

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe, 1844**

Große und kleine Backereien.

**urn:nbn:de:bsz:31-55155**

lang und setze eines neben das andere darauf und wenn sie reif sind, so backe man sie. Den Tag darauf zerschneide man jedes Stückchen in zwei Theile und bähe sie im Ofen.

## Große und kleine Backereien.

### 713. Mandelbrödchen.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, brühe sie ab, nehme die Schale davon und schneide sie mit dem Messer fein; dazu gebe  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl nebst 2 ganzen Eiern, etwas Citrone und Zimmt, mache von diesem einen Teig und aus diesem fingerlange Brödchen, lege diese auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und backe sie im Ofen.

### 714. Butter-Brezeln.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, ein halber Viertelschoppen süßer Rahm mit 2 Eiern gelb und einem ganzen Ei zu Schaum gerührt; daraus mache man Brezeln, lege sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, bestreiche sie mit Ei und backe sie im Ofen schön gelb.

### 715. Pfaffenbrod.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund lang geschnittene Mandeln, 2 Messerspitzen voll Potasche mit 4 Eiern gelb und einem ganzen Ei zu einem Teig gemacht; walle diesen messerrückendick aus, schneide 2 Finger breite und nicht ganz einen Finger lange Stücke daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön gelb.

## 716. Herzogin-Kügelchen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 22 Eiergelb zu Schaum gerührt mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und Geschmack von Orangen und einem Pfund Mehl; dann wird das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gerührt; hierauf werden kleine Formen mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und langsam im Ofen gebacken.

## 717. Mürbe Bregeln.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 5 Loth Butter, 6 Loth Zucker und 2 ganze Eier, arbeite es gut durch einander, mache Bregeln daraus, streiche sie mit Eierweiß und Wasser an, bestreue sie mit Zucker und backe sie schön.

## 718. Butterbröckchen.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 5 Eiergelb und ein ganzes Ei, 5 Loth Butter nebst etwas Citrone, arbeite alles gut durch einander, mache nach Belieben Bröckchen daraus, bestreiche sie mit Eierweiß und backe sie schön.

## 719. Pistazien-Bregeln.

Nehme auf das Nudelbrett 8 Loth feines Mehl, 5 Loth Butter, 3 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth gestoßene Pistazien und 2 Eiergelb; mache den Teig an, forme kleine Bregeln daraus, bestreiche sie mit Eierweiß, bestreue sie mit Zucker und backe sie im Ofen.

## 720. Zucker-Bregeln.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker, Geschmack von Citrone, einen Schoppen Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 6 Eiergelb, mache den Teig an, dann Bregeln daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreiche sie mit Butter, dann mit Eierweiß, hernach mit feinem Zucker bestreut und im Ofen schön gelb gebacken.

## 721. Kaiserbrod.

Nehme 6 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln nebst etwas Geschmack von Zimmt, Vanille oder Citrone, rühre es eine Stunde lang, dann gebe  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl dazu, fülle die es in papierene Kapseln und backe sie schön langsam im Ofen.

## 722. Mandelbrod.

Nehme 6 Eiergelb und 6 ganze Eier, rühre sie eine Stunde, gebe dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandeln, rühre es wieder  $\frac{1}{4}$  Stunde, dann gebe etwas Citrone und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl daran, menge es wohl durcheinander, bestreche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie schön; dann nehme sie heraus, lasse sie verkühlen, schneide sie in dünne Scheiben und bähe sie auf dem Rost.

## 723. Nürnberger Lebkuchen.

Seze  $\frac{1}{2}$  Maß Honig zum Feuer und lasse ihn einige Minuten aufsieden, dann nehme ihn weg, gebe dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker nebst Zimmt und etwas Nelken und lasse ihn damit noch einmal aufsieden, dann wieder vom Feuer genommen und so viel feines Mehl hineingerührt, daß es einen festen Teig gibt. Alsdann nehme man die Masse heraus, mache Lebkuchen daraus, lege diese auf ein mit Wachs bestreutes Blech und backe sie im Ofen schön.

## 724. Spanische Bregeln.

Nehme 4 Eierweiß und schlage sie zu einem steifen Schnee, darunter menge man  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst etwas Zucker und Geschmack von Zimmt, Citrone und Vanille, daraus mache man Bregeln, lege sie auf Oblaten und backe sie in einem gelinden Ofen.

## 725. Englische Brezeln.

Nehme 1 Pfund Mehl in eine Casserol, 2 Eßlöffel voll Essighefe,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassene Butter nebst Salz, schlage es wohl ab; dann lasse es an einem warmen Orte 2 Stunden gehen; hernach nehme wieder  $\frac{1}{4}$  Butter und schlage ihn unter den Teig; dann stelle denselben auf das Eis, damit er hart wird, mache alsdann Brezeln daraus und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

## 726. Sandtörtchen.

Es wird 1 Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  $\frac{3}{4}$  Pfd. Puder zusammen zu Schaum gerührt nebst Geschmack von Orangen, Citronen oder Vanille, dann bestreiche man kleine Formen mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie in einem gelinden Ofen.

## 727. Prinz Friedrich-Bakerei.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, etwas gestoßenen Zimmt und 6 Eiergelb nebst etwas Wein, mache davon einen Teig an, walle ihn stark Messerrücken dick aus, dann gebe Hegenmark darauf und schlage den Teig 2 Finger breit darüber, schneide ihn ab, mache Würste daraus und sofort bis der Teig all' ist; dann backe sie in einem gelinden Ofen.

## 728. Neapolitanisches Brod.

Vier Eiergelb und 3 ganze Eier werden mit 12 Loth Butter eine halbe Stunde lang gerührt nebst einem Eßlöffel voll Rosenwasser; dann wird  $\frac{1}{8}$  Pfund fein gestoßene Mandeln nebst 12 Loth Zucker und 12 Loth Mehl dazu gegeben, kleine Formen mit Butter bestrichen, mit der Masse halb angefüllt und in einem ziemlich heißen Ofen in einer halben Stunde gebacken.

