

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

14. Kuchen, Torten und Küchlein.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

Wasser siedet, so lege den Pudding mit der Serviette hinein, und laß ihn eine Stunde kochen. Unterdessen mache eine Sauce von Wein, oder eine andere Sauce, welche man will. Nimm dann den Pudding aus dem Wasser, lege ihn in eine Schüssel, schneide die Serviette auf, und breite sie aus einander. Lege die Platte, auf welcher man den Pudding servieren will, auf die Schüssel, und stürze sie um. Hat man Salz in dem Pudding, so kann man eine frische Buttersauce dazu machen, an welche man das Gelbe von zwey Eiern rührt. Auch kann man ihn in einem Blech backen, wie die vorigen.

10. Kuchen, Torten und Küchlein.

1. Ein Kaiser-Kuchen.

Man weicht für einen Baken, oder ein Pfund Brod, von welchem aber die Rinde abgerieben wird, in Wasser ein. Reibt dann ein Viertelpfund frische Butter zu Schnee, stößt ein Viertelpfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker hinzu, und rührt dann nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darein. Man schneidet von einer halben Citrone die Schale ganz fein, rührt dieses zusammen eine gute Viertelstunde, thut dann ein halbes Viertelpfund kleine Rosinen darein, schwingt das Weiße von vier Eiern zu Schnee, und rührt es ganz sachte darunter. Man bestreicht ein tiefes Blech oder sonst eine Form mit frischer Butter, thut den Kuchen darein, und läßt ihn eine gute halbe Stunde backen. Man kann ihn auch in einer Tortenpfanne oder in einer Amelettenpfanne backen. Man thut in die Pfanne einen Löffel voll ausgekochte Butter. Wenn sie heiß ist, so gießt man den Kuchen hinein, und läßt ihn auf Kohlen ganz gelinde backen. Wenn man

will, kann man auch fein geschnittene Citronen und Pomeranzen darein legen. Man macht auch Saucen dazu, wie zu einem Pudding, und stürzt alle Kuchen auf der Platte um.

2. Ein Mandel - Kuchen.

Man weicht zwölf Loth Weißbrod, von welchem aber die Rinde abgeschält wird, in Milch ein. Unterdessen stoße ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser. Nimm 10 Loth Zucker und das Gelbe von 8 Eiern. Zerrühre es eine Viertelstunde mit den Mandeln und dem Zucker, und thue von einer Citrone die Schale, am Reibeisen abgerieben, dazu, drücke dann das Milchbrod aus, und zerrühre es mit dem andern. Das Weiße von den Eiern schwinde zu Schnee, und rühre es ganz sachte darunter. Bestreiche ein Blech dick mit frischer Butter. Nimm gestoßenes Milchbrod, welches man im Ofen hat gelb werden lassen, streue es über die Butter, und thue das Angehörte hinein. Laß es in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen schön gelb backen. Man kann alle Kuchen sowohl in einer Tortenpfanne als in einem Backofen backen, man darf nur auf die Tortenpfanne Kohlen legen, und keine Flamme darauf machen.

3. Ein Kuchen von Mandeln.

Nimm 3 kleine Milchbrod oder 3 Paar Wecklein, und schneide sie dünn. Thue eine gute halbe Maas Milch in eine Casserolle, lege 6 Loth Butter dazu, und Zucker nach Belieben. Wenn die Milch kocht, so thue das Milchbrod hinein, und rühre darin, bis es wie ein dicker Brey oder Pappé ist. Nimm es dann vom Feuer und laß es kalt werden. Indessen schäle und stoße ein halbes Viertelpfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser. Thue die Mandeln zu dem gekochten Brod, und rühre nach und nach das Gelbe von sechs Eiern dazu. Das Weiße

schwinge zu einem dicken Schnee und rühre es ganz sachte darunter. Bestreiche ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter, bestreue es dick mit gestoßenem Milchbrod, thue das Gerührte in das Blech und laß es bey 3 Viertelstunden backen.

4. Ein Reis-Kuchen.

Koche ein halbes Pfund Reis dick mit Milch, wie man ihn zu einem Brey oder Pappe kocht. Laß den Reis kalt werden, und zerrühre indessen zehn Loth Butter zu Rahm. Rühre in die Butter nach und nach das Gelbe von 8 Eiern. Thue Zucker und Zimmet dazu und das Weiße schwinge zu Schnee. Bestreiche ein Blech mit frischer Butter, streue gestoßenes Brod darüber und laß den Kuchen backen, wie den vorigen.

5. Ein Gries-Kuchen.

Thue 3 Schoppen Milch in eine Casserolle. Wenn sie kocht, so rühre Gries hinein, bis es wie ein Brey ist. Laß sie dann eine gute halbe Stunde kochen, stelle sie wieder vom Feuer und laß sie kalt werden. Zerrühre indessen ein Viertelfund Butter zu Raam. Rühre das Gelbe von acht Eiern dazu; wenn der Gries kalt ist, so thue ihn hinein, nebst gestoßenem Zucker und einer halben Citronenschale, auf dem Reibeisen abgerieben. Rühre dies zusammen eine gute Viertelstunde immer nach einer Seite, das Weiße von den Eiern schwinge zu Schnee, thue es darunter und backe diesen Kuchen wie den vorigen. Statt Zucker kann man Salz dazu thun.

6. Kuchen von allerhand Obst.

Man kann diese Kuchen von Kirschen oder Zwetschgen, Mirabellen, Aprikosen, Pflaumen, Heidel- und St. Johannisbeeren machen; nur muß man zu saurem Obst mehr

Zucker nehmen, als zu anderm Obst, welches nicht viel Säure hat. Man nimmt zu einem Kuchen für 8 Personen 3 Pfund Kirschen, macht die Steine heraus, weicht dann in kochender Milch für 2 Bazen Milchbrod ein, zerrührt ein gutes Viertelfund Butter zu Rahm, und schlägt nach und nach das Gelbe von acht Eiern dazu. Man nimmt ein Viertelfund Mandeln, zieht die Hülsen davor, nachdem sie geschwellt sind, und stößt sie fein, thut sie zu der Butter und den Eiern, rührt es zusammen eine gute Viertelstunde, thut dann das eingeweichte Milchbrod dazu, aber wohl ausgedrückt, und rührt es darunter nebst Zucker und Zimmet. Hat man Kirschen, so müssen sie zuerst ein wenig ausgedrückt werden, ehe man sie in den Teig hinein thut. Das Weiße von den Eiern schwingt man zu Schnee und rührt es auch dazu. Man bestreicht dann ein Blech oder eine Tortenpfanne dick mit frischer Butter, und streuet gestoßenes Milchbrod darauf. Will man dem Kuchen einen Glanz geben, so streuet man eine Hand voll Zucker über die Butter, ehe man das Milchbrod darüber streuet. Man muß diesen Kuchen immer bey 3 Viertelstunden backen lassen. Will man ihn aber nicht so mürbe haben, so kann man die Butter und die Mandeln weglassen.

7. Eine andere Art Obstkuchen.

Nimm 2 kleine Löffel voll Weismehl, mache einen Teig daraus mit ein wenig Milch, schlage auf eine halbe Maas Milch 6 Eier dazu, zerklöpfe sie wohl, gieße die Milch zu den Eiern, thue Zucker hinein, und das Obst, von welcher Sorte man will. Diese Kuchen sind aber von Aepfeln oder Birnen am besten. Man schneidet sie in dünne Scheiben, bestreicht dann ein Blech mit frischer Butter, streut gestoßenes Brod darüber, und läßt den Kuchen im Ofen schön gelb backen.

Alle diese Kuchen werden umgestürzt, indem man ein flaches Blech darauf legt. Man kann sie auch in einer Amelettenpfanne backen.

8. Noch eine andere Art.

Man nimmt ein Blech, von welcher Größe man den Kuchen haben will, und bestreicht es dick mit frischer Butter. Hernach nimmt man gestoßenes Milchbrod, streuet es ungefähr 2 Messerrücken dick auf die Butter und legt das Obst darauf, nimmt dann einen kleinen Nührlöffel voll Mehl, thut Zucker dazu und rührt mit ein wenig Milch das Mehl zart an, schlägt 3 Eyer hinein, gießt einen Schoppen Milch daran, rührt alles wohl durcheinander, schüttet es über den Kuchen und läßt es dann in einem Zwischenöfelein oder in einem Backofen schön gelb backen. Man giebt diesen Kuchen in dem nämlichen Geschirre auf den Tisch, in welchem er gebacken wird.

9. Ein Brod - Aepfelkuchen.

Bestreiche eine Tortenpfanne dick mit frischer Butter. Will man den Kuchen recht schön haben, so streuet man noch eine Hand voll Zucker über die Butter, samt einem halben Viertelpfund fein geschnittenen Mandeln; man muß aber wohl Acht geben, daß die Mandeln in der ganzen Pfanne herumkommen. Nimm dann Milchbrod, zerschneide es in Tranchen, wie das Brod, so man in die Suppen braucht, und lege sie dicht neben einander in die Tortenpfanne. Nimm gute Aepfel, die sich wohl kochen lassen, schäle sie und schneide sie dünn. Lege die Aepfel einen Finger hoch auf die Brodschnitten, streue eine Hand voll Zucker darüber, und fahre so fort, bis die Tortenpfanne voll ist. Lege dann wieder dünn geschnittenes Milchbrod oben auf die Aepfel, stelle die

Tortenspfanne über die Glut, und mache indessen ungefähr 6 Löffel voll eingefottene Butter in einer Pfanne heiß. Wenn die Butter heiß ist, so schütte sie über den Kuchen, decke die Tortenspfanne zu, mache Feuer auf den Deckel und laß ihn schön gelb backen. Man darf auch diesen Kuchen nicht eher aus der Tortenspfanne nehmen, als bis man sieht, daß das Brod unten gelb ist und die Nessel zerkoht sind. Lege dann einen Tortenteller drauf und stürze den Kuchen um. Man kann sie auch in einem Ofen oder in einem Zwischenöfelein backen; man giebt ihn immer warm auf den Tisch. Man kann das Brod oben auf auch weglassen.

10. Ein Kuchen von Quitten.

Man siedet ganze Quitten im Wasser weich, zieht die Haut davon, nimmt alles Mark heraus und zerrührt es, bis es ganz weiß ist. Wenn das Mark ein halbes Pfund an Gewicht hat, so wird anderthalb Viertelpfund fein gestoßener und gesiebter Zucker darein gerührt, nebst dem Gelben von 6 Eiern und der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer halben Citrone. Das Weiße von den 6 Eiern schwingt man zu Schnee. Man streicht eine Platte, auf welcher man den Kuchen servieren will, mit frischer Butter an, legt den Teig darauf, streuet ein wenig geriebene Makronen oder Biscuit darüber, läßt ihn dann in einem Ofen schön gelb backen und giebt ihn gleich auf den Tisch.

11. Kuchen von spanischem Brodteig, oder sogenanntes Wähen.

Man nimmt zu einer großen Wähe ein halbes Pfund Butter und ein halbes Pfund Mehl, und macht davon einen spanischen Brodteig, wie er bey den Pasteten beschrieben ist. Wenn der Teig fertig ist, so legt man ihn

in eine Tortenpfanne, nimmt Netetten, oder Vorstorfer-Aepfel, schält sie wie zu Compoten, legt einen neben den andern auf den Teig in die Tortenpfanne und bestreuet jeden mit ein wenig Zucker. Man nimmt ein scharfes Messer, beschneidet damit den Teig rings herum, stellt die Tortenpfanne aufs Feuer und setzt den Deckel, auf welchem das Feuer schon zuvor brennen muß, darauf. Die Tortenpfanne darf nicht aufgedeckt werden vor Verfluß einer Viertelstunde. Man muß auch nicht zu viel Feuer darunter machen, damit der Kuchen nicht anbrennt, und oben auf dem Deckel muß das Feuer nur in der Mitte seyn. Wenn die Tortenpfanne aufgemacht wird, und der Dampf anfängt gelb zu werden, so streue über jeden Aepfelschnitz wieder ein wenig Zucker, laß sie dann ganz ausbacken, und thue sie hernach auf einen Tortenteller.

Diese Art Kuchen, welche man bey uns eine Compoten-Wähe nennt, kann nicht anders als in einer Tortenpfanne gemacht werden, wenn man ihn schön haben will. Will man ihn aber dennoch in einem Backofen oder in einem kleinen Ofen backen, so macht man folgenden Teig dazu: Man nimmt einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, thut 2 Eßlöffel voll Zucker darein und rührt es mit ein wenig Milch ganz zart an, nimmt zu einem großen Kuchen drey Eyer, schlägt sie in das Mehl und rührt darin, bis die Eyer wohl zerrührt sind, gießt auch einen Schoppen Milch daran. Hat man Rahm, welchen man dazu nehmen kann, so ist es besser. Stelle die Wähe in den Ofen, streue Zucker über die Aepfel, und wenn die Wähe halb gebacken ist, so nimm sie aus dem Ofen, gieße den angerührten Teig darüber und lasse sie ganz ausbacken.

12. Eine Zwetschgen-Wähe.

Man macht einen spanischen Brodteig, wie zu einer Aepfel-Wähe, wahl den Teig eine gute Messerdicke aus,

und belegt ein Blech oder eine Tortenpfanne damit; weil die ersten Zwetschgen viel Saft haben, so streue auf den Boden zerriebenes Biscuit oder fein gestoßenes Milchbrod. Es muß zuerst in einem Ofen getrocknet seyn, ehe man es stößt. Man nimmt die Steine aus den Zwetschgen, legt die Zwetschgen dicht neben einander auf den Teig, streuet Zucker und ein wenig Zimmet darüber, beschneidet den Rand der Wähe rings herum mit einem Messer und läßt sie schön gelb backen. Man kann sie sowohl in einem Backofen als in einer Tortenpfanne backen. In einem Backofen oder Bratenöfelein ist sie aber leichter zu backen. Ueberhaupt muß man alle Wähen gleich in den Ofen thun, sobald das Obst darauf liegt und der Rand abgeschnitten ist, denn sonst werden sie nicht schön.

13. Eine Himbeeren-Wähe.

Wenn das Blech mit dem Teig belegt ist, thut man die Himbeeren fingersdick auf den Teig, streuet einige Hände voll Zucker darüber und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Wenn man sie aus der Tortenpfanne nimmt, und sie zu viel Saft hat, so schöpft man denselben mit einem Löffel schön ab, verwahrt ihn in eine Casserolle, thut noch mehr Zucker dazu und läßt ihn dick einkochen. Will man die Wähe noch schöner haben, so thut man ein paar Löffel voll Himbeeren-Gallerte dazu und gießt es ganz darüber. Backt man sie in einer Tortenpfanne, so muß man gleich Anfangs viel Kohlen darunter legen, damit sie von unten auf schnell backt, sonst dringt die Sauce durch den Teig und macht, daß man die Wähe nicht aus der Tortenpfanne bringen kann. Wenn sie eine halbe Viertelstunde auf dem Feuer gewesen ist, so kann man die starke Glut darunter wegnehmen, daß sie nicht anbrennt. Dieser Kuchen muß immer eine gute halbe Stunde backen, es sey im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

14. Eine Maulbeeren-Wähe.

Wird auf die gleiche Art zubereitet, wie die Himbeeren-Wähe.

15. Eine Heidelbeeren-Wähe.

Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwey Stunden zuvor Zucker darüber gestreuet und die Heidelbeeren einigemal umgekehrt. Man kann sie auch mit Wein und Zucker abkochen, läßt sie hernach wieder kalt werden, behält die Brühe davon zurück, thut noch mehr Zucker dazu und läßt sie dick einkochen. Wenn die Wähe dann gebacken ist, so streuet man ein wenig Zimmet darüber, drückt ihn mit einem Löffel in die Heidelbeeren und giebt sie zu Tische.

16. Eine Mirabellen-Wähe.

Wenn der Teig in die Tortenpfanne oder in das Blech eingelegt ist, so nimmt man die Steine aus den Mirabellen, legt sie dick neben einander auf den Teig, streuet Zucker darüber und läßt sie eine gute halbe Stunde backen.

17. Eine Aprikosen-Wähe.

Man kann die Aprikosen schälen oder sie ungeschält auf den Teig legen, wie man will. Auf die ungeschälten muß man mehr Zucker streuen, als auf die geschälten. Man kann die Aprikosen auch ein wenig kochen. Wenn sie geschält sind, thut man Wasser in eine Casserolle; so bald es kocht, lege die halben Aprikosen hinein, laß sie etwa eine oder zwey Minuten kochen, nimm sie dann mit einem Löffel aus dem Wasser und lege sie auf den Rand einer Platte, damit das Wasser davon ablaufen

kann. Man läßt sie so eine gute halbe Stunde liegen, ehe man sie auf den Teig legt. Indessen nimmt man die Kerne aus den Steinen, zieht die Hülsen davon ab, legt dann auf jede Aprikose einen halben Kern, streut Zucker darüber und läßt sie backen. Man kann auch die Hülsen von den Aprikosen in ein wenig Wasser abkochen, sie durch ein Sieb gießen und das Wasser wieder aufs Feuer stellen; thut hernach noch Zucker dazu, und läßt es einkochen, bis es eine dicke Gallerte ist. Wenn die Wähe gebacken ist, so thue die Gallerte darüber.

18. Eine Kirschen-Wähe.

Man nimmt schwarze saure Kirschen oder Weichselkirschen; süße rotthe Kirschen sind nicht zu gebrauchen, indem sie nicht gut sind. Zu einem Kuchen von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl braucht man drey Pfund Kirschen. Wenn die Steine herausgenommen sind, wird der Saft mit der Hand ein wenig ausgedrückt, doch nicht zu stark, legt sie dann auf den Teig, streuet Zucker darüber und läßt sie eine halbe Stunde backen. Den Saft von den Kirschen kann man mit Zucker kochen, und wenn die Wähe gebacken ist, darüber gießen.

19. Eine St. Johannisbeeren-Wähe.

Man strupft mit einer Gabel die St. Johannisbeeren von den Stielchen, bestreuet sie mit Zucker, deckt sie zu und läßt sie eine oder zwey Stunden in dem Zucker liegen. Nimm das Weiße von 6 Eiern, schwinde es zu Schnee, rühre sachte ein Viertelpfund gestosene Mandeln und eben so viel Zucker darein; belege dann ein Blech mit spanischem Brodteig, thue die Hälfte von den Mandeln und den Eiern auf den Teig und lege die St. Johannisbeeren darauf, die andere Hälfte streiche oben darüber und laß es in einem Ofen schön gelb backen.

20. Eine Trauben-Wähe.

Man streuet auf den Boden des Teigs, sobald er fertig ist, gestoßenes Milchbrod, thut die abgezapften Trauben darauf, nebst Zucker und Zimmet, und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Ehe man die Wähe aus dem Blech oder aus der Tortenpfanne nimmt, schöpft man mit einem kleinen Löffel den Saft von den Trauben, verwahrt ihn in einer Casserolle, thut noch mehr Zucker dazu und läßt ihn dick einkochen. Man kann den Saft zwar auch darauf lassen, oder ihn hernach wieder darüber gießen, wie man will. Die Wähe muß von unten auf so schnell gebacken werden, wie eine Himbeeren-Wähe.

21. Eine Aepfel-Torte.

Zu einer großen Obst-Torte muß man immer ein Pfund Butter und ein Pfund Mehl rechnen. Zu einer Aepfel-Torte nimmt man Aepfel, die sich gut verkochen lassen. Man legt auf den Boden der Casserolle, in welcher man die Aepfel kocht, ein Viertelpfund Rosinen, thut die Aepfel drauf und gießt eine kleine Tassenschale voll Wasser daran, nebst einem Stückchen Zucker. Man läßt die Aepfel ganz einkochen. Wenn sie kalt sind, rührt man Zimmet darein, oder reibt die Schale von einer halben Citrone auf dem Reibeisen dazu, welchen Geschmack man am liebsten hat. Nimm dann den halben Theil spanischen Brodteig, wähe ihn messerrückendick und so groß als die Tortenpfanne ist, aus, und lege das Aepfelmus fingersdick darauf: den andern halben Theil wähe so groß als den ersten, schneide ihn rund und schneide einen Rand drey Finger breit davon. Das andere wähe noch mehr in die Breite. Nimm ein Kuchenrädlein oder ein scharfes Messer und zerschneide den Teig damit in schmale Riemen, bestreiche den Rand der Torte mit ein wenig Wasser, und lege die schmalen Riemen

einen guten Finger breit von einander über die Äpfel. Nimm die breiten Riemen und lege sie über den Rand der Torte. Streiche die Torte schön mit einem Ey an, und lasse sie 3 Viertelstunden ganz langsam backen.

Man kann alle Obst-Torten, sowohl Rosinen- als andere Torten, ohne Blech oder Tortenpfanne backen. Man schneidet nur ein Papier in die Ründe, so groß als man die Torte haben will, streicht es mit frischer Butter an, und legt es auf ein flaches Blech, theilt dann den spanischen Brodteig in zwey gleiche Theile, wahl den einen Theil so groß als das Papier ist und legt ihn darauf. Auf diesen Teig legt man hernach die Fülle, und läßt rings herum einen Rand übrig, der etwas mehr als 2 Finger breit ist. Den andern halben Theil wahl man so groß, als den ersten, und schneidet einen Rand davon, etwa 3 Finger breit. Das mittlere zerschneidet man in Riemen, und macht daraus ein Gitter über die Torten.

22. Eine andere Art.

Wenn das Blech oder die Tortenpfanne mit Teig belegt ist, so schälet man ungefähr 20 schöne Äpfel, die sich gut verkochen lassen, und schneidet sie in 4 Theile. Wenn sie ausgeschnitten sind, zerschneidet man sie so fein als möglich. Nimm ein Viertelpfund Mandeln, und wenn die Hülsen abgezogen sind, so zerschneide sie länglich; thue etliche auf den Boden der Torte, und den halben Theil Äpfel darauf. Streue eine Hand voll Zucker darüber, und ein wenig fein gestoßenen Zimmet. Thue wieder Mandeln darauf und den andern halben Theil Äpfel, und zuletzt den Rest Mandeln mit Zucker und Zimmet. Wähle aus dem übrigen Teig einen Deckel, zeichne mit einer Messerspitze einige Verzierungen darein und lege ihn auf die Torte. Beschneide den Rand rings

herum mit einem scharfen Messer, streiche die Torte mit einem Ey an und lasse sie ungefähr 3 Viertelstunden backen.

23. Noch eine andere Art Obst-Torten.

Zu allen Obst-Torten muß man das Obst zuerst kochen, man nimmt es dann aus der Brühe und legt es so trocken, als man kann auf einen Teller. Im übrigen verfährt man damit wie mit einer Apfeltorte. Man macht ein Gitter darüber, läßt den Saft aus dem Obst mit ein wenig Zucker einkochen, und wenn die Torte gebacken ist, so gießt man ihn mit einem kleinen Löffel in die Torte.

24. Eine Rosinen-Torte.

Man nimmt zu einer großen Rosinen-Torte ein Pfund Rosinen und ein wenig Meertrauben darunter. Die Rosinen müssen zuerst gewaschen werden, ehe man sie verliert, thut sie hernach in ein kleines Siebcken, stellt es in eine Schüssel, schüttet Wasser über die Rosinen und reibt sie mit den Händen, daß die Stielchen alle davon kommen. Man nimmt das Becken aus dem Wasser, thut die Rosinen in eine Casserolle sammt einem Glas voll Wein, einem Glas Wasser und einem Stück Zucker, und läßt sie einkochen bis etwa auf eine Tassenschale voll Saft. Mache eine Torte mit einem Gitter wie die vorhergehende, und wenn sie gebacken ist, so gieße den Saft, welchen man zurückbehalten hat, darein.

25. Eine Mandel-Speck-Torte.

Man braucht zu einer großen Torte ein Pfund Mandeln. Wenn sie geschält und gestoßen sind, so thue sie in eine Schüssel nebst 3 Viertelpfund Zucker, reibe die Schale von einer kleinen Citrone an einem Reibeisen ab,

und thue sie dazu. Zerschneide die Citrone und drücke den Saft daraus in die Mandeln. Die Kerne dürfen nicht unter die Mandeln kommen, sondern man muß sie wieder davon nehmen, wenn sie dazu gekommen sind. Hernach schlage 2 ganze Eyer hinein mit 4 Löffel voll Wasser, rühre dies eine gute halbe Viertelstunde durch einander, thue es dann in die Tortenpfanne, mache ein Gitter darüber, obschon nicht so nahe beysammen als wie bey dem Obst, streiche die Torte mit einem Ey an und lasse sie 3 Viertelstunden backen. Wenn sie gebacken ist, kann man sie mit fein geschnittenen Pomeranzenschalen oder Citronaten bestecken.

Die gleiche Torte kann auch mit Rahm gemacht werden anstatt mit Wasser, sie wird aber nicht so saftig als wie mit Wasser.

26. Eine Milch-Rahm-Torte.

Man braucht zu einer großen Torte zum wenigsten drey Schoppen Rahm und ein Viertelpfund Mandeln, die man fein stößt, und ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker. Man rührt das Gelbe von 6 Ethern in die Mandeln, ungefähr eine Viertelstunde lang, bis sie weiß sind. Alsdann rührt man den Rahm darein, und so man will, thut man abgeriebene Citronenschale dazu und einige Löffel voll Rosenwasser, macht dann von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter einen schönen spanischen Brodteig, legt ihn in ein Blech oder in eine Tortenpfanne, gießt den Rahm darein, jedoch nicht eher, als bis man die Torte in den Ofen oder aufs Feuer stellen will, beschneidet den Rand rings herum mit einem Messer, und läßt sie eine halbe Stunde backen.

27. Basler Osterfladen.

Man macht den Abend zuvor, ehe man die Fladen

backen will, ein Nus auf dem Wasser, zerfloßt in einer tiefen zinnernen Platte 6 Eyer sehr stark, rührt dann 4 Schoppen Milch darein, stellt die Platte auf einen Topf mit kochendem Wasser und läßt den Brey auf dem Topf kochen, bis er ganz dick ist, nimmt ihn hernach aus dem Wasser und läßt ihn kalt werden. Wenn er kalt ist, so schütte ihn aus der Platte in eine schöne weiße Serviette, binde die Serviette zusammen und hänge sie über Nacht auf, damit das Wasser daraus vertropfen kann. Anstatt diesem Brey kann man auch einen andern Brey von Reis oder Gries mit Milch kochen, welches man am liebsten hat. Den andern Tag nimm den Brey aus der Serviette in eine Schüssel, stoße ein Viertelpfund Mandeln ganz fein und rühre sie darunter; schlage 4 Eyer dazu, und gieße einen Schoppen guten Rahm daran, nebst einem Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, und einem Viertelpfund Meertrauben und Rosinen. Von diesem kommt aber nur die Hälfte in den Teig. Man macht dann einen spanischen Brodteig von einem wohlgewogenen halben Pfund Mehl und nicht gar halben Pfund frischer Butter, belegt eine große Tortenpfanne mit dem Teig, streuet die Rosinen und Meertrauben darüber, schüttet die andere Fülle oben darauf, stellt es dann in einen Ofen, der wohl gewärmt ist, und läßt es eine kleine Stunde backen. Will man es in einer Tortenpfanne backen, so muß man unten viel Feuer machen und auf den Deckel nur ein wenig Kohlen legen.

28. Eine Mark-Torte.

Nimm zu einer großen Mark-Torte anderthalb Viertelpfund Mark, ziehe die Haut wohl davon und schneide es so fein als möglich. Nimm ein Pfund Milchbrod, reibe alles Gelbe davon, gieße 2 Schoppen kochende Milch darüber, lege das Mark darein und decke es zu. Nimm ein Viertelpfund Mandeln, die rein gestoßen seyn

müssen, und 6 Loth fein gestoßenen Zucker, zerrühre dies mit dem Gelben von 6 Eiern eine Viertelstunde. Wenn das eingeweichte Milchbrod kalt ist, so zerrühre es, daß es ausfieht, wie ein Mus, und thue es unter die gerührten Mandeln, nebst einem halben Schoppen Rahm oder einem halben Schoppen guter Milch. Das Weiße von den 5 Eiern schwinde zu einem dicken Schneec, rühre es ganz langsam darunter, mache dann einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl, belege die Tortenpfanne mit dem Teig und laß es eine gute halbe Stunde backen. Man muß diese Torte warm auf den Tisch stellen, man giebt sie immer bey dem ersten Service zum Ragout. Man kann sie auch mit Salz machen, dann werden die Mandeln weggelassen.

29. Eine Quitten-Torte.

Nimm zu einer mittelmäßigen Torte 3, oder 4 bis 5 Quitten. Thue sie in eine Casserolle mit siedendem Wasser, und laß sie kochen, bis die Haut oder die Rinde auffspringt. Nimm sie dann auf eine Platte und ziehe die Haut davon ab, nimm mit einem Löffel das Mark heraus und thue es in eine Schüssel, schäle 6 oder 8 Renetten oder sonst gute Aepfel, thue sie in eine Casserolle nebst anderthalb Viertelpfund Zucker und einer halben Theeschale voll Wasser. Sobald die Aepfel verkocht sind, so thue das Mark von den Quitten dazu und laß es noch ein wenig mitkochen. Ist es nicht süß genug, so muß man mehr Zucker hinein thun. Hernach thue das Gekochte in eine Schüssel, und wenn es kalt ist, so mache eine Torte mit einem Gitter, wie die obige Aepfel-Torte. Zu einer solchen Masse von Quitten braucht man nur drey Viertelpfund Butter und drey Viertelpfund Mehl.

30. Eine Quitten-Torte mit einer Gallerte.

Man nimmt etwa 12 bis 16 Quitten, die nicht gar groß sind, wäscht sie sauber ab, schält sie, schneidet sie halb von einander und nimmt das Kernhaus heraus, legt sie dann gleich, so wie sie geschält und ausgenommen sind, in frisches Wasser. Die Rinde sammt den Kernen thut man in eine Casserolle und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, drückt sie durch eine Serviette, und zwar ziemlich stark, damit alles Gallerichte wohl davon kommt, thut die Brühe wieder in eine messingene Casserolle und noch mehr Wasser dazu, legt die Quitten hinein nebst einem guten Stückchen Zucker, und läßt sie kochen bis sie weich sind. Wenn sie nun weich werden, nimmt man eine um die andere heraus und legt sie auf eine Platte, damit alles Wasser wohl abläuft. Die Brühe verwahrt man in einer irdenen Schüssel. Wenn die Quitten kalt sind, so mache von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter einen schönen spanischen Brodteig. Wähle ihn Messerrückendick aus, thue ihn in die Tortenpfanne und lege die Quitten darauf, wie die Äpfel zu einer Compoten-Wähe. Die Torte wird viel schöner in einer Tortenpfanne, als in einem Backofen. Nimm jene Brühe, in welcher die Quitten gekocht worden sind, thue sie in eine messingene Pfanne und ein gutes Stück Zucker dazu, zerschneide eine halbe Citrone in dünne Scheiben und laß sie mitkochen. Laß es einkochen bis zu einer Gallerte. Ist dann die Torte gebacken, so nimm sie aus der Tortenpfanne, gieße die Gallerte darüber und lege die Citronenschalen darüber.

31. Eine Citronen-Torte.

Schäle den Tag zuvor vier Citronen, zerschneide das andere in dünne Scheiben, lege diese auf eine porzellanene Platte, streue ein Viertelpfund gesiebten Zucker

darüber und laß es über Nacht stehen. Den andern Morgen thue die Citrone sammt einer Theeschale voll Wasser in eine messingene Pfanne. Wenn es zusammen ein wenig gekocht hat, so gieße es durch ein Haarsieb, drücke die Citrone mit einem Löffel wohl aus, stelle den Saft wieder aufs Feuer, thue 12 Loth Zucker dazu und laß es zu einem Syrop einkochen. Nimm dann ein halbes Pfund Mandeln, ziehe die Hülsen davon ab und zerschneide sie länglicht und fein. Nimm die Citronenhülsen, lasse sie eine kleine Viertelstunde im Wasser abkochen und zerschneide sie in dünne Stückchen in Fingerslänge, mache von drey Viertelpfund Butter und drey Viertelpfund Mehl einen schönen spanischen Brodteig, belege ein Blech oder eine Tortenpfanne mit Teig, lege auf den Boden die Hälfte der geschnittenen Citronen und thue die Mandeln darauf nebst dem Syrop, streue die andere Hälfte der geschnittenen Citronen über die Mandeln, mache ein Sitter darüber wie bey einer Apfelsorte, und laß sie schön gelb backen.

32. Eine andere Art.

Man reibt an einem Stück Zucker von einem halben Pfund das Gelbe von ungefähr 4 Citronen ganz ab und schabt es hernach in eine Schüssel. Der andere Zucker wird fein gestoßen. Man nimmt das Gelbe von 8 Eiern und rührt es darein, drückt von 2 Citronen den Saft hinzu und rührt es noch eine halbe Stunde immer auf eine Seite hin, schwingt das Weiße von den 8 Eiern zu einem dicken Schnee und rührt es ganz langsam darunter. Ehe man aber anfängt zu rühren, macht man einen spanischen Brodteig von anderhalb Viertelpfund Mehl und anderhalb Viertelpfund Butter, und belegt ein Blech von mittlerer Größe damit, nimmt ein Messer oder eine Gabel, und sicht in den Boden kleine Löcher bis an den Rand hinauf, um zu verhindern, daß der Teig in der

Mitte nicht aufgebe, stellt das Blech, wenn der Rand sauber abgesehritten ist, in den Ofen, und läßt die Torte halber backen, nimmt das Blech wieder aus dem Ofen, thut das Gerührte so geschwind als möglich hinein, stellt es wieder in den Ofen und läßt er noch eine gute Viertelstunde backen. Anstatt dem spanischen Brodteig kann man auch einen Mandelteig machen, wie man ihn bey dem Marzipan angezeigt findet.

33. Eine englische Torte.

Nimm eine halbe Maas guten alten Wein, und einen Schoppen Wasser, reibe an anderthalb Viertelpfund Zucker das Gelbe von 2 Citronen ganz ab, lege den Zucker in den Wein, drücke den Saft von den Citronen sauber aus und laß den Wein einkochen bis auf eine halbe Maas. Nimm das Gelbe von 8 Eiern und zerrühre es, bis es weiß ist, rühre den gekochten Wein in die Eier, stelle es noch einige Augenblicke aufs Feuer, schütte es dann in eine Schüssel und laß es stehen. Belege ein Blech mit einem Mandelteig und laß ihn in einem Ofen halber backen. Alsdann gieße die Eier sammt dem Wein hinein, und laß es sämmtlich noch eine gute Viertelstunde im Ofen backen.

34. Eine Reis-Torte.

Man kocht ein Viertelpfund Reis mit 4 Schoppen Milch recht dick. Wenn er kalt ist, thut man Zucker und Zimmet dazu, und rührt das Gelbe von 6 Eiern hinein, nebst einem Schoppen gutem Milchrahm. Das Weiße von den Eiern schwingt man zu Schnee und rührt es ganz sachte darunter, belegt dann eine Tortenpfanne mit einem spanischen Brodteig, thut das Gerührte darauf und läßt die Torte eine halbe Stunde backen.

35. Eine Mandel-Torte.

Man kann die Mandeltorten sowohl mit als ohne spanischen Brodteig verfertigen. Macht man sie ohne spanischen Brodteig, so muß das Blech mit frischer Butter angestrichen werden. Man nimmt dann 3 Viertelpfund Mandeln. Wenn die Hülsen abgezogen sind, stößt man sie ganz fein, nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, und das Gelbe von einer Citrone, welches auf einem Reibeisen abgerieben wird. Man nimmt das Gelbe von 15 Eiern, und rührt den Zucker und die Mandeln eine gute halbe Stunde damit, das Weiße von den 15 Eiern schwinde zu Schnee und rühre es ganz langsam darunter; man füllt dann die Mödel mit dem Teig, und läßt ihn in einem Ofen backen, der nicht allzu warm ist. Diese Torte muß immer drey Viertelstunden in dem Ofen bleiben.

36. Mandel-Herze.

Zu einer Platte Mandelherzen, welche in 6 Herzen und einem Stern besteht, nimmt man ein Pfund Mandeln und ein Pfund Zucker, wie auch das Gelbe von einer abgeriebenen Citrone, und 20 Eier. Man verfährt dabei auf die gleiche Art, wie bey einer Mandeltorte, streicht die Formen mit frischer Butter an, und läßt sie drey Viertelstunden lang backen.

37. Eine schwarze Brod-Torte.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln und stoße sie fein, nimm ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Quentchen Zimmet und 10 Nägelein. Alles dieses muß fein gestochen werden. Zerklöpfe das Gelbe von 10 Eiern dazu, und rühre es zusammen eine gute halbe Stunde. Nimm ein Viertelpfund schwarzes Brod, laß es in einem Ofen dürr werden, aber nicht braun, stoße es in einem

Mörser, laß es durch ein Haarsieb laufen und rühre es unter die Eyer. Das Weiße von den Ethern schwinde zu Schnee und rühre es auch darunter. Bestreiche eine Tortenform mit frischer Butter, streue gestofenes Brod darauf, thue die Fülle hinein, und laß sie in einem Ofen, der nicht gar zu heiß ist, drey Viertelstunden backen.

38. Eine Zucker-Brod oder Biscuit-Torte.

Nimm zu einer Biscuit-Torte drey Viertelpfund gesiebten Zucker. Nimm von 16 Ethern das Gelbe und drücke den Saft von einer halben Citrone darein. Das Gelbe zerreib auf einem Reibeisen, und thue es hinzu. Rühre dies eine halbe Stunde hinter einander immer nach einer Seite zu. Das Weiße von den Ethern schwinde zu einem dicken Schnee und rühre es ganz langsam darunter. Nimm ein halbes Pfund schönes trocknes Weismehl, und streue es ganz sachte darunter. Bestreiche eine Form, welche man will, mit frischer Butter, thue das Gerührte hinein und laß es drey Viertelstunden ganz langsam backen. Die Torten müssen während dem Backen nicht bewegt werden, weder die Biscuit- noch die Mandel-Torten.

39. Eine Zimmet-Torte.

Die Zimmet-Torte wird gemacht wie die Biscuit-Torte, nur mit dem Unterschied, daß man ein halbes Loth Zimmet darein rührt. Will man aber eine marmorirte Torte haben, so läßt man 2 Loth Brod in einem Ofen gelb backen, stößt es dann fein, läßt es durch ein Haarsieb gehen, und streuet es ganz sachte unter die Masse. Als dann ist es eine marmorirte Torte.

40. Eine schwarze Mandel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, reibt sie mit einem Tuche sauber ab, und stößt sie rein sammt dem Hülsen. Nimm von 6 Eiern das Gelbe, und 4 ganze Eier, wie auch ein Quentchen Zimmet, und ungefähr 8 oder 10 gestosene Nägelein. Rühre dies zusammen eine gute halbe Stunde. Nimm von den 6 Eiern das Weiße, und schwinde es zu Schnee, bestreiche einen Model mit Butter, und laß es wie die andern Torten drey Viertelstunden backen.

41. Erdäpfel-Torte.

Man nimmt gute Erdäpfel, die mehlicht sind, und schwellt sie mit wenigem Wasser, muß aber Sorge tragen, daß sie nicht auffpringen. Man läßt sie kalt werden und zerreibt sie auf einem Reibeisen, nimmt ein halbes Pfund zerriebene Erdäpfel, und ein halbes Pfund Zucker. Man kann auch drey Viertelpfund Erdäpfel nehmen, wenn man die Torte nicht gern zu süß haben will. Man reibt von einer Citrone die Schale auf dem Reibeisen dazu, und zerfloßt 4 ganze Eier, und von 6 Eiern das Gelbe sehr stark, streuet den Zucker in die Eier und zerklet die Erdäpfel ganz langsam hinzu. Rühre dies eine halbe Stunde nach einer Seite zu, nimm dann das Weiße von den 6 Eiern, schwinde es zu Schnee und rühre es ganz sachte darunter. Bestreiche ein Tortenblech mit frischer Butter, streue gestosenes Milchbrod darüber und thue das Gerührte hinein.

Wenn man zu den Torten, die man ohne Teig oder Boden machen kann, als wie zu Mandel- oder Biscuit-Torten, oder zu den andern 6 letzten Torten, kein Blech nehmen will, weil sie gewöhnlich nicht tief genug sind, so nimmt man 2 Bogen weiß Papier und schneidet sie

in der Größe, wie man die Torte haben will, bestreicht sie dann mit frischer Butter und streuet nur ein wenig gestoßenes Brod darüber, damit sich das Papier desto besser von der Torte ablösen läßt. Man legt dann noch ein anderes Papier 3 Finger breit und vierfach übereinander, und näht es zusammen, damit es so lang wird, daß es in der ganzen Ründe herumgezogen werden kann. Es muß aber zuerst gleichfalls mit frischer Butter angestrichen und mit ein wenig gestoßenem Brod überstreuet werden. Man legt es dann auf ein Blech und füllt es mit der Masse; hernach, wenn die Torte gebacken ist, wird sie mit Zucker überstreut oder mit einem Guß überzogen, wie man die Marzipan überzieht.

42. Tabacks-Rollen.

Von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter macht man zuerst einen spanischen Brodteig. Wenn der Teig fertig ist, so wable ihn messerrückendick aus und zerschneide ihn in Stücke, die ein wenig kürzer sind als die Formen oder die Hölzer, so man dazu braucht. In der Länge müssen sie einen Finger breit über einander zu liegen kommen, wenn man den Teig über die Hölzer rollt. Mache dann folgende Fülle: Nimm ein Pfund Mandeln; wenn die Hülsen abgezogen sind, werden die Mandeln so rein als möglich gestoßen. Nimm 3 Viertel-pfund gesiebten Zucker und thue ihn dazu, reibe das Gelbe von einer Citrone auf dem Reibeisen ab und drücke den Saft von der Citrone darein, schlage 2 Eyer dazu nebst 3 bis 5 Eßlöffel voll Wasser, rühre dies eine kleine halbe Viertelstunde unter einander, thue dann auf jedes Stückchen Teig einen Eßlöffel voll Fülle, und breite die Fülle ganz auf dem Teig aneinander, lege das Holz darauf und wickle den Teig darum, nimm einen Bindfaden, bestreiche ihn mit frischer Butter und wickle ihn 2 mal um die Rolle herum, lege die Tabackrollen auf

ein Blech, und zwar einen Finger breit von einander. Der Ofen darf auch nicht zu heiß seyn, damit die Tabacksröllen nicht zu braun werden, sondern immer ein wenig weiß bleiben. Laß sie eine gute halbe Stunde backen, löse dann gleich die Fäden davon, ziehe das Holz heraus, thue auf einen Teller Zucker und Zimmet, und kehre die Tabacksröllen darin um, weil sie noch warm sind. Von einem Pfund Mandeln und einem Pfund Butter giebt es 24 Stück. Man kann auch Zimmet statt Citrouen nehmen.

43. Torteletten von Compoten.

Man kocht Compoten wie schon angezeigt ist. Zu 30 Torteletten braucht man einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl. Man wahl ihn aus so dick als ein Messerrücken, legt die Form zu den Torteletten darauf und schneidet ihn rund, jedoch ein wenig breiter als die Form ist. Man thut den Teig in die Mödel, muß aber Sorge haben, daß man ihn nicht drückt, denn sonst geht er nicht auf. Hernach legt man in jede Tortelette eine Compote, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Defelein backen. Wenn sie gebacken sind, so gieße auf jede Tortelette ein wenig Gallerte, daß sie über die Compote zusammen geht. Auf diese Art werden alle Torteletten gemacht, die mit eingemachten Obst gefüllt werden sollen.

Man macht auch Mandel-Torteletten; die Fülle wird auf die gleiche Art zubereitet, wie zu der Mandel-Speck-Torten, nur mit dem Unterschied, daß man statt dem Wasser, Milch oder Rahm dazu nimmt, und wie man im ersten Fall nur 3 Löffel voll Wasser nimmt, so nimmt man im zweyten 6 Löffel voll Milch. Man muß auch zu allen Torteletten den Boden nie zu dick machen, denn sonst werden sie speckicht und nicht gut.

44. Torteletten mit Gitter.

Zu solchen Torteletten nimmt man gekochte Aepfel wie zu einer Aepfeltorte, oder Rosinen. Man schneidet auch Mandeln in die Aepfel. Man sticht den Teig mit einem blechernen Model aus und legt ihn in die Mödelein, thut dann die Aepfel, oder was man sonst hat, darein, beschneidet den Teig rings herum mit einem scharfen Messer und macht ein Gitter darüber von 4 bis 6 Stückchen Teig, man streicht es zuletzt mit Eyer gelb an und läßt es schön gelb backen.

45. Mandel-Torteletten ohne Teig.

Zu 16 bis 20 Torteletten nimmt man anderthalb Viertelfund Mandeln. Wenn sie abgezogen und mit ein wenig Zucker gestochen sind, thut man anderthalb Viertelfund fein gesiebten Zucker hinzu und 6 Eyer. Das Gelbe wird eine halbe Viertelstunde mit dem Zucker und den Mandeln gerührt, thut dann 2 Loth Rosinen darein, die aber zuerst sauber abgetrocknet seyn müssen. Das Weiße schwingt man zu einem dicken Schnee, und rührt es ganz sachte darunter, bestreicht die Torteletten-Formen mit frischer Butter, thut in jede Form einen Eßlöffel voll, stellt sie dann gleich in ein Deselein, welches aber nicht zu heiß seyn darf, und läßt sie schön gelb backen.

46. Mandelschnitten.

Nimm ein Pfund fein gestochene Mandeln, 3 Viertelfund fein gestochenen Zucker, die Schale von einer Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, 2 bis 3 Eyerweiße mit einem Löffel voll Wasser wohl zerklöpft, und etwa eine halbe Viertelstunde darunter gerührt; schneide Mischwecken halb fingersdick, streiche auf jede Schnitte einen Eßlöffel voll davon, streue Zucker darüber und laß sie in einem

Ofen, der nicht gar zu warm ist, backen; mache dann eine Sauce dazu, wie bey den Ziegerlein angezeigt ist, oder nimm kalten Milchrahm mit Zucker vermischt, thue ihn auf eine Platte und lege die Schnitten darein.

47. Kleine Glädlein.

Man macht von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl einen schönen spanischen Brodteig. Wenn er messerrückendick ausgewählt ist, zerschneidet man ihn in Stücken, wie zu Tabakrollen. Lege dann mitten auf den Teig gekochte Aepfel mit Rosinen, oder gekochte Rosinen, wie man sie zu den Torteletten kocht, oder eine Fülle, wie man sie zu Mandel-Torteletten macht. Bestreiche den Teig mit ein wenig Wasser oder einem Ey, schlage den Teig über die Fülle, drücke ihn zusammen und beschneide ihn rings herum einen Finger breit von der Fülle, streiche ihn mit dem Ey wieder an, und laß ihn schön gelb backen. Man kann sie in einer Tortenpfanne oder in einem Deselein backen, wie man will.

48. Dreyspizen.

Hierzu wird eine gleiche Fülle gemacht, wie zu den Glädlein. Von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl giebt es zwölf Dreyspize. Man hat einen runden Model, in der Größe einer Tassen-Schale, wenn der Teig ausgewählt ist, so drückt man ihn aus, legt dann die Fülle mitten auf jedes Stück, streicht sie mit einem Messer dreneckigt, bestreicht den Teig mit einem Ey und schlägt ihn in drey Ecken zusammen. Der Teig muß aber so gut über einander kommen, daß er die Fülle ganz bedeckt. Kehre dann die Dreyspize um, lege sie auf ein Blech oder auf eine Tortenpfanne dicht neben einander, bestreiche sie mit Eyer gelb, spreng ein wenig Zucker darüber und laß sie eine gute Viertelstunde backen.

Nimm dann ein Messer, löse sie von einander und lasse sie noch eine halbe Viertelstunde backen.

49. Bratwurst-Wecken.

Zu 20 Bratwurst-Wecken braucht man einen spanischen Brodteig von drey Viertelpfund Butter und drey Viertelpfund Mehl. Man nimmt zwey Pfund Schweinefleisch ohne Bein dazu; klopfe das Fleisch stark, hacke es so fein als möglich, und thue es in eine Schüssel nebst Pfeffer und Salz, ein wenig gestohlenen Nägelein, und einer halben Citronenschale, fein zerschnitten, wie auch ein Trinkglas voll Wasser. Wirke das Fleisch wohl durch einander, und thue es in eine Sprüze. Man kann es entweder in Bratwurst-Därme thun, oder auch ohne Därme auf den Teig legen, wie man will. Es muß aber doch durch die Sprüze laufen, sonst bekommt es keine Form. Schlage dann den spanischen Brodteig über das Fleisch zusammen, und beschneide ihn rings herum einen Finger breit vom Fleisch. Streiche die Wecken mit einem Ey an, und laß sie in einem Backofen oder Deselein backen; sie müssen über eine halbe Stunde im Ofen bleiben. Man gibt sie immer warm auf den Tisch.

50. Ofen-Küchlein.

Zu zwey Schoppen Milch nimmt man ein halbes Pfund frische Butter und thut sie in die Milch, nebst einem halben Viertelpfund Zucker. Wenn die Milch kocht, so rühre ganz langsam ein Pfund Mehl darein, rühre es auf dem Feuer, bis der Teig sich von der Pfanne löst. Nimm dann den Teig vom Feuer und rühre noch ferner darin, bis er ein wenig abgekühlt ist, lege dann 11 Eyer in warmes Wasser. Wenn nun der Teig ein wenig kalt geworden ist, so schlage die Eyer eines nach dem anderen hinein. Es muß aber ein jedes Ey besonders in dem

Teig verarbeitet werden. Wenn man will so kann man noch eine Citrone auf dem Reibeisen dazu abreiben, oder etliche Löffel voll Rosenwasser in die Milch gießen, bevor man sie aufs Feuer stellt. Nimm dann ein eisernes Blech und lege den Teig löffelweis, in die Gestalt einer Schnecke, darauf. Laß ihn in einem Ofen backen, der nicht allzu warm ist. Es giebt in allem 40 Stück. Man streuet auch an vielen Orten Mandeln über die Küchlein. Es hindert sie aber am Aufgehen, und die Küchlein werden nicht so leicht. Will man sie ein wenig mürber haben, so nimmt man 3 Viertelpfund Butter anstatt einem halben Pfund.

51. Ofen-Küchlein mit Wasser.

Thue 6 Ebeeschalen voll Wasser in eine Casserolle, ein halbes Pfund gute frische Butter dazu, und ein halbes Viertelpfund Zucker. Wenn es zusammen aufkocht, so nimm ein halbes Pfund schönes Weismehl und wirf es mit einander in das Wasser. Rühre dann so geschwind als möglich darin, und so lange bis der Teig sich von der Casserolle ablöst. Nimm dann die Casserolle vom Feuer und verarbeite den Teig noch ein wenig bis er abgekühlt ist. Lege indessen 8 Eyer in warmes Wasser, rühre eines nach dem andern in den Teig und thue Rosenwasser hinzu oder die Schale von einer halben Citrone abgerieben, nimm dann Torteletten-Formen, thue in jegliche ein rechtes Kaffeelöffelchen voll, und laß sie in einem Ofen backen. Es giebt 48 Stück aus dem angezeigten Teig. Wenn es möglich ist, so giebt man sie warm auf den Tisch, oder man stellt sie wieder in den Ofen, ehe man sie servieren will, damit sie wieder warm werden. Diese Ofen-Küchlein sind besser als die vorigen mit Milch.

52. Ein Apfelgebäckenes (Apfelkuchen).

Bei allen Küchlein habe ich anzumerken, daß man immer gute eingesottene Butter in Bereitschaft haben müsse, die keinen übeln Geruch hat, denn sonst werden alle Küchlein verderbt. Zweitens ist in Acht zu nehmen, daß man die Butter zuerst müsse dämpfen lassen, ehe man die Küchlein hinein thut, und daß man zu allen Küchlein so feines und so trockenes Mehl nehmen müsse, als man nur bekommen kann. Zu Apfel-Küchlein ist besonders gut, wenn man Meißel wählt, die nicht zu naß sind. Die Borstforfer- und Meißel-Meißel sind am besten zum Backen.

Schäle 30 oder 40 Meißel-Meißel, und zerschneide sie in Würfel; thue dann in eine Schüssel 4 Löffel voll Weißmehl, rühre es mit ein wenig Milch an, aber ganz dick, thue das Weiß von 4 Eiern hinzu, nebst einer kleinen Hand voll fein gestoßenem Zucker, und ungefähr einer Eierschale voll Kirschwasser, sollte der Teig zu dünn werden, so rühre noch Mehl darein und rühre es nochmals durcheinander, damit an jedem Stückchen etwas Teig hängen bleibt. Thue dann in eine eiserne Pfanne ausgekochte Butter, stelle die Pfanne über ein starkes Feuer, und wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpft, so nimm die Meißel alle zusammen auf einen großen Schaumlöffel, und lege sie in die Butter. Bringt man sie nicht alle auf einmal darauf, so holt man die übrigen nach. Laß sie dann auf einem schnellen Feuer backen. Die Pfanne muß aber einigemal umgerüttelt werden, damit die Meißel unten nicht anhängen. Wenn man nun sieht, daß sie oben auf ein wenig gelb werden, so stecke zwischen die Pfanne und den Apfelkuchen ein Fisch-Schäufelein, und hebe die Meißel ein wenig in die Höhe, daß man mit dem Schaumlöffel hinunter langen kann. Hernach, wenn sie alle auf dem Schaumlöffel sind, so

fabre schnell damit in die Höhe, kehre sie um und laß sie auf der andern Seite backen, nimm sie dann mit dem Schaumlöffel wieder aus der Butter und laß sie vertropfen.

53. Apfelmüchlein mit rothem Wein.

Nimm 2 Rührlöffel voll schönes Weisbmehl, thue einen Schoppen rothen Wein in einer Pfanne aufs Feuer. Wenn der Wein stark kocht, so rühre das Mehl damit an, thue dann eine Eierschale voll Kirchenwasser in die Pfanne, und laß es wieder kochen. Sieht man während dem Rühren, daß der Teig zu dünn werden will, so muß man noch mehr Mehl in die Schüssel thun, es mit dem Wein nochmals anbrühen und unter das andere rühren. Der Teig muß so dick seyn, daß man ihn mit einem Finger verstreichen kann. Streue dann noch eine Hand voll Zucker darüber und schaffe ihn hinein. Den Tag zuvor, ehe man die Müchlein backen will, muß man die Äpfel schälen und in 4 Theile zerschneiden, damit sie trocken werden, denn sonst wird es unmöglich, den Teig darauf zu streichen. Stecke dann die Äpfelschnitze an eine Gabel, und bestreiche sie einen Messerrücken dick mit dem Teig. Von einem solchen Teig, wie ich angezeigt habe, giebt es 30 Stück. Thue dann eingefottene Butter in eine Pfanne, und so man will, kann man auch einige Löffel voll eingekochtes Schweineschmalz darein legen. Wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpft, so lege die Müchlein hinein, und lasse sie auf einem schnellen Feuer backen. Man nimmt die Äpfel nicht eher aus der Butter, als bis sie nicht mehr schreyen. Bey allem, was man von Äpfeln backt, muß man immer ein starkes Feuer unterhalten, und es schnell backen lassen, sonst ziehen die Äpfel zu viel Fett an sich.

54. Eine andere Art Apfelfüchlein oder
Apfelstrauben.

Nimm 3 Löffel voll schönes Weisemehl, thue einen Löffel voll Zucker hinzu, und rühre es mit gutem weißem Wein kalt an. Der Teig muß weder zu dick noch zu dünn seyn. Hernach gieße ein paar Löffel voll Kirschwasser darein. Schäle die Äpfel, zerschneide sie würflicht, wirf sie in den Teig, und rühre sie darin um, daß an jedem Stückchen etwas Teig hängen bleibt. Lege sie dann Löffelvollweise in die Butter, und wende sie während dem Backen einige Male um, so sind sie gut.

55. Noch eine andere Art.

Man schält gute Äpfel zum backen, und schneidet sie mitten entzwey, wie zu Compoten. Lege sie dann in eine Schüssel, und spreng eine Hand voll Zucker darüber. Nimm zu 12 Äpfeln das Weiße von 2 Eiern, und einen guten Löffel voll Kirschwasser. Zerklopfe es, bis die Eier ganz weiß sind, schütte es über die Äpfel, und rühre sie darin um, daß sie alle naß werden. Thue auf einen Teller ungefähr 2 Hände voll gestoßenes Brod. Nimm dann jeden halben Äpfel an eine Gabel, lehre ihn in dem Brod um, laß sie alle in der Butter schön gelb backen. Wenn man Apfelfüchlein backt, so hat man immer eine halbe Schindel, damit man die Äpfel in der Butter umwenden kann. Es müssen alle Apfelfüchlein während dem Backen öfters umgewendet werden.

56. Apfelfüchlein mit gestoßter Milch oder
Rahm.

Die Äpfel werden geschnitten, wie die vorhergehenden. Thue dann 3 Löffel voll Mehl in die Schüssel, und rühre es mit saurem Rahm oder Milch zart an, aber so dick,

daß der Teig an den Äpfeln hängen bleibt, wenn man sie hineinsteckt. Thue eine kleine Hand voll Zucker hinzu, und backe sie wie die vorhergehenden.

57. Gebackene Äpfelschnitze.

Wenn die Äpfel geschält sind, werden sie in 4 Theile zerschnitten. Jeder Theil wird der Länge nach noch in 3 andere Theile zerschnitten. Hernach legt man sie in eine Schüssel, und streuet eine kleine Hand voll Zucker darüber, und einige Löffel voll Kirschenwasser, läßt sie etwa eine halbe Stunde stehen, und thut inzwischen eine Hand voll Mehl in eine Platte. Es braucht aber kein feines Weismehl zu seyn; man schwingt dann die Äpfel noch einige Mal in der Schüssel herum, nimmt sie mit einem Schaumlöffel aus der Schüssel, damit alles davon abtropfen kann, kehrt sie dann in dem Mehl um, nimmt sie wieder aus dem Mehl, legt sie in die heiße Butter, und läßt sie schön gelb backen. Diese Äpfelschnitze sind sehr gut, besonders wenn man Borstorer- oder Meicher-Äpfel dazu nimmt.

58. Äpfelschnitten.

Man kocht ein Äpfelmus mit Rosinen, wie man es zu den Torten kocht, nur mit dem Unterschied, daß man in die Casserolle ein Stück gute frische Butter thut, und die Äpfel ohne Wasser verkochen läßt; wenn sie gekocht sind, läßt man sie kalt werden, und zerklöpft das Weiße von 3 Eiern, bis es anfängt weiß zu werden und rührt es zu den Äpfeln, schneidet Milchbrod in kleine Schnitten, streicht das Äpfelmus darauf, wie zu Nierenschnitten, bestreicht sie oben mit Eyer gelb, streuet ein wenig gestoßenes Milchbrod darüber, und läßt es schön in Butter backen. Bey allen Schnitten, die man in die heiße

Butter legt, muß das Gefüllte unten zu liegen kommen. Wenn dann das Brod obenauf ein wenig gelb wird, so kehrt man sie mit einer kleinen Schindel ganz sachte um.

59. Erdbeerenschnitten.

Nimm zwey Teller voll Erdbeeren; nimm Milchbrod dazu, und wenn es dürr ist, so stoße es in einem Mörser. Es müssen immer 3 Hände voll gestoßenes Milchbrod seyn. Es darf aber nicht gelb werden; thue es zu den Erdbeeren, nebst einigen Händen voll Zucker, bis die Erdbeeren süß genug sind. Nimm das Weiße von 3 Eiern, zerfloße es, bis es anfängt weiß zu werden, und thue es zu den Erdbeeren. Rühre darin, bis die Erdbeeren zerdrückt sind. Schneide dann Milchbrod in Schnitten, streiche auf jede Schnitte einen guten Eßlöffel voll, und backe sie in Butter so schnell wie man die Äpfel backt. Wenn man sie umkehrt, muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht in die Erdbeeren hinein sicht. Nimm sie dann aus der Butter, thue Fließpapier auf einen Rost, lege die Erdbeerenschnitten darauf, und bestreue sie gleich mit Zucker und Zimmet. Alle Küchlein, die mit Obst gemacht sind, müssen auf Fließpapier gelegt werden, wenn man sie aus der Butter nimmt.

60. Gebackene Birnen oder Schuhnägel.

Man nimmt gute Winterbirnen, die ein wenig trocken sind, zerschneidet sie in Schnitze, etwa zwey Messerrücken dick, thut sie in eine Schüssel und gießt zwey Löffel voll Kirschwasser darüber, und eine kleine Hand voll gestoßenen Zucker. Man thut dann auf eine Platte eine Hand voll Mehl, nimmt die Birnen aus dem Kirschwasser, kehrt sie in dem Mehl um, und läßt sie in heißer Butter backen.

61. Kirschenküchlein.

Nimm 4 Löffel voll Mehl, thue einen Löffel voll Zucker hinzu, und rühre das Mehl mit ein wenig weißem Wein und etwa 2 Löffel voll Kirschenwasser dick an. Rühre das Weiße von 2 Eiern hinein. Der Teig muß so dick seyn, daß er vom Löffel läuft. Nimm dann schöne schwarze Kirschen, binde mit einem Faden 4 bis 6 zusammen, hebe die Kirschen beim Stiel, drücke sie in den Teig, und lege sie in die heiße Butter. Ziehe sie wieder heraus, und lasse sie dann in heißer Butter schön gelb backen.

62. Eine andere Art.

Nimm 4 Löffel voll Mehl, und rühre es mit Milch dick an. Nimm dann einer Nuß groß ausgekochte Butter und laß sie ganz heiß werden. Hernach wenn sie wieder ein wenig abgekühlt ist, so gieße sie ganz langsam in den Teig. Schlage 2 Eier hinein, und rühre es wohl durch einander. Der Teig muß in der Dike seyn, wie zu Aepfeltrauben. Nimm einen großen Teller voll Kirschen, zupfe die Stiele davon, lege sie in den Teig, und rühre sie darin herum. Thue sie löffelvollweise in heiß gemachte Butter, und lasse sie wie Aepfelküchlein backen.

63. Gebäckene Zwetschgen.

Man nimmt schöne große Zwetschgen, zieht die Haut davon ab, stößt die Steine mit einem kleinen Holz heraus, und thut in jede Zwetschge eine geschälte Mandel, macht dann einen Teig, wie zu Kirschen-Küchlein, von welcher Sorte man will, kehrt jede Zwetschge besonders in dem Teig um, und läßt sie wie Aepfel-Küchlein backen. Wenn sie aus der Butter genommen und abgelaufen sind, bestreuet man sie mit Zucker und Zimmt.

64. Gebackene Aepfel mit Rosinen.

Nimm ein halbes Pfund Rosinen, wasche sie sauber, und zerlese sie. Thue sie in eine irdene Casserolle, samt einem Schoppen rothen Wein, einem Glas Wasser, 2 oder 3 Gewürz-Nelken, und einige Stückchen Zimmt. Laß dieß bis etwa auf ein Glas voll Saft einkochen. Stelle dann die Casserolle vom Feuer, thue in eine Pfanne ausgekochte Butter, schneide Weißbrod ohngefehr 6 oder 7 Schnitten, wie man sie zum kâben in die Suppen braucht, lege sie in die heiße Butter, und backe sie schön gelb. Sie dürfen in nichts eingeweicht werden. Nimm sie dann aus der Butter, und lasse sie ablaufen. Lege die gebackene Schnitten oben auf die Rosinen, und decke sie fest zu. Schâle 8 Aepfel, schneide sie mitten entzwey, wie zu Compoten, und lasse sie in heißer Butter backen. Wenn sie schön gelb sind, so nimm sie heraus. Während der Zeit, daß sie abtropfen, nimm das Brod von den Rosinen, lege es unten in die Platte, und gieße die Rosinen samt der Sauce darüber. Nimm dann die gebackene Aepfel, lege sie auf die Rosinen, und trage sie gleich zu Tisch.

65. Rosinen - Brod.

Nimm 3 Viertelpfund Rosinen, und 1 Viertelpfund Meertrauben. Wenn sie gewaschen und gereinigt sind, so thue sie in eine irdene Casserolle samt einem Stück Zucker, einer Bouteille rothen Wein und einem Schoppen Wasser. Laß es dann kochen, bis ohngefehr noch ein Schoppen übrig ist. Nimm dann schönes Weißbrod, und zerschneide es in Riemen etwas länger als ein Finger und zwey Finger dick. Man kann immer bey 16 Stückchen Weißbrod schneiden. Gieße ein Glas voll rothen Wein darüber. Wenn der Wein in das Brod,

gezogen ist, so bache es schön gelb in Butter. Laß es dann abtropfen, und lege es etwa eine Viertelstunde auf die Rosinen. Hernach lege das Brod auf eine Platte, thue die Rosinen darüber, und schütte die Brühe oben darauf. Sollte die Sauce nicht alle darüber gehen, so thut man sie besonders auf ein Geschirr, und giebt dieses mit auf den Tisch.

Man kann das gleiche Brod auch auf eine andere Art zubereiten. Man nimmt nämlich nur halb so viel Rosinen, und anstatt einer Bouteille Wein nimmt man zwey, und kein Wasser dazu. Man läßt ihn mit den Rosinen bis auf eine Bouteille einkochen, und thut Zucker und Zimmet daran. Man schneidet dann das Weißbrod auch in etwas dicker, läßt es in rothem Wein ein wenig länger weichen, und bacht es schön in heißer Butter. Man legt es auf eine Platte hoch auf einander, gießt den halben Theil Wein und Rosinen darüber, und deckt es gleich zu, damit es anzieht. Den andern halben Theil thut man in eine Sauciere, und giebt es mit dem andern auf den Tisch. Man stellt diese Platte immer so warm als möglich auf.

66. Gebackene Makronen mit einer Zagebutten-
oder Buttenmus-Sauce.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe die Hülsen davon ab, und stoße sie ganz fein mit ein wenig Rosenwasser. Thue 3 Viertelpfund gesiebten Zucker hinein. Reibe das Gelbe von einer Citrone auf einem Reibeisen, und drücke den Saft aus der Citrone in die Mandeln. Nimm das Weiße von 2 Eiern, zerklöpfe es, und rühre es in die Mandeln. Mache dann ausgekochte Butter heiß, wenn die Butter heiß ist, so nimm einen Eßlöffel voll Mandeln nach dem andern, lege sie in die Butter, und bache sie schön gelb. Hernach lege sie auf Fließpapier, und

mache folgende Sauce: nimm eine Bouteille rothen Wein, thue ein Glas voll Wasser hinzu, ein gutes Stück Zucker und ein wenig Zimmet. Laß den Wein eine gute Viertelstunde kochen. Nimm den ganzen Zimmet heraus. Nimm 3 bis 4 Eßlöffel voll Buttenmüs, rühre es in den Wein, und laß es noch ein wenig kochen. Richte es dann in eine porzellanene Platte an, und lege die gebackene Makronen darauf.

67. Gebackenes Weißbrod oder Pfaffenschnitten.

Man schneidet Weißbrod etwas länger als ein Finger, und zwey Finger dick, gießt etwa eine Stunde zuvor, ehe man es backen will, rothen Wein darüber, schüttet den Wein wieder ab, gießt ihn wieder oben darüber, und so verfährt man 3 bis 4 mal, ehe man es backt. Man läßt Butter heiß werden, und läßt es darin schön gelb backen. Wenn die Schnitten abgetropft sind, streuet man Zucker und Zimmet darüber, und giebt sie warm auf den Tisch.

68. Gebackene Weißbrodschnitten.

Schneide Weißbrod in Schnitten, nicht gar so dick als ein kleiner Finger, wie man sie zu Suppen braucht. Gieße rothen Wein darüber, bis sie weich sind. Thue dann auf einen Teller 4 Eyer, und zerklopfe sie stark. Nimm die Schnitten aus dem Wein, lehre jede besonders in dem Ey um, und lasse sie in heißer Butter schnell backen. Wenn sie abgetropft sind, so lege eine neben die andere auf eine Platte, streue Zucker und Zimmet darüber, und gieb sie gleich auf den Tisch.

69. Spanische Brodküchlein, oder Weinküchlein.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, thue es auf ein Würfelbrett, mache in der Mitte eine Grube, zerklopfe ein Ey

mit ein wenig Salz, und thue es in die Grube, nebst einem Löffel voll gesiebttem Zucker. Nimm dann guten weißen Wein, und mache einen Teig daraus, wie zu spanischem Brodteig. Nimm ein Viertelfund frische Butter, zerdrücke sie wohl, thue sie in den Teig, und wähle diesen, wie man den spanischen Brodteig wählt. Wähle ihn etwa zwey Messerrücken dick aus. Nimm dann ein hohles Glas, und drücke den Teig damit aus. Backe ihn schön in heißer Butter, bis er gelb ist. Nimm die Küchlein heraus, laß sie abtropfen, streue Zucker darüber, und gieb sie auf den Tisch.

70. Gebäckene Wecklein.

Nimm Wecklein oder Milchbrod, und schneide sie der Länge nach von einander. Lege sie auf eine Platte dicht neben einander, so, daß der abgeschnittene Theil oben auf zu liegen kommt. Thue dann in einen kleinen Topf kalte Milch, gieße sie ganz langsam über das Brod, schütte die Milch alle wieder davon ab, und so verfabre etwa sechs mal, bis das Milchbrod ganz weich ist. Will man nun die Wecklein auf diese Art backen, die ohnstreitig die beste ist, so müssen sie immer 2 oder 3 Stunden zuvor zugerüstet werden. Will man sie aber gleich fertig haben, so darf man nur die Milch kochen lassen, sie darüber gießen, hernach auf einen Teller 4 Eyer zerklöpfen, die Wecklein darin umkehren und in Butter schön gelb backen. Wenn sie langsam gebacken werden, so werden sie immer schöner, als wenn man sie schnell backen läßt.

Man kann auf diese Art alles Milchbrod backen. Man schneidet es zwey Finger dick, und etwas mehr als einen Finger lang, und verfährt im übrigen damit, wie gesagt worden. Man kehrt es im Ey um, und backt es in Butter.

71. Sozelschnitten.

Man schneidet das Milchbrod oder die Wecklein breit, anstatt dick, gießt kochende Milch darüber, schüttet die Milch wieder ab, kehrt die Schnitten in zerklöpftem Ey um, und backt sie schön gelb in Butter; nimmt sie aus der Butter, läßt sie abtropfen, streuet Zucker und Zimet darüber und giebt sie auf den Tisch.

72. Gebackener Reiß.

Man kocht ein halbes Pfund Reiß in 2 Maas Milch, so dick man kann. Während der Zeit, daß er kocht, thut man einige Stückchen Zucker daran, und läßt ihn 2 Stunden lang kochen. Nimm eine Platte, die etwa 2 Finger tief ist, sprengte Mehl darein, thue den gekochten Reiß darein, und laß ihn über Nacht darin stehen. Den andern Tag nimm ein Brett, und sprengte eine Hand voll Mehl darüber. Nimm die Platte, auf welcher der Reiß liegt, und kehre sie auf das Brett um. Zerschneide den Reiß in Stücke, etwas länger als ein kleiner Finger und 2 Finger breit. Kehre die Stückchen in dem Mehl um, und backe sie bey ganz gelindem Feuer schön gelb.

73. Rosen-Rüchlein.

Man thut vier Eßlöffel voll gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt 4 frische Eyer darein, und reibt von einer halben Citrone die Schale auf dem Reibeisen dazu, oder thut ein wenig Eau de fleurs d'Oranges oder Pomeranzenblüthenwasser daran, welchen Geschmack man am liebsten hat. Man zerrührt die Eyer mit dem Zucker, bis sie weiß sind, und rührt dann schönes Weismehl darein, bis der Teig so dick ist, wie ein Knöpflein-Teig. Man

mach ihn dann mit Milch so dünn, daß er vom Löffel läuft. Thue hernach eingesottene Butter in eine kleine eiserne Pfanne, die aber ein wenig tief ist. Wenn die Butter zergangen ist, so lege das Eisen, mit welchem die Küchlein gebacken werden, gleich in die Butter. Wenn sie daan heiß ist, daß sie dämpft, so stelle sie vom Feuer. Nimm das Eisen heraus und stelle es in den Teig; man muß aber Acht geben, daß der Teig nicht über das Eisen hinaus geht. Stelle das Eisen gleich wieder in die Pfanne; es muß immer auf dem Boden der Pfanne stehen bleiben. Wenn das Küchlein gelb ist, so wende das Eisen um, damit die Butter ganz davon abläuft. Klopfe mit einem Messer oben auf das Eisen, so fällt das Küchlein heraus. Es giebt in allem bey 30 Stück, je nachdem das Eisen groß oder klein ist.

74. Goldene Hauben oder Zuckerstrauben.

Nimm 2 Trinkgläser voll schönes Weisenehl, ein Glas voll gesiebten Zucker, von 2 Ethern das Weiße und das Dritte ganz. So rühre Euer darein, bis der Teig so dünn ist, daß er durch einen Trichter läuft. Hernach mache in einer Pfanne, die so groß ist, als man die goldene Hauben haben will, eingesottene Butter heiß. Gewöhnlich nimmt man Pfänlein, die nicht größer sind, als ein kleiner Teller, in welchen man die Butter läßt heiß werden. Thue dann von dem Teig etwa 3 Kochlöffel voll in ein Trichterlein mit 5 Röhren, und laß ihn geschwind in die heiße Butter laufen. Wenn die Küchlein auf einer Seite gelb sind, so wende sie mit einer eisernen Gabel um. Nimm dann Fließpapier, wickle einen Bogen um ein Wallholz, und wenn die goldene Haube auf beiden Seiten gebacken ist, so nimm sie mit der Gabel aus der Butter, und lege sie über das Wallholz. Nimm noch einen Bogen Fließpapier, und drücke die

Haube satt an. Wenn sie dann auf dem Wallholz kalt geworden ist, so nimm sie hinweg. Von einem Glas voll Zucker und zwey Gläsern voll Mehl giebt es 8 bis 10 Stück.

75. Dickröhrigte Strauben.

Thue ein Pfund Weiskmehl in eine Schüssel, und in eine Pfanne eine halbe Maas Wasser und zehn Loth Butter. Wenn das Wasser kocht, so rühre es in das Mehl, und schaffe den Teig fort, bis er ein wenig kalt ist. Lege dann 13 oder 14 Eyer in warmes Wasser, schlage eins nach dem andern darein, und thue ein wenig Salz hinzu. Nimm dann eine kleine eiserne Casserolle, die nicht größer ist als ein Teller, thue ausgekochte Butter darein, nimm einen Straubentrichter, der eine fingersgroße Oeffnung hat, thue Teig darein, und laß ihn in der Munde von der Pfanne herumlaufen, so groß sie ist. Backe die Strauben ganz langsam; man muß den Teig immer auf warmem Wasser stehen haben, damit er nicht kalt wird.

76. Dünnröhrigte Strauben.

Nimm einen Schoppen Wasser, thue vier Loth frische Butter hinein, und ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel. Wenn das Wasser kocht, so rühre das Mehl damit an. Lege 7 Eyer in warmes Wasser, schlage eins nach dem andern hinein, und thue ein wenig Salz dazu, und einen Löffel voll Kirschwasser. Schaffe den Teig wohl durch einander. Nimm dann einen Straubentrichter mit einer ganz kleinen Oeffnung. Sollte der Teig zu dick seyn, daß er nicht durch den Trichter läuft, so thut man Eyer hinzu, bis er dünner ist. Nimm eine kleine eiserne Pfanne in der Größe eines kleinen Tellers, und thue ohngefähr 4 Löffel voll Teig in den Trichter. Wenn die

Butter heiß ist, so stelle sie vom Feuer. Laß den Teig in die Butter laufen, und backe die Strauben ganz langsam auf beiden Seiten schön gelb.

77. Bauernsträublein.

Nimm ohngefähr 2 Schoppen Milch, thue ein Stückchen Butter hinzu, und wenn die Milch kocht, so rühre Mehl darein, bis es ein dicker Teig ist. Thue Salz in den Teig und setze ihn vom Feuer, lege Eyer in warmes Wasser, und schlage so viel darein, bis es so dünn ist, daß es durch einen Trichter läuft. Nimm ein Pfännlein so groß du die Strauben haben willst, und thue Butter darein. Wenn sie heiß ist, so stelle sie vom Feuer, und laß die Strauben hinein laufen. Backe sie auf einem gelinden Feuer ganz langsam, und wenn sie aus der Butter kommen, so streue Zucker darüber.

78. Verbrühre Sträublein.

Thue einen Schoppen Wasser in eine Pfanne und drey Loth Butter dazu. Wenn das Wasser kocht, so rühre Mehl darein, bis es ein dicker Teig ist. Rühre ihn auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst. Thue ein wenig Salz hinzu, schlage so viele Eyer in warmes Wasser, bis der Teig wieder so dünn ist, daß er durch einen Straubentrichter läuft. Backe dann die Strauben in Butter, wie die vorhergehende.

79. Gebackene Ameletten.

Man macht kleine Ameletten, wie zu gefüllten Ameletten. Sie müssen auf beiden Seiten gebacken werden; lege sie dann auf ein Brett. Man kann die Ameletten mit einer Fülle von Mandeln füllen, wie bey den Gefüllten angezeigt ist, oder man kann sie mit Aepfeln und Rosinen füllen, man kocht die Aepfel wie zu Aepfelschnitten. Wenn sie gefüllt sind, legt man sie übereinander, schlägt

ein paar Eyer auf einen Teller, je nachdem man viel oder wenig Ameletten hat, zerklöpft die Eyer wohl, und kehrt die Ameletten darin um. Man legt fein gestofenes Brod auf einen andern Teller, und wie man die Ameletten aus den Eyern nimmt, kehrt man sie in dem gestofenem Brod um, läßt eingefottene Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Ameletten hinein, sobald sie heiß ist, und läßt sie bey einem ziemlich schnellen Feuer schön gelb backen, legt sie dann auf Fließpapier, und giebt sie warm auf den Tisch.

Diese Ameletten können den Tag zuvor genächt werden, ehe man sie backen will. Sie müssen nur die Nacht über an einem kühlen Ort gestellt werden.

80. Schnitten.

Thue ein Pfund Weißmehl in eine Schüssel, eine halbe Maas Wasser und 6 Loth Butter dazu; wenn das Wasser kocht, so rühre es in das Mehl. Lege 16 Eyer in warmes Wasser, und rühre sie nach und nach in den Teig. Schneide Weißbrod in Schnitten, wie man es zum Bähnen in die Suppen braucht, und kehre jede Schnitte in dem Teig um. Mache in einer Pfanne Butter heiß, stelle sie dann vom Feuer, und lege die Schnitten darein; die Pfanne muß sehr groß seyn, wenn man 6 bis 8 Schnitten darein legen soll. Backe sie unter beständigem Umrütteln auf beiden Seiten schön gelb.

81. Sprüzen - Rüklein.

Thue 3 Schoppen Milch in eine Casserolle oder in eine eiserne Pfanne. Lege 6 Loth Butter hinein und ein paar Stückchen Zucker. Wenn die Milch kocht, so streue unter beständigen Umrühren schönes Weißmehl darein, bis es ein dicker Teig giebt, und rühre ihn auf dem Feuer noch so lange, bis er so dick wird, daß man ihn nicht mehr verarbeiten kann. Thue ihn auf ein Brett, und wirke ihn mit den Händen, bis er kalt ist, Zerzupfe dann den

Teig in kleine Stücke, und mache jedes Stück ein wenig breit. Lege ihn in eine Schüssel, thue 18 bis 24 Eyer in warmes Wasser, und knette mit den Händen ein Ey nach dem andern in den Teig. Thue ein wenig Salz dazu und eine Everschale voll Kirschwasser. Mache dann in einer Pfanne ausgekochte Butter heiß, fülle die Sprüze mit dem Teig, stelle die Butter, wenn sie heiß ist, vom Feuer, und drücke den Teig aus der Sprüze in die Butter. Eine Sprüze voll giebt 2 Küchlein; nimmt man eine große Pfanne, so kann man 2 bis 3 Stück mit einander backen, man muß den Teig nur nicht zu dick machen. Bey dem ersten Küchlein kann man gleich sehen, ob er zu dünn oder zu dick ist. Sind die Küchlein schwer, so ist der Teig zu dick, und fallen sie zusammen, wenn man sie aus der Butter nimmt, so ist er zu dünn; man muß sie auch ein wenig langsam backen und während dem Backen mit Butter beschütten.

82. Zwieback-Küchlein.

Nimm eine Maas Milch, thue 1 Viertelpfund Butter und 1 Viertelpfund Zucker dazu, und laß die Milch nur so warm werden, bis die Butter zergangen ist; thue dann 2 Pfund Mehl in eine große Schüssel, rühre das Mehl mit der Milch zart an, schlage nach und nach 20 Eyer hinein, gieße die übrige Milch auch noch hinzu, und zerrühre es mit den Eyeru wohl. Nimm dann eine Platte, die etwa 3 Finger breit tief ist, so daß die Platte auf einen großen eisernen Topf geht, welchen man mit Wasser anfüllt. Bestreiche die Platte mit frischer Butter und schütte den Teig hinein. Wenn das Wasser kocht, so stelle die Platte auf den Topf, decke sie wohl zu, und laß den Teig auf dem Wasser kochen, bis er hart ist. Kehre dann die Platte auf ein Brett um, und wenn der Teig kalt ist, so zerschneide ihn in Stücke 2 Finger breit und einen Finger lang; mache in jedes Stückchen der Länge nach

einen Schnitt. Thue Butter in eine große Pfanne, und wenn sie heiß ist, so stelle sie vom Feuer, und laß sie eine Weile stehen; lege dann die Zwiebacke hinein, und thue die Pfanne nicht eher wieder aufs Feuer, als bis die Zwiebacke in die Höhe kommen. Backe sie dann ganz langsam, und schön gelb.

83. Große Pfutteln oder Kugeln.

Nimm ein Pfund schönes Weismehl, und rühre es mit frischem Wasser an, daß der Teig so dünne wird, daß er vom Löffel lauft. Thue in einen eisernen Topf einen Löffel voll ausgekochte Butter. Wenn die Butter heiß ist, so rühre den Teig geschwind hinein, und arbeite darin auf dem Feuer, bis er so dick ist, daß er sich nicht mehr verarbeiten läßt. Wenn er anstehen will, so lege ein Stückchen Butter darunter, und arbeite fort, bis er ganz trocken ist. Nimm ihn dann aus dem Topf, lege ihn auf ein Brett, zerzupfe den Teig in kleine Stückchen und mache jedes Stückchen so breit und so dünn du kannst. Sind etwa kleine Knöllchen darin, so nimmt man sie heraus; lege den Teig in eine Schüssel, und wenn er kalt ist, so thue ein wenig Salz dazu. Lege 20 bis 24 Eyer in warmes Wasser, schlage eins nach dem andern in den Teig, und zerdrücke ihn mit den Händen, daß er nicht knollicht wird. Man muß nicht eher ein Ey hinein thun, als bis das andere verarbeitet ist. Gieße dann eine Eyschale voll Kirschenwasser daran. Der Teig muß aber eher zu dick als zu dünn seyn. Sollte er aber gar zu dick ausfallen, so kann man noch mehr Eyer hinein schlagen. Laß in einer großen Pfanne Butter zergehen und wenn sie heiß ist, stelle sie vom Feuer. Nimm einen runden eisernen Rührlöffel voll Teig, und thue ihn in die Butter. Die Pfanne muß sehr groß seyn, wenn 4 oder 5 Pfutteln darin Platz haben sollen, denn jede Pfuttel soll so groß werden, als

2 Fänste sind. Sie müssen ganz langsam gebacken werden; man muß auch die Pfanne nicht eher übers Feuer stellen als bis die Pfutteln in der Höhe sind, und während dem backen müssen sie immer mit Butrer begossen werden.

84. Kleine Pfutteln.

Nimm 2 Schoppen Milch, thue sie in eine Pfanne aufs Feuer, samt einem Stückchen Butter und ein wenig Zucker. Wenn die Milch kocht, so rühre feines Weismehl hinein, bis es ein dicker Teig ist. Verarbeite den Teig auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst. Thue ihn dann vom Feuer, und arbeite fort, bis er abgekühlt ist. Thue noch ein wenig Salz dazu, und lege 15 bis 18 Eyer in warmes Wasser, rühre eines nach dem andern hinein, nebst einer halben Everschale voll Kirschenwasser. Laß dann Butter in einer Pfanne heiß werden, stelle sie vom Feuer, und thue einen halben Löffel voll Teig hinein. Wenn die Pfanne groß ist, kann man 8 bis 9 miteinander backen. Es giebt gegen 36 kleine Pfutteln.

85. Kniepläge, oder Saßnachtküchlein.

Nimm 4 Pfund schönes Weismehl und 3 Schoppen Milch. Laß die Milch ein wenig lau werden. Knette den Teig mit 2 Schoppen Milch recht dick. In den dritten Schoppen Milch thue 12 Loth Butter, und schaffe sie unter den Teig. Zerklopfe dann 6 Eyer in der Casserolle; rühre sie ein wenig auf dem Feuer, nur bis sie laulich sind; knette die Eyer in den Teig mit 2 Löffel voll dicker Bierhese. Arbeite in dem Teig fort, bis er sich von den Händen ablöst. Streue auf ein Nudelbrett Mehl, und lege den Teig darauf. Thue allen Teig sauber aus der Schüssel, überlege ihn etliche Mal, und thue ihn wieder in die Schüssel; stelle ihn dann an einen warmen Ort, daß er 2 Finger breit hoch aufgeht. Nimm eine eiserne Pfanne, in der Größe eines Tellers, und thue Butter darein; den Teig lege auf ein Nudelbrett, und mache 28

Stücke daraus. Man schneidet sie mit der Mundschare so rund als möglich, doch muß der Teig nicht gewirkt werden, sonst gehen die Kniebläse nicht auf. Lege dann eine weiße Serviette auf das Knie, und ziehe jedes Stückchen Teig über dasselbe, bis es so groß ist als ein kleiner Teller; man muß sich aber dabey wohl in Acht nehmen, daß der Teig nicht zerreißt. Der Rand muß ein wenig dicker seyn, als das Inwendige, und in der Mitte wird mit dem Finger eine kleine Grube gemacht; man legt sie dann geschwind in die heiße Butter, und läßt sie bey einem ziemlich schnellen Feuer backen. Es ist hiebey sehr gut, wenn 2 Personen einander behülflich sind, eine, welche die Kniebläse zieht, und die andere, welche sie backt; man kann auch über einen Haubensock eine weiße Serviette binden, und die Kniebläse darüber ziehen. Vor allem aber ist zu beobachten, daß man gute Bierhefe bekomme, denn sonst werden die Kniebläse zu schwer.

86. Gewählte Küchlein.

Diese Küchlein werden auf zweyerley Arten gemacht. Die erste Art ist folgende: Man schlägt in eine Schüssel 4 Eyer, und thut eine Löffelschale voll dicken süßen Rahm hinzu, und ein wenig Salz. Man zerklöpft die Eyer sammt dem Rahm mit einer Gabel, und rührt dann feines Weismehl hinein, bis der Teig so dick ist, daß er sich auswahