allein es muß ein gut Theil dicker als die Waffelkuchen angerühret werden, welches leicht zu sehen ist. Hierauf kan man es hinsetzen, daß es ein wenig aufgehe, ferner ein paar kleine Mörsel von gleicher Größe, auf ein Kohlfener stellen, Kohlen rund herum beylegen, damit sie heiß werden, solche mit abgeklärter Butter wohl austreichen, mit dem Teige sie ohngefähr ein wenig über halb voll füllen, oben mit einem Blech bedecken, auch Kohlfener darauf thun, und also eines nach dem andern backen lassen.

11. Und wie einen solchen Kuchen vom Brode?

Hierzu nehme man so viel geriebenes Brod, als eine Semmel ausmacht, 5 Eyer, 1 Löffel voll Rahm,
3 Löffel

3 Löffel voll Zucker und kleine Rosinen, rühre es unter einander, thue einer Nuß groß Schmalz in einen Mörfel, schütte die Fülle darein, setze es zu einer Glut, so wird es schön aufgehen und gut werden. Wenn man will, kan man auch statt dieser Fülle Weichseln nehmen, so ist es auch recht.

12. Wie kan man einen Kuchen machen anstatt eines Confects?

Man muß 4 Pfund schön Mehl nebst 1 Pfund ausgewaschener Butter nehmen, aus diesen mit warmem Rahm, ein wenig guter Hefen, und etwas Rosenwasser einen Teig anmachen, allerhand feines gestoffenes Gewürz dazu thun, den Teig an einen warmen Ort legen, bis der Ofen heiß ist, den Teig auseinander machen, ihn Kneten, unter dem Kneten aber allerley Confect, aber geschwinde und nicht zu dicke machen, alsdann den Teig auseinander mangeln, auf solchen mit einem Messer Ritzen, und zwar knutenweise, aber nicht zu tief schneiden, diesen ausgezierten Teig hernach in eine flache und vorher mit Butter bestrichene Tortenpfanne legen, endlich mit Eysweiß, Zucker, Rosenwasser und Confect bestreichen, und backen lassen.

13. Wie Büchsen-Kuchen?

Vorher wird Mehl in ein halb Maas gute Milch gerührt, daß es wie ein dünner Brey werde, hernach schlägt man 12 Eyer hinein, salzt es ein wenig, würzets mit Muscatenblüthe, und rührt es glatt ab. Nach diesem wird eine Büchsenkuchen-Form mit Butter bestrichen, selbige mit diesem abaerührten Teige voll gefüllt, der Deckel oben darauf feste gesteckt,

U a a a

die

diese in einen Hafen, worinnen siedend Wasser ist, gethan, und so lange gekocht, bis der Teig in der Büchse hart worden, alsdann solche heraus genommen, wie auch der Teig, und der andere Teig wie der erste vollends fertig gemacht. Wenn solches geschehen, muß man den zurechte gemachten Teig, eines kleinen Fingersdicke, und zwar Scheibenweise, schneiden, Schmalz auf dem Feuer heiß werden lassen, einige Stücklein hinein legen, und sie gar langsam, nur nicht zu heiß, kochen lassen, damit fortfahren, bis man meynet deren genug zu haben.

14. Wie ferner einen Kuchen auf Königlich?

Es wird das dicke Fleisch aus einer Kalbskelle in der Breite eines Tellers geschnitten, solches mit feinem Speck gespickt, alsdann noch eine solche Scheibe in eben der Breite geschnitten, um die ersteren damit zu decken, aber nicht gespickt, hierauf eine kleine Casserole mit Speckstreifen belegt. Nach diesem kan man die gespickte Scheibe darauf legen, und zwar die gespickte Seite unten, ferner auf selbige einen kleinen Boden von einer etwas dichten Fülle bereiten, auch einen kleinen Rand von eben der Fülle herum machen, ein Ragout von grünen Trüffeln, fetten Leber, u. d. gl. darauf thun, das Ragout mit einem dünnen Boden von eben der Fülle bedecken, auf selbigen die andere breite Kalbfleischscheibe legen, die Hände in geklopftes Ey tunken, das Fleisch und die Seiten damit bestreichen, 2 bis 3 Speckstreifen darauf legen, und unten wie oben Feuer, jedoch unten ein wenig mächtig, geben. Wenn es nun gar ist, wird es mit Schinken-Essenz und Citronensaft zu einem Gericht angerichtet, und auf den Tisch gegeben.

15. Und

15. Und wie glacirte herzförmige Kuchen?

Dieses glacirten Gebäcks pflegt man sich entweder zu einem Beygericht zu bedienen, oder anderes Essen damit zu belegen, und wird solches auf folgende Weise verfertigt: Man nimmt nemlich so viel von diesem mit Wasser bereiteten Gebäcke, als zu der Schüssel, die man anrichten will, nöthig ist, alsdann wird selbiges in der Mitte wie eine Pomeranze vnn einander geschnitten, und zwar also, daß die Rinde oben und unten daran bleibt, hernach in Milch gezeichnet, worzu so viel Zucker, als dazu nöthig ist, gethan worden, ferner zugedeckt, 4 bis 5 Stunder lang auf heiße Asche gesetzt, allein man muß es nicht löschen lassen, weil es sonst wie Pappe bleiben würde; endlich wird es heraus genommen, läßt solches austropfen, und bäckt es in frischem Schmalz. Wenn sich nun das Gebäckne darinnen fein gefärbt hat, muß es heraus genommen, mit feinem Zucker bestreut, glacirt, umgewendt, auf der andern Seite auch glacirt, und angerichtet werden.

16. Wie bereitet man Spieß-Kuchen?

Es muß vorher von einer Maas Milch, 8 Eiern, ohngefähr einem halben Pfund Mehl, einem viertel Pfund zerschmolzener Butter, einem halben Pfund Zucker, wie auch einem viertel Pfund gestossenen Mandeln, würflich geschnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronenschellen, einem guten Zimmt, nebst allerley feinem Gewürze, und nach Belieben mit ein wenig Rosenwasser, ein Zeig, welcher etwas dicker, als ein Strauben-Zeis ist, angerührt, hernach ein Spieß zuvor wohl mit Butter bestreichen,

A a a 2

sel

selbiger, bis er recht gischet, am Feuer herum gedre-
 het, wieder kalt gemacht, und dieses etliche mahl,
 bis er recht fett bleibt, alsdann der Zeig darauf ge-
 schüttet, bis der Spieß bedeckt ist, hierauf, wenn er
 braun wird, wieder wie zuvor übergossen werden, und
 solches so oft, bis der Zeig zu Ende gehet. Was
 nun in die untergesetzte Bratpfanne lauft, kan man
 zuletzt in einer Schüssel auf den Kohlen abtrocknen,
 ein wenig wenig Mehl dazuthun, Zapfen, welche so
 groß, als ohngefähr ein Fingerhuth sind, daraus for-
 miren, selbige Linien, oder Zeilweise hübsch ordentlich
 an den Spießkuchen herum setzen, oder nur solche
 ein wenig mit Eyweiß bestreichen, so bleiben sie desto
 besser klebend. Es pflegen auch einige diese Spieß-
 Kuchen anstatt der Zapfen mit Mandeln zu bestecken,
 welches aber auf eines jeden Belieben ankommt.
 Wenn nun selbige erst gedachter massen angesetzt oder
 angesteckt sind, wird der Kuchen mit einem recht dün-
 nen Zeig einigemal übergossen, etwas bräunlich abge-
 braten, unten und oben ein wenig abgeschnitten, mit
 einem langen Messer innwendig rings herum, abgelö-
 set, und der Spieß gelinde aufgestossen, damit er
 gerne herab gehet, so ist der Spießkuchen alsdann
 recht und gut.

17. Wie Ziegel-Kuchen?

Man pflegt einer welschen Nuß groß Schmalz
 heiß zu machen, wieder über zu schlagen, 2 Löffel voll
 Mehl darein zu brennen, es nicht zu schwarz zu rö-
 sten, hernach Eyer daran zu schlagen, bis er um ein
 gutes dünner, als ein Sträubleins Zeig werde, die-
 sen Zeig, in recht heiß gemachte Butter mit einem
 Kochlöffel zu heben, so fahren diese Rüklein fein auf,
 allein

allein es muß solches mit der größten Geschwindigkeit
geschehen, denn sonst werden sie zu schwarz.

18. Wie ferner Stern-Kuchen?

Man nimmt 1 Maas Milch, oder Rahm, 3
Eyer, 2 Pfund Butter, nach Gutsdünken Mehl und
Mandeln, Hefen, anderthalb Pfund Zucker, eine
ganze Muscatennuß und Rosenwasser, rührt es unter
einander ganz dicke an, daß der Löffel darinnen stehen
kan, läßt es ein wenig stehen, damit es gehen möge,
alsdann thut man die vorher geklopfen Eyer und den
Zucker nebst der Butter, Muscatennuß, Rosenwas-
ser und Mandeln hinein, rührt es alles unter einans-
der, die Butter aber wird nur halb in den Teig ge-
than, hernach läßt man sie erst zergehen, und die an-
dere Helfte davon wird in den Model herum und der
Teig hinein geschüttet, und zwar der Model über halb
voll, alsdann die andere Butter vollends darüber ge-
gossen, in den Backofen gesetzt und angerichtet.

19. Wie einen Baum-Kuchen?

Man kan ohngefähr 2 Pfund recht feines Mehl,
1 Pfund zart gestoffenen und durchgeseibten feinen
Canarienzucker nehmen, solches zusammen in ein Ge-
schirr thun, 1 Pfund abgeklärter Butter darzu gies-
sen, selbiges mit einer steiffen Ruthe wohl durchschla-
gen, alsdann 18 Eyer, und zwar 4 bis 6 davon auf
einmal hinein thun, und beständig ein wenig schla-
gen, zuletzt Zimmet, oder ein ander sonst beliebiges
Gewürze, nebst 1 Schoppen süßen Rahm dazu schüt-
ten, solches alles wohl unter einander schlagen, damit
es ein mittelmäßiger fließender Teig werde, hierauf
ein dickes rundgedrehtes Holz haben, und zwar als
N a a a 3 ohn

ohngefähr ein grosses Kollholz, wo man Tortentelg mit auswelle; doch mag dieses Holz nach eigenem Belieben so groß, nemlich, als mans verlangt, fertig werden, sodann muß auch ein Loch mitten in die Länge hindurch seyn, wo der Bratspieß durch gehet. Dieses Holz nun wird an einen Bratspieß gesteckt, an beyden Enden mit ein paar Plöcklein besetzt, das Holz mit Bindfaden dichte umwunden, ans Feuer gelegt, als wenn man sonst einen Braten macht, hernach mit ein wenig Butter begossen, gebraten, bis es zu schäumen beginnet, mit dem Teig angeschüttet, daß es überher wohl bedeckt ist. Dieses muß man nun so lange, bis es gelbbraun wird, braten, alsdenn wieder angießen, und damit so lange, bis es gar ist, fortfahren. Wenn er denn recht gar gelb und schön gebraten ist, pflegt man an beyden Enden die Plöcklein los zu machen, es vom Spieß zu ziehen, auf dem Holz in der Mitte von einander zu schneiden, hierauf eine jede Helfte behende abzunehmen, den Bindfaden heraus zu machen, anzurichten, Zucker darüber zu streuen, und auf den Tisch zu geben.

20. Wie einen Eyer-Kuchen?

Man nimmt eine halbe Meße Mehl, 1 Pfund Schmalz, 1 Schoppen Hefen, anderthalb Schoppen Milch, und 30 Eyer, macht ihn an wie einen Vogelhopfen, doch muß er fester seyn, als selbige, endlich läßt mans im Backofen backen, so wird es ein schöner Eyerkuchen.

21. Wie einen Mehl-Kuchen.

Es wird vorher 1 Pfund abgeriebene Butter gemacht, alsdann nimmt man von 10 Eyern das Weißse und Gelbe, und von 10 Eyern das Gelbe, schlägt solche

nach und nach hinein, rührt sie inzwischen, bis sie alle sind, thut 5 gute Hand voll schön Mehl, ein viertel Pfund gestoffenen Zucker, einen halben Schoppen Milch, geriebene Muscatennuß, geriebene Citronenschalen, ein halb Pfund Corinten, und ein wenig gestoffenen Kümmel dazu, rührt alles wohl unter einander, richtet es in eine zugerichtete Forme, oder in einen Rand, oder in eine bestrichene Tortenpfanne zu, setzt an einen warmen Ort, damit es aufgeht, und, wenn es im Aufgehen ist, kan es abgebacken werden, so ist es recht.

22. Wie wird ein Semmel-Ruchen gemacht?

Es werden Semmelscheiben nach Gutdünken, so viel man nemlich braucht, geröstet, selbige in eine eingerichtete Form gethan, alsdann 8 bis 12 Eyer ausgeschlagen, von 4 aber das Weiße allein, hierauf die Eyer mit ein wenig geriebenem Brode, zerlassener Butter, süßen Rahm und Rosinen zusammen wohl durch geschlagen, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum gemacht, und darzu gerührt, solches hernach auf das Brod in die Forme geschüttet und gebacken. Es kan auch ein kleiner Rand um eine Schüssel gesetzt, die Schüssel wohl mit Butter bestrichen, das geröstete Brod mit dem Angerührten hinein gethan, in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand gesetzt, und sodann gebacken werden, so wird es ebensfalls recht seyn.

23. Wie ein Rahm-Ruchen?

Hierzu kan man ohngefähr 1 Maas schön Mehl nehmen, etwan den vierten Theil davon in einen grossen Nsch thun, 1 Maas guten sauren Rahm dazu

Maas 4

schütten,

schütten, solches mit ein wenig Salz, 1 Quintlein geschchnittener Muscatenblüth, wie auch 15 Eiern, und zwar nur der Helfte von den Dottern, unter einander kneten, noch mehr Mehl dazu thun, ihn aber nicht zu feste machen. Wenn dieses geschehen, muß man 2 Pfund frische Butter in Stücklein brechen, selbige wohl in dem Teig durchkneten, den Teig alsdann auf ein Brett legen, ihn noch ein wenig, aber nicht zu stark von Mehl, auswürken, ein klein wenig Mehl unten in den Asch streuen, den Teig darein thun, aber kein Mehl oben darauf streuen, und in Backofen setzen. Nach diesem läßt man davon aufmandeln, so lang die Backschüssel, fein dünne, tupset mit einem Messer kleine Löcher darauf, und wenn er gebacken, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter.

24. Wie einen Speckkuchen?

Mann nimmt 1 Schoppen oder halben Schoppen Milch, eben so viel Hefen, ohngefähr 2 Maas fein Mehl, macht davon einen Teig an, welcher nicht gar zu feste seyn darf, setzt ihn an einen warmen Ort, damit er gehen möge, rührt alsdann 5 Eier und ein Viertelpfund zerlassenes Schmalz, aber nicht gar zu heiß, darein, salzt den Teig, rührt noch mehr Mehl dazu, daß er recht feste wird, legt ihn auf ein Brett, wirft ihn wohl mit den Händen aus, wälget solchen mit dem Wälgerholz zu einem dicken oder dünnen Speckkuchen nach belieben aus, macht oben überzwerch kreuzweiß Schnitten darein, bestreicht ihn mit zerfloßnen Eiern, streut, wie gewöhnlich, ein wenig Salz, Kümmel und würflicht geschnittenen Speck darauf, und läßt den Kuchen, nachdem er zuvor in der Wärme gegangen ist, im Backofen schön gelbe abbacken.

25. Wie aber einen süßen Speckkuchen?

Man pflegt erstlich 4 Loth frisches Schmalz eine halbe Stunde, und zwar bis es so weich wird als ein Milchrahm, zu rühren, hernach werden 6 ganze Eyer und 2 Dottern, eines nach dem andern hinein gerührt, ferner 3 bis 4 Löffel voll weiße Bierbafen, 3 Löffel voll Rosenwasser, wie auch 2 gute Löffel voll Milchrahm, auch nach Belieben Zucker nach und nach hinein gerührt. Wenn solches geschehen, muß man einen runden Tortenmodel mit Butter wohl beschmieren, selbigen mit geriebenem weißem Brod bestreuen, ihn mit diesem Teig halb voll schütten, vor den Ofen setzen, damit er ein wenig geht, alsdann, wenn er gegangen ist, in einen wohl erhitzten Ofen setzen und ihn eine halbe Stunde backen lassen. Wenn man will, können auch 4 bis 6 Loth zart gestoffene Mandeln mit hinein gerührt werden, so ist es auch recht.

26. Und wie einen gerührten süßen Speckkuchen?

Nachdem vorher 1 Pfund Butter in einem Napf wohl abgerührt worden, kan man 2 Pfund Mehl, einen halben Schoppen Milch, ein Achtlein Hefen, 20 Eyer, 12 Loth wohl durchgeseibten Zucker nebst 1 Vierling Mandeln dazu thun und einen Speckkuchen daraus verfertigen. Will man es in kleine Formen schütten, so steht es in eines jeden Belieben und Willkühr.

27. Wie ferner einen abgerührten Speckkuchen?

Man kan 1 Maas Mehl, 8 Loth frische Butter, 6 Loth Schmalz, 1 Achtlein Milch, einen halben Eßlöffel voll Milchrahm, 1 Achtel gute Bierbafen, vier Eyer und ein halb Loth Salz nehmen, alsdann die

A a a 5

But-

Butter in das Schmalz nebst dem Milchrahm drey Viertelstund lang rühren, hernach das Mehl nach und nach dazu, ferner die Hefen u. die Milch, zuletzt die Eyer und das Salz hinein rühren, nach diesem noch eine Viertelstund lang unter einander rühren, den Model mit Butter bestreichen, den Teig hinein schütten, bey dem Ofen gehen lassen, den Kuchen mit Eyerdottern bestreichen, mit geschnittenem Speck, der mit Salz und Kümmel vermischet ist, bestreuen, und denselben ohngefähr eine Viertelstunde lang backen, so wird er gut seyn.

28. Wie einen Brodkuchen mit Aepfel?

Vorher muß ein gutes Theil fein geriebenes Semmelmehl gemacht werden, alsdann werden abgeschälte Aepfel in Scheiben geschnitten, die Kernhäuser heraus gestochen, dünne Scheibgen Butter nebst geriebenen Zucker zurechte gemacht. Wenn dieses geschehen, kan man einen Boden oder Unterblatt von Buttermehl in eine Tortenpfanne bereiten, erstlich eine Lage Aepfel, hernach gerieben Brod, Zucker und Scheibgen Butter, denn wieder Aepfel, und so fort, bis man genug hat, darauf legen; allein die oberste Lage muß gerieben Brod, Zucker und Scheibgen Butter seyn, und denn etwas viel Zimmet und Zucker darüber gestreut, der Rand zierlich angekräuset, wie auch unten und oben mit Feuer gar gebacken werden, so ist er recht und gut.

29. Wie ein Käsekuchen?

Es wird ohngefähr ein halb Pfund frische Butter und ein weißer Käß zu 2 Pfund Mehl genommen, und so viel als nöthig ist gesalzt; hierauf werden 4 bis 5 Eyer

5 Eyer daran geschlagen, alsdann muß alles mit kaltem Wasser angemacht, ein Kuchen daraus formirt, ein Papier mit Butter bestrichen, der Kuchen darauf gelegt, im Ofen gebacken, zuvor aber, ehe man ihn bäckt, mit Eyerdottern bestrichen werden. Oder: Man nimmt 4 Pfund süßen Quark oder Käß, preßt ihn eine ganze Nacht, daß alles Masse heraus kommt, hernach durcharbeitet und durchmangelt man ihn, und so er allzutrocken wäre, feuchtet man solchen mit ein wenig süßen Rahm an, hierauf nimmt man zu vier Pfund Quark 14 Eyer, nemlich 7 ganze und von 7 nur das Gelbe, ferner schüttet man ein paar Löffel voll von dem Quark in eine tiefe Schüssel, reibt es mit einem ganzen Ey und einem Dotter recht fein, daß es wie ein dicker Brey wird, nach diesem thut man das heraus, und nimmt wieder was frisches, so lange bis der Quark und die Eyer recht fein sind; ferner wieder zusammen gethan, und abermal mit 5 Viertelpfund zart geriebenen Zucker gerieben, aber die Hälfte erst hinein gethan, u. die andere Hälfte hernach, denn auch 6 Löffel voll zerlassene Butter, gestoffener Zimmet, einige Loth oder nur nach Gutdünken in Streifen geschnittene Mandeln, ein gut theil sauber gepußte Corinthen. Dieses alles rührt man wohl unter einander, daß es aber ja nicht allzudünne gemacht wird, sondern wie ein rechter geschmeidiger Brey ist, und läßt es in einer zugerichteten Forme backen. Wem aber dieser Einsatz zu stark seyn sollte, der nehme von allem nur die Hälfte.

30. Wie wird aber ein gestreuter Käsekuchen bereitet?

Man kan von einem halben Maas Mehl, Milch, 2 Löffel voll Hefen, einem Stück Butter, 2 Eyern, und

und etwas Salz einen Teig anmachen, ihn wie einen Kuchen rund wälgen, alsdann Holländischen Käse reiben, 2 Eyer, Muscatenblüth, und wenn man will Rosinen und klein gestoffene Mandeln dazu thun, hernach diese Fülle zusammen machen, sie auf den ausgerollten Teig streichen, ihn neben herum darüber schlagen, und zwar also, daß die Fülle in der Mitte gesehen wird, dieselbe mit Eyerdottern bestreichen und im Ofen backen. Wenn es beliebig kan nur der geriebene Käß gleich darauf gestreut werden, oder man darf anstatt des Käses Aepfel, Kirschen, Birne, oder was man will, auf den Teig thun, so gibt es einen recht guten Kuchen.

31. Wie ferner ein gegossener Käsekuchen?

Man pflegt den Teig wie die andern aufzumandeln, 12 Eyer zu querlen, den übrigen Käse zusammen in ein Häfelein zu thun, ihn auf den Kuchen zu schütten, es gleich nicht so gar auf den Rand zu streichen, allein ein wenig gerieben zu streuen, auch unter die Eyer kleine Rosinen oder Muscatenblüth zu thun, aber nicht ehender darauf zu glessen, als wenn der Kuchen in den Ofen geschoben wird, zuletzt fein gelbe zu backen und zu bestreichen.

32. Wie einen Reiskuchen?

Man kan ohngefähr 1 Pfund Reis in süßer Milch kochen, daß er recht dick aber nicht gar zu mürb werde, sondern daß die Kräuter noch fein ganz bleiben, und solches kalt werden lassen, hierauf ein halb Pfund abgeriebene Butter machen, oder 3 Viertelpfund Butter schmelzen, selbige abklären, so lange rühren, bis sie wie ein Brei wird, alsdann 12 Eyerdotter nach

nach und nach hinein rühren, auch Zimmet, geriebene Citronenschalen, und 3 bis 4 Hände voll zart geriebene Semmel dazu thun, dieses alles nebst dem Reis wohl unter einander rühren, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, zuletzt auch dazu rühren, endlich einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne, oder auch in einen blechernen Reif oder Rand einrichten, den Rand sauber umkrausen, das Angerührte hinein thun, endlich unten und oben mit Feuer gar backen, so wird der Kuchen recht schön ausfallen.

33. Wie einen Kirschen- oder Weichselkuchen?

Vorher werden 5 ganze Eyer nebst 4 Dottern und einem halben Pfund Zucker eine Viertelstunde gerührt, hernach nimmt man 4 Loth gerieben Weißbrod, 12 Loth gestoffene Mandeln und 1 Loth Zimmet, rührt dieses alles unter einander, thut die abgezupften Weichseln hinein, schüttets zusammen in einen flachen Model, läßt im Ofen backen, alsdann nimmt mans wieder heraus, läßt erkalten, und bestreut es oben mit Zucker und Zimmet. Oder: Man kan 3 Viertelpfund Butter schmelzen lassen, selbige abklären, wieder so lange rühren, bis sie kalt und zu einem Brey wird, hernach 2 bis 3 in Milch geweichte Rundstücke von Semmeln, ein wenig Salz, Zucker nach Gutdünken, Zimmet, ein halb Pfund klein gestoffene Mandeln, Muscatenblüth, oder geriebene Muscatennuß nehmen, 16 Eyer vorher wohl schlagen, dieses alles zusammen recht unter einander rühren, nach Gutdünken so viel Kirschen, als nöthig seyn mögen, von den Stengeln abzupfen, selbige auch dazu thun, sodann aber nicht mehr rühren, endlich solches
in

in einer Casserole ohne Stiel, oder in einer Tortenpfanne, oder in einem blechernen Rand, oder sonst in einer guten Forme gar backen, auch zum Ueberfluß Papier unten einlegen, so wird der Kuchen recht gut. Wenn er heraus gethan wird, so muß er mit einem dünnen Messer, wo man hinkommen kan, so viel möglich heraus gelöst werden, so geht er alsdann besser heraus, und kan auf den Tisch gegeben werden.

34. Wie einen Johannisbeer- Kuchen?

Man nimmt 1 Pfund süsse und 1 Pfund bittere Mandeln, macht solche rein, stoßt sie recht zart, thut von 2 Citronen die Schalen abgerieben nebst denen gestossenen Mandeln in einen Hasen oder grosse steinerne Schüssel, rührt nach und nach 18 Eyerdotter, wie auch nach Gutdünken eine Portion eingemachte Johannisbeeren, welche erstlich ein wenig lauwarm gemacht werden müssen, damit sie fließend werden, sodann zu einem steifen Schaum geschlagenes Eyerweiß zusammen wohl unter einander, thuts in eine hierzu eingerichtete Form und läßt im Ofen backen. Die Johannisbeeren darfen vor dem Eyerweiß hinein gethan werden, hierauf probirt mans, ob es süß genug ist, und rührt sodann noch zart geriebenen Zucker hinein, damit es süß genug werden möge, und zwar ehe das Eyerweiß hinein kommt. Will man den Kuchen mit frischen Johannisbeeren machen, so müssen solche eben so mit Zucker zu einem dicken Syrup gekocht, als wenn man sie einmachen will, und wieder verschlagen und abgekühlt werden. Wer es nicht wagen will, diesen Kuchen in einer Forme zu backen, der darf nur ein Unterblatt von feinem Teig in eine Tortenpfanne machen, den Rand sauber umkrausen und

und darinnen backen, so wird er ebenfalls recht schön, und wenn der obige Einsatz zu stark oder zu groß seyn sollte, kan von allem der halbe oder dritte Theil genommen werden.

35. Wie einen Quitten-Ruchen?

Der Quitten können nach Proportion so viel genommen werden, als ohngefähr der Ruchen groß oder klein seyn soll, alsdann müssen sie abgeschält, in ein wenig Wasser ganz dick und mürbe gekocht und durch einen Seiber getrieben werden; oder, wenn man dieses nicht will, darf man nur die Quitten so ganz mit der Schale mürbe kochen, hernach die Haut oder Schale abzulehen, das Quittenfleisch von den Kernhäusern abmachen, klein musen, ein gut Theil fein geriebenes Brod dazu thun, daß es recht dicke wird, auch Zucker, Zimmet, und so es beliebig, Corinten und klein geschnittene Cicade und ein wenig zerlassene Butter dazu nehmen, alles zusammen wohl unter einander rühren, 8 bis 10 Eyer recht klein schlagen und dazu rühren, von 6 Eyern aber schlägt man das Weiße zu einem steifen Schaum, rührt solches zuletzt auch dazu. Endlich wird ein Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne bereitet, der Rand zierlich umgekrauset, das Angerührte hinein geschüttet, mit fein geriebenem Brod ein wenig dick überstreut, mit dünnen Scheibgen Butter belegt und gar gebacken.

36. Wie einen Französischen Ruchen?

Von guten Aepfeln, welche nicht allzu wässerig sind, wird es eben so gemacht, und heißt solches ein Französischer Ruchen?

37. Wie einen Pistacien-Kuchen?

Man nehme 6 Unzen abgeschälte Pistacien und 2 Unzen süsse Mandeln, welle ein Stück Citronade auf, hache selbige, stosse es alsdann im Mörsel, thue das Weisse von 2 Eyern dazu, schlage es durch ein Haarsieb, wäge hierauf eben so viel Zucker ab, als der Teig ausmacht, vermenge solches zusammen wohl, schlage hernach das Weisse von 8 andern Eyern, vermische es nach und nach mit dem Vorgemeldten, damit es desto besser unter einander kommen möge, menge auch das Gelbe von 4 Eyern darunter. Nach diesem wird eine Forme von Papier verfertigt, das Gemachte hinein gethan, 2 Stunden lang im Ofen gebacken, jedoch muß unten mehr Hitze gegeben werden als oben. Wenn nun der Kuchen gar ist, zieht man ihn aus dem Ofen, nimmt das Papier ab, und richtet ihn zum Beygericht an, auch kan man selbigen nach Belieben glaciren, welches auch recht seyn wird.

38. Wie einen Citronen-Kuchen?

Es wird das Gelbe von 8 Citronen auf einem Reibeisen abgerieben, das Weisse ganz herunter geschält, hernach das Mark von 5 bis 6 Citronen nach seinen Schichten fein ausgeblättert, damit nichts Weisses daran bleibe, gezuckert. Wenn nun dieses geschehen, kan man 8 ganze Eyer, ein gut Theil geriebenes Eyerbrod, Cardamomen, und so es beliebt, einen Bierling Mandeln in eine Schüssel thun, alles eine halbe Stunde lang mit einander abrühren, einen Model mit Butter bestreichen, ihn mit geriebenem Brod bestreuen, es hinein schütten, und den Kuchen backen, endlich auch mit Zucker bestreuen.

39. Und

39. Und wie einen Erbsen-Ruchen?

Man treibe wohl gesottene Erbsen mit Milch durch ein Sieblein, thue geriebenes Eyerbrod, Zucker, Zimmet, Kleine Rosinen und Ingber darein, schlage 4 bis 6 Eyer daran, menge alles wohl unter einander, daß es aber nicht zu dünne werde, sonst muß noch mehr Brod dazu genommen werden, hernach bestreue man den Model mit Butter, bestreue ihn mit Brod, oder lege in den Model einen ausgewälgerten Teig, schütte die angemachte Fülle hinein, lasse es im Ofen backen, und streue zuletzt Zucker darauf.

40. Wie einen Biscuit-Ruchen?

Man pflegt 12 Eyer zu nehmen, und von 6 das Weiße weg zu schlagen, die Eyer alsdann etwas klein zu klopfen, hernach 3 Viertelpfund fein geriebenen Zucker nebst geriebenen Schalen von 3 Citronen, und dieses zusammen eine Stunde lang nach einer Seite zu rühren, zuletzt 20 Loth fein durchgeseibte weiße Stärke dazu zu rühren, in eine eingerichtete Form zu thun, damit in eine Tortenpfanne zu setzen, und auf gewöhnliche Art backen zu lassen.

41. Wie einen guten Ruchen mit Rindsmark oder Kalbsfett?

Man muß ein halb Pfund in Würfel geschnittenes Rindsmark, oder, wenn solches nicht zu haben wäre, ein halb Pfund Kalbsfett von Kalbsnieren, Ingelichen 13 Stück fein gestoffenen Zwieback nebst ein wenig gestoffenen Ingber, Salz und einer halben geriebenen Muscatennuß in einen Hafen thun, selbtes unter einander mengen, auch 1 Viertelpfund schön

B b b

Mehl

Mehl, ein halb Pfund Corinthen und 10 klein geschlagene Eyer zusammen mit lauwärmer Milch vollends anrühren, doch nicht zu dünne, damit der Teig ein wenig dick bleiben möge, hierauf eine Tortenpfanne mit kalter Butter bestreichen, das Angerührte hinein schütten, an einen wärmen Ort setzen, bis es aufzugehen beginnt, ferner unten und oben mit Feuer gar backen und warm auf den Tisch geben. Sollte man aber wider Vermuthen weder Ochsenmark noch Kalbsfett habhaft werden können, darf man nur anstatt dessen so viel abgeriebene Butter darein thun, so wird der Kuchen auch recht gut werden.

42. Wie einen Orangen-Kuchen?

Zuvor wird ein etwas dicker Milchbrey bereitet, und zwar auf folgende Art: Wenn man nemlich etwas feines Mehl in Milch recht zart rührt, solches in kochende Milch thut, und also einen etwas dicken Brey abkocht, hernach abrührt. Wenn dieses geschehen, kan man 1 Pfund frisch ausgewaschene Butter mit 12 Eyerdottern abreiben, wie auch von 6 Orangen die abgeriebene Schalen nebst einem halben Pfund zart geriebenen Zucker dazu thun, beständig nach einer Seite wohl rühren, auch zuletzt, wenn der dick gekochte Milchbrey erkaltet ist, davon nach Gutdünken dazu rühren, damit es eine ziemlich dicke Masse werde, endlich in einem Reif oder Rand fein langsam ausbacken, so ist er recht und gut.

43. Wie einen Chocolate-Kuchen?

Nachdem vorher 24 bis 30 Eyer recht klein geschlagen worden, kan man 1 halb Maas süße Milch dazu rühren, wohl durchquerlen, dieses in eine zinnerne

nerne Schale schütten, damit in einen Kessel mit kaltem Wasser setzen, und zwar also, daß das Wasser meist so hoch als die Schale steht, alsdann übers Feuer setzen, aber nicht zudecken, und wenn es sich ein wenig zu härten beginnet, heraus nehmen, so lauft und zieht es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyer Käse. Dieses wird nun auf einen Durchschlag geschüttet, damit es rein abtriefet, hernach in ein Geschir gethan und klein gerührt, ferner 1 halb Pfund zart gestoffene Mandeln, wie auch 1 Pfund abgekürte Butter nebst 24 Eyerdottern eine Stunde lang beständig nach einer Seite wohl gerührt, ferner ein halb Pfund feine Chocolate nebst 2 Löffel voll Citronensaft und dem Weissen von 12 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, und selbiges zu allerlest ganz gemächlich dazu gerührt. Nach diesem muß man einen gemachten Boden oder Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne in Bereitschaft halten, den Rand sauber umkrausen, sodann das Angerührte gleich hinein thun, und backen lassen. Wenn man den Kuchen nicht so groß haben will, darf von allem nur die helfte genommen werden.

44. Und wie einen Krebs-Kuchen?

Die Krebse werden gehörig abgekocht, aber nicht salzig, alsdann die Schwänze ausgebrochen, und so die Krebse groß seyn sollten, kan das Fleisch aus den Scheeren heraus gemacht, von den Schalen 1 gutes Pfund Krebsbutter, wie gewöhnlich, bereitet, und wenn solche wieder kalt worden ist, in eine tiefe steinerne Schüssel gethan, abgerührt werden, und zwar also, daß sie wie ein dicker Rahm oder wie Pomade aussieht. Hierauf muß man 12 Eyerdotter, aber

Bb bb 2

nur

nur 4 auf einmal hinein schlagen, inzwischen immerdar etwas rühren, ferner 2 in süßen Rahm oder Milch geweichte Rundstücke, nach Gutdünken zwey Hände voll zart geriebenen Zucker, ein wenig Salz, Klein geschnittene Citronenschalen und eine geriebene Muscatennuß dazu thun, alsdann dieses alles eine Stunde lang beständig nach einer Seite rühren, die Krebschwänze einmal durchschneiden, das Weiße von den 12 Eyern zu einem steifen Schaum schlagen, zuletzt beydes ganz langsam dazu rühren, ferner einen Boden von mürbem oder Blätterteig in eine Tortenspfanne zurichten, den Rand rund herum zierlich aufkrausen, das Angerührte hinein schütten, und langsam gar backen lassen. Von den besten Krebsköpfen können einige zurück gelassen, selbige beyrn Anrichten auf den Kuchen gesteckt und damit ausgeziert werden, der Kuchen wird alsdann davon recht schön und gut aussehen.

45. Was nennet man Beignets?

Die Beignets sind eine Art von Gebäckenes.

46. Wie werden sie bereitet?

Solches geschieht auf verschiedene Weise, und zwar mit Aepfeln, mit Milch, mit Blancmanger, mit kräftiger Brühe und Wasser.

47. Wozu bedient man sich derselben?

Zu Beygerichten.

48. Wie werden sie mit Aepfeln bereitet?

Es werden süße Mandeln abgebrüht, im Mörsel gestossen, zuweilen mit ein wenig reinem Wasser befeuchtet, damit sie nicht welklich werden. Wenn sie nun genug gestossen sind, pflegt man sie aus dem Mörs

Mörsel zu thun, alsdann einige Biscuits von bitterm Mandeln, ein wenig gestoffenen Zimmet, Citronade, das Gelbe von hart gekochten Eiern, Schweizer Käse und ein wenig Pomeranzenblüthwasser, damit es feucht werde, in gehöriger Ordnung zu stoffen, alsdann den Mandelteig wieder hinein zu schütten, Kraftmehl, Marmelade von Aepfeln und Apricosen, wie auch gestoffenen Zucker dazu zu thun, aus diesem allen einen Teig auf dem Tische zu verfertigen, denselben auszurollen, ihn in Stücken zu zerschneiden, doch also, daß Festnes an dem andern kleben bleibe. Endlich wenn man anrichten will, müssen sie in gutem Schmalz gebacken, wieder heraus genommen, mit Zucker bestreut, auch mit Spanischen Wein besprengt und zierlich als ein Beygericht angerichtet werden. Oder: Es können auch noch Beignets von trocken eingemachten Aepfeln, Apricosen, eingemachten Kirschen, Johannisbeeren, Zwetschgen, glänzenden Pistacien und Parmesan Käse bereitet werden, und braucht man zu einem derselben einen klaren, zu andern aber einen etwas dichtern Teig. Besagter Teig wird aus Mehl, ein wenig Salz und Wasser gemacht, wozu das Gelbe und Weiße von einem Ey, welches zuvor lange geklopft worden, gethan, hernach ein Stücklein Butter, in der Größe einer Nuß, geschmelzt, und solche mit dem Teige vermengt. Nachdem die Frucht beschaffen, darf der Teig zart und wohl schmeckend gemacht werden.

49. Wie mit Milch?

Dieselben werden eben so wie die Beignets mit Wasser gemacht, nur muß nicht so viel darzu genommen werden, damit der Teig ein wenig zärter wird, und wenn er noch nicht fein genug wäre, darf man noch

Das Gelbe von einigen Eyern dazu in eine Casserole thun. Nach diesem kan man einen Teller nehmen, den wohl auseinander gedehnten Zeig auf den Boden desselben legen, Schmalz fein heiß machen, einen Löffel in das Schmalz tunken, und mit solchem die Beignets formiren, auch den Löffel öfters wiederum ins Schmalz tunken, damit der Zeig nicht an dem Löffel kleben bleibe. Hernach werden die Beignets öfters behutsam in der Pfanne umgewendet, und wenn sie sich wohl gefärbt haben, heraus gethan, ganz warm mit Zucker bestreut, mit Pomeranzenblüthwasser besprenget, hierauf noch ein wenig mit Zucker bestreut, auch nach Belieben mit einer Kohlschaufel glacirt, endlich warm angerichtet, und auf den Tisch gegeben.

50. Wie ferner mit Blanc-Manger?

Es wird Reis fünf bis sechs mal im Wasser gewaschen, alsdann in der Wärme recht ausgetrocknet, im Mörsel gestossen, das Mehl durch ein Haarsieb fein zart gesiebt, hiervon eine gute halbe Unze genommen, nachdem nemlich die Schüssel groß ist, in eine Casserole gethan, wohl mit Milch vermengt, 1 Schoppen Milch dazu gegossen, auf ein Casserolloch gesetzt, beständig umgerührt, gehacktes Brustfleisch von einem gebratenen Huhn dazu gethan, ein Zeig, so wie den zu dem Pasteten-Rahm, daraus formirt, ein Tisch mit Mehl bestreut, der Zeig darauf gelegt, mit einem Weillholz auseinander gerollt. Zuvor aber muß man, ehe der Zeig aufs Feuer gesetzt worden, ein wenig Zucker, Citronade und geriebene Citronenrinde dazu thun. Wenn atsdann der Zeig erkaltet, und auf dem Tisch fein auseinander gerollt worden ist, kan man selbigen, wie die Beignets mit Wasser, in kleine Stücke schneiden

den, die Hand ins Mehl tunken, die Stücke hübsch zierlich rollen, sie, wie die vorgemeldeten, in gutem Schmalz backen, hernach, wenn sie angerührt werden sollen, mit Zucker bestreuen, mit Pomeranzenblüthwasser besprennen, und, so man davon eine Schüssel zurichtet, dieselbe mit den Beignets mit Wasser oder andern Beignets belegen, so sieht es sehr schön aus.

51. Und wie mit Wasser?

Nachdem vorhero eine Casserole mit Wasser zum Feuer gesetzt worden, wirft man ein Stück Butter so groß als eine Nuss, gehackte Citronenrinde, Citronade, und ein wenig Salz hinein, läßt solches siedend; hernach pflegt man 2 gute Hand voll Mehl hinein zu thun, es beständig stark umzurühren, bis es von der Casserole abgethet, alsdann vom Feuer herunter zu nehmen, das Gelbe von 2 Eiern dazu zu thun, recht untereinander zu rühren, wiederum 2 Eyer dazu zu thun, und auf solche Art fortzufahren, bis 10 bis 12 Eyer darinnen sind; doch soll der Teig recht zart und fein seyn. Nach diesem muß man einen Tisch mit Mehl bestreuen, die Hände in Mehl tunken, den Teig Stückweise auf den Tisch legen, und, wenn derselbe eine Weile auf dem Tisch gelegen, ihn ausrollen, in kleine Stücke schneiden, doch also, daß eins an dem andern nicht hengen bleibe, und, wenn man das mit fertig ist, dieselben in gutem Schmalz backen. Wenn sie nun gar sind, können selbige heraus gethan, mit Zucker bestreut, mit Pomeranzenblüthwasser besprennt, und zu einem Beygericht angerichtet, auch die Rahmtorten damit garnirt werden.

52. Wie aber mit Brühe?

Die Beignets mit Brühe müssen auf eben die Weise

Bb b b 4

Weise bereitet werden, nur daß man anstatt des Wassers sich der Brühe bedienet.

53. Wie macht man runde aufgelaufene Rüklein?

Man pflegt recht schön Mehl im Schmalz zu rösten, bis es fast gelb werden will, aber es darf ja nicht zu viel Schmalz, sondern nur so viel dazu genommen werden, daß das Mehl damit befeuchtet werde, und zwar wie ein Nus. Indessen muß man Eyer in warmes Wasser legen, und zwar zu jedem Löffel voll Mehl ein Ey; wenn nun das Mehl geröstet, darf man solches nicht zuvor abkühlen, sondern man muß die Eyer gleich daran rühren oder klopfen, und den Teig stets warm behalten, auch in der Dicke, wie etnen Straubenteig, zurichten, zu solchem Ende eine Schüssel recht warm werden lassen, sie nach diesem wieder in heißes Wasser stellen, den Teig darinnen anmachen, damit er stets warm bleiben möge, ihn salzen, hierauf Schmalz in einem tiefen Pfännlein heiß machen, einen eisernen Löffel darein tunken, daß es fein runde, damit augenblicklich ins heiße Schmalz fahren, und es über dem Feuer immer fort aufgleßen. Wenn nun diese Rüklein schön gelb sind, werden sie heraus auf ein sauberes Tuch, oder auf geschnittenes Brod gelegt, damit sich das Schmalz heraus ziehen kan.

54. Wie gezerrere Rüklein?

Es wird ein Teig von 2 Maas Mehl, 1 Schoppen Milch, eben so viel Hefen, ein wenig Milchrahm und 8 Evern ein Teig angemacht, aber viel dünner; als ein Hefenkükleinsteig, ein viertel Pfund zerlassenes Schmalz daran geschütt, gesalzen; alsdann muß man

man die Hände schmalzig machen, oder sie mit Wasser benehen, hierauf mit den Fingern ein wenig Teig heraus auf die Hand heben, ziehen, und runde Ruchlein daraus formiren, jedoch also, daß sie absonderlich in der Mitte fein dünne werden. Wer will, kan neben herum Spitzen darein schneiden, auch unter den Teig kleine Rosinen oder Weinbeerlein rühren, alsdann vor dem Ofen ein wenig gehen lassen, und aus dem Schmalz recht helle heraus backen, so sind sie recht.

55. Wie geblättrte?

Man kan von 2 oder 3 Eiern und Mehl einen Teig anmachen, ein wenig geschmolzene Butter dazuein thun, ihn salzen, den Teig hernach abwirken, selbigen ganz dünne, wie Papier, ausrollen, den ganzen Platz, wie zuvor, bestreichen, denselben zum dritten und viertenmal auf diese Art überschlagen, viereckigte Stückgen daraus rädeln, sie aus dem Schmalz backen, selbige aber nicht allzuheiß einlegen, damit sie schön aufstaußen, und viele Blättlein bekommen, so sind sie alsdann recht.

56. Wie gequollene Ruchlein?

Man mache einen Teig von 1 Viertelmaas schönen Mehl und 5 Eiern mit ein wenig Rosenwasser und Salz an, rühre es recht wohl und glatt ab, wirffe diesen Teig auf einem saubern Bret, wie gewöhnlich aus, doch also, daß er sich noch ein wenig an die Finger hänge, hierauf mache man in einer weiten Pfanne Schmalz heiß, und lasse es wieder ein wenig kalt werden, alsdann schneide man einige kleine Stücklein von dem Teig ab, decke indessen den übrigen zu, damit er nicht spröde werden möge, walgere diese

Stückgen länglicht, drehe oder wende sie ein wenig, und, wenn das Schmalz etwas erkaltet ist, lege man solchen hinein, schwinde die Pfanne stets herum, halte sie aber nicht beständig über dem Feuer, so lauffen sie endlich gemächlich auf, und fangen an zu quellen, hernach backe man sie fein lichtgelb heraus.

57. Wie kleine Röchlein in eine Suppe?

Nachdem vorher ein Teig, wie zu den gequollenen Röchlein, nur daß er etwas dicker seyn muß, angemacht worden, alsdann kan man kleine runde Röchlein, so groß wie Erbsen, daraus walgern und formiren, selbige aus Schmalz backen, in eine Schüssel schütten, eine siedende Fleischbrühe, Krebs- Käse- oder andere beliebige Suppe darüber anrichten, und solche Suppe sogleich auf den Tisch geben, damit die Röchlein nicht verweichnen, sondern annoch rösch bleiben.

58. Wie Galanterie- Röchlein?

Man nimmt ein Pfund schön Mehl, und eben so viel ungesalzene Butter, reibt es unter einander, bis sich die Butter verlohren, hernach thut man ein halb Pfund durchgeschlagenen Zucker dazu, richtet einen Teig zu, schlägt 1 bis 2 Eyer daran, knetet es wohl, formirt kleine Kringlein daraus, oder macht ihn mit einem Welgerholz Fingersdicke, sticht ihn aus wie einen Butterteig, bestreicht solchen mit dem Gelben vom Ey, bestreuet ihn mit Zucker und Eyweiß, wie den Marzipan, backt es gar, so wird es gut schmecken und von langer Dauer seyn.

59. Wie Milch- Röchlein?

Man muß eine ganz dicke unabgenommene Milch zusammen lauffen lassen, sie recht glatt zertreiben, alsdann

Dann Eyer daran schlagen, und sie damit abrühren, damit selbige dick bleibe. Wenn dieses geschehen, kan man Mehl darein streuen, bis der Teig trocken wird, und Küchlein in der Grösse eines Taubeneyes, daraus formiren, sie aus Schmalz backen, und fein kühl einlegen, so springen sie schön auf, und sind recht gut.

60. Wie werden aber diese Küchlein auf Schwäbische Art gemacht?

Es wird von schönem Mehl und Milch in einer Schüssel ein Teig angemacht, und zwar in der Dicke wie ein Straubenteig, hernach ein Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, der Teig darinnen geröstet, selbiger in einen Stollhafen gethan, ein Ey nach dem andern darein geschlagen, wohl abgerührt, damit der Teig in der Dicke, wie der gebrennte Küchleisteig werde, hierauf ein Schöpflöffel in heiß Schmalz gestunkt, damit von dem Teig, als beliebig, genommen, in das heiße Schmalz gelegt, und fein gebacken, so ist es recht.

61. Wie Semmel, Küchlein?

Man pflegt frische weißgebackene Semmeln zu nehmen, die Rinde ringsherum davon abzuschneiden, daß nur die Krume bleibe, aus der Krume länglichte Stücklein, und zwar ohnæfähr aus einer Semmel sechs, zu schneiden. Will man sie aber rund schneiden, so sieht es schöner, allein es geht viel davon ab. Nach diesem muß man Eyer, Rahm, Zucker, nebst ein wenig Rosenwasser unter einander querlen, die geschnittene Semmel in einen tieffen Napf legen, das Gequerlte darüber schütten, es wohl weich werden lassen, es öfters umkehren, Semmelrinden reiben,

selben, die in dem Napf eingeweichte Stücklein darinnen umkehren, und in zerlassener Butter hübsch gelbe backen.

62. Wie Model-Rüchlein?

Vorhero muß man 3 Eyer zerklöpfen, ein wenig Wein und Rosenwasser daran schütten, es nach Belieben zuckern, alsdann einen Teig von schönem Mehl anmachen, und zwar wie einen Straubenteig, in einem Pfännlein, welches so groß ist, daß es sich zu dem Model schickt, Schmalz heiß werden lassen, den Model in das Schmalz tunken, daß er warm wird, ihn alsobald auf ein sauberes Tuch, hernach in den angemachten Teig, und sodann ins heiße Schmalz thun, ihn aber in dem Pfännlein 1 oder 2 mal auf- und abschütten, damit der Teig fein aufgehe, ferner die Rüchlein mit etwas Spitziges umwenden, und solch che nicht lange backen lassen, so werden sie recht seyn.

63. Wie Hefen-Rüchlein?

Zu 2 Maas Mehl nimmt man 6 bis 9 Eyer, zerklöpft sie wohl, läßt das Mehl und die zerklöpften Eyer mit 1 Schoppen Rahm oder Milch warm werden, rührt die Eyer zuerst, hernach 1 Schoppen Hefen nebst der Milch oder Rahm, zuletzt auch 1 Schoppen warmes Schmalz, wie auch 2 Loth Salz darunter, klopft es wohl unter einander. Wenn der Teig von dem Löffel sich ablediget, muß man selbigen auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett legen, ihn noch ein wenig unter einander arbeiten, daß er sich walgern läßt, hierauf ihn nicht zu dünne auswältern, die Rüchlein, so groß man sie haben will, davon schneiden oder rädeln, selbige auf ein wenig warm gemachte Brettlein legen, sie in einer Wärme, bis sie gegangen sind,

sind, noch ein Klein wenig stehen lassen, indessen in einer Pfanne Schmalz heiß machen, die Rükhlein aber nicht gar zu heiß hinein legen, und zwar also, daß der obere harte Theil unter sich im Schmalz zu liegen komme, hierauf, wenn das Rükhlein zu schwimmen beginnt, anfangen aufzugießen, und endlich solche fein langsam in einer rechten und gleichen Hitze backen lassen.

64. Wie werden aber diese Rükhlein mit Zwetschgen- oder Kirschenmus bereitet?

Es wird ein solcher Teig wie der vorige Hefen- Rükhleinsteig angemacht, alsdann Zwetschgen- oder Kirschenmus, weil es dicke, in einer Schüssel mit Wein und Rosenwasser etwas dünne gemacht, Zucker und Zimmet darunter gerührt, alsdann solcher angemachte Teig etwas dünner und breiter, als wie zu den andern Hefenrükhlein, ausgewalgert. Nach diesem müssen kleine Häuflein von diesem Mus auf dem ausgerollten Teig gelegt, solche mit demselben übergeschlagen, viereckig oder Rautenweise gerädelt, an einen warmen Ofen gelegt, damit sie etwas gehen mögen, und gebacken werden.

65. Wie Mark-Rükhlein?

Vorhero wird Rindsmark und das Saure von einer Citrone genommen, solches mit dem Mark zu einem dicken Brey recht abgerührt, gezuckert, ein Klein wenig gesalzen, mit Muscatenblüth und Cardamomen gewürzt, alsdann ein Teig von Butter, einem Eyerdotter und Wasser, wie zu Rasiolen, angemacht, hierauf solches in den Teig geschlagen, zu Rükhlein formirt und geschwind im Schmalz abgebacken.

66. Wie werden sie hingegen mit Aepfeln gemacht?

Man pflegt Mark und Aepfel unter einander zu hacken, ein wenig Zucker darein zu thun, es in einen feinen Buttermelg zu schlagen, nach Gefallen formiren, in geschmolzener Butter in einer Pfanne zu backen und Zucker darauf zu streuen.

67. Wie Eyerküchlein?

Es kan von schönem Mehl, einer geriebenen Semmel, 12 Eiern nebst 1 Löffel voll frischer zergangener Butter, ein wenig Salz und frischem Wasser ein wenig dicker Teig angemacht, selbiger in eine Pfanne geschüttet, in einen Backofen, welcher hinten heiß und sauber ausgewischt seyn muß, oder andern Defelein auf einem Heerd gesetzt, etwa eine Viertelstund gebacken, und wenn er aus dem Ofen gethan worden, nach der Breite von einander in Stücken geschnitten, mit frischer Butter beträufelt, Zucker darauf gestreut, und warm auf den Tisch gegeben werden.

68. Wie aber Eyer-Mandelküchlein?

Nachdem man vorher die Mandeln abgezogen, mit Rosenwasser gröblich abgestossen, mit ein wenig Semmelmehl, Zucker, Zimmet, Citronenmark, auch dergleichen klein geschnittenen Schalen und ein wenig Wein angerührt hat, werden von einer Semmel oder Eyerbrod Schnitten gemacht, hierauf streicht man das Gebäck darauf, zerklöpft 1 Eyerdotter, überstreicht oben die Fülle damit, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, backt also die Schnitten fehn geschwind heraus, überreißet sie, nachdem sie abgekühlt, und bestreut sie mit feinem Zucker, so sind sie recht und gut.

69. Wie werden ferner dergleichen Mandel-
Rüchlein wie Eyer formirt, und gebacken?

Wenn vorher gute Mandeln abgezogen, selbige klein gestossen und abgerieben, in 3 Theile getheilt worden, so muß man den ersten mit ein wenig Zucker, Zimmet und Ingber würzen, Semmelmehl darunter mengen, es wie einen Teig machen, ihn wohl auswalgern, hernach den andern Theil mit Safran gelb machen, solchen mit Zucker und Zimmet würzen, runde Rüchlein wie Eyerdottern davon verfertigen, sie in die ausgerollte Blättlein wicklen, Eyer daraus formiren und backen, ferner den dritten Theil zu einer Mandelmilch machen, die Mandeln mit Milch oder Rahm durchtreiben, Zucker, Zimmet nebst kleinen Rosinen darein rühren, endlich wenn diese formirte Eyer gebacken sind, diese Mandelmilch darüber schützen und auf den Tisch geben.

70. Wie die Sackrüchlein?

Es wird ein Teig von schönem Mehl, 6 Ethern, so viel Eyserschalen voll guter Milch und Rosenwasser, so dick als ein Straubenteig, angemacht, gesalzen, in einem Säcklein in siedendes Wasser gehängt, selbiger ohngefähr eine Viertelstunde darinnen gesotten, alsdann aus dem Säcklein wieder heraus genommen, viereckigt geschnitten, und hin und wieder Schnittlein darein gemacht. Nach diesem pflegt man diese Stücklein in Schmalz, so nicht zu heiß seyn darf, zu legen, langsam zu backen, das geschnittene Theil unterwärts gegen den Boden in die Pfanne zu thun, aber den andern Teig immerzu in warmen Wasser, bis er ebenfalls nach und nach aufgebakken worden, zu behal-

hal

halten. Wenn man will, so können auch ein wenig kleine Rosinen mit darunter gerührt werden.

71. Wie ferner die Nüpfgens-Rüchlein?

Man quere Mehl, 1 Maas Rahm, 6 Löffel voll zerlassenes Schmalz, 9 ganze Eyer nebst 9 Dottern, 1 Viertelpfund feinen Zucker, ein wenig Salz, Gewürznelken und Zimmet, so klein geschnitten, recht unter einander, daß der Querschnitt darinnen stehe, bestreiche alsdann die Nüpfgen wohl mit geschmolzener Butter, schütte sie über die Hälfte damit voll, setze sie in Backofen und lasse sie eine Stunde darinnen backen, wosfern sie oben zu schwarz werden sollten, so ziehe man einen Bogen Papier durch zerlassene Butter, und lege ihn darüber, so wird es gut thun.

72. Wie Spritzen-Rüchlein?

Man muß einen Schoppen Milch oder süßen Rahm nebst einem Stückgen Schmalz, in der Größe einer Nuß, in einer Pfanne heiß werden, aber nicht kochen lassen, damit der Teig geschwind aufsteige, es salzen, alsdann schön Mehl, welches nicht fließet, ohnmaefähr 5 gute Hände voll, darein rühren, bis es die Milch gar einzuschlucken beginnet, daß es nicht kan gerührt werden, sondern der Teig stark wird. Nach diesem kan man den Teig in der Pfanne wohl trocknen, aber wohl zusehen, damit er sich nicht anleget oder schwarz werde, und wenn er trocken ist und nicht mehr nach Mehl riecht, in einer Schüssel 4 oder so viel Eyer, bis er recht zum Spritzen ist, nach und nach daran schlagen, aber die Eyer zuvor in warmes Wasser legen, damit sie warm an den Teig kommen, wenn nun der Teig zertrieben wird, so thut man mit einem

einem Löffel lange Striche, daß er bald glatt wird, und wenn er zu dünne ist, setzt man ihn auf einen mit warmem Wasser angefüllten Hasen, so wird er dicker, er muß aber schön glatt abgerührt werden. Wenn dieses geschehen, pflegt man die Spritze ringsherum mit heißem Schmalz zu benezen, die Büchse aussen um den Stern, wie auch den Stämpfel mit Butter zu bestreichen, Schmalz in einer Pfanne heiß zu machen, wieder ein wenig erkühlen zu lassen, sodann von dem Teig in die Spritze zu füllen, ihn wohl hinab zu drucken, indessen das Löchlein an dem Stern unten in der Spritze zu halten, zu drehen und zu drucken, oder zugleich den Teig in die Pfanne rund herum, wie eine Schnecke, zu spritzen, und ihn fein langsam abzubacken. Hierbey aber hat man besonders in obacht zu nehmen, daß das Schmalz nicht zu heiß, auch nicht zu kalt seye; denn wenn es zu kalt seyn sollte, so sitzen die Röchlein gerne nieder; wäre es aber zu heiß, so möchten sie hart werden, und nicht auflaufen. Ferner, wenn der Teig in die Spritze gefaßt wird, muß selbiger wohl zusammen gedruckt, das Löchlein an dem Stern der Spritze zugehalten, und der Stämpfel in dem Drucken zugleich gedreht werden, denn sonst reißen sie ab. Endlich sollen die Röchlein, wenn sie auf einer Selte schön sind, auch umgekehrt werden.

73. Wie werden aber dergleichen Röchlein mit Mandeln bereitet?

Es wird ein Schoppen gute Milch nebst einem Stücklein Schmalz, etwann so groß als eine Nuß, in eine Pfanne gethan, gesotten, Mehl darein gestreut, der Teig schön glatt, wie zu den gebrannten Röchlein,
 E c c c ab

abgetrocknet, in eine warme Schüssel gethan, hernach muß man 5 bis 6 Eyer, welche vorher in warmem Wasser gelegen sind, daran schlagen, anbey 1 Biers telpfund Mandeln stossen, sie mit 2 Löffel voll Zucker und einem Löffel voll Rosenwasser abrühren, solche hierauf an den Teig rühren, ihn nach Belieben salzen, die Schüssel in warmes Wasser stellen, daß der Teig nicht erkalte, die Spritze mit Teig füllen, ein Röchlein in das Schmalz spritzen, sie hübsch langsam und schön gelb heraus backen, so sind sie recht.

74. Wie Hirnküchlein?

Man nehme das Hirn von einem Kalbskopf, der vorher gesotten worden, hacke, salze, würze und gibbe es, thue kleine Rosinen darunter, schlage Eyer daran, streiche es auf Semmelschnitten, mache sodann Schmalz heiß und backe sie heraus.

75. Wie Bries-Küchlein?

Nachdem man vorher die Briesse gesotten, die Drossel heraus geschnitten und das Uebrige klein gehackt hat, muß ein wenig geriebenes Eyerbrod daran gemischt, ein wenig Salz, Muscatenblüth und Pfeffer darein gestreut, ein Ey daran geschlagen, alles wohl unter einander gerührt, selbiges auf Semmelschnitten gestrichen und aus dem Schmalz gebacken werden.

76. Wie Waffel-Küchlein von Reis?

Zuvor muß man 1 Pfund Reis brühen, selbsaen in einer guten Milch zusetzen, fein dick sieden lassen, hernach, wenn er dick gesotten ist, in eine Schüssel schütten, Zucker darein streuen, wohl unter einander rühren, ihn an einen kühlen Ort stellen, damit er kalt werde,

werde, alsdann Eyer daran schlagen, geriebenes Brod nebst einem Viertelpfund Butter dazu thun, alles wohl unter einander rühren, das dazu gehörige Eisen auf einen dreysfuß legen, ihn allgemach zergehen lassen, es aber nicht alsobald gar zudrucken, damit der Teig nicht heraus laufe, das Eisen 1 oder 2 mal herum kehren, und wenn die Röchlein schön lichtbraun sind, solche heraus nehmen, das Eisen wieder mit der in das Röchlein eingewickelten Butter schmieren, einen Löffel voll Teig, wie zuvor, hinein legen, und so fortfahren. Hierbey ist auch noch zu erinnern, daß, so oft der Teig in das Eisen gethan wird, selbiges allezeit mit der in dem Röchlein eingewickelten Butter müsse überschmiert werden. Sodann gehören auch zu diesem Backwerk eigentlich 2 Personen, und zwar eine, die den Teig einlegt und heraus nimmt, die andere hingegen, welche mit dem Backen beschäftigt ist. Wenn nun die Röchlein alle fertig sind, soll das Eisen mit einem Tuch ausgewischt und also aufgestellt werden, daß die 2 Blätter, so von einander gethan, auf dem Boden stehen, denn man darf dieses ja nicht naß machen, pußen oder fegen.

77. Wie Bauern-Röchlein ?

Man kan Milch und Wasser, und zwar von einem so viel als von dem andern nehmen, solches in einer Pfanne ein wenig warm machen, mit selbigem das Mehl, so ein wenig gesalzen werden muß, zu einem Teig anrühren, 3 Eyer daran schlagen, ihn so lange mit einem Rührlöffel klopfen, bis er trocken werde und nicht mehr anliebe, alsdann den Teig etwas gehen lassen, ferner eine Pfanne, die nicht über zwey quere Finger hoch, nehmen, geschmolzene Butter, und

E c c c 2

zwar

zwar halb voll, darein thun, und wenn sie heiß, mit einem kleinen eisernen Löffel Teig heraus nehmen, ihn in die Pfanne legen, doch also, daß der Teig am Rand hafte, und nicht gar ins Schmalz sinke. Nach diesem muß so viel darein gesetzt werden, bis die Pfanne rund herum voll ist, und wenn die Rüklein beginnen oben Blättlein zu bekommen, kehrt man sie ein wenig um, bis sie oben gelblicht werden. Endlich werden diese Rüklein heraus genommen, und andere in die Pfanne gesetzt. Die Rüklein müssen in der Größe der Fleischknödeln seyn, und können selbige auch von Wasser allein bereitet werden.

78. Wie Holder-Rüklein?

Man pflegt einen Sträubleins-Teig zu machen, unterdessen den Holder in frisches Wasser, und wenn er zuvor wohl ausgeschlagen worden, auf einen Teller zu legen, ihn wieder verseihen zu lassen, alsdann ein Holderstäudlein nach dem andern in den Teig zu tunken, sie in das heiße Schmalz zu legen, solche aber oben bey dem Stiel zu halten, sie in der Pfanne herum zu drehen, mit einem eisernen Löffel von dem Teig obenher ferner aufzugießen, und sie fein lichtbraun heraus zu backen.

79. Wie Pfifferling-Rüklein?

Es wird ein Teig von schönem Mehl, Eyern, Zucker, und so es gefällig, mit Rosenwasser angefeuchtet, zurechte gemacht, unterdessen Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, der Nodel gleich in den Teig getunkt, oben ein wenig, damit er einen Stiel bekomme, mit einem Löffel darein geschüttet, ins Schmalz gerhan, neben herum, daß er heraus geht, mit einem
Messer

Messer los gemacht, und schön hell gebacken. Dieser Zeig muß in der Dicke wie der Modellküchleins Zeig beschaffen seyn.

80. Wie die Käse Rüklein?

Man muß Parmesankäse recht zart reiben, ihn durch einen Seiber rädeln, den dritten Theil so viel schönes Mehl, als des Käses ist, nehmen und es unter einander rühren. Inzwischen werden etliche Eyer, so viel man ohngefähr vermeynt nöthig zu haben, in einem Hasen ausgeschlagen, zerkiopft, und läßt solche hernach durch einen Seiber laufen, alsdann wird der Zeig etwas dicker, als der gebrennte Rükleins Zeig gemacht. Wenn nun die Käse Rüklein wie Birne, oder auch rund formirt werden sollen, so pflegt man jedesmal die Hand mit kaltem Wasser anzufeuchten, so werden sie auswendig fein glatt, oder man reibt auch zuweilen die Hände mit feinem Mehl, macht sie ein wenig schmalzig, und formirt die Rüklein darinnen; oder man pflegt auch die Hände mit Bier oder Wein zu nessen, so sollen sie eine schöne Rinde davon bekommen, hierauf kan man Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, die Rüklein langsam heraus backen, zuerst aber ihnen eine starke Hitze geben, die Pfanne immerzu vom Feuer hinweg thun, in der Runde herum schwingen, zuletzt die Pfanne wieder ein wenig über das Feuer halten und sie backen lassen. Wenn nun die Rüklein schön lichtgelb heraus gebacken worden, muß man sie auf ein sauberes Papier legen, und ein wenig hin und wieder laufen lassen, so werden sie gar schön. Einige pflegen etwas Milch zu den Rüklein oder auch ein klein wenig Wein unter den Zeig zu schütten, und halten dafür, daß sie davon hübsch löchricht werden sollen.

81. Wie Schwamm-Küchlein?

Es wird gute Milch und 1 Löffel voll Schmalz mit einander gesotten und gerührt, weil es siedet, hernach in eine Schüssel gethan, mit 4 bis 6 Eiern wohl geschlagen, bis es zähe wird, mit einem Löffel in helffe geschmolzene Butter gehoben, so groß als Knöpflein gemacht, die Pfanne stets geschüttelt, und fein gemächlich gebacken.

82. Wie Aepfelküchlein?

Es werden saure Aepfel geschält und auf das Dünneste geschnitten, alsdann ein Teig von feinem Mehl und kalten Wasser angemacht, eine gute Viertelstunde lang abgerührt, damit sich der Teig von dem Löffel und der Schüssel abledige. Nach diesem nimmt man 4 ganze Eier und das Weiße von 3 andern, schlägt eines nach dem andern daran, bis der Teig wie ein Straubenteig wird, schüttet auch ein klein wenig Wein daran, salzt ihn aber nicht, sondern läßt in einem Pfännlein Schmalz heiß werden, zieht die Aepfel durch den Teig, legt 2 oder 3 derselben auf einmal ins helffe Schmalz, begießt sie mit einem Löffel, so laufen sie schön auf, backt solche ferner heraus, legt sie in eine Schüssel auf ein geschnittenes Brod, bestreut sie auch, wenn sie auf den Tisch gegeben werden sollen, mit Zucker. Wenn man will, kan auch ein Löffel voll Milchrahm in den Teig gethan werden.

83. Wie gebrannte Küchlein?

Nachdem vorher Wasser in eine Pfanne gegossen, gesalzen, ein Stück Butter hinein geworfen, und

und selbiges gefotten worden, pflegt man es an Mehl in eine Schüssel zu schütten, es zu einem glatten Teig wohl abzurühren, alsdann ein klein wenig Schmalz in einem Pfännlein heiß zu machen, den Teig darein zu thun, ihn so lange abzubrennen, bis er wohl er-
trocknet ist, hernach den Teig in eine Schüssel zu legen, etliche Eyer in ein laulichtes Wasser, und wenn sie warm sind, eines nach dem andern in den Teig zu schlagen, daß derselbe hübsch glatt wird, und damit er nicht erkalte, geschwind abzurühren. Nach diesem werden die Rüklein mit einem eisernen Löffel, der zuvor in das Schmalz getunkt worden, in Schmalz, welches nicht zu warm noch zu kalt ist, gelegt, und solche, wenn sie aufgegangen sind, fein langsam abgebacken, so sind sie recht.

84. Wie werden aber länglichte gebrannte Rüklein gemacht?

Zu diesen Rüklein wird der Teig eben so, wie der vorhergehende angemacht, nur muß man, wenn man selbige einlegen und backen will, zuvor einen zinnernen Teller mit warmem Schmalz begießen, alsdann von dem Teig einen Löffel voll darauf thun, ihn mit einem Messer länglicht formiren, und wie die vorhergehenden ausbacken.

85. Wie Salbey-Rüklein?

Man muß recht fein Mehl im Schmalz ganz trocken rösten, 3 ganze Eyer, die zuvor in warmen Wasser gelegen sind, und im übrigen nur das Weiße von Ethern daran schlagen, den Teig abrühren, ein wenig heißen Wein dazu schütten, damit sie fein rösch werden, hernach die Salbeyblätter durch diesen angemachten Teig ziehen und in heißem Schmalz backen.

86. Wie Kugel-Rüchlein?

Man pflegt halb Weizen- und halb Semmel-
mehl zu nehmen, Eyer in ein Häselein zu schlagen,
mit Rosenwasser unter einander zu klopfen, es ins
Mehl zu schütten, wohl zu rühren, Zibeben und Tri-
sanet darunter zu schneiden, diese Rüchlein so dick wie
die Käse-Rüchlein zu machen, sie ein wenig zu salzen,
nicht zu heiß einzulegen, längslicht geschnittene Mans-
den darunter zu thun. Wenn selbige gebacken sind,
kan man ein Lebküchlein reiben, Wein daran schütten,
Zucker und Trisanet darein thun, es kochen lassen, die
Rüchlein alsdann in eine Schüssel legen, diese Brühe
darüber gießen und auf den Tisch geben.

87. Wie macht man einen Pfannenkuchenteig?

Man nehme ein wenig Mehl mit geriebenem
Brod und Salz, mache es mit laulichem Wasser zu
einem Teig an, thue hernach zur Größe jeden Pfan-
nenkuchens ein Ey, würze es, thue nach Belieben
Zucker dazu und backe es in Butter. Oder: Man
kan zu 1 Maas Mehl 8 Eyerdottern und von zweyen
das Weiße nehmen, es mit Wasser vermischen, dünne
unter einander rühren, und es nach Belieben mit fei-
nem Gewürze und ein wenig Salz würzen, so ist es
auch recht.

88. Wie werden Pfannenkuchen auf Türns
bergische Art bereitet?

Es wird ohngefähr ein halb Maas recht schönes
Mehl genommen, auf den Ofen gesetzt, damit es warm
werde, 1 Schoppen gute Milch und etwas feine Hes-
fen auch laulich gemacht, das Mehl in einen Nisch
ge-

gethan, ein wenig davon herausgelassen, die Milch
nebst der Hefen dazu geschüttet, der Teig mit den
Händen wohl gekneten. Hierauf muß man 5 Eyer
in ein Häfelein schlagen, solche querlen und dazu
gießen, Salz, als man gedenkt genug zu seyn, nebst
klein geschnittenen Gewürznelgelein, Zimmet, Musca-
tenblüth, wie auch einem halben Pfund zerlassener
Butter daran thun, den Teig vollends bis er sich
glatt von den Fingern zieht, auskneten, ein wenig
Mehl auf ein warmes Brett streuen, den Teig darauf
legen, ihn noch ein wenig auswürken, den Ofen aus-
scharren, ein wenig Mehl streuen, den Teig darauf
thun, fein glatt machen, ein warmes Tuch darauf
decken, ihn an den Ofen setzen, damit er gehen möge,
etwa eine halbe Stunde darnach ein langes Brett
nehmen, ein wenig Mehl darauf streuen, den Teig
darauf thun, solchen noch ein wenig in kleine Stück-
lein wirken, ihn noch etwas liegen lassen, alsdann ein
rundes Stück aufrollen, mit dem Wellholz nicht stark
darauf drucken, eines guten Messerrücken dicke lassen,
Stückgen einer Hand groß rädeln, selbige auf ein
Brett legen, geschmolzte Butter in einem Flegel heiß
machen, einiae Stückgen auf einmal darein legen,
mit einem Löffel immerzu Butter darauf schöpfen,
sie umwenden und hübsch gelbe backen lassen. Wenn
sie nun schön aufgelaufen und hohl scheinen, so sind
sie recht.

89. Und wie auf Schlesiſche Art?

Man muß vorher einen halben Schoppen gute
Hefen nebst ein wenig Zucker eine Stunde lang an
einen warmen Ort setzen, ehe sie gebraucht wird, da-
mit sie wohl aufgehen möge, alsdann fein Mehl in
E c c c 5 eine

eine grosse hölzerne Schüssel thun, die Hefen darein giessen, es mit einer hölzernen Schaufel umrühren, einen halben Schoppen Rahm und wieder ein wenig Mehl dazu schütten, es wieder rühren, hernach wieder 3 Dotter darein schlagen, mit einem Löffel wieder Mehl um den Rand der Schüssel thun, es gemächlich mit der Schaufel in den Teig rühren, wieder ein Ey mit dem Weissen nebst einem halben Schoppen Rahm daran und Mehl um den Rand thun, es langsam einrühren, hierauf ein Viertelfund Butter zugehen lassen, selbige mit ein wenig Rosenwasser dazu giessen, wieder Mehl, auch ein halb Pfund geriebenen Zucker darein rühren, wieder Mehl daran thun, und den Teig immerzu damit schlagen. Wenn dieses geschehen, wird ein halb Pfund abgezogene und dünne geschnittene Mandeln nebst ein wenig Salz, etwas Malbassier dazu, und wieder Mehl um den Rand gethan, der Teig fast 3 Viertelstunden, so lange, bis er sich von der Schüssel und Schaufel ablöst, geschlagen, auf ein Bret gelegt, wie ein Brod zusammen gewirkt. Ferner kan man diesen Teig ein wenig liegen lassen, runde Stückgen davon schneiden und machen, solche, damit der Teig gehe, wieder ein wenig liegen lassen, einige mal auf einem Stück hin und her walaern, Querstücke, so viel und groß man sie verlangt, schneiden, alsdann von alle dem Teig solche machen, sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett an einen warmen Ort setzen, 4 Pfund Butter in einem grossen Tiegel schmelzen lassen, und wenn sie heiß ist, etliche Stückgen darein legen, sie immerfort umwenden, bis man sieht, daß sie ausgebacken sind. Will man Zucker darauf haben, so müssen die Küchlein warm damit bestreut werden.

90. Wie werden die Genoises gemacht?

Nachdem man vorher grüne Citronenschalen und Citronade klein gehackt, werden sie nebst 6 Biscuits von bittern Mandeln, 2 Macronen, dem Gelben von 4 Ethern, wie auch einem Stück Rindsmark, so viel Pastetenrahm als 2 Eyer groß sind, mit der Warsmelade von Pomeranzenblüth und etwas Zucker in einem Mörsel gestossen, daß es zusammen einen recht guten Geschmack bekomme. Wenn alles wohl gestossen und mit einander vermenget worden, muß man 2 recht dünne Boden von feinem Teig bereiten, solche oben ein wenig mit Wasser befeuchten, das Gehäck in kleinen Stücken darauf legen, jedoch also, daß selbige von einander abstehen, sie denn sämmtlich mit dem andern Boden bedecken, den Teig über jedem Stück mit den Fingern zusammen drücken, mit einem hiezu gehörigen Eisen jedes Stück besonders ausschneiden, selbige auf eine kühlerne Platte ordentlich bey einander legen, sie glactren, zu Beygerichten anrichten und auf den Tisch geben.

91. Wie wird ein guter Hugelhopfen bereitet und gebacken?

Man pflegt zwey Maas Mehl, ein halb Pfund Schmalz, 6 Löffel voll oder 1 Schoppen Hefen, eben so viel Rahm und Milch, 6 bis 8 ganze Eyer und 4 Dottern zu nehmen, die Milch warm zu machen, alsdann die Hefen unter die warme Milch zu mischen, das Mehl zuerst, hernach das zergangene Schmalz, sodann die Eyer damit anzurühren, es zu salzen, den Teig, bis er Blasen bekommt, wohl abzuschlagen, hierauf ein gut Theil Schmalz in einem Model zer-

fles

flessen zu lassen, den Teig darein zu schütten, solchen an einem warmen Ort gehen zu lassen, und in einem Backofen anderthalb Stund lang zu backen. Wer will kan auch ein klein wenig gehackte Rosinen, wie auch etwas zerschnittene Mandeln und Zucker unter diesen Teig mischen, Rosenwasser daran gießen, und auf gemeldte Art backen lassen, so ist es auch recht.

92. Und wie ein abgerührter Gogelhopsen?

Nachdem vorher ein halb Pfund frisch Butter wohl abgerührt, 8 Eyer gequerlt, selbige nach und nach in die Butter gerührt, auch ein halb Pfund schön Mehl, 4 Löffel voll Rahm, 3 Löffel voll Hefen dazu gethan worden, so kan man dieses zusammen noch eine halbe Stunde unter einander rühren, den Model mit Butter beschmieren, es darein thun, den Teig gehen lassen, und den Gogelhopsen in einer jähen Hitze backen.

93. Wie pflegt man Waffeln zu backen?

Man nehme anderthalb Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 15 Eyer, 1 Schoppen Milch, 1 Schoppen Rahm, 3 Löffel voll gute Hefen, ein wenig Salz und Muscatenblüth. Die Milch und den Rahm kan man unter einander schütten, sie ein wenig warm werden lassen, die Eyer in einen etwas grossen Hasen schlagen und querlen, alsdann ein wenig Mehl wie auch ein wenig Milch mit einem Rührlöffel stets einrühren, und so fortfahren, bis nichts mehr davon vorhanden ist, hierauf die Butter zergehen lassen, selbige nebst dem Salz und Muscatenblüth dazu schütten, wohl abrühren, die Hefen darein thun, den Hasen mit einem Deckel zudecken, ein Tuch herumschlagen, oder

oder im
herum d
selbst
Man die
sich dar
mit es w
ren und
solches
gefüllt,
legt, et
gelbe
men,
Teig h
nichts
kan ma
Zucker
kan auc
darauf
ten, u

94.

Es
guten
guter
und ro
dazu ge
es aufg
knetet,
Zucker
also ge
er nun
den B

oder ihn ganz von ferne zum Feuer setzen, ihn stets herum drehen, oder in eine warme Stube stellen und solchen eine gute Viertelstunde lang gehen lassen. Nach diesem muß man 2 Steine nehmen, frisches Holz darauf und das Waffeleisen darüber legen, damit es warm wird, es mit einer Speckschwarte schmieren und mit einem Tuche wieder abwischen. Wenn solches geschehen, wird das Eisen von dem Teige voll gefüllt, zugemacht, flugs umgekehrt, aufs Feuer gesetzt, etliche mal umgewendet, bis die Waffeln hübsch gelbe werden, alsdann die Waffeln heraus genommen, ein wenig mit dem Messer los gemacht, wieder Teig in das Eisen gegossen, und so fortgefahen, bis nichts mehr vom Teige übrig ist. Wenn es beliebig kan man die Waffeln mit Zucker bestreuen, auch Zucker und kleine Rosinen in den Teig thun. Es kan auch ein Dreyfuß aufs Feuer gesetzt und das Eisen darauf gelegt werden, damit es nicht so schwer zu halten, und dadurch man vieler Mühe überhoben ist.

94. Wie kan man ein gutes Gebackenes vorbereiten?

Es wird schön weiß Mehl mit einer halben Maas guten Milch, dem Gelben von 5 Eiern, 2 Löffeln voll guter Hefen angemacht und unter einander gerührt, und wenn es zu dünne seyn sollte, noch mehr Mehl dazu gethan, auf einen warmen Ofen gesetzt, damit es aufgeht, der Teige hernach noch einmal stark geknetet, daß er recht fest werde, in eine Form wie ein Zuckerhut gemacht, in einem nicht allzuheissen Ofen also gebacken, daß man ihn schneiden kan. Wenn er nun so gebacken ist, so kan man ihn heraus nehmen, den Boden Fingers dicke unten abschneiden, und
im

immerfort so in dünne Scheiben, und zwar eines Messerrückens dicke, oben aber darf es etwas dicker seyn. Hernach werden die Scheiben so gelegt, daß sie wieder auf einander passen, und ein jedes Stück bestreicht man mit zerlassener und mit Zucker vermischter Butter, setzt sie also, wie sie gefessen sind, wieder auf einander. Endlich muß man es wieder in den Backofen setzen und noch einmal durchbacken lassen. Oder: Es wird der Rahm von einer sauren Milch abgenommen, so viel Mehl darunter gerührt, daß es ein dünner Teig werde, hierauf dieser Teig in heiße Butter gethan, so lange geröstet, bis er trocken ist und sich abschält. Nach diesem schlägt man so viel Eyer darunter, daß er wieder so dünne wird, wie er vor dem Rosten gewesen, man rührt ihn wohl durch, oder man stößt ihn in einem Mörser, bis er recht glatt aussieht. Ferner wird ein Kessel oder Ziegel mit Butter aufs Feuer gesetzt und solche darin geschmolzen, alsdann ein glattes Brettlein oder ein hölzerner glatter Teller mit Butter bestrichen, ein wenig Teig auf den Teller geschüttet, mit einem Messer, welches zuvor in Butter getunkt worden, Messerrückens dicke glatt gestrichen. Endlich werden auf dem Teller Fingers breite Stücklein geschnitten, selbige von dem Teller in die heiße Butter oder Schmalz geschoben und gebacken, so gehen sie schön auf, und schmecken trefflich gut.

95. Wie macht man Leipziger Gebäckenes?

Nachdem vorhero 3 Viertelpfund Butter geschmolzen und denn ein wenig hingesezt, damit das Salz zu Grunde sinkt, abaeklärt, und immerzu, bis sie kalt und wie ein Brey ist, gerührt worden, so wird das Geibe von 12 Eyern und das Weiße von zweyen
nach

nach und nach hinein gequert, hierauf muß man ein halb Pfund schön Mehl, 6 Löffel voll süsse Milch, ein wenig Salz, wie auch 2 Hände voll zart gestoffene Mandeln wohl darunter rühren, bis es zähe wird, in eine zugerichtete Form thun, an einen warmen Ort setzen, daß es aufgeht, und wenn es in völligem Aufsteigen ist, sogleich mit der Forme in eine Tortenpfanne setzen und gar backen, so wird es recht schön und gut werden.

96. Wie ein Portugiesisch Gebackenes?

Man pflegt ohngefähr 3 Viertelpfund frische ausgewaschene Butter abzureiben, daß sie nemlich wie ein dünner Rahm wird, alsdann 1 Pfund zart gestoffenen Zucker und 3 grosse frische Eier dazu zu thun, wohl unter einander zu rühren, hernach auch 1 Pfund feines Mehl dazu zu rühren, endlich kleine Pastetenformen, mit fein geriebenem Brode zu bestreuen, das Angerührte hinein zu füllen, und gleich abbacken zu lassen.

97. Wie ferner ein Moscowitisches Mandel-Gebackenes?

Man hacke so viel abgeschälte Mandeln, als beliebt, mit halb so viel geriebenem Zucker recht klein, thue es zusammen in eine Casserole, rühre es auf dem Feuer wohl ab, bis es recht hochbraun und röthlich aussieht, alsdann drücke man solches, weil es heiß ist, in kleine krause Formen, als 2 Messerrücken dick, rund herum und überall hinein, daß es recht hohl wird, aber die Formen müssen vorher wohl gesäubert und eine Stunde lang in kaltes reines Wasser gelegt werden. Wenn alles eingedruckt und kalt worden ist, läßt es sich glatt heraus nehmen und sieht recht schön aus.

aus. Beym Eindrucken in die Formen muß man auch geschwind umgehen, ehe es kalt und hart wird. Man kan es in kleine oder grosse Möbel eindrucken, sie müssen aber vorher wohl naß gemacht werden.

98. Wie ein Englisches Schnittgebäckenes?

Man muß schön Mehl, und zwar so viel als man Gebäckenes machen will, in ein Geschloß thun, es mit ein wenig Milch, aber nicht zu viel, damit es noch recht dick bleibe, anfeuchten, damit wohl durchstampfen, allemal 4 bis 5 Eyer hinein schlagen, und wieder rühren, bis man nach Proportion auf ohngefähr 1 Schoppen Milch 12 Eyer hinein gebracht hat, und daß der Teig so ordinair fließend ist. Nach diesem thut man gestoffene Cardamomen und Muscatenblüthe, auch so man will, Rosenwasser darein, und so der Teig noch nicht fließend genug seyn sollte, kan man noch ein wenig Milch dazu schütten, daß der Teig als ein ordinairer Pfannkuchen wird, alsdann eine Eyrenpfanne mit Butter schmieren, von dem Teig ohngefähr als einen halben Finger breit hoch hinein thun, unten und oben nur heiße Asche geben, damit es etwas hart abtrocknen aber nicht gar backen möge. Wenn es wohl hart ist, wird es in Striemen geschnitten, ohngefähr anderthalb Finger breit, und so lang als man es haben will, sodann aus der Pfanne heraus genommen, und wenn noch Teig übrig ist, pflegt man solchen auch also fertig zu machen, die Stücke rund herum ein wenig einzuschneiden, und oben überher einen krummen Schnitt zu thun, und endlich in heißer abgekälter Butter ordentlich auszubacken.

99. Wie

99. Wie wird aber dieses Gebäckenes in kleinen
Pastetenformen bereitet?

Der Teig wird so, wie vorher gemeldet worden, ein-
gerührt, es können aber feine gestossene Mandeln nebst
ein wenig Zucker mit darein gethan, die Pastetenfor-
men mit Butter bestrichert, mit Teig angefüllt, und
wie vorher angezeigt worden, in eine Tortenpfanne
abgetrocknet, alsdann heraus genommen, in der Mitte
durch mit einem kleinen runden Loch versehen, auch
rund herum eingeschnitten und ausgebacken werden.

100. Wie Apfel-Gebäckenes, sonst Glas-
scheiben genannt?

Man schäle schöne grosse Äpfel, schneide dünne
Blättlein davon, hacke oder stosse Mandeln klein,
thue ein wenig Mehl, Eyerdotter und Zucker dazu,
streich davon auf die Äpfelschnitten, lege eine unbe-
strichene darüber, querle Eyerdottern, ziehe die Äpfel
durch und backe sie langsam in geschmolzener Butter,
so werden sie recht gut seyn.

101. Wie Blätter-Gebäckenes?

Es wird so viel schön Mehl als zu 12 Eiern ge-
nug ist, genommen, ein wenig mit kaltem Wasser be-
feuchtet, mit den Händen unter einander gerührt, daß
es ein glatter Teig wird, abgewogen, ein wenig liegen
gelassen, alsdann auf einem Brett Fingers dicke aus-
einander gerollt, so viel Butter, als der Teig gewo-
gen hat, auch abgewogen, solche mit den Händen wohl
gewirkt, damit sie weich werde, über den Teig ge-
breitet. Wenn dieses geschehen, muß der Teig in 3
Lagen zusammen gelegt, an den Enden aber, damit
die Butter nicht heraus lauft, in die Höhe geschlagen,
D d d d mit

mit dem Wälgerholz aus einander gerollt, wie vorher über einander geschlagen, wieder aus einander gerollt werden, und solches muß 5 bis 6 mal geschehen. Nach diesem wird das Gebackene, wie man es verlangt, geschnitten, in Ofen gesetzt und gehörig gebacken.

102. Wie Mandel-Gebackenes in Butterteig?

Man kan ein Halb- oder ein Viertelpfund Mandeln, so viel man nemlich nöthig hat, recht fein stossen, hernach so viel geriebenen Zucker, ein Stückgen Butter und 2 Eyerdotter dazu thun, selbiges ferner in einem grossen Mörsel zu einem Teig stossen, alsdann einen mürben Butterteig etwas dünne ausrollen, viereckigte Stücke, die aber nicht zu gros seyn dürfen, davon schneiden, solche mit Eyern bestreichen, auf ein jedes Stück etwas von den Mandeln setzen, oben die 4 Ecken zusammen nehmen, an einander kleben, in eine Sortenpfanne thun, langsam gar backen, anrichten und Zucker darauf streuen, so ist es recht.

103. Wie ein gutes Sprizgebäckenes?

Man pflegt anderthalb Pfund Mehl in einen Haufen zu thun, alsdann Wasser heiß zu machen, so daß man einen Finger darinnen leiden kan. Mit diesem Wasser wird das Mehl angerührt, zu einem dünnen Teig gemacht, ein Viertelpfund Butter rein ausgewaschen, in einem Ziegel geschmelzt, wieder kalt werden lassen, der Teig in die Butter gethan, so lange, bis er dick wird, geröstet, in eine Schüssel gelegt, mit 4 Eyern recht wohl durchgerührt, nach Gutdünken gesalzen; allein der Teig darf weder zu dünne noch zu dicke seyn, damit er gut durch die Spritze gehet. Wenn dieses geschehen, muß man Butter in

in einem Siegel oder Kessel schmelzen, das Salz aber davon zuruck lassen, von der Butter ein wenig in die Spritze thun, sie durch solche laufen lassen, daß sie davon glatt werde, und der Zeig sich nicht an die Spritze anlegen könne, den Zeig mit einem Löffel in die Spritze, bis sie voll ist, thun, den Stöpfel in zerlassene Butter tunken, ihn in die Spritze drücken, und in die Butter rund herum spritzen, den Siegel hernach ein wenig vom Feuer heben, ihn umrütteln und wieder aufsetzen. Wenn nun der Zeig in der Butter aufzulaufen beginnt, wird er in die Runde zusammen gedreht, sodann die Butter immerzu mit einem Löffel darauf geschöpft, und nach dem der Zeig oben verharscht ist, solcher umgewendet, endlich wenn er fein gelbe gebacken, heraus genommen. Oder: Es wird ohngefähr zu einem Pfund schönen Mehl 1 Schoppen süße Milch nebst einem kleinen Stückgen Butter in eine Cafferole gethan, aufs Feuer gesetzt, daß es kochend wird, hierauf das Mehl so siedend heiß über dem Feuer hinein gestampft, damit es ein recht harter steifer Zeig werde, sodann auf einen Backtisch gelegt, ein wenig abgekühlt, wohl durchgearbeitet, mit gestosener Muscatenblüth, Cardamomen und geriebener Muscatennuß gewürzt, nebst 4 bis 5 ausgeschlagenen Eiern mit rein gewaschenen Händen wohl durchgearbeitet. Nach diesem kan man wieder 4 bis 5 Eier hinein schlagen, und damit so lange fortfahren, bis der Zeig recht zähe wird, daß er in die Höhe gezogen werden kan. Auf 1 Pfund Mehl rechnet man ohngefähr 12 bis 14 Eier, welche hinein gearbeitet werden müssen, und je mehr man ihn durcharbeitet, je besser es ist. Ferner wird abgeklärte Butter heiß gemacht, von dem Zeig in eine Spritze gethan, davon in die

D d d d 2

heisse

heisse Butter gespritzt, im Spritzen das Gebackene immerzu über einander geschängt, und mit guter Fürsichtigkeit gebacken.

104. Und wie ein Zucker-Spritzgebäckenes?

Dieser Teig wird eben so wie der vorige gemacht, nur daß, wenn man die Eyer hinein arbeitet, auch Zimmet, zart gestossener Zucker nebst geriebenen Citronenschalen mit darzu kommt, sodann in allen Stücken damit eben auf die Art verfahren und also gebacken wird.

105. Wie ein Leichtgebäckenes?

Man nimmt Mehl, schlägt 3 bis 4 Eyer darein, thut ein Stücklein Butter, in der Grösse eines Hühnereyes daran, wirft den Teig zusammen, treibt solchen glatt aus, legt ihn doppelt zusammen, treibt ihn wieder so dünne als vorher aus, und können aus diesem Teige allerhand Arten, wie es beliebig, bereitet werden. Wenn dieses geschehen, wird Schmalz aufs Feuer gesetzt, heiß gemacht, von dergleichen Gebäckem hinein gethan, immerzu mit einer Kelle begossen, so beginnt es hübsch aufzulaufen, doch muß man es nicht zu braun werden lassen.

106. Wie ein Gebäckenes mit dem Eisen?

Vorher muß man Mehl in einen Tiegel oder Casserole thun, Milch daran schütten, es zu einem dünnen Brei abrühren, hernach 3 ganze Eyer, wie auch von 3 die Dotter darein schlagen; es salzen, auch etliche Tropfen Schmalz darunter rühren, alsdann Schmalz in einer Pfanne aufs Feuer setzen, die Forme zugleich ins Schmalz legen, selbige darin heiß

wer

werden lassen, auch ein Tuch gleich bey der Hand haben, um die Form jedesmal abzudrucken, und nach dem die Form heiß gemacht und abgetrocknet worden ist, selbige in das Abgerührte tunken, aber acht haben, damit es nicht in die Form laufe, ferner die Forme mit dem anklebenden Abgerührten ins heisse Schmalz thun, und so lange halten, bis es hart zu werden beginnt, so fällt es von der Form herunter, welches fein goldgelb gebacken, und davon so viel, als nöthig ist, gemacht werden kan.

107. Wie ein Schränk-Gebackenes?

Wenn man vorher schön Mehl auf einem Backtisch, und zu 1 Pfund Mehl ohngefähr ein oder anderthalb Viertelpfund zart gestossenen Zucker gethan hat, wird es mit Eiern, ein wenig süßem Rahm oder Milch, ein wenig zerlassener Butter, gestossenen Cardamomen und ein wenig Rosenwasser zu einem Teig, den man wälgern und rollen kan, angerührt, wohl durch einander gearbeitet, und Stückweise ganz dünne ausgewälget. Nach diesem muß man etwas breite und länglichte Stücke davon mit einem Backrade ausstechen, sodann ein jedes Stück drey mal mitten in die Länge mit dem Backrade so einritzten, daß es an den Enden zusammen sitzen bleibe, hernach einen Striemen über den andern legen, ruckwärts durchziehen oder durchschränken, in heißer abgeklärter Butter ausbacken, aber dabey ja acht haben, daß sie nicht zu braun werden, denn sie sind in der Geschwindigkeit fertig und gar gebacken.

108. Wie ein fetnes Gebackenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln?

Es wird 1 Pfund schönes Mehl mit kaltem Wasser

DD dd 3

34

zu einem steifen Teig angerührt, alsdann halb so viel gute harte ausgewaschene Butter dazu genommen, der Teig ein wenig ausgerollt, der dritte Theil von der Butter in dünne Scheibgen darauf gelegt, zusammen geknetet, wieder ausgerollt, mit dünnen Scheibgen Butter belegt, und solches geschieht so lange, bis nichts mehr davon übrig ist. Zuletzt rollt man es eines Messerrücken dicke aus, schneidet den Teig einer Hand groß in viereckigte Stücke, legt von eingemachten Sachen etwas dünne darauf, deckts mit einem andern Stück zu, und sticht mit einem Backrade in die Runde herum ab, daß es ein kleiner runder Kuchen wird. Hiervon können auch drey oder viereckigte nach Belieben gemacht werden. Sollen sie mit Mandeln gemacht werden, so hackt man einige Hände voll abgeschälte Mandeln recht fein, oder stößt sie gröblich, durcharbeitet sie hernach mit etwas Zucker, Citronensaft und geriebenen Citronenschalen, und füllt sie damit, oder man kan sie auch mit halb gar gekochten Rosinen füllen, welches in eines jeden Belieben steht. Endlich werden diese Kuchen in abgeklärter Butter ausgebacken, so sind sie gut.

109. Wie gezottelt Gebäckenes?

Man kan einen Teig von Mehl, Eiern und ein wenig Salz anrühren, wirken, auf das dünneste ausrollen, das Ausgerollte 6 bis achtfach zusammen legen, auf das kleinste schneiden, hierauf geschmolzte Butter in einen Pfännlein heiß machen, von dem geschnittenen darein thun und es mit einem Löffel zu drücken, so wird ein recht artiges krauses Gebäckenes daraus.

110. Wie Anis-Gebackenes oder Schnitten?

Nachdem man zuvor 2 Eyer wohl geklopft, ein halb Pfund geriebenen Zucker dazu gethan, und es so immerzu mit einem Rührlöffel geschlagen hat, alsdann wird 1 Pfund Mehl genommen, und zwar nur die Hälfte davon, die andere aber zum Auswirken aufbehalten, ferner ein halb Pfund klein geschnittene und abgebräunte Mandeln, ein halb Quintlein Muscatenblüth, 1 Quintlein Anis, 1 Quintlein Zimmet, 1 Quintlein Cardamomen nebst ganz klein geschnittener Schale von einer halben Citrone, dieses alles unter einander gerührt, und hierauf mit dem übrigen Mehl vollends ausgewirkt. Wenn dieses geschehen, kan man kleine Stücklein, etwa eine halbe Elle lang, 2 Finger breit und einen kleinen Finger hoch daraus machen, selbige auf ein Blech legen, in einem Ofen, bis sie verharthen, backen, sie unten los machen, wann sie schwarz, abschaben, ferner in kleine Stückgen, und zwar halben Fingers quer schneiden, wieder auf das Blech legen, und noch ein wenig gelblicht backen lassen, so sind sie recht.

111. Wie wird ferner Citronen-Gebackenes gemacht und in Butter ausgebacken?

Es werden 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl gestossen, mit dem Weißen von 6 Eyern recht unter einander gearbeitet, und zwar je länger je besser, hierauf mit einem Pfund geriebenem Zucker und einer geriebenen Citronenschale auf dem Feuer recht steif abgerührt, durch eine Spritze oder auch in Mödel ausgestochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

112. Und wie Pomeranzen-Gebackenes?

Man reibe die braunen Schalen von ohngefähr 8 bis 10 Pomeranzen ganz dünne ab, thue es in ein Geschirr, hierauf schäle man die dicke weiße Schale von dem Inwendigen auch herab, schneide das Inwendige in 4 Theile, mache die Kerne heraus, hacke das andere ein wenig klein, und thue es zu denen abgeriebenen Schalen, rühre es alles mit einem halben Pfund fein gestossenen und durchgeseibten Zucker, wie auch 1 Viertelpfund trocken gestossenen Mandeln unter einander, schlage das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu einem steifen Schaum, thue es auch dazu und rühre es recht unter einander, backe es in einem Rand, oder man verfertige ein Unterblatt von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne, umkräuse den Rand fein zierlich, alsdann backe mans darinnen, so wird es auch recht seyn.

113. Wie Käse-Gebackenes auf Oblaten?

Man kan einen guten felsch geriebenen Parmesankäse nehmen, Eyer daran schlagen, ein wenig geriebenes Semmelmehl darunter mengen, es zuckern und gilben, alsdann eine starke Fülle also anmachen, sie auf Oblaten streichen, mit einer andern Oblate bedecken, grosse und kleine Stücke daraus schneiden, selbige an denen Seiten in ein zerklöpftes Ey tunken, in Schmatz legen, sie bald umkehren, hübsch heraus backen, und also warm auf den Tisch geben.

114. Wie Oblaten-Gebackenes?

Man muß erstlich 8 Eyer mit einer steifen Ruthe wohl schlagen, hernach 1 Pfund geriebenen Zucker dazu

und
Dazu blöten und
Erdbeeren ne
es heilig Anis
ein, solches red
er, und groar e
stücken, in la
wer legen und
einer Tortenpf
115. Wie

Es wir
recht unter
Nahm und
Milch zu ein
Eisen kan geg
das Waffel
chen, ein pa
ten, hübsch
ten Zucker
halb Pfund
8 Eyer, und
es so lange
man 3 Löffel
wasser nebst
1 Viertelpfun
be und backe
das, so ist es

116. Wi

Man pfl
Wolfsch

Salz, geriebene Citrone, ein Viertelpfund geriebenen Zucker nebst einer Caffee-Asse voll Pomeranzenblüthwasser zu nehmen, dieses alles unter einander zu knechten, es auf einem Tisch mit den Händen wohl auszurücken, einen Teig daraus zu formiren und ihn eine zeitlang stille liegen zu lassen. Hierauf werden die Fleurons in der Grösse einer welschen Nuß geschnitten, solche wohl ausgerollt, mit geklopftem Ey bestrichen, auf eine Kupferplatte gesetzt und in Ofen geschoben, alsdann wenn sie gar sind, herausgenommen, mit feinem Zucker glacirt, wieder in Ofen geschoben, damit sie sich färben, endlich in eine Schüssel gesetzt und zu Beygerichten angerichtet, oder ander Essen damit belegt.

117. Wie pflegt man Krapsen zu backen?

Hierzu kan man einen guten Buttermesserrücken dick austreiben, hieraus Stücke einer Hand breit, aber etwas länger, schneiden, mit zerklöpften Eyern bestreichen, auf die eine Hälfte ein Häuflein von einer beliebigen Fülle machen, die andere Hälfte darüber schlagen, sie abrädeln, oder mit einem warm gemachten Messer fein zierlich ausschneiden, aussen auch mit Eyern bestreichen, und nach dem sie fertig, mit untergelegtem Papier auf ein Backblech thun, endlich bey gelinder Hitze hübsch gelbe backen lassen, so sind sie recht.

118. Wie Bauen Krapsen?

Zuvor pflegt man 3 Vierling geschälte Mandeln in frisches Wasser zu legen, damit sie hübsch weiß bleiben, einen jeden Mandelkern gewürfelt etwa in 6 Theile zu schneiden, hernach 3 Vierling fein gesiebten Zucker

Bücher in ein
s Dotten dar
abzurühren, al
Wind Mehl
machen und r
lösem werden
darauf 4 ges
empfanne od
einem feinen
gesetzt, dan
den möge.

119. W

Man
groß Butter
dotter, 8 L
nägeln, W
geschnittene
einen Teig
lege ihn au
binde ihn
im Schma
und gebe ih

Man
mit 3 Loth
Milch, 3 L
dottern wof
damit anma
einem Nade
ben, den dar
ausdrücken,

Zucker in ein Häselein zu thun, 3 ganze Eyer nebst 2 Dottern darein zu schlagen, 3 Viertelstunden lang abzurühren, alsdann einen Teig mit einem halben Pfund Mehl und den geschnittenen Mandeln anzumachen und recht unter einander zu rühren. Nach diesem werden runde Zelten von Oblaten bereitet, oben darauf 4 geschälte Mandelkerne gelegt, in einer Tortenpfanne oder Backofen fein gelblicht gebacken, mit einem feinen Zuckereis angestrichen, wieder in Ofen gesetzt, damit sie anziehen, und das Eis hart werden möge.

119. Wie Spießkrapsen auf Wiener Art?

Man nehme ein halb Pfund Mehl, einer Nuß groß Butter und 2 Löffel voll Milchrahm, 5 Eyer dotter, 8 Loth Zucker nebst klein gestoffenen Gewürznägelein, Muscatenblüth und Zimmet, wie auch klein geschnittene Schale von einer Limonie, mache hiervon einen Teig an, walgere solchen Messerrücken dick aus, lege ihn auf ein Blech, damit er eben zusammen geht, binde ihn ringlicht zusammen, backe ihn fein gelinde im Schmalz, daß er hübsch auflaufe, zuckere ihn wohl und gebe ihn auf den Tisch.

120. Wie Hefen-Krapsen?

Man muß, wenn man vorher 1 Pfund Mehl mit 8 Loth zerlassener Butter, 1 Schoppen laulichter Milch, 3 Löffeln voll gewässerter Hefe und 10 Eyer dottern wohl unter einander abgerührt hat, einen Teig damit anmachen, ihn wohl abschlagen, salzen, auf einem Nudelbrett auswürken, Fingers dicke austreiben, den dazu gehörigen Model nehmen, die Krapsen ausdrücken, auf ein Tuch legen, schön aufgehen lassen,
in

inzwischen aber Schmalz in einer breiten Pfanne heiß machen, die Krapsen darein thun und selbige fein langsam heraus backen.

121. Wie Markt Krapsen?

Es wird von feinem Mehl, Eiern und ein wenig Salz ein Teig angemacht, fein trocken ausgewürkt, dünne ausgewalget, zuvor Markt klein gehackt, Zucker nebst kleinen Rosinen dazu gethan, in geschmolzener Butter gebacken, und angerichtet.

122. Wie Spinat Kräpflein?

Nachdem vorher der Spinat gewaschen und gehackt worden, alsdann wird selbiger in einer Pfanne ganz trocken geschwefet, wohl ausgefeilt, in eine Schüssel gethan, gesalzen, gezuckert, ein wenig geriebenes Eyerbrod nebst einigen Eiern darunter gemacht, mit Ingber, Pfeffer, Zimmet und Cardamomen gewürzt, alles wohl unter einander gemengt, auf Semmelschnitten gestrichen, aus dem Schmalz gebacken, und zuletzt Zucker darauf gestreut.

123. Wie Lungen Kräpflein?

Es wird eine Kalbslunge gesotten, klein gehackt, mit Zucker, Zimmet, feinem Gewürz, 2 Eiern, kleinen Rosinen und geriebenem weißem Brod recht unter einander gerührt, in einen Teig gefüllt, und aus dem Schmalz gebacken.

124. Wie Aepfel Kräpflein?

Man nehme Borstfelder Aepfel, schneide und siede sie in Wein, thue ein wenig in Zucker geröstetes Semmelmehl nebst klein gehackten Mandeln, etwas

etwas Eisen
man Spanisch
heraus, schlage
sie backen.

129

Es muß
halb Pfund
abgetrieben
klein geschnit
2 Loth klein
ne Eis, rich
läßt sie gelb

126. Wie

Man p
ein wenig B
auswürfen
nen Löffel v
oder etwa
Häuflein z
einem Nädle
so ist es rech

127. W

Hierzu n
tweil gesch
Zucker, 2 Loth
eine Muscate
wie auch eine
Mandeln und
kommen. D

etwas Trifenet und kleinen Rosinen, wie auch ein wenig Spanischen Wein daran, bereite eine Fülle hieraus, schlage solche in einen Buttermeyg und lasse sie backen.

125. Wie Eis-Kräpflein?

Es muß vorher das Klare von 3 Ethern in ein halb Pfund Zucker gerührt, und eine Stunde lang abgetrieben werden, hernach thut man 1 Vierling klein geschnittene Mandeln nebst 2 Loth Citronat und 2 Loth klein geschnittenen Pistacien in das abgetriebene Eis, richtet kleine Kräpflein auf Oblaten zu, und läßt sie geschwinde backen, so sind sie fertig.

126. Wie macht man Krapsen von eingemachten Johannisbeeren?

Man pflegt einen Teig von Mehl, Ethern und ein wenig Butter anzumachen, selbigen recht dünne auszuwürfen und auszuwalgern, alsdann einen kleinen Löffel voll eingemachte Johannisbeere viereckigt, oder etwa eines Sechskreuzerstückes groß, auf ein Häuflein zu thun, den Teig darüber zu schlagen, mit einem Rädlein abzurädeln und im Schmalz zu backen, so ist es recht gut.

127. Wie Brugel-Krapsen im Schmalz gebacken?

Hierzu wird 1 Pfund schön Mehl, 10 Loth Blätterweiß geschnittene frische Butter, ein Viertelpfund Zucker, 2 Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznägelein, eine Muscatennuß nebst einem Ey und 4 Dottern, wie auch einem halben Pfund recht zart gestossenen Mandeln und kein geschnittener Limonen Schale genommen. Wenn dieses geschehen, muß man das
Mehl

Mehl und die Butter mit einem Wälgerholz wohl abarbeiten, alsdann die andern Sachen dazu thun, den Teig mit dem Nudelwalger zusammen machen, ihn Messerrückens dicke austreiben, in der Länge und Breite des dazu gehörigen Blechs abrädeln, das Schmalz nicht gar zu heiß darüber schütten, den Teig auf das Blech binden, selbigen hübsch gelb backen lassen, hierauf wieder warm zuckern, oder ein Eis darüber machen, wie es beliebig ist.

128. Wie Käse-Krapfen?

Es wird ein Teig von gutem geriebenem Käse, halb so vielem Mehl nebst Eiern, so viel nöthig sind, wie auch etwas Salz und Muscatenblüth angemacht, auf einem Brett ausgewälget, damit er hübsch werde, solcher krumm, in Gestalt eines kleinen halbenmonds, oder was man sonst vor eine beliebige Form daraus machen will, formirt und in geschmolzener Butter fein gelbe abgebacken.

129. Wie Brand-Krapfen?

Man kan gute Milch nehmen, frische Butter darein werfen, selbige sieden lassen, fein Mehl darein rühren, den Teig auf einer Stut anmachen, wohl abrühren, auf dem Feuer abtrocknen, damit er nicht knolligt werde, oriskühlen lassen, so viel ganze Eier nebst eben so viel Dottern darein rühren, daß er nemlich seine rechte Dicke bekommen möge, daraus Krapfen oder Spritzstrauben, wie es gefällig, formiren, und in einem nicht allzu heißen Schmalz backen.

130. Wie Krapfen von Eyerkäse?

Man nimmt 2 Löffel voll geriebenes Semmelmehl, thut kleine Rosinen und Zimmet darunter, schlägt

Schlag Eyer dar
und macht also
Eyer und Mehl
ausgemalgert,
gefüllt, doch ni
kan; endlich k
backen und rich

131.

Man mu
ter rösten, e
Rosinen neb
unter einan
eben so form
recht.

132. W

Vorger
Wein und
Zimmet, M
sinen, auch
kommt, dar
Mehl, Eyer
dünn auszu
die Krapfen
sich will, for
fertig, zu

133. Wie

Dieser r
halb Pfund
gibt voll gut
gelinet, mit

schlägt 2 Eyer daran, rührt alles wohl unter einander, und macht also einen Eyerkäß. Unterdessen wird von Ethern und Mehl ein Teig angemacht, selbiger dünne ausaewalgert, das unter einander gerührte hinein gefüllt, doch nicht zu voll, damit es nicht auslaufen kan; endlich läßt man die Krapsen fein gelinde abbacken und richtet sie an.

131. Wie ferner von Kraftbrod?

Man muß dünnes Kraftbrod reiben und in Butter rösten, ein wenig Wein daran schütten, kleine Rosinen nebst Safran und Trisenet dazu thun, es unter einander rühren, einen Teig anmachen, und eben so formiren, wie zu denen Markkrapsen, so ist es recht.

132. Und wie von Quitten-Latwerge?

Vorhero pflegt man eine Quittenlatwerge mit Wein und Malbaster zu zertreiben, Felgen, Zucker, Zimmet, Muscatennuß und Blüthe, ausgedörte Rosinen, auch 2 Eyer, damit es eine rechte Dicke bekommt, darunter zu hacken, alsdann einen Teig von Mehl, Ethern und Zucker anzumachen, selbigen recht dünne auszuwälgern, von der Fülle darauf zu legen, die Krapsen wie grosse Kaffolen, oder wie man sonst will, formiren, im Schmalz zu backen, und wenn sie fertig, Zucker darüber zu streuen.

133. Wie werden Butterschnitten gemacht?

Hierzu wird ein halb Pfund schön Mehl, ein halb Pfund Butter, ein wenig Salz nebst 2 Kelchgläser voll guten Wein genommen, alles zusammen geknetet, mit dem Wälgerholz aus einander gewälget,

gert, wieder zusammen geschlagen, und solches muß 3 bis 4 mal wiederholt, auch an einem kühlen Orte verrichtet werden. Sodann wälgert man diesen Teig eines starken Messerrückens dicke, schneidet aus selbigen mit einem warmen Messer viereckigte Stücklein, bestreicht sie mit geklopftem Eyerweiß, streut ein wenig Zucker darüber, und läßt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.

134. Wie aber gebackene Schnitten?

Vorhero werden Kalbsbriese, Krebse, Schnecken und Morcheln gesotten und unter einander klein gehackt; alsdann miß man geriebenes Eyerbrod in Krebsbutter rösten, alles wohl unter einander mischen, Eyer daran schlagen, um es zu einer subtilen Fülle zu machen, hernach Eyerbrod zu Pläßen schneiden, diese zusammen bereitete Fülle darauf streichen, mit geklopften Eiern beschmierem, aus dem Schmalz backen, und zum Auszieren bey allerhand Gerichten gebrauchen.

135. Und wie werden solche Schnitten von einem Rebhuhn bereitet?

Man kan, nachdem vorher das fleischigte von den vordern Vierteln oder der Brust eines gebratenen Rebhuhns abgelöst worden, selbiges mit ein wenig von gebratener Kalbsniere nebst dem daran hangenden Fett, oder auch mit ein wenig Rindsmark zusammen klein hacken, etwas von Semmelmehl oder geriebenem Eyerbrod dazu thun, einen Eyerdotter daran schlagen, also den Teig in behöriger und rechter Dicke anmachen, mit Salz, Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig Safran würzen, auch so es beliebig, klein zerschnittene Aibecken oder kleine Rosinen darunter rühren,

haben, diese Fülle
Brod mischen
geriebenem Eyer
und alsdann ent
geben lassen S

136. Wie

Man pfleg
schreiben, e
zu bestreichen
in einen nicht
hierauf wen
Stücklein m
sie um und
zum Feuer
Stücklein hin
cken, auch mi
indem sie dov

Man m
schlagen, m
ihnen Zela d
machen, sod
Schnitten strei
se recht.

138.

Es wird
hingen Mand
den so viel ae
macht, selbige
neem ein Mand
schon mit eine

rühren, diese Fülle auf einige Schnitten von weißem Brod streichen, solche nochmals aus nicht allzu heiß gemachtem Schmalz hübsch gemächlich heraus backen, und alsdann entweder also trocken, oder aber in einer gelben süßen Sauce auf den Tisch geben.

136. Wie gebackene Englische Schnitten?

Man pflegt eine Klare wie zu den Büchsenkuchen abzurühren, alsdann eine Tortenpfanne mit Butter zu bestreichen, das Klare hinein zu schütten, selbige in einen nicht allzu heißen Backofen setzen, abtrocknen, hierauf wenn sie aus, und inwendig trocken worden, Stücklein nach eigenem Belieben daraus zu schneiden, sie um und um zu bekerben, zugleich auch Schmalz zum Feuer zu setzen, und wenn es heiß ist, einige Stücklein hinein zu legen, gemächlich heraus zu backen, auch mit einer Kelle ohne Unterlaß zu begießen, indem sie davon desto schöner auflauft.

137. Wie Käse-Schnitten?

Man muß zu einem guten geriebenem Käse Eyer schlagen, mit ein wenig Semmelmehl vermengen, einen Teila davon, und zwar wie ein dickes Mus machen, sodann selbige fein erhaben auf Semmel schnitten streichen und im Schmalz backen, so sind sie recht.

138. Wie Mandel-Schnitten?

Es wird ein Teila von einem Viertelpfund gestoffenen Mandeln, einem Viertelpfund schönen Mehl, eben so viel geriebenem Zucker nebst 2 Eyrn ange macht, selbiger durcharbeitet und ausgewälert, als wenn ein Rand um eine Schüssel gesetzt werden sollte, sodann mit einem Wälaerholz ein wenig platt gerollt,

¶ ¶ ¶

und

und zwar ohngefähr 2 Finger breit, ferner in längliche Stücke abgeschnitten, langsam gebacken, und auf den Tisch gegeben.

139. Wie von Semmel gefüllte Schnitten?

Vorher werden Eyer geklopft, im Schmalz abgerührt, so genannte Eyer im Schmalz, aber nicht zu hart, gemacht, kleine Rosinen nebst Zucker, Trisanet und Safran darunter gethan, hierauf kan man solches auf Semmelschnitten, wie ein Hirn, streichen, 2 Schnitten auf einander legen, wieder Eyer klopfen, diese zugemachte Schnitten darein legen und sie wie andere Semmelschnitten backen.

140. Wie güldene Schnitten?

Man schneide Eyerbrod zu Pläzen, zerklopfe alsdann 3 bis 4 Eyer, salze und zuckere sie ein wenig, schütte Rosenwasser, so es beliebt, daran, rühre es wohl unter einander, ziehe hierauf so viel Schnitten als man auf einmal backen kan, zuerst durch Rahm oder Milch, und sodann durch die gerührten Eyer, lege ferner diese durchgezogene Schnitten in Schmalz, so in einer Pfanne heiß gemacht worden, und backe sie hübsch gelb heraus. Oder: Es werden Schnitten von einer Semmel oder Weck geschnitten, ein wenig durch ein Wasser, oder auch durch Wein gezogen, solche in zerklopfte und mit Zucker ein wenig angerührte Eyer gelegt, schön gelb aus Schmalz gebacken, mit einer süßen Sauce von gutem Wein und Trisanet angerichtet und auf den Tisch getragen.

141. Wie ferner Zuckerschnitten?

Es werden vorher 6 Eyer wohl unter einander

ge

geklopft, hernach rührt man ein halb Pfund zart gestoffenen Zucker, eben so viel schön Mehl, wie auch ein wenig Rosenwasser darunter, schmiert eine viereckige Form mit Butter aus, thut den Teig darein, und läßt ihn backen. Nach dem Backen muß man es in einen Keller setzen, eine Nacht darinnen stehen lassen, sodann selbiges in ordentliche Schnitten schneiden, es wieder in den Ofen setzen, und darinnen aufwärmen und beruften lassen.

142. Wie werden die Mandel Späne gemacht?

Man stosse 1 oder 2 Pfund Mandeln recht klein, nehme auf ein Pfund ein halb Pfund zart geriebenen Zucker dazu, rühre es wohl unter einander, alsdann schlage man auf 1 Pfund Mandeln 6 Eyerweiß zu einem steifen Schaum, rühre es auch dazu, mache ein Backblech recht rein und warm, beschmiere es mit reinem Wachs wohl, thue von den angerührten Mandeln eines Messerrückens Dicke ganz eben und dichte darüber her, backe es in einem nicht allzu heißen Backofen fein gelblicht, und denn sogleich als es heraus genommen wird, schneide mans ohngefähr in 2 Finger breite und einen halben Finger lange Striemlein, wickle solche auf runde Hölzer, daß es die Gestalt der Hobelspäne bekommt. Nach diesem muß die obere Seite von dem Gebackenen oben bleiben, beym Abschneiden und Umwickeln aber etwas geschwind verfahren werden, indem es sonst zu hart werden und zerbrechen möge. Wenn es nun hart ist, wird es von den Hölzern abgezogen und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken gehalten, sonst pflegt es nachzulassen und weich zu werden. Es können auch sonst beym Aufwickeln allerhand beliebige

E e e 2

Figuren

Figuren und Models davon gemacht, und wenn man keine Gelegenheit hat, solche in einem Backofen zu backen, nach und nach in einer Sortenpfanne gar gemacht werden. Endlich hat man sich bey dem Backen wohl in acht zu nehmen, indem dieses Gebäckene gar leichte braun wird.

143. Und wie die Maul-Taschen?

Man rollet ein Stück feinen Blätterteig, ohngefähr 2 Messerrücken dünne aus, und verfertigt von allerhand eingemachten Sachen, auch von allen solchen, da sonst Sorten gemacht werden, seine kleine halbe Monde oder Maultaschen, läßt auf einem Blech in einem Backofen, oder in einer Sortenpfanne eine Pfanne voll nach der andern gar backen, bis man genug hat, und nichts mehr davon übrig ist, richtet sie an, streut Zucker darüber, und trägt sie zu Tische.

144. Wie werden die Crippings verfertigt?

Man pflegt die Brust von jungen abgebratenen Hünern, Kalbsnierenfett, etwas Speck, ein wenig Milch, Eyerdottern, in Milch geweichte Semmelkrumen, nebst Salz und andern feinen Gewürzen zu nehmen, solches alles unter einander zu hacken, in einem Mörzel fein zu stossen, hieraus runde Kugeln eines Thalers groß und eines Fingers dicke zu formiren, in Eiern umzulehren, mit geriebener Semmel zu bestreuen, und endlich, wenn es angerichtet werden soll, in heißer Butter zu braten. Es ist ein recht niedliches Essen; dessen man sich auch bey Garnirung anderer Schüsseln bedienen kan.

145. Wie Spanische oder Zucker-Plätzgen?

Man nimmt 2 Loth Krafftmehl, eben so viel gut Weizens

Weizenmehl, 8 Loth zart gestoffenen Zucker, schlägt 2 Eyer mit Rosenwasser recht klein, rührt sie unter das Vorhergehende und macht einen gelinden Teig davon an. Nach diesem läßt man diesen Teig durch einen Trichter auf ein mit Butter bestrichenenes Papier fließen und also gelbe backen, so ist es recht.

146. Wie pflegt man einen Auflauf zu backen?

Man kan ein halb Maas Mehl mit einer halben Maas Milch anrühren, hernach 6 Eyer darein schlagen, ein halb Viertel Pfund zerlassene Butter nebst Salz darein thun, hernach Schmalz oder Butter in einem Model oder Pastetenschüssel zergehen lassen, den Teig aber nur halb voll, hinein füllen, ihn in einer schnellen Hitze abbacken, doch daß er keine Luft hat, denn sonst kan es nicht aufauffen, alsdann ist es recht und gut.

147. Wie werden Wespennester bereitet und gebacken?

Hierzu wird der achte Theil einer Meze schönen Mehls, ein halber Schoppen gute Hesen und eben so viel Rahm genommen; alsdann läßt man beydes ein wenig warm werden, thut ein halb Loth Salz dazu, schlägt es unter einander in eine Schüssel oder Asch, setzt auf einen warmen Ofen damit es aufgehe. Hernach kan man 8 Eyer dazu schlagen, anderthalb Vierling Butter zergehen lassen, solches bis auf etwas weniges in den Teig schütten, ihn kneten oder unter einander rühren, doch daß er nicht zu feste werde. Hernach wird dieser Teig auf ein Brett gethan, allein es muß von dem obigen Mehl etwas zurück behalten werden, daß man zum Auswalgern unterstreuen kan. Wann nun ein Stückgen etwa einer Hand breit und

Eeee 3

fast

fast einer Elle lang ausgewalget worden ist, so wird zuvor ein halb Pfund Butter geschmolzen, der Schmelgel oben davon genommen, der Teig damit beschmiert, über einander gewickelt, selbigen rund herum wie eine Schnecke gelegt; die obige zerlassene Buter in eine Bratpfanne herum gegossen, damit es überall angefeuchtet werde, den Teig darein gelegt und in eine Bratröhre gesetzt. Es können 7 oder 9 und auch noch mehrere dergleichen Wespennester nach einander gesetzt werden. Wenn sie nun noch ein wenig gegangen, so dürfen sie im Ofen eine Stunde lang gebacken werden. Man kan auch Eyer und Butter oben zugleich darein thun, und so gehen lassen; wer will kan auch Zucker und Rosenwasser in den Teig auch ein jedes besonderes in ein Pastetennäpfgn thun; dieses alles steht in eines jeden Belieben.

148. Wie die Schneeballen?

Hierzu wird schön Mehl, ein halb Maas gute Milch, und 2 Loth frische Butter erfordert, die Butter läßt man in der Milch zergehen. schlägt 2 ganze Eyer darein, klopft sie wohl ab, schüttet sie unter das Mehl, macht einen Teig davon an, walget ihn recht dünne aus, formirt mit einem Krapfenrädlein Schneeballen, legt sie in den Model, alsdann ins Schmalz und bäckt sie heraus. Der Model soll aber immerzu herum gedreht werden, bis man meynt daß der Schneeball fertig; Hierauf wird der Model heraus genommen, aufgemacht, das Küchlein heraus gethan, und fährt damit so fort, bis alle Schneeballen heraus gebacken sind.

149. Und wie truckene Schneeballen?

Man pflegt ein Pfund recht feines Mehl, ein Pfund

Pfund Butter nebst eben so viel Wasser zu nehmen,
 das Wasser und die Butter zum Feuer zu setzen, und
 wenn es zu Kochen anfängt, das Pfund Mehl auch
 hinein zu rühren und ein wenig Muscatenblüth dazu zu
 thun. Wenn es nun auf dem Feuer ein wenig abge-
 rührt ist, wird es abgesetzt um ein wenig abzukühlen,
 zuweilen aber mit umgerührt. Nachdem es nun mei-
 stentheils abgekühlt worden, muß man erstlich 3 bis
 4 Eyer hinein schlagen, und damit wohl rühren, hernach
 wieder so viel Eyer hinein thun und rühren, und
 dieses so lange verrichten, bis es recht zähe wird und sich
 mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt. Hierauf kan
 man kleine Klümpgen daraus formiren, selbige in ei-
 ne Tortenpfanne setzen, unten und oben mit Feuer
 gemächlich gar backen; denn wenn sie zu geschwinde
 gar abgebacken werden, fallen sie wie ein platter Ku-
 chen wieder zusammen, backen sie aber sein langsam
 und härtslich aus, so bleiben sie stehen. Wenn sie nun
 aus der Pfanne gethan werden, darf man nicht gleich
 eins auf das andere setzen, sondern selbige erst ab-
 dämpfen lassen, so werden und bleiben sie recht schön
 und gut.

150 Wie werden Aepfel-Strauben verfertiget?

Vorhero müssen die Aepfel würflich geschnitten,
 Rosinen und grob geschnittene Mandeln darunter ver-
 mischt werden; hierauf kann man einen Teig mit
 Eyern, Wein und weissen Bier anmachen, aber auch
 die Eyer davon lassen, alsdann die Aepfel darein legen,
 sie unter einander rühren, ein zuvor wohl heiß gemach-
 tes Schmalz wieder ein wenig erkühlen lassen, etwas
 davon aus der Pfanne auf einen zinnernen Zeller schüt-
 ten, etwas von besagtem Teige nebst denen Aepfeln

E e e 4

Darauf

Darauf legen, Strauben daraus formiren, selbige mit einem flachen eisernen Löffel von dem Teller in die mit heissem Schmalz angefüllte Pfanne heben, fein langsam backen, damit sie inwendig recht ausbacken können, doch aber nicht allzuheiß einlegen, zuletzt auch ihnen eine etwas stärkere Hitze geben, Zucker darauf streuen und auf den Tisch geben.

151. Wie Quitten-Strauben?

Es werden acht Quitten in einen Hasen gethan, Röhrwasser daran geschüttet, recht weich gesotten, alsdann geschälet, in Plätzlein geschnitten, durch ein Sieb gerieben, mit geriebenen Eyerbrod, einer guten Hand voll Mehl und Zucker unter einander gerührt und Strauben aus diesem Zeige formirt, endlich in einer Pfanne mit heissem Schmalz, wie die Mandelstrauben heraus gebacken, so sind sie recht.

152. Wie Zucker-Strauben?

Man pflegt vier gute Hände voll feyn Mehl nebst drey guten Händen voll zart gestossenen Zucker mit Eyerweis anzurühren, mit einer steifen Ruthe wohl zu schlagen, allein nach und nach so viel Eyweis dazu zu thun, damit der Zeig so fließend werde, um solches durch einen kleinen Trichter lauffen lassen zu können, alsdann abacklarte Butter in eine reine und trockene Wasserkelle zu thun, sie heiß zu machen, hierauf ein paar Löffel voll von dem angerührtem Zeige durch einen kleinen dreylöcherigen Trichter immerzu rund herum und creuzweise in die heiße Butter lauffen zu lassen, und wenn die eine Seite gar und gelbbraun ist, es um und auf die andere Seite auch also zu wenden, heraus zu nehmen, auf ein grosses rundes

des Zeig zu legen
von einem
zu thun, bis
Man nimmt ein
ponnig Eyerbro
daran, thut Z
selbst es mit
recht hebt und
worden, durc
abacklarte B
wird es den

Man
machen, ihr
4 ganze Eyer
darein thun
hernach sein
ein röhren,
chen, daß er
lauffen könn
backern, un

154. Wie
Nachde
Mehl und An
Mandeln, in
den Eyern a
darunter gerü
Schmalz geze
Wenn selches
ein Walzerhof
der Zeig anfän

des Hof. zu legen bis es hart ist, sodann wieder etwas Frisches hinein zu thun, und so lange damit fortzu fahren, bis nichts mehr davon übrig bleibt. Oder: Man nimmt eine gute Hand voll schön Mehl, schlägt zwanzig Eyerdottern und das Weiße von zehn Eyern daran, thut Zimmet und fein geriebenen Zucker dazu, schlägt es mit einer steifen Ruthe so lange, bis es sich recht hebt und schäumt, läßt es wie vorher gemeldet worden, durch einen dreylöcherigen Trichter in helffe abgeklärte Butter lauffen und also gar backen, so wird es denn recht und gut seyn.

153. Wie Hefen • Strauben?

Man muß ein halb Maas Milchrahm warm machen, ihn wohl abrühren, alsdann 6 Eyerdotter, 4 ganze Eyer, wie auch zwey Löffel voll gute Hefen darein thun, solches wohl unter einander abrühren, hernach feines Mehl und vier Loth gute Butter darein rühren, es salzen, den Teig in der Dicke anmachen, daß er durch den gewöhnlichen Straubenlöffel lauffen könne, die Strauben hübsch langsam backen, zuckern, und warm auf den Tisch geben.

154. Wie krumme Strauben mit Mandeln?

Nachdem vorher ein Teig von vier Löffeln voll Mehl und zwey Loth mit Rosenwasser abgeriebenen Mandeln, ingleichen mit dem zerklöpften Weißen von drey Eyern angemacht worden, so wird Zucker noch darunter gerührt, selbiger mit einem Trichter in das Schmalz gezettelt und geschwinde heraus gebacken. Wenn solches geschehen, werden die Strauben über ein Walgerholz gebleget, so sind sie fertig. Sollte der Teig anfänglich zu dicke seyn, so kan man noch

See 5 von

von ein oder zwey Eiern das Weiße daran schlagen, damit selbiger etwas zähe werde; ist er aber noch zu dicke, muß man ihn vollends mit Rosenwasser wie einen andern Straubenteig anmachen.

155. Wie Milchrahm-Strauben?

Es muß ein halb Maas guter süßer Milchrahm mit 14 Loth frischer Butter aufgefotten werden, hernach kann man 18 Loth fein Mehl darein rühren, es unter stetem Rühren auf der Blut wohl abtrocknen lassen, es salzen, 10 Eyerdotter darein rühren, einen Teig, so dicke, daß er durch den Straubenlöffel lauft, anmachen, die Strauben hübsch gelbe aus dem heißen Schmalz backen, endlich warm und gezuckert zu Tische taagen.

156. Wie ferner weiße Strauben?

Es wird mit dem feinsten Mehl und mit lauter Eyerklar von 6 oder mehr Eiern, nachdem man nemlich viel zu machen gedenkt, ein Teig angemacht, doch muß man die Eier zuvor wohl klopfen und den Teig anfänglich etwas dicke machen, hierauf ein wenig Rosenwasser daran schütten, daß er dünner als der gemeine Straubenteig werden möge, ihn nach Belieben zuckern. Nach diesem nehme man ein tiefes Pfännlein mit recht heißem Schmalz und ein enges Trichterlein, hebe die Pfanne vom Feuer, schütte etwas von dem Zeige in das Trichterlein, lasse es sein langsam bis die Pfanne mit den Strauben angefüllet ist, heraus ins Schmalz lauffen, halte solches sodann über das Feuer, wende aber die Strauben nicht um, sondern lege sie auf ein sauberes Tuch, wickle sie geschwinde über ein Wälgerholz, weil sie noch heiß sind, indem

indem senken, um das Wälgerholz man sie wohl hinlegen, und so sie am Ende schüttele sie hermit Zucker. Länge neben und im Hera so ist es auch

157.

Das
lein, mit
zerrieben,
dem andern
wie ein gem
und die Stra

158. V

Es m
Eiern ein
gemacht, r
Safran ge
Butter od
man den E
Feuer in d
wird es run

159. W

Man y
viel sein geste
mit 6 Klein g

indem sonsten, wenn sie erkaltet sind, sich nicht mehr um das Wälgerholz biegen lassen. Ferner drücke man sie wohl um das Holz, damit sie recht feste daran liegen, und wende die Strauben an dem Orte, wo sie am krausesten und weissfesten sind, heraus, schlichte sie hernach in eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker. Die Strauben kann man auch nach der Länge neben einander in die Pfanne lauffen lassen, und im Herausnehmen ein wenig zusammen drücken, so ist es auch recht und wohl gethan.

157. Und wie welsche Strauben?

Das Mehl wird, wie zu den gebrannten Ruchlein, mit siedendem Wasser angebrühet und sehr wohl zerrieben, hernach werden Eyer und zwar eines nach dem andern darein geschlagen, bis nemlich der Teig wie ein gemeiner Straubenteig, glatt und dünne wird, und die Strauben wie die vorigen gebacken.

158. Wie aber ein Strauben-Kranzlein?

Es wird von einem Maas feinen Mehl und 6 Eyern ein dünnes Teiglein, wie ein Staubenteig ange- gemacht, mit geriebener Muscatennuß und ein wenig Safran gewürzt, wohl unter einander gerührt und Butter oder Schmalz heiß gemacht, hernach läßt man den Teig sechs oder siebenmal aufeinander, rings- herum in das Schmalz lauffen, es bald backen, so wird es rund wie ein Kranz.

159. Wie macht man gute hohe Zippen?

Man pflegt 1 Pfund schönes Mehl und halb so viel fein gestossenen Zucker unter einander zu mengen, mit 6 klein geschlagenen Eyern nebst ein wenig abge-
flärter

Klärter Butter wohl unter einander zu rühren, als
 denn mit süßem Rahm oder süßer Milch zu einem recht-
 sämig-fließenden Zeige anzurühren, auch so man will,
 geriebene Citronenschalen, Anis und anderes frisches
 Gewürze dazu zu thun, hierauf ein Hippen Eisen auf
 beyden Seiten heiß zu machen, sauber auszuwischen,
 ein wenig zu schmieren, anfänglich nur ein wenig Zeig
 hinein zu thun, nicht allzuhart zuzudrücken, sondern
 daß der Zeig nur überall ins Eisen komme und nicht
 zu viel heraus spritze, ferner mit guter Fürsichtigkeit
 auf beyden Seiten gelbbraun zu backen, das Ausge-
 spritzte, ehe das Eisen aufgemacht wird, rund herum
 abzuschneiden, loß zu machen, so gleich heiß auf ein
 rundes Holz zu wickeln, und so fort zu fahren, bis
 nichts mehr davon übrig ist. Wenn die Hippen von
 dem Eisen nicht gerne herunter gehen, muß man es
 ein wenig schmieren, sonst aber bedarf es solches
 Schmierens nicht. Oder: Man nehme 18 Loth feines
 Mehl, 1 Viertel Pfund zart geriebenen Zucker, ein
 halb Quintlein Gewürznägelein, Muscatenblüthe,
 Pfeffer, Zimmet und Cardamomen, von jedem auch
 ein halb Loth, ziehe ein Viertel Pfund Mandeln ab,
 hacke sie klein, reibe sie mit Rosenwasser fein ab, gles-
 se von einem halben Maas Milchrahm immerzu ein
 wenig daran, schütte das Mehl und Gewürze nach
 und nach dazu, quere 4 Eyerdottern, rühre es auch
 beständig und zwar dergestalt, damit es nicht klüm-
 pericht werde, mit darunter zusammen, lege hierauf
 das Eisen auf, lasse es heiß werden, tunke es in heiß-
 ses Schmalz, trockne es wieder ab, sodann thue man
 so viel als auf einen Koch, oder Rührlöffel geht, von
 dem Zeige darauf, breite ihn aus, mache das Eisen
 feste zu, lege es aufs Feuer, wende es um, und wenn
 etwa

ein Zeig um
 einem Messer
 es heraus geno
 wenig loß gem
 munden und e
 heraus ziehen
 sie nach einan
 Zucker kann
 aber statt de
 nommen,
 selbiger no
 wischt wer

150.

Zuer
 riebenen Zu
 stoffenem Z
 auch klein g
 tener Lim
 alsdann
 Viertelst
 ten und z
 nes Wal
 ge forttr

151. Wie

Es wi
 fest, 1 Eßl
 wenig gefal
 lisch über
 je Ewe, und
 quirt man
 und arbeite

etwa Teig um das Eisen wäre, schabe man es mit einem Messer ab. Wenn es nun hübsch gelbe, wird es heraus genommen, hinten mit dem Daumen ein wenig loß gemacht, augenblicklich um ein Holz gewunden und ein wenig angedrückt. Man kan es gleich heraus ziehen, wieder andern Teig darauf thun und sie nach einander backen. Der Zimmet wie auch der Zucker kann nach Gefallen davon gelassen, hingegen aber statt des andern Gewürzes nichts als Zimmet genommen, und wenn das Eisen zu trocken seyn sollte, selbiger noch einmal geschmiert, und wieder abgewischt werden.

150. Wie Hohlhippen auf Wiener Art?

Zuerst nimmt man 6 Loth fein Mehl, 4 Loth geriebenen Zucker, 4 Loth zerlassenes Schmalz, nebst gestoffenem Zimmet, Klein geriebener Muscatennuß, wie auch Klein gestoffene Gewürznelkein und Klein geschnittener Limonenschale, rührt solches untereinander ab, alsdann kan man 3 ganze Eier darein schlagen, eine Viertelstunde abreiben, das zugehörige Eisen zurichten und zu backen anfangen, es hierauf über ein kleines Walgerholz geschwinde rollen, und solches so lange fortreiben, bis kein Teig mehr vorhanden ist.

151. Wie werden die Mehl-Strauben gemacht?

Es wird schön Mehl an einen warmen Ort gesetzt, 1 Eßlöffel voll gute Bierhöfen darein gethan, ein wenig gesalzen, warme Milch daran gegossen, ein ziemlich zäher Teig abgerührt. Hierauf schlägt man 6 ganze Eier, und von 6 das Weiße in einen Hasen, diese quirlt man ab, schüttet sie zu dem angemachten Teige und arbeitet solchen ganz klar. Wenn solches

hen, wird Schmalz zum Feuer gesetzt, aber nicht gar zu heiß gemacht, ein nicht gar zu weiter Trichter genommen, von dem Teig darein geschüttet, dadurch selbiger ins Schmalz lauffen muß. Man muß aber den Trichter öfters herum drehen, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehte Form bekomme und sie beständig mit nicht allzuheißem Schmalz begießen. Die Strauben können auch nach eigenem Gefallen groß oder klein formirt werden.

162. Wie pflegt man einen Bienenkorb zu verfertigen und zu backen.

Man kann einen Teig von Mehl, Eyer und Salz anmachen, kleine Ruchlein daraus schneiden, solche aus dem Schmalz backen, alsdann wann sie gebacken sind, ein dünnes Zuckereis in eine Schüssel zurichten, die gebackene würflicht geschnittene Ruchlein darein schütten, es unter einander rühren, selbige in einer Pfanne aus Schmalz heraus backen, herum rühren, damit sie nicht zu braun werden. Nach diesem wird eine Schicht derselben nach der andern in einen mit Butter beschmierten Mörsel gethan, fest hinein gedruckt, so lange stehen gelassen, bis er kalt worden, hierauf in einen Ofen gesetzt, daß er sich wieder erwärme, endlich umgewendet, und damit er heraus gehen möge, darauf geklopft so ist er fertig.

163. Wie ein Eyer-Gebackenes?

Man nehme 3 Eyerdottern, 1 Löffel voll Milch, einer halben Nuß groß Butter, 2 Löffel voll Zucker nebst etwas zart geriebenen Semmelmehl, mache einen Teig davon an, walgere selbigen zu runden Plätzlein und backe ihn aus Schmalz. Oder: Es werden
2 Eyer

2 Eyer hart gesotten, die Dottern heraus genommen, klein gehackt und 3 Löffel voll Milch daran geschüttet. Hernach wuß man alles unter einander rühren, noch einen frischen Eyerdotter darein schlagen, wieder wohl abrühren, salzen, auch nach Belieben klein gehackte Mandeln darunter mischen, diesen also zusammen gemachten Teig auf ein Brett thun, ihn mit ein wenig Mehl zu Röchlein abwirken; dann je weniger dieser Teig gearbeitet wird, je besser und wohlschmeckender werden diese Röchlein. Nach diesem werden aus solchem Teige etwa eines Fingers lang und dick Stücken geschnitten, aus heißem Schmalz gebacken; zuletzt pfelet man ihnen, damit sie fein rösch werden ein etwas stärkeres Feuer zu geben.

164. Wie werden die Collatschen gemacht und gebacken?

Vorher läßt man ein halb Pfund frische Butter nur eben warm werden, rührt sie fast eine Stunde beständig nach einer Seite, hernach kann man auch das Gelbe von 4 Eiern und zwar bey jedem Eyer gelb eine Viertelstunde lang rühren, auch 7 bis 8 Löffel voll guten dicken süßen Rahm, 3 Viertel Pfund fein durchgeseibtes Reismehl nebst ein wenig Salz und etwas ackstoffener Muscatenblüthe dazu rühren, damit es ein steifer Teig werde, ferner einen Bogen Papier und eine Serviette darüber decken, an einen warmen Ort setzen, daß es ein wenig aufgehen möge, hierauf den Teig auf einen Backtisch legen, runde Kuchen daraus formiren, solche mit den Fingern zurechte drücken, daß in der Mitte ein rundes Loch und rund herum ein hoher Rand zu stehen kommt, auch so man will, sie mit allerhand eingemachten Sachen füllen,
und

und wenn solches geschieht, ein wenig grösser und höher von Rande machen, sodann mit Eyern bestreichen, auf Papier setzen, in einem Backofen oder einer Tortenpfanne gar backen lassen, endlich, wenn sie gar sind, selbige mit ein wenig zerlassener Butter bestreichen, anrichten, Zucker darüber streuen und auf den Tisch geben.

165. Wie werden sie mit Mandeln und Citronen bereitet?

Man pflegt 1 Viertel Pfund fein geriebenen Zucker zu einem Viertel Pfund zart gestoffenen Mandeln zu nehmen, es unter einander zu rühren, die Bläslein und den Saft von einer Citrone darunter zu thun, alsdenn einen Teig von feinem Mehl und Butter anzumachen, es wohl unter einander zu bröseln, es mit süßem Rahm und 2 Eyerdottern zu einem nicht gar zu festen Teig anzumachen, hierauf runde Bläslein und zwar eines so groß als das andere, ganz dünne auszuwalgern, wozu ein Model von Blech genommen und ausgestochen werden kan. Wenn solches geschehen, kann man einen solchen Blatz mit Eyerdottern bestreichen, von der Fülle eines Messerrückens dicke darauf schmieren, doch daß an dem Rand eines halben Fingers breit allemal leer bleibt, damit die Fülle nicht herab lauffen möge, ferner wieder ein Blättlein Teig darauf legen, es wieder mit Eyern und mit der Fülle, wie vorher geschehen, 2 bis 3 mal bestreichen, das oberste aber nur mit Eyern anstreichen, so ist es recht.

166. Und wie mit Zefen?

Zuerst muß man ein Paar Becher fein Mehl in eine Schüssel thun, alsdann 1 Schoppen Rahm oder das

Das beste oben von einer Milch, davon man die Helfste warm werden läßt, hernach thut man 1 Viertel Pfund Butter darein und läßt zergehen, sodann nimmit man 2 gute Löffel voll Hefen, gießt etwas Rahm daran, zerquerlt es, gießt es in den Rahm worinnen die Butter zergangen ist, schüttet es in das Mehl, schlägt 2 ganze Eyer und 2 Dottern darein, macht es zu einem Teig an, reibet Eyerbrod, röstet solches in klein gehacktem Speck, auch wenn man will kann man klein gestossene Mandeln dazu nehmen, ferner pflegt man ein gut Theil Zimmet daran zu thun, hübsch braun zu rösten, zu zuckern, hierauf Citronen und Pomeranzenschalen zusammen 1 Viertel Pfund und zwar die Helfste klein darunter zu hacken, die andere Helfste würflicht darunter zu schneiden, den Saft von den Citronen nebst 2 Eyern dazu zu thun, hernach den oben beschriebenen Teig auszuwalgern, die Helfste auf ein Blech zu legen, die Fülle darauf zu streichen, von der andern Helfste aber einen Deckel zu formiren, es mit Eyern anzustreichen, einen Reif herum zu machen, oben mit Mandeln zu bestreuen, ein wenig gehen zu lassen und zu backen. Hiebey ist noch anzumerken, daß sowol das Blech, wie auch der Reif vorher mit Butter angestrichen werden müsse.

167. Wie pflegt man Schnecken zu machen und solche zu backen?

Man nehme 1 Viertel Pfund Butter nebst 1 Loth frischen Schmalz, rühre es eine gute Viertelstund deßlab, hernach schütte man einen Löffel voll Milchrahm und ein halb Loth Salz darein. Unterdessen werden 3 ganze Eyer, 2 Dottern in einem Häfelein wohl zerklöpft, ein Achtel Hefen unter die Eyer ge-

Ffff

than,

than, die Eyer und Hefen unter das abgerührte Schmalz gerührt. Nach diesem kann man ein Maas feines Mehl darein rühren, den Teig wohl abklopfen, selbigen auf ein Brett legen, Stücklein 2 oder anderthalb Loth schwer, daraus schneiden, zu länglichten Würlein walgern, auf der einen Seite mit Eyerweiß bestreichen, wie eine Schnecke zusammen rollen, beym Kopf mit einem Messer 2 Schnittlein darein schneiden, 2 in die Höhe richten, daß es die Ohren bedeute. Wenn sie nun bereitet sind, werden sie vor den Ofen gesetzt, daß sie ein wenig gehen, hiers auf in ziemlich heiß und wieder kalt gemachtes Schmalz eingelegt und hübsch langsam heraus gebacken.

168. Wie wird der Quittenschnee gemacht?

Man läßt ein gutes Theil Quitten, nachdem man nemlich viel machen will, erstlich in Wasser mürbe kochen, alsdann kann man sie abschälen, das Fleisch von den Kernhäusern abschaben, klein müssen durch einen Seicher treiben, in eine Casserole oder tiefe Schüssel thun, eine Stunde lang immerzu nach einer Seite rühren, Zucker, so viel nöthig ist, nebst gestoffenem Zimmet und geriebenen Citronenschalen, gleich anfänglich mit darein thun, ferner auf 30 bis 35 Quitten, 6 Eyerweiß nehmen, von selbigen eines nach dem andern auf einem Teller mit einem Messer klein schlagen, gleich zu den Quitten thun und immer fort, bis es recht knirschet, rühren, hernach eine blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, auch so es nöthig ist, vorher einen kleinen Rand um die Schüssel setzen, das Angerührte hinein schütten, in eine Fortenpfanne setzen und backen, und wenn es in vollem Aufsteigen ist, gestoffenen Zimmet und Zucker etw

was

was dicke darüber streuen; wenn man aber keine solche Schüssel bey der Hand haben sollte, so darf man nur einem Boden oder Unterblatt von mürbem Teige in eine Sortenpfanne machen, den Rand zierlich umkrausen, und darinnen backen, so ist es auch recht.

169. Wie Aepfel; Schnee?

Hierzu muß man ohngefähr 30 bis 35 Aepfel, die nicht wässerig sind, nehmen, selbige mit einem Messer überher einritzen, auf dem Rost braten, aber damit sie nicht zu weich werden, fleißig umkehren, alsdann die Schale oder Haut abziehen, das Fleisch abschaben, in eine Casserole ganz zart reiben, oder durch einen Seicher treiben, auch gestoffenen Zimmet, Zucker und geriebene Citronenschalen darunter mischen, eine gute Zeit immerzu nach einer Seite rühren, ferner das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum schlagen, solches dazu thun und wieder wohl rühren, endlich einen blechernen Rand auf einen Bogen Papier befestigen, selbigen mit Butter beschmieren, das Angerührte hinein thun und fein backen lassen, so wird es recht schön.

170. Wie verfertigt und bäckt man Scheitershausen?

Man kann 2 Semmeln zu Schnitten schneiden, eine Schüssel mit Butter bestreichen, eine Lage von diesen Schnitten darein legen, auch einige Stücklein Butter oben darauf, hierauf wieder eine Lage von eben den Schnitten machen und damit so lange fortfahren bis keine mehr vorhanden sind, alsdann ein halb Maas süßen Rahm, oder rechte gute Milch nehmen, 6 bis 8 ganze Eyer darinnen wohl abrühren,

F f f 2 selbige

selbige zuckern, und sie über obgemeldte Schnitten schützen, solche ein wenig erweichen lassen, auf eine Glut setzen, obenher eine mit einem Rand und mit glühenden Kohlen versehene eiserne Stürze darauf legen und sie schön abbräunen.

171. Wie werden Apffelstrizel bereitet?

Die Apffel werden geschälet und ganz klein gehackt, geriebene Semmeln in Butter geröstet, die Apffel dazu gethan, ein wenig mitgeröstet, Eyer nebst Safran und Trisanet daran gethan, unter einander gerühret, längliche Strizel daraus formirt, in Butter gebacken, und wenn sie auf den Tisch gegeben werden sollen, mit Zucker und Zimmet überstreut.

172. Wie Käse-Strizeln?

Es wird 1 Pfund geriebener Käse mit 3 Löffeln voll Milchrahm unter einander gerühret, ein Teig daraus von mit Eiern angemacht, hernach läßt man einen zinnernen Teller mit warmem Schmalz überlauffen, formirt von diesem Teig Strizeln darauf, und zwar so groß oder klein, wie es beliebig und bäckt sie aus Schmalz fein langsam heraus.

173. Wie Pfirsich-Strizeln?

Man muß siedend Wasser an schöne weiße Pfirsiche schütten, solche ein wenig brühen lassen, alsdann schälen, sie von einander schneiden, die Kerne heraus thun, zu 1 Pfund Pfirsiche 3 Bierling Zucker nehmen, es in einem Mörser zusammen stossen, ferner es nebst 2 Eiern und geriebenem Eyerbrod, in eine Schüssel thun, auf den Kohlen ein wenig sieden lassen, es wie die andern Strizeln, auf einen Teller formiren,

formiren, sie in eine Schale legen, Zucker und Zimmet darauf streuen und backen lassen.

174. Wie pflegt man Spitzwecken zu backen?

Zu 2 Maas Mehl werden 3 Viertel Pfund Butter, 1 Schoppen Rahm oder gute Milch, und 6 Löffel voll Hefen erfordert. Vom Mehl nimmt man die Helfte, rührt den Rahm oder die Milch und die Hefe warm darein, salzet es, schlägt 2 ganz Eyer und 2 Dottern daran, rührt das übrige Mehl auch nach und nach hinein, damit der Teig die rechte Dicke bekomme, hierauf wiegt man 5 Loth Teig, theilt ihn in 3 Theile, und sichtet ihn wie Söpfe; endlich bestreicht man diese Spitzwecken mit Eyerdottern, läßt sie vor dem Ofen gehen, setzt sie hernach in den Ofen und läßt sie darinnen fein gemächlich backen, so sind sie recht gut.

175. Wie Saasen, Oehrlein?

Man pflegt Schmalz, Milch oder Wasser in einer Pfanne zu kochen, in feines Mehl zu schütten, und 3 Eyerdottern daran zu schlagen, alsdann einen Teig davon anzumachen, selbigen dünne auszuwalgern, Saasenoehrlein daraus zu bereiten und sie im Schmalz zu backen, so ist es damit geschehen.

176. Wie pflegt man Brezeln zu backen?

Es müssen Eyerbrezeln in eine flache Schüssel gelegt, in Milch oder Wein so lange gewelcht werden, bis sie die Milch oder den Wein wohl an sich gezogen haben, hierauf werden sie wieder heraus genommen, auf einen Teller gelegt, damit sie etwas absethen, selbige alsdann mit Zucker, welcher wohl vorschlagen muß,

muß, wie auch mit Zimmet und feinem Mehle bestreut und aus dem Schmalz gebacken werden.

177. Wie aber gefüllte Brezeln?

Es wird ein Teig von schönem Mehl, ein wenig warmer Milch, nebst Zucker angemacht, der Teig zu Stückgen 2 Finger breit ausgewalget, von einer Mandelmasse etwas darauf gelegt, übergeschlagen, allein nicht allzu feste zugemacht, damit es nicht aufspringt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gethan, und in einem heißen Ofen gebacken.

178. Wie macht man Eyer Brezeln?

Man muß feines Mehl, Eyer, Milchrahm, ein wenig gestoffene Mandeln, etwas zerlassene Butter, nebst Zucker, Zimmet und Rosenwasser zu einem Teige anrühren, diesen Teig hierauf zu kleinen Stücklein wirken, Brezeln daraus verfertigen, sie mit Eyerdottern bestreichen, in einen Ofen setzen und darinnen backen lassen.

179. Wie kann man gebackene Semmeln zurechten?

Es werden neugebackene Semmeln, welche nicht allzubraun seyn dürfen, ausgehöhlet, das Ausgehölte in Rahm geweicht, zuvor 2 Eyer daran geschlagen, mit Zucker, Zimmet und Muscatenblüthe gewürzt, hierauf wieder in die ausgehöhlte Semmeln gefüllt, im Schmalz gebacken und mit Zucker überstreut, so sind sie recht.

180. Wie macht man Blättlein von Teige?

Man pflegt von schönem Mehl nebst 2 Eyern und siedendem Wasser einen Teig anzumachen, alsdann von

von diesem Teig
ter zu bestreue
und Zucker ober
planne zu back
zum Selben v
wenig stehen

181

Man o
Rahm als d
schütte feine
querlte dar
lassene But
schneide S
walgere dü
get ist, mu
ben lassen
men, ein B
herum and
ter legen,
aus nehmen
die andere
wenn es hi
können die

182

Hierzu
nehmen, je
gehört, sel
abwärt, d
ganz dünne
gen in das

von diesem Zeige Blättlein auszuwalgern, mit Butter zu bestreichen, mit vermischten Zucker, Zimmet und Ingber oben her zu bestreuen, in einer Tortenspfanne zu backen, und wenn sie bald gar sind, mit dem Gelben vom Eye zu bestreichen, sodann noch ein wenig stehen zu lassen, so werden sie gut seyn.

181. Wie gebackene Zütlein?

Man querle Eyerdottern und ein wenig mehr Rahm als die Eyerdottern sind, recht unter einander, schütte feines Mehl in eine Schüssel, rühre das Gequerlte darein, thue ein wenig Zucker wie auch zerlassene Butter daran, bereite den Zeig fein stark zu, schneide Stückgen in welscher Nuß Grösse daraus, walgere dünne Blättlein, und wenn alles ausgewalget ist, muß man Butter in einem Pfännlein zergehen lassen, eine tiefe Kelle oder hölzerne Forme nehmen, ein Blättlein darüber legen, es ein wenig oben herum andrücken, sodann in heisse geschmolzene Butter legen, und wenn es ein wenig rösch ist, es heraus nehmen, die Forme davon thun, es wieder auf die andere Seite einlegen, nochmals backen lassen und wenn es hübsch gelbe, heraus nehmen. Auf diese Art können die andern auch gebacken werden.

182. Und wie aufgelauffene Zütlein?

Hierzu wird von einem Ey nur das Weiße genommen, zerklöpft, aber nicht zu stark, ein wenig gesalzen, selbiges mit etwas feinem Mehl wohl glatt abgerührt, der Zeig gewürkt, und nicht geklopft, in ganz dünne Bläse gewalget, hierauf das Hutmodellgen in das Schmalz getunkt, ein solcher ausgerollter

Ffff 4

Blas

Blaz in heisses Schmalz gelegt, fleißig aufgegossen und schön lichtigelbe heraus gebacken.

183. Wie einen spanischen Tieren?

Nachdem man vorher ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein gestossen, zart geriebenes Brod, wie auch das Weiße von 3 Eiern, nebst Zucker und Zimmet in einer Schüssel unter einander gemischt hat, wird es auf rund geschnittene Eyerbrodpläslein geschmiert, mit einem Eyerdotter überstrichen, gebacken, alsdann in eine Schüssel gelegt, gezuckerten Wein darüber geschüttet, mit Trisanet bestreut und auf den Tisch gegeben.

184. Wie werden Aepfel, Würstlein gemacht und gebacken?

Es werden geschälte Aepfel klein gehackt, mit Eiern, Zucker und Zimmet unter einander gerührt, auf ein mit Mehl bestreutes Brett gethan, Würstlein daraus formirt und aus Schmalz gebacken.

185. Wie Feigen, Würstlein?

Zuvor müssen Feigen und Mandeln wohl unter einander gehackt, kleine Rosinen, auch eine Kirschenlatwerge, oder was sonst gefällig ist, dazu gethan werden, solches alles nun kann man auf ein mit Mehl bestreutes Brett also in Mehl zwischen beyden Händen walgern, wie Würstlein formiren, selbige sodann durch einen Aepfelteig ziehen, und sie in Schmalz backen.

186. Wie wird gebackener Craim bereitet?

Man kan nach Guldinken 4 bis 5 gute Löffel voll schön Mehl mit ein wenig süßer Milch klein rühren,

ven, hierauf
rühn auch
men und gerie
aborn obnge
sen, und w
rühete mit ein
es recht dick
Craim Löffel
streutes Bro
Chaler ein
kalt und h
Durchstiche
einschneide
mal auf da
poneinander
der man all
es beliebig
ter aus. Q
der darf au
ein thun,
so wird es

187. 2

Man
unter einan
im hinein,
tem daran
wie ihn ge
Widel, lass
mit Butter,
in in Den

ren, hierauf 10 bis 12 Eyerdotter nach und nach dazu rühren, auch Zucker, gestoffenen Zimmet, Cardamomen und geriebene Citronenschalen mit darein thun, alsdann ohngefähr 1 Schoppen süsse Milch zum Feuer setzen, und wenn sie zu Kochen anfängt, das Ange rührte mit einer steifen Ruthe hinein rühren, damit es recht dick werden möge, gleich herab nehmen, den Crain Löffel voll weisse auf ein reines mit Mehl bestreutes Brett legen, daß es so warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fließt, und wenn es kalt und härtslich ist, in die Mitte ein rundes Loch durchstechen, auch den Rand rund herum ein wenig einschneiden. Man schüttet auch den Crain auf einmal auf das mit Mehl bestreute Brett, und läßt es so voneinander fließen, hernach wenn es kalt ist, schneidet man allerhand Mödel und Figuren daraus, wie es beliebig ist, und backt es in heisser abgekürter Butter aus. Wer eine Veränderung hlerin machen will, der darf auch etwas zart gestoffene Mandeln mit darein thun, wenn nemlich der Crain angerührt wird, so wird es auch recht schön ausfallen.

187. Wie pflegt man Butter-Semmel zu machen?

Man lasse Butter und 1 Schoppen süsse Milch unter einander zergehen, schütte 2 gute Löffel voll Hefen hinein, thue auch 2 ganze Eyer nebst 6 Eyerdottern daran, mache einen Teig mit feinem Mehl an salze ihn gewöhnlicher massen, schütte ihn in einen Model, lasse ihn am Ofen gehen, bestreiche ihn oben mit Butter, damit er nicht spröde werden möge, setze ihn in Ofen und lasse ihn backen.

188. Wie ein Hirschgeweih?

Vorhero muß man 6 Eyer, aber nicht zu viel, zerklopfen, sie ein klein wenig salzen, 2 bis 4 Löffel voll wohl durchgeseibten Zucker nebst Zimmet und Muscatenblüth darein streuen, Rosenwasser daran gießen, mit Mehl einen Teig davon anmachen, solchen mit feinem Mehl auf einem Brett glatt abwirken, hernach ein Stück nach dem andern herab schneiden, es länglicht walgern, selbigen wie ein gedoppeltes Hirschgeweih formiren, es hie und da mit einem Messer rizen, sie fest zusammen drücken, unten ein subtiles Hölzlein darein stecken, zumal wenn sie auf einem Blech im Ofen gebacken werden. Plegt man sie aber aus dem Schmalz zu backen, so hat man das Hölzlein nicht nöthig dazu, sondern wenn sie eingelegt sind, muß man immerzu mit einem Löffel oder Gabel helfen, damit die Geweih nicht zusammen stossen, sondern von einander bleiben, sodann solche also ferner gemächlich heraus backen. Werden sie aber auf einem Blech im Ofen gebacken, bestreicht man sie zuvor mit zerklopftem Eyerweiß auf der obern Seite, worauf sie gelegen sind, und läßt sie noch ein wenig im Ofen ertrocknen.

189. Wie werden Aepfel in Brod gebacken?

Nachdem man vorher Aepfel geschält und recht dünne geschnitten hat, werden sie im Schmalz geröstet, fein glatt abgerührt, kleine Rosinen nebst Zucker und Zimmet darunter gethan, alsdann schneidet man, wenn alles wohl unter einander geröstet ist, ein kleines rundes Kreuzerbrod in Schnitten, merket aber, wie sie abgeschnitten, indem sie eben so auf einander gelegt

legt werden müssen. Nach diesem kan man Wein an die Aepfel schütten, ein kleines hölzernes Spießlein verfertigen, die Schnitten, wie sie auf einander gehören, daran stecken, sie ein wenig aufheben, eine Schnitte nach der andern mit den Aepfeln bestreichen, und sie wieder zusammen thun, hernach Wein sieden lassen, davon an ein feines Mehl glessen, daß es wie ein Straubenteig heraus kommt, ferner in diesen Teig das Brod tunken, es in einer flachen Pfanne im Schmalz backen, selbiges, damit es sich nicht anhängt, stets aufrühren, und wenn es genug gebacken ist, das Spießlein heraus ziehen, so bleibt es ganz und ist fertig. Wer will, kan auch das Brod überzwerch in Schnitten schneiden, ingleichem ein Ey in den Teig thun, so ist es auch recht.

190. Und wie werden gefüllte Aepfel bereitet und gebacken?

Man pflegt die Aepfel zu schälen, oben den Deckel wegzuschneiden, den Bußen heraus zu stechen, hernach mit Rosinen, oder eingemachten Johannisbeeren, Citronenschalen, mit Rosenwasser, gröblich abgestoffenen Mandeln, oder andern dergleichen zu einer süßen Fülle tauglichen Sachen unter einander zu vermischen, es an die Aepfel zu füllen, die Deckel wieder darauf zu machen, sie mit gequerlten Eiern zu beschütten, mit Gries zu bestreuen, und fein langsam heraus zu backen, daß sie weich und schön gelblich werden. Wenn man einige gebacken hat, so muß die Butter einmal durch gegossen, alsdann wieder heiß gemacht, ein wenig frische Butter zugelegt werden, und wenn solches geschehen, kan man diese Aepfel vollends gar ausbacken.

191.

191. Wie aber gefüllte Birnen?

Diese werden eben so wie die gefüllte Aepfel
verfertigt und gebacken.

192. Wie werden gebackene Quitten bereitet?

Die Quitten werden zu dünnen Schnitten, das
steinigte aber alles heraus geschnitten, hierauf in nicht
zu heißes, sondern nur warmes Schmalz gelegt, eine
Stunde lang auf eine kleine Glut gesetzt, damit sie
weich werden. Nach diesem muß man einen Teig
von Mehl, Wein und Zucker anmachen, die Quitten-
schnitten durch diesen Teig ziehen und aus Schmalz
backen, so sind sie recht.

193. Wie werden die Kirschen oder Weichseln
gebacken?

Man muß 2 Löffel voll fein Mehl und ein wenig
frisches Wasser nehmen, das Mehl damit eine halbe
Stunde lang trocken abreiben, sodann 1 Löffel voll
Schmalz heiß machen, es in den angemachten Teig
brennen, solchen mit Eyerweiß abrühren, den Teig
nicht zu dicke bereiten, die Kirschen hinein tunken und
sie aus dem Schmalz backen. Oder: Es wird das
Weisse von Eiern zerklöpft, warme Milch daran ge-
schüttet, wohl gezuckert, schön Mehl hinein gerührt,
auch 1 Löffel voll Mehl im Schmalz gebrennt und
ebenfalls darunter gerührt. Wenn solches geschehen,
werden die Kirschen oder Weichseln darein getunkt und
recht heiß heraus gebacken. Wobey noch anzumer-
ken, daß der Teig immerzu recht heiß bleiben müsse.

194. Wie werden aber aufgelauffene gebackene
Weichseln gemacht?

Nachdem vorher ein wenig heißes Schmalz in
Mehl

Mehl gebrennt worden, doch darf es nicht zu viel geschehen, damit das Mehl trocken bleibt; hernach wird ein wenig zuvor warm gemachter Wein daran geschüttet, und selbiges mit Eyerweiß zu einem ziemlich dicken Teig angemacht, alsdann jede Weichsel oder Kirsche besonders gebacken, öfters Schmalz aufgegossen; doch muß zugesehen werden, daß solches nicht zu heiß und nicht zu tief seyn möge.

195. Wie ferner gebackene Amarellen und Weichseln?

Vorhero wird ein Teig von feinem Mehl und frischem Wasser angemacht mit Eyerweiß abgerührt, allein das Gelbe von den Eiern darf nicht dazu genommen, auch das Mehl anfänglich nicht allzunach gemacht, sondern nur ein wenig angenezt, jedoch der Teig nicht zu dicke angemacht werden. Nach diesem zieht man die Weichseln und Amarellen durch diesen Teig, legt sie fein heiß ins Schmalz, bäckt selbste also entweder einzeln, oder einige zusammen auf ein Büschlein gebunden, so wird es recht gemacht seyn.

196. Wie werden Brunellen und Datteln gebacken?

Zuvor müssen die Brunellen oder Datteln eine Viertelstunde, ehe man sie zu backen gedenkt, in Wein geweicht werden, alsdann kan man ein Teiglein von Mehl mit anderm frischem Wein wie auch ein wenig weißen Bier anmachen, ein Löffelein voll Schmalz darein brennen, aber kein Ey dazu nehmen, ferner Schmalz heiß machen, die Brunellen oder Datteln durch den Teig ziehen, solche fein heiß und schön heraus backen, sie in eine Schüssel legen, Zucker darauf streuen und auf den Tisch geben.

197. Wie pflegt man Feigen zu backen ?

Es werden ganze Feigen genommen, solche hübsch unter einander gedruckt, Rinden von einer Semmel geschnitten, auch Aepfel, welche wie die Feigen breit und rund geschnitten seyn müssen, selbige zwischen die Feigen an ein hölzernes Spießlein gesteckt, in einen von Mehl und Wein angemachten Teig getunkt, in heiß Schmalz gethan, langsam heraus gebacken, vom Spießlein herunter geschnitten, mit Zucker überstreut, alsdann zu Tische getragen, so sind sie recht.

198. Und wie gefüllte Feigen ?

Die Feigen muß man vorher sieden, damit sie hübsch auflaufen und dicke werden, alsdann solche ausdrücken und wieder kalt werden lassen. Unterdessen kan man grünen Majoran und Petersilie, oder andere feine Kräuter, die zu haben sind, nebst einer Hand voll grosser Rosinen klein hacken, auch ein Stück geriebenen Pfefferkuchen dazu thun, alles zusammen in Butter rösten, mit Zucker, Zimmet, Ingber und Safran würzen, es in die Feigen füllen, hierauf ein dünnes Feiglein von Mehl, 2 Eiern, ein wenig Wein und Zucker anmachen, die Feigen wohl damit begießen, und sie im Schmalz backen.

199. Wie wird der Reis gebacken ?

Der Reis wird vorher ziemlich dick gekocht, und wenn er fast fertig ist, Zucker, Zimmet und Rosenswasser darunter gerührt, selbiger auf einen Teller geschüttet, schön glatt gestrichen, daß er ohngefähr 2 Finger hoch bleibt, hernach wenn er kalt ist, muß man ohngefähr zwey Finger breite und eines Fingers lange

1. Ein Stücklein
von ein wenig
gemahlen Reife
erhalten wird
Der: Man
ist sehr weich
süßen, thue
nißere ihn m
Eiern recht
dünn, stre
Küchlein da
sie auch gu

200. Wie

Die
Kerne ganz
wasser und
hübsch gelb

201. Und

Die
gezogen, t
von selbige
zu legen, e
bestreichen,
oder wenn
zubereiteten
wider ein a
Wann über
Etwas be
man Teig vo
sel angemac
daran zu b

lange Stücklein daraus schneiden, einen andern Teig von ein wenig Mehl nebst 2 Eyern anmachen, den obgemeldten Reis darein tunken, und ihn so lange, bis er braun wird, backen lassen, so wird er recht seyn. Oder: Man lasse eine gute Hand voll Reis in Wasser fein weich sieden, alsdann das Wasser davon abseihen, thue den Reis in eine Schüssel, reibe ihn klein, rühre ihn mit Zucker und 4 bis 5 daran geschlagenen Eyern recht unter einander, mache es aber nicht zu dünne, streue ein wenig fein Mehl darauf, formire Küchlein daraus und backe sie im Schmalz, so werden sie auch gut.

200. Wie pflegt man welsche Nüsse zu backen?

Die Nüsse müssen so geschält werden, daß die Kerne ganz bleiben, hernach werden sie mit Rosenwasser und Zucker angefeuchtet, und aus dem Schmalz hübsch gelb heraus gebacken.

201. Und wie wird Salbey gefüllt gebacken?

Die Salbeyblätter werden durch ein Wasser gezogen, wieder ausgeschlagen, alsdann pflegt man von selbigen ein Blatt nach dem andern auf ein Brett zu legen, es an der Seite mit Eyerweiß ein wenig zu bestreichen, in der Mitte eingemachte Johannisbeere, oder wenn man will, etwas mit Zucker und Gewürz zubereiteten Kirschenmuß darauf zu thun, hierauf wieder ein anderes Blatt darüber zu decken, daß die Adern über sich kommen, es an der Seite wo es mit Eyerweiß bestrichen ist, fein zu zudrücken, ferner einen Teig von einem Löffel voll Mehl in einer Schüssel anzumachen, einen Löffel voll heißes Schmalz darein zu brennen, es wohl umzurühren, daß kein Schmalz

Schmalz mehr darin gesehen wird, ein wenig kaltes Wasser dazu zu gießen, nur daß der Teig damit be-
 neßt werde, ein Eyweiß darein zu querlen, alsdann
 auch den Dotter, und diese Dicke muß so beschaffen
 seyn, damit er an den Salbeyblättern hangen bleibe.
 Endlich werden die gefüllten Salbeyblätter in diesen
 Teig getunkt und gebacken, so laufen sie hübsch auf,
 und sind recht gut.

202. Wie wird die Petersilte gebacken?

Man kochte Petersilienwurzeln, alsdann wenn
 sie gekocht sind, schneide man selbige in die Länge auf,
 löse den Kern heraus, walgere ihn im Mehl herum
 und backe ihn im Schmalz.

203. Wie Spanische Nieren?

Nachdem man vorher ein halb Pfund abgezö-
 gene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein gestos-
 sen hat, wird zart geriebenes Brod, Zucker, Zimmet
 nebst Cardamomen und dem Weißen von 3 Eyern
 in einem Schüsselchen darunter gemengt, selbige auf
 rund geschnittene Eybrod-Plättlein gestrichen, mit
 einem Eyerdotter überschmiert, heraus gebacken, in
 eine Schüssel gelegt, gezuckelter Wein darüber ge-
 schüttet, mit Trisanel bestreut und auf den Tisch ge-
 geben.

204. Wie pflegt man süsse Morcheln zu machen?

Vorher muß man Mandeln, Rosinen, Feigen
 und Weinbeeren wohl unter einander hacken, hernach
 ein Eybrod in Butter rösten, solches nebst etwas
 Zucker unter das Gehackte mischen, ein Ey zerklöpfen,
 diese Fülle damit anmachen, daß sie aber nicht an den
 Händen

Händen kleben bleibe, Morcheln ordentlich daraus formiren, daß sie oben ein wenig zugespitzt, nicht zu lang, und unten ein wenig dicker seyn mögen. Nach diesem kan man einen Teig, wie zu den Raviolen, anmachen, solchen eines Messerrückens dicke auswalsen, sodann kleine Stücke daraus schneiden, sie über einen Pfriemen oder Spindel winden, daß sie wie ein Morchelstiel anzusehen sind, solche an die bereits formirte Morcheln stecken, aber wohl acht haben, daß sie nicht zerfallen, hernach Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, diese bereitete Morcheln hinein legen und sie nach und nach hübsch gelb heraus backen. Diese Morcheln können also trocken zum Garniren gebraucht, oder auch in einer süßen Brühe von Wein Trisfanet auf den Tisch gegeben werden.

205. Wie werden gute Pfannenzelten gebacken?

Es wird ein Teig von feinem Mehl und zuvor heiß gemachter Milch angemacht, ein Stückgen Schmalz hinein geworfen, das Mehl gesalzt, mit obgedachter Milch angerührt, ein halbes Ey dazu geschlagen, allein der Teig nicht zerklöpft, sondern nur gerührt, auf einem Brett ausaewirkt und in einer gleichen Dicke ausgewälget. Nach diesem müssen diese Pfannenzelten gebacken, und wenn sie aus dem Schmalz gehoben worden, wohl getrocknet, sodann, damit das Fette davon ablaufe, auf ein Papier gelegt werden. Hierbey ist noch anzumerken, daß man zu einer grossen Schüssel voll dieser Ruchlein über 2 Eyer nicht nehmen darf, auch müssen sie etwas dünner als die runden Hefenruchlein seyn, und endlich soll man den Teig wohl trocken anmachen, und nicht zu viel

§ g g g

Eyer

Eyer dazu nehmen, auch die Milch siedend heiß darunter rühren, so werden sie auf beyden Seiten hübsch auflaufen.

206. Wie pflegt man Citronen zu backen?

Man lasse fein Mehl warm werden, thue halb so viel Zucker, 2 Eyerdotter und 3 Löffel voll Citronensaft dazu, mache ein dünnes Teiglein davon an, schneide die Citronen nebst der gelben Schale in Pläge oder Scheiben, tunke sie in den Teig und backe sie im Schmalz.

207. Wie aber gefüllte Citronen?

Vorher muß man ein wenig zart geriebenes Weißbrod in Zucker rösten, unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig süßen Wein anfeuchten. Zimmet und Cardamomen nebst ein wenig frischen Citronenmark, auch so es beliebt, würflich geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen darunter mischen, in eingemachte Citronenschalen füllen, mit Eyerweiß und zart geriebener Semmel bestreichen, geschwinde heraus backen, alsdann einen guten süßen Wein, ein wenig Safran und Zucker in einem Häfelein aufsieden lassen, und es als eine Brühe darüber anrichten, oder auch trocken auf den Tisch geben.

208. Wie pflegt man Latblein zu backen?

Man kan ein weißes Brödlein oder Becke nehmen, oben einen Deckel herab schneiden, die Brosamen alle heraus höhlen, klein brocklen, süßen Wein daran schütten, alsdann wieder ausdrücken, solche mit einem süßen Apfel und einer Hand voll abgezogenen Mandeln klein hacken, die Apfel und Mandeln in Butter, so etwa einer welschen Nuß groß, rösten, sie

sie in das ausgehohlte Laiblein oder Becken thun, von dem ausgehohnten Beck oder Brod darein legen, allezeit zwischen eine Lage Zimmet und kleine Rosinen streuen, und zwar so lange bis der Beck voll wird, hierauf wieder ein klein wenig Butter darauf thun, den Deckel wieder darüber decken, es in Ofen setzen und eine halbe Stunde backen lassen.

209. Und wie Milchbrod ?

Es wird ein Teig von schönem Mehl, ein wenig laulichter Milch und 5 Löffel voll Hefen, jedoch nicht zu dicke angemacht, hernach läßt man diesen Teig gehen, und nachdem er aufgegangen ist, muß man ein halbes Pfund zerlassene Butter, ein halb Maas Rahm unter die laulichte Milch schütten, 10 ganze Eyer daran schlagen, den Teig mit Mehl vollends anmachen, und ihn so lange, bis er trocken von den Händen geht, kneten, sodann ihn wieder gehen lassen. Wenn er nun gegangen ist, pflegt man Milchbröddgen oder Becke daraus zu formiren und läßt sie im Ofen backen; jedoch darf das Salz in den Teig nicht vergessen werden.

210. Wie wird das sogenannte Ulmer Zuckerbrod gemacht und gebacken ?

Man kan 1 oder 2 Pfund Mehl nehmen, und zu einem Pfund Mehl ein Viertelpfund Zucker, ein wenig Pfeffer, Muscatenblüth, Cardamomen, wie auch Anis und Fenchel, auf jedes Pfund Mehl 4 Eyerdotter nehmen, solches alles in eine Casserole oder anderes Geschirr thun, mit lauwarmen Milch zu einem Teig anrühren, welcher aber nicht dicker oder dünner seyn darf, als daß er nur eben von dem Geschirr abgeht;

G g g 2

geht;

geht; hierauf kleine länglichte Kuchen davon verfertigen, sie auf ein Blech setzen, an einem warmen Ort, daß sie aufgehen, hernach einen Schnitt in die Länge überschneiden und in einem Backofen gar backen; doch darf der Ofen nicht viel aufgemacht werden. Wenn die Kuchen nun gar gebacken sind, werden sie mitten durchgeschnitten, und hernach wieder in den Ofen gesetzt, damit sie nachtrocknen, und endlich warm auf den Tisch gegeben.

211. Wie pflegt man Portugiesisch Brod zu backen?

Hierzu wird ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gröblich zerstoffene Mandeln, ein halb Pfund zart gestoffener Zucker, und ein wenig Armenischer Bolus genommen, solches wohl unter einander gerieben, Zimmet, Muscatenblüth nebst gestoffener Gewürznägelein und Cardamomen von jedem ein halb Loth, alles nur gröblich gestossen, ein halb Pfund schön Mehl wie auch nach Nothdurft zerklöpfte Eyer dazugethan, hieraus ein Teig bereitet; alsdann kan man eines queren Fingers dicke Semmeln daraus machen, sie auf ein mit Mehl bestreutes Papier legen, und es mit gelindem Feuer, doch aber oben stärker als unten, abbacken, so ist es recht und gut.

212. Wie werden Zuckerbrezeln gemacht?

Man pflegt das Gelbe von 6 Eiern zu nehmen, selbiges ganz klein zu schlagen, ein halb Pfund schönes Mehl, 12 Loth fein gesiebten Zucker und ein Stückgen Butter eines Eies groß dazu zu thun, solches alles recht unter einander zu kneten, zu einem Zeige anzumachen, sodann Brezeln, so groß als mans verlangt, dar-

daraus zu formiren, sie mit Eyerweiß zu bestreichen, Zucker darauf zu streuen und in einem Ofen nicht gar zu braun backen zu lassen.

213. Wie wird gutes Zuckerbrod bereitet und gebacken ?

Man muß 3 Eyerdotter und das Weiße von 8 Eyern unter einander recht klein klopfen, solches mit einem halben Pfund feinen weissen Zucker wohl unter einander rühren, hernach schön Mehl dazu thun, einen Zeig ganz dünne, so daß er kan gegossen werden, davon anmachen, den Zeig recht wohl schlagen und unter einander rühren. Wenn nun der Ofen warm ist, kan man grosse Oblaten auf ein Papier legen, das Papier rings herum in die Höhe wie ein Kästgen richten, damit der Zeig nicht aufsteige, sodann den Zeig ohngefähr eine Hand breit auf die Oblaten schütten, hernach eine Hand voll Mehl und eine Hand voll Zucker, so vorher unter einander gerührt worden, oben ein wenig darauf streuen, geschwinde in den Ofen setzen, es fein gelbbraun backen lassen, hierauf es heraus thun, und indem es noch ein wenig warm ist in 2 Finger breite Schnitten schneiden, es auf Papier und auf ein Blech legen, und wenn der Ofen schier kalt ist mit dem Blech noch einmal in den Ofen setzen, und noch ein wenig rösch darin werden lassen. Oder: Man nehme ein halb Pfund feines Mehl, 3 frische Eyer, ein halb Pfund Zucker, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Coriander, 1 Loth Anis, 1 Loth klein geschnittene Citronenschalen nebst 4 Löffel voll Rosenwasser, schlaege die Eyer recht klein, rühre das Mehl darunter, mache damit einen Zeig an, und lasse es also backen, wie schon gemeldet worden, so ist es auch recht.

214. Wie wird es aber auf Französische Art gemacht?

Hierzu nimmt man 5 frische wohl zerklöpfte Eyer, ein halb Pfund schönes Mehl und ein halb Pfund klein gestoffenen recht feinen Zucker, alsdann rühret man den Zucker mit ein wenig Rosenwasser unter die Eyer, und hernach fein glatt unter das Mehl, doch so, daß der Teig weder zu dicke noch zu dünne werde, und wenn derselbe mit dem Löffel in die Höhe gehoben wird, wiederum gemächlich davon ablaufe. Wenn dieses geschehen, werden aus Papier Kästgen, so lang und so breit als man das Zuckerbrod haben will, gemacht, solche hart aneinander auf ein Blech, das einen gleichen Boden hat, gesetzt, ferner die Kästgen mit einem Löffel von dem Teig nur halb voll gefüllt, in dem Backofen gelb gebacken, hierauf wieder heraus genommen, und nachdem das Papier davon abgemacht, noch eine Viertelstunde in den Ofen geschoben, damit sie auch auf den Nebenseiten backen mögen. Hierbey ist noch zu erinnern, daß wenn das Gelbe von den Eyern hübsch weiß, der Teig auch weiß werde, auch so es gefällt, schmale Striche von Eis auf das Zuckerbrod gemacht werden können.

215. Wie Pain du Veau?

Dieses ist ein Brod, das aus gehacktem Kalbfleisch, Rindstalh, Gewürz und Salz bereitet wird, so, nachdem alles wohl klein gehackt und unter einander gemengt worden ist, in Speck geschlagen, mit Eyern bestrichen, mit geriebener Semmel überstreut und im Backofen gar gebacken, auch ein gutes Ragout darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben werden kan.

216. Wie kan man ein gutes Huzelbrod machen
und backen?

Man lasse 6 Maas Huzeln weich sieden und kalt werden, alsdann thue man 1 Loth Zimmet, 1 Loth Gewürznägelein, 2 Loth gestossenen Pfeffer, 2 Loth Ingber, 2 Loth Coriander, 2 Loth Anis, 2 Loth Fenchel, wie auch 300 welsche Nüsse nebst 1 Schoppen Brandewein unter die Huzeln, rühre alles wohl unter einander, hierauf läßt man sich von dem Becker ohngefähr vor 2 bis 3 Kreuzer Rockenbrodtelg geben, schlägt die angemachten Huzeln hinein, formirt es wie einen Laib Brod, läßt in einem Backofen 2 bis 3 Stunden lang, nachdem nemlich die Laib dicke sind, backen.

217. Wie pflegt man Zwieback zu verfertigen?

Man muß 1 Pfund Zucker, eben so viel geschälte Mandeln, wie auch Eyer, nachdem man viel machen will, nehmen, und zwar zu einem Pfund mehrentheils 9 Eyer, hierauf 1 Maas gute Milch, 1 Schoppen Hefen, Zimmet, Cardamomen, und länglicht geschnittene Citronenschalen oder Citronat, ferner so viel Mehl als zu einem Zeig nöthig ist dazu thun, einen nicht allzu festen Zeig davon anmachen, selbigen aufgehen lassen, Zwieback daraus formiren, solchen auf Papier oder Blech legen, backen lassen und zum Gebrauch aufheben.