## 729. Hohle Hippen.

Nehme 6 Loth Mehl, 4 Loth zerlassene Butter, 4 Loth fein gestiebten Zucker, 3 ganze Eier, Geschmack nach Belieben in ein Casserol und rühre dieß zusammen  $\frac{1}{4}$  Stunde; dann nehme das Hohlhippen-Eisen, lasse es heiß werden, bestreiche dasselbe mit Speck und backe die Hippen schön auf dem Feuer. Wenn sie aus dem Eisen kommen, werden sie auf ein Rundholz gewunden, welches, wenn sie verkühlt sind, wieder herausgezogen wird. Beim Anrichten können sie mit geschlagenem Rahm gefüllt und servirt werden.

## 730. Karten.

Treibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter recht schaumig ab, schlage hernach 2 Eiergelb und 2 ganze Eier nach einander hinein, etwas Geschmack von Citrone,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl. Dieß rühre wohl unter einander, walle den Teig in der Dicke eines kleinen Fingers aus, schneide Flecken wie Karten, belege sie an den 4 Ecken mit Mandeln, bestreiche sie mit Eierweiß, bestreue sie mit Zucker und backe sie im Ofen langsam.

## 731. Mandel-Körbchen.

Man schäle 1 Pfund Mandeln und schneide sie fein länglicht; dann schlage man das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee und gebe sodann  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und die Mandeln nebst etwas Geschmack von Citrone darunter; dann setze man Schmalz auf das Feuer, lasse es heiß werden, gebe hierauf einen Löffel voll in einer Kugelform von der Masse hinein und backe sie schön gelb; wenn sie herausgenommen werden, werden sie einzeln in einen kleinen Mörser genommen und mit dem Stößel so darauf gestoßen, daß sie eine Korbform bekommen; in dieselben kann geschlagener Rahm gefüllt werden.

## 732. Kleien-Küchelchen.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker, 3 Eiergelb, arbeite dieß gut durch einander und walle es Messerrücken dick aus, steche mit einem Ausstecher kleine Kügelchen davon aus; nehme hierauf die 3 Eierweiß, zerklöpfe sie gut, thue 12 Loth fein gestoßene Mandeln nebst so viel Zucker dazu, auch Zimmt und Citrone, bestreiche die Küchelchen damit und backe sie in einem gelinden Ofen.

## 733. Abgedämpfte Bregeln.

Es werden 8 Loth Butter und 8 Loth gestoßener Zucker zusammen auf das Feuer gesetzt, nebst etwas Geschmack von Vanille oder Zimmt; wenn es auf dem Feuer steigt, wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl hinein gerührt; ist es verkühlt, so werden 7 Eiergelb und ein ganzes Ei hineingerührt und gut kalt werden lassen; daraus mache Bregeln, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe diese im Ofen schön gelb.

## 734. Kaiserbrod anderer Art.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und klein würflicht geschnittene Mandeln, röste sie im Backofen gelb, dann nehme man zu den Mandeln  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl, 2 Eiergelb, 2 ganze Eier und etwas Geschmack von Citrone, arbeite dieß wohl durch einander, dann walle man diesen Teig Messerrücken dick aus, steche ihn nach Belieben mit einem Ausstecher aus und backe ihn in einem gelinden Ofen.

## 735. Anis-Schnitten.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, dazu gebe man  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, die Schale von einer Citrone, etwas Zimmt, Anis und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, mache dar-

aus eine dicke Wurst, schneide Scheiben daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und backe sie im Ofen schön gelb.

### 736. Biscuit-Späne.

Sechs Eier schwer Zucker wird mit 10 Eiergelb nebst Geschmack von Citron oder Orangen zu Schaum gerührt, dann das Weiße der Eier, welches man vorher zu einem steifen Schnee geschlagen hat, nebst 3 Eier schwer Mehl dazu gegeben. Hierauf bestreiche man ein Kupferblech mit Wachs, streiche die Masse 2 Messerrücken dick darauf und backe sie in einem gelinden Ofen. Dann schneide man Späne daraus und lege sie über ein rundes Holz und sie sind fertig.

### 737. Ulmer Brod.

Man nehme 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Pfund feines Weizenmehl, 12 ganze Eier, 4 Loth geschälte, grob geschnittene Mandeln, 1 Quentchen gestoßenen Zimmt und 1 Loth grob geschnittenen Citronat, das Eierweiß schlage man zu Schnee, das Gewürz das Eiergelb, der Zucker und die Mandeln darunter gemischt und die Masse zuletzt mit dem Mehl durchgeknetet. Ist dieß geschehen, so wird die Masse in schmale länglichte, vorher mit Butter bestrichene Formen gefüllt und bei schneller Hitze gebacken.

### 738. Kartoffelbrod.

Man vermische mit 7 Pfund gutem Mehl 3 Pfund gestottene und geschälte Kartoffeln, welche man vorher mit einem Löffel voll Salz in einer Casserole zu Brei gerührt hat. Man nehme alsdann zu dieser Masse 3 starke Löffel voll Hefe und einen Schoppen Wasser und verarbeite dann das Ganze zu einem glatten Teige, lasse diesen 4 Stunden lang liegen und backe ihn dann in Laibe geformt in einem ziemlich heißen Ofen.

## 739. Gewöhnliche Lebkuchen.

Man nehme 1 Pfund Honig, dazu 1 Pfund Mehl und 3 Messerspitzen voll Pottasche nebst etwas Kirschenwasser und mache davon einen Teig an. Nun gibt man ihm beliebige Formen und backt ihn im Ofen gut aus.

## 740. -Kartoffel-Torte.

Man nehme 4 Loth fein gestoßene Mandeln und vermische diese mit 1 Pfund abgekochten, abgekühlten und dann geriebenen Kartoffeln. Dann schlage man das Weiße von 12 Eiern zu Schnee, vermische die Kartoffeln mit dem Gelben der Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker nebst dem abgeriebenen Gelben einer Citrone, verarbeite dieses gut und gebe es in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe dieselbe im Ofen gut aus.

## 741. Zimmt-Brod.

Zwei Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebter Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte und fein gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zimmt und etwas Nelken mit dem Kochlöffel in einer Schüssel zu einem Teig geschafft. Hierauf walle man diese aus, berühre ihn aber nur wenig mit den Händen. Dann mache man beliebige Stückerchen daraus, lege diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie in einem gelinden Ofen.

## 642. Citronen-Torte.

Ein Pfund kleine Biscuits stößt man fein, thut sie in ein irdenes Geschir und feuchtet sie mit dem Saft von 4 Citronen und etwas Wein an, schlage dann 12 Eiergelb und die Schale von 2 abgeriebenen Citronen dazu und rühre diese Masse unter einander. Hierauf lege man eine blecherne Form mit Papier aus, gebe den Teig darein, backe sie in einem gelinden Ofen gar, und gebe sie warm oder kalt zur Tafel.

## 743. Pfeffer-Nüßchen.

Man nehme 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 4 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, 1 Quentchen Pfeffer, 1 Quentchen Nellen und von einer Citrone die Schale. Dieses wird zusammengewirkt in einer Schüssel und dann auf das Nudelbrett genommen und stark Messerrücken dick ausgewallt. Hierauf steche man diesen Teig mit einem Ausstecher aus und setze denselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe ihn dann in einem nicht zu heißen Ofen. Diese Backerei kann Jahre lang aufbewahrt werden.

## 744. Backerei in Form eines Palmbaumes.

Man nehme auf einen Baktisch 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 6 Eiergelb und 4 ganze Eier, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 oder 2 Eßlöffel voll Rahm, etwas Zimmt und Citrone, arbeite alles gut durch einander und walle dasselbe ungefähr 2 Messerrücken dick aus; daraus steche man 30 Stück kleine Küchelchen, welche ungefähr 2 Zoll im Durchmesser haben und backe diese im Ofen schön gelb; wenn dieselben kalt sind, werden sie mit Hegenmark bestrichen und lege eines auf das andere, so daß es einen halben Ellen hohen Baum gibt. Hierauf schneide man 15—20  $\frac{1}{2}$  Elle lange Blätter von Obloten, einige kleiner, einige größer; dann nehme man  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, dazu etwas Eierweiß, welches man den Tag zuvor auf grünen Kaffee gethan hat, auf welche Art man dem Eierweiß eine schöne grüne Farbe geben kann, bestreiche mit dieser Glasur die Blätter und trockne sie im Ofen. Auch schneide man viele kleine Blättchen, bestreiche sie mit Glasur und trockne sie ebenfalls im Ofen, dann bestreiche man den Stamm des Baumes ganz dünn mit Hegenmark und klebe die kleinen Blättchen darauf, stelle den Baum auf eine Linzer Torte und oben darauf die großen Blätter. Auch kann von dem Linzer Teig eine kübelförmige Torte gemacht werden, mit weißer Zuckerglasur überzogen, von Cho-

colade Reife darum gemacht und dann den Baum darauf gesetzt.

#### 745. Chocolate-Torte.

Man stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Chocolate und etwas Ei im Mörser fein; dann rühre man dieses mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 18 Eiergelb und  $\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate eine Stunde lang zusammen, schlage das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und gebe ihn nebst 4 Loth geriebenem Milchbrod unter die Masse; hierauf wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Papier ausgelegt, die Masse hinein gefüllt und in einem gelinden Ofen gebacken; alsdann gestürzt, mit Zucker bestreut und servirt.

#### 746. Torte von Stachelbeeren.

Wenn die Stachelbeeren etwas größer als dicke Erbsen sind, zupfe man sie ab und wasche sie rein; dann lege man sie in kochendes Wasser, decke sie fest zu und lasse dieselben einige Minuten stehen; hierauf setze man eine Casserol mit 12 Loth Zucker, etwas Wasser und Wein, nebst Zitronenschale und dem Saft einer Citrone zum Feuer und lasse es dick kochen, dann seihe man die Stachelbeeren ab, gebe sie in den Zucker, lasse dieselben einmal aufkochen; thue sie vom Feuer weg, nehme sie aus dem Zucker heraus und lasse denselben noch einmal aufkochen; dann gebe die Beeren wieder hinein und mache von folgendem Butterteig eine Torte: von einem Pfund Mehl gebe man die Hälfte auf ein Nudelbrett und mache mit 3 Eiergelb, 1 Löffel voll Kirschwasser, Salz und saurem Rahm einen Teig an wie zum gewöhnlichen Butterteig; dann nehme man  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter und die andere Hälfte des Mehls und treibe mit dem Wallholz dasselbe in den Butter, so daß es lauter Schuppen gibt; nach dem walle man obigen Teig aus, lege auf die Hälfte die Butterschuppen, schlage die andere Hälfte darüber und walle ihn zweimal so dünn als möglich aus, daraus mache man

nun die Torte; walle ein Blatt, lege einen Rand darum, dann die Stachelbeeren darauf, oben mit Butterteig gegittert, im Ofen schön gelb gebacken und mit Zucker glacirt.

#### 747. Bäckerei à la Malaz.

Man schlage von 5 Eierweiß einen steifen Schnee, gebe das Gelbe der Eier nebst etwas Salz und Vanille dazu; dann rühre man so viel feines Mehl hinein, daß es eine dicke Masse gibt. Nun setze man Schmalz auf das Feuer und backe darin von dieser Masse kleine Küchelchen von der Größe einer Haselnuß; diese werden auf folgende Weise gemacht: man gebe von der Masse auf ein Messer und lege mit einem zweiten Messer die Küchelchen in das Schmalz und fahre so fort, bis die Masse alle ist; dann nehme 1 Pfd. Rohrzucker und lasse ihn auf dem Feuer in einer nicht verzinnnten Casserol schmelzen, gebe die gebackenen Küchelchen hinein, wende sie gut um, daß sie ganz mit Zucker überzogen sind; dann gebe man die ganze Masse auf ein mit Del bestrichenenes Blech und mache eine beliebige Form daraus.

#### 648. Spanische Wind-Torte.

Nehme 6 Eierweiß, schlage davon einen steifen Schnee, menge  $\frac{3}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker darunter, setze davon Blätter auf Papier, so groß die Torte werden soll, in der Dicke eines Fingers, die andere Masse gebe in die Wurstspritze und spritze in der Größe der Blätter ein Gitter, backe sie nun in einem gelinden Ofen gar, nehme dieselben heraus und löse sie von dem Papier los; beim Anrichten werden sie auf einander und dazwischen geschlagener Rahm gelegt und servirt.

#### 749. Brand-Torte.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenmark, schneide es würflicht, eben so 6 Stück schöne Aepfel und dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen; dann nehme  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein geriebenes Schwarzbrot, röste es in Butter,

erweiche dasselbe wieder in etwas rothem Wein und menge das Geschnittene nebst 4 Eiergelb darunter. Hierauf mache man eine Torte von dem Butterteig (Nr. 746), lege auf das Blatt einen Rand, gebe die Apffelmasse darauf, backe sie im Ofen schön gelb und gebe dieselbe warm zur Tafel. Bevor man sie servirt, wird mit einer Citrone eine Vertiefung in die Mitte gemacht, darein Arac oder Rum gegossen, angezündet und brennend servirt.

### 750. Linzer Torte.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln stößt man mit einigen Eßlöffeln voll weißem Wein im Mörser fein, dazu 8 Stück hartgekochte Eiergelb; dann rühre man 1 Pfd. Butter mit 6 Eiergelb zu Schaum, thue die Mandeln nebst 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl dazu, arbeite Alles gut durch einander und gebe etliche Gewürznelken, Zimmt, Orangenschale und Citron dazu. Hierauf nehme man den Teig auf einen Backtisch, treibe ihn einen starken Messerrücken dick aus und schneide 4 Blätter daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier und backe sie schön gelb; wenn dies geschehen ist, werden eingemachte Johannisbeeren darauf gestrichen und die Blätter auf einander gelegt, überziehe sie mit der Glasur von  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und dem Weißen von einem Ei und sie ist fertig.

### 751. Linzer Torte (anderer Art).

Stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker im Mörser, nehme dieß auf das Nudelbrett, nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 8 Eiergelb, etwas Wein oder Rahm, Zimmt, Citronen und Orangen, mache daraus einen Teig, walke davon ein Blatt aus und lege es auf ein mit Butter bestrichenes Papier, schneide es rund und setze einen kleinen Rand darum auf, bestreiche das Innere mit eingemachten Früchten, flechte von dem übrigen Teige ein Gitter darauf,

bestreiche es mit Ei und backe sie schön gelb in einem gelinden Ofen.

### 752. Biscuit mit Butter.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßener Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 6 Eiergelb zu Schaum gerührt, dazu auch etwas Citrone; dann wird das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee geschlagen und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl unter die Masse gegeben. Hierauf eine Form mit Butter bestrichen, mit der Masse gefüllt und im Ofen langsam gebacken.

### 753. Blätter-Torte à la Crème.

Man backe Blätter von dem Buttermteige (Nr. 746), dann mache man folgenden Crème: 3 Loth Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßener Zucker, 6 Eiergelb und etwas Vanille werden zusammen mit einem Schoppen süßen Rahm glatt gerührt; ferner 2 Loth Butter dazu gegeben und auf dem Feuer abgerührt; dann nehme man das Weiße der Eier, welches zu einem steifen Schnee geschlagen worden, darunter. Beim Anrichten wird dann dieser Crème zwischen die Buttermteig-Blätter gegeben und so servirt.

Diese Torte kann auch mit einer Chocolate-Glasur überzogen werden; man nehme nämlich  $\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate, koche sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser dick und überziehe damit die Torte.

### 754. Blätter-Torte (anderer Art.)

Die Buttermteig-Blätter werden gemacht wie bei Nr. 753, nur daß man an die Stelle des Crème eingemachte Früchte nach Belieben nimmt und dann die Torte mit derselben Chocolate-Glasur überzieht.

### 755. Mandelfuchen mit Kiraschen.

Nehme 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, 8 Loth fein gestoßenen Zucker, 6 Eiergelb und 4 ganze Eier,

rühre dies eine Stunde, gebe ihm Geschmack von Citrone oder Vanille und gebe 3 Loth fein geriebenes Milchbrod dazu. Hierauf nehme man ein Tortenblech, bestreiche es mit Butter, gebe von der Masse darauf und backe sie ein wenig im Ofen; dann nehme man sie heraus, bestreiche sie mit Kirschen, gebe die andere Masse darauf und backe sie vollends gar.

#### 756. Punsch-Torte.

Ein Pfund Zucker wird mit 6 Eiern und einem halben Pfund Zucker eine Stunde gerührt, nebst etwas Geschmack von Citrone; dazu rühre man nach und nach  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl nebst dem Weißen der Eier, zu Schnee geschlagen; hierauf wird ein Tortenblech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, im Ofen langsam gebacken und dann gestürzt. Wenn die Torte etwas verkühlt ist, so gieße man einige Löffel voll Arac darauf und bestreiche sie messerrücken- dick mit Aprikosen-Marmelade; dann mache man von einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker mit 1 oder 2 Eßlöffeln voll Arac eine dicke Glasur und überziehe die Marmelade damit, so ist die Torte fertig.

#### 757. Pfirsich-Torte.

Nehme  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl auf das Nudelbrett, dazu  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, 5 Eiergelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nebst ein wenig Salz und mache davon einen Teig an, walke denselben 2 Messerrücken dick aus, schneide ihn rund, setze einen Rand darum, mache darum inwendig und außen ein Band von Papier und backe die Torte so in einem gelinden Ofen; richte das Compot Nr. 679 hinein an und die Torte kann servirt werden.

#### 758. Aprikosen-Torte.

Wie Nr. 757 und das Compot Nr. 682 hinein eingerichtet.

## 759. Erdbeer-Torte.

Berfertige die Torte Nr. 757, nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und koche ihn mit etwas Wasser dick, setze denselben vom Feuer weg, gebe nach Belieben Erdbeeren hinein, werfe sie darin herum, richte sie in die Torte an und servire diese warm.

## 760. Maulbeer-Torte.

Wird bereitet wie Nr. 759.

## 761. Rahm-Torte.

Mache von dem mürben Teige Nr. 762 eine Torte, dann nehme 3 Schoppen süßen Rahm, gebe einige Tropfen Essig hinein und lasse denselben auf dem Feuer zu Topfen werden, dann gebe ihn auf ein Sieb, rühre darauf  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 6 Eiergelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Geschmack von Vanille oder Citrone und 4 Loth Mehl zu Schaum; dann gebe die Topfen und das zu Schnee geschlagene Eierweiß dazu, fülle diese Masse in die Torte, backe sie im Ofen schön gelb und servire dieselbe warm.

## 762. Kirschenkuchen à la Kirchheim.

Es werden 3 Pfund schwarze Kirschchen genommen, ausgesteint und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker marinirt; alsdann wird von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Eiergelb, Salz und etwas süßem Rahm ein mürber Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewallt und auf ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt. Nachdem setze einen Rand darum, gebe  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker nebst eben so viel fein geriebenem Milchbrod darauf; dann die marinirten Kirschchen dazu und im Ofen gebacken; unterdessen wird  $\frac{1}{2}$  Maß guter süßer Rahm eingekocht; der Kuchen, wenn er gebacken und erkaltet ist, mit dem Rahm bestrichen und servirt.

## 763. Heidelbeer-Kuchen.

Nehme 1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 5 Eiergelb nebst etwas Salz auf ein Radelbrett, mache davon einen Teig an, walle ihn 2 Messerrücken dick aus und lege denselben auf ein mit Butter bestrichenes Papier, setze dann einen Rand darum auf und lege ein Papier darauf; dann gebe man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenes Milchbrod hinein, hernach Heidelbeeren darauf und backe ihn so im Ofen gar; wenn die Beeren weich sind, wird der Kuchen aus dem Ofen genommen und noch etwas Zucker nebst einigen Löf-  
feln voll Kirschwasser darauf gegeben.

## 764. Brod-Torte.

Es werden  $\frac{3}{4}$  Pfund mit einem Ei gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker nebst Geschmack von Orangen, etwas Citrone, Zimmt, einige fein gestoßene Nelken mit 20 Eiergelb zu Schaum gerührt; nehme 8 Loth fein geriebenes Schwarzbrod, feuchte es mit etwas Wein an, schlage hierauf das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und gebe diesen mit dem angefeuchteten Brod unter die Masse; hierauf bestreiche man eine Form mit Butter, streue sie mit fein geriebenem Brod aus, gebe die Masse darein und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen gar; dann gestürzt, mit Zucker bestreut und servirt.

## 765. Kartoffel-Torte anderer Art.

Es werden  $\frac{3}{4}$  Pfund gekochte und auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 Eiergelb und 6 ganzen Eiern eine Stunde gerührt, dann gebe man das zu einem steifen Schnee geschlagene Weiße der Eier nebst dem Saft und Geschmack einer Citrone dazu, menge es leicht durcheinander, fülle es in eine mit Butter bestrichene Form und backe es im Ofen gar. Diese Torte muß in einer blechernen Form gebacken werden, damit sie sich schnell hebt, d. h. aufgeht.

## 766. Flädchen mit Zimmlkruste.

Man bace 6 dünne Flädchen in der Größe eines Tellers und mache folgende Farce: nehme 8 Loth gestosene Mandeln, 5 Loth Zucker, 2 ganze Eier und 4 Eiergelb, ein in Milch erweichtes und wieder ausgebrücktes Milchbrod und rühre es zusammen; dann schneide etwas Citronat und Citronenschale dazu, bestreiche die Platte, auf der sie servirt werden sollen, mit Butter, lege ein Flädchen darauf, dann von der Farce und fahre so fort bis es alle ist. Hierauf schlage 4 Eierweiß zu Schnee und rühre 14 Loth Zucker leicht hinein nebst 4 Loth zerstoßenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und bestreiche damit die Flädchen auf allen Seiten und bace sie in einem gelinden Ofen schön gelb. Zu bemerken ist, daß die Platte auf Salz oder Sand gestellt werden muß, wenn sie in Ofen kommt.

## 767. Ungarische Torte.

$1\frac{1}{2}$  Pfund süße und 1 Loth bittere Mandeln stößt man mit einigen Tropfen Rosenwasser recht fein; hierauf thue man sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestebtem Zucker in eine Casserol und röstet es auf langsamem Feuer bis der Zucker schmilzt, aber er darf nicht braun werden; dann reibe man die Schale von 2 Citronen auf Zucker ab, nehme alles zusammen auf den Backtisch, verarbeite es gut und lasse es dann kalt werden. Hierauf bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, walle den Teig aus, lege ihn darauf und mache einen 2 Finger hohen Rand darum; dann setze man ihn in einen ganz gelinden Ofen und lasse denselben trocknen. Währendem mache man folgenden Crème: Man stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund abgeschälte Mandeln und eben so viel Pistation im Mörser klein, thue einen Löffel voll süßen Rahm dazu, reibt auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker zwei Citronen ab und stößt den Zucker fein; hierauf schlage man 12 Eiergelb in eine Casserol, thue die obigen Ingredienzien nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund gehacktem Citronat dazu, rühre es mit einer Maß süßem Rahm glatt und dann auf

dem Feuer ab, daß die Eier gar werden; hierauf nehme man die Torte aus dem Ofen, überziehe den Rand außenwendig und oben mit Zuckerguß und belege ihn mit Citronat, Orangenschalen und Pistatten und fülle den abgerührten Crème hinein. Dann belege man sie mit eingemachten Aprikosen und gebe sie zur Tafel.

#### 768. Lebkuchen.

44 Loth Honig in einem unverzinneten kupfernen Kessel heiß gemacht, 24 Loth gesiebten Zucker hinzu gethan und diese Masse einige Mal aufkochen lassen. Sodann thue man 24 Loth geschälte und nach der Breite geschnittene Mandeln, 12 Loth Citronat, 12 Loth Pomeranzenschalen, grob geschnitten, eine Muskatnuß,  $1\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, grob gestossen, ein halb Loth Pottasche und 4 Eßlöffel voll Kirschwasser dazu. Nachdem obige Masse vom Feuer genommen worden ist, und nachdem man sie auf eine mäßige Weise hat verfühlen lassen, thue man  $1\frac{3}{4}$  Pfund Mehl und 8 Loth Zucker dazu und rühre es bei mäßiger Wärme so geschwind, als möglich. Hierauf nehme man diesen Teig auf das Nudelbrett, würfe ihn tüchtig und walle in alsdann aus. Dann läßt man ihn über Nacht stehen. Den andern Tag werden diese Kuchen bei gelinder Hitze im Ofen gebacken. Hierauf rühre man ein halb Pfund Zucker mit 4 Eierweiß ab und bestreiche die Kuchen damit; dann kann man ihnen, wenn sie noch warm sind, alle beliebigen Formen geben.

#### 769. Zimmt-Brod anderer Art.

Man rühre 3 ganze Eier und 6 Eieregelb mit 8 Loth Zucker recht schaumig; dann gebe man  $\frac{1}{2}$  Loth gestossenen Zimmt und 4 Loth gestossenes Stärkemehl nebst 4 Loth Mehl dazu, rühre alles gut durch einander und fülle die mit Butter bestrichenen Formen damit halb voll, backe sie im Ofen schön langsam, nehme sie aus den Formen, mache Schnitten daraus und röste sie auf dem Rost.

## 770. Chocolate-Bröddchen.

Man rühre 8 Loth fein gestoßene Mandeln nebst 8 Loth Zucker und 3 ganzen Eiern recht schaumig, dann gebe ein Quentchen gestoßenen Zimmt, 1 Loth geriebene Chocolate nebst der fein geschnittenen Schale einer Citrone dazu, rühre alles gut durch einander, bestreiche eine Form mit Butter, gebe die Masse hinein und backe sie schön kühl. Hernach lasse dieß kalt werden, schneide länglichte Schnitten daraus, gebe diese wieder in den Ofen, bis sie auf beiden Seiten braun werden.

## 771. Karlsbader Hohlhippen.

Man mache von 4 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 4 Eiergelb und Rahm einen dünnen Teig. Zu gleicher Zeit nehme man 8 Loth Zucker und 2 Loth Zimmt, fein gestoßen, in eine Zuckerbüchse, die mit einem nicht zu feinen Siebchen versehen ist, dann backe man in beiden Eisen und sobald sie ihre lichtgelbe Farbe haben, wird das Eisen aufgemacht, stark mit Zucker bestreut, dann mit der Hohlhippe aus dem zweiten Eisen belegt, das Eisen wieder zugemacht und zusammenpressend einige Minuten auf dem Feuer gehalten. Dadurch schmilzt der Zucker und klebt sie fest zusammen, welches dann nur eine Hippe gibt, die, wenn gleich zart, doch unter den Zähnen einen größeren Widerstand leistet und dadurch den Reiz erhöht. Diese Hohlhippen werden stets nur flach gelassen und 10—12 über einander gehäuft und so servirt.

## 772. Gräger-Schnitten.

Man nehme 2—3 Kochlöffel voll feines Mehl und thue es mit einem Eßlöffel voll Zucker in eine Schüssel, rühre es mit süßer Milch glatt, schlage 4—5 Eier daran, verdünne es vollends mit Milch, so daß der Teig dünner als ein Flädchenteig wird. Hierauf bestreiche man ein Blech

mit Butter, gieße den Teig darauf und setze das Blech auf einen mit kochendem Wasser gefüllten Hasen; dann thue einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und lasse es stehen bis der Teig fest ist. Dann nehme ihn heraus, schneide beliebige Schnitten daraus und backe diese im Schmalz. Während dem Backen müssen sie aber immerwährend gewendet werden, damit sie schön auflaufen. Hierauf bestreue man sie mit Zucker und Zimmet und servire sie.

### 773. Zimmtküchlein.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, rühre sie leicht, schlage das Gelbe von 10 Eiern daran, dann nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln und stoße sie, 1 Loth gestoßenen Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestiebten Zucker, den Geschmack einer Citrone,  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl und mache davon einen Teig an, walle diesen Messerrücken dick aus, steche mit einem Ausstecher Küchlein daraus, lege diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen. Wenn sie fertig sind, so mache man einen Zimmtguss darüber.

### 774. Italienische Winde.

Man schlage 16 Loth Zucker zu kleinen Stückchen und thue sie in eine messingene Pfanne und koche ihn mit einem Schoppen Wasser zum Perlen. Hierauf nehme ihn vom Feuer. Währenddem werden 3 Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen. Der Zucker wird an den Wänden des Kessels gedreht, daß er weißlich wird; der Schnee wird in demselben schnell und geschickt verrührt, welches einen sehr weißen Teig geben muß. Dann setze man davon mit einem Raffelöffel beliebige Formen auf Papierstreifen. Dieses Gebäck erleidet im Ofen keine Veränderung seiner Größe, man kann es sogar im Ofen trocknen, wo es seine schöne weiße Farbe behält.

## 775. Römer Klezenbrod.

Man nehme 4 Loth geschälte und klein geschnittene Pistatien, 1 Loth gereinigten Anis, 2 Loth Citronat, 2 Loth Drangenschalen, alles klein würflicht geschnitten; ist dieß geschehen, so wird es wie Mandelzwieback Nr. 776 fertig gemacht, aber nur im Ofen trocknen lassen, daß es keine Farbe bekommt.

## 776. Mandel-Zwieback.

Man rühre 8 Loth gestoßenen Zucker mit 5 Eiergelb 15 bis 20 Minuten lang, nach diesem schlage man die 5 Eierweiß zu einem steifen Schnee und vermenge diesen mit dem Zucker nebst 8 Loth feinem Mehl; dann kommen 8 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln dazu, das jedesmalige Verrühren muß aber behutsam geschehen, damit der Schnee nicht wässerig wird; alsdann fülle man die Masse in eine Form, die mit feinem Del oder Butter ausgestrichen ist, dann bestreue man es mit feingeschnittenen Mandeln und feinem Zucker und backe es im Ofen in 40 Minuten. Wenn sich der Zwieback fest anfühlen läßt, wird er herausgenommen und auf ein Sieb gestürzt; nachdem er nun völlig verkühlt ist, schneide man ihn in zwei Messerrücken dicke Blättchen, lege ihn auf ein Blech und lasse ihm auf beiden Seiten eine schöne gelbe Farbe geben.

## 777. Haselnuß-Zwieback.

Wie oben.

## 778. Pistatien-Zwieback.

Wie Nr. 776. Die Kerne ersetzen die Mandeln.

## 779. Schneeballen.

Man nehme 2 Eier, zwei Eßlöffel voll süße Milch, eine Nuß

groß Butter, ein wenig Salz und Mehl, würke dieß zu einem Teig und walle kleine Kuchen daraus; sind sie alle rund gewallt, so mache man mit einem Backrädchen durch jeden Kuchen Finger breite Streifen, doch nicht ganz durch; dann mache man Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffelstiel den einen Riemen, läßt den zweiten liegen, nimmt den dritten wieder und macht so fort, bis sie alle gefaßt sind. Nun legt man sie in's Schmalz, breitet sie ein wenig aus, daß sie breit und rund werden, kehre sie gleich um und lasse sie nicht zu braun werden.

### 780. Kastanien-Torte.

Man nehme 14 Stück schön gebratene Kastanien, schäle und schneide sie klein, dann rühre  $1\frac{1}{2}$  Viertel Pfund Butter mit 8 Loth fein gestoßenen Mandeln gut ab, rühre nach und nach 12 Loth feinen Zucker, 3 ganze und 5 Eiergelb hinein nebst fein geschnittenem Citronat. Ist dieß alles gut abgerührt, so nehme man ein Blech, streiche es mit Butter, gebe die Masse darauf und backe sie im Ofen schön gelb.

### 781. Reis-Torte.

Man nehme 12 Loth Reis, wasche ihn in heißem Wasser, brühe ihn mit kochendem Wasser an und lasse denselben  $\frac{1}{4}$  Stunde lang sieden. Dann seihe man ihn ab, nehme ein halb Pfund feinen Zucker und schlage ihn mit dem Saft von 2 Citronen  $\frac{1}{4}$  Stunde lang ab, rühre ihn unter den Reis und mache dann auf folgende Art einen Butterteig: nehme 3 ganze Eier und 3 Eiergelb, ein Glas Wein, ein Stück frische Butter und Mehl und mache daraus einen Teig; dann walle ihn aus, lege Butter darauf und schlage ihn über und so zehn Mal. Hierauf bestreiche ein Blech mit Butter, lege den Teig darauf, fülle die Masse hinein und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

## 782. Gewürzschnitten.

Man rühre 2 ganze Eier und 2 Eiergelb ab, gebe  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker dazu, rühre es eine halbe Viertelstunde und gebe dann klein geschnittene Citronen- und Pommeranzenschale, Zimmt, Nelken, Muskatnuß und  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl dazu, nehme es auf ein Radelbrett, walle es aus, mache beliebige Schnitten daraus, lege diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

## 783. Bergtorte.

Man mache einen Buttermig, welcher aber nicht fein seyn darf, walle ihn 2 Messerrücken dick aus, schneide ein rundes Blatt etwas größer als einen Teller, dann wieder ein anderes, das wieder etwas kleiner ist und so schneide man 8 Stück, daß das letzte aber nicht größer als ein Caffeeblättchen wird und backe sie in einem Ofen gar. Hierauf lasse man sie kalt werden. Dann rühre man einige Löffel voll Mehl in Wein glatt, schlage 8 Eiergelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker, von einer Citrone die Schale und den Saft, 1 Schoppen Franzwein und rühre dies auf dem Feuer ab, lasse es kalt werden und streiche davon auf jeden Kuchen, wie ein Messerrücken dick und setze sie, wie sie auf einander folgen, auf einander. Dann macht man eine Masse wie zu den Mandelbröddchen, bestreicht ein Blech mit Wachs, streicht die Masse Messerrücken dick darauf und backt sie in einem gelinden Ofen gar. Hierauf schneide man sie in 6 pyramidenförmige Theile, so hoch als die Torte ist, überzieht sie dünn mit Zuckerguß, garnirt sie mit Pistazien, Citronat u. dgl., lasse sie gut trocknen und setze sie um den Kuchen, daß er ganz damit bedeckt ist. Dann setze man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit etwas Wasser zum Feuer, läßt ihn dick kochen, daß man Fäden daraus ziehen kann und umspinne damit die Torte, stecke oben darauf einige

lebende Blumen, so wie die Jahreszeit sie darbietet und sie ist fertig.

#### 784. Bergtorie anderer Art.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker, thue ihn in ein irdenes Geschirr, schlage 4 Eierweiß dazu und den Saft von 2 Citronen, rühre davon einen steifen Zuckerguß und theile ihn in 4 Theile. Färbe einen Theil mit Dornisöl, einen mit Chocolate, den dritten mit Kornblumensaft, und den vierten lasse weiß, streiche jede Farbe auf ein reines Blech und trockne sie, ziehe es heraus, fahre unten überall mit dem Messer durch und lasse sie wieder trocknen; hierauf mache sie vom Blech los, formire sie wie ein Berg, garnire diesen mit kleinen Backereien und gebe ihn so zur Tafel.

#### 785. Backerei à la Campagne.

Man mache einen guten Hefenteig, bestreiche eine Casserol mit Butter, lege von dem Teig hinein, darauf fein geschnittene Aepfel, dann Teig, darauf Zibeben, Zimmt, Zucker und zerlassene Butter, dann wieder eine Lage Teig und so fort bis die Casserol voll, lasse es gehen und backe es im Ofen gar.

#### 786. Tourte en puit d'Amour.

Man mache einen Buttermteig zum Boden, lege einen 2 Finger breiten Rand darum, bestreiche ihn mit Ei, steche in die Mitte mit einem Messer, glacire den Rand mit Zucker und backe sie. Dann schneide man 4 lateinische S von dem Teig, welchen man abgeschnitten hat  $1\frac{1}{4}$  Elle hoch, und 2 Finger breit, backe sie gar, glacire sie, und wenn sie etwas kalt sind, bestreue man sie unten mit feinem Zucker, halte die glühende Schaufel darüber und glacire sie da ebenfalls. Wenn die Torte kalt ist, belege man sie mit eingemachten Früchten, setze  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit etwas Wasser zum Feuer und lasse ihn dick kochen, daß er klebt. Dann

klebe man damit die 4 S auf die Torte gegen einander. Hierauf nehme man einen Petit-Chour, höhle ihn aus, klebe oben von Croquant verfertigte Bügel daran, fülle eingemachte Kirschen darein, setze diesen in die Mitte der Torte, unter die Bogen binde einen seidnen Faden an den Bügel und wickle ihn oben an den Bogen, so daß es einem hängenden Bogen gleicht und gebe diese so zur Tafel.

#### 787. Butter-Torte.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, die fein geschnittene Schale einer halben Citrone,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und mache dieß mit 2 Eiern zu einem Teig an, walle ihn aus, lege ihn auf ein Blech, gebe Eingemachtes darauf und bace denselben in einem gelinden Ofen.

#### 788. Feiner Buttermteig.

Man nehme 1 Pfund Mehl, theile es in 2 Theile, dann nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, würke ihn unter das eine halbe Pfund Mehl, walle einen Kuchen daraus, lege ihn auf eine Platte und lasse denselben zugebedt ruhen. Dann nehme das andere Mehl nebst einem Stückchen Butter, etwas Salz, 2 Eierschalen voll Kirschenwasser und so viel Milch, daß der Teig schön weich wird. Hierauf schlage man ihn so lange ab, bis er recht zäh wird. Dann mache ihn zusammen, rolle ihn so lange in die Länge und in die Breite, bis er nicht mehr an den Händen hängen bleibt, aber es darf kein Mehl darauf gestreut werden. Dann walle ihn aus, lasse ihn ein wenig ruhen, lege den ersten Teig darauf, schlage den andern darüber und walle ihn aus, und schlage ihn so 3—4 Mal über, lasse ihn wieder ein wenig ruhen, walle ihn dann Messerrücken dick aus und mache davon was dir beliebt.

#### 789. Zwiebelkuchen.

Man mache einen guten geriebenen Teig. Hierauf nehme man 6—8 Stück schöne große Zwiebeln, schäle und schneide

sie grob würflicht; dann schweize man sie in einem Viertel-  
pfund würflicht geschnittenen Speck gut weich. Ist das ge-  
schehen, so lasse man sie erkalten, gebe 3 ganze Eier, etwas  
Salz und Kümmel dazu und streiche sie auf den Teig und  
lasse diesen im Ofen schön gelb backen.

### 790. Theebröckchen.

Man nehme 16 Loth geschälte Mandeln und stoße sie mit  
etwas Eierweiß ganz fein; ist das geschehen, so arbeite man  
16 Loth Zucker, 16 Loth Mehl, 16 Loth Butter nebst einem  
ganzen Ei darunter und etwas Geschmack von Citrone oder  
Vanille, daraus mache man nun ein und einen halben Finger  
lange und eben so dicke Laibchen, setze diese auf ein Blech,  
bestreiche sie mit Eierweiß, bestreue sie mit 8 Loth geschälten  
und grob gestoßenen Mandeln und backe sie im Ofen schön  
gelb.

## Gefrornes.

### 791. Aprikosen-Gefrornes.

Man treibe 12 Stück schöne Aprikosen durch ein Haarsieb,  
dann nehme man den Saft von 4 Citronen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  
einen halben Schoppen weißen Wein nebst einem Schoppen  
Wasser, lasse dieß zusammen aufkochen und gebe es dann  
durch ein Haarsieb zu den Aprikosen. Die Kerne derselben  
stoße man mit etwas Wasser und gebe den Saft ebenfalls  
zu den Aprikosen; man nehme aber nicht zu viel Wasser  
dazu, damit der Geschmack nicht verringert werde; hierauf  
alles in die Büchse gethan, mit 3 Pfund Salz eingesezt und  
frieren lassen; das Gefrornes muß eine Stunde getrieben  
werden, bevor man nur den Deckel der Büchse aufmacht;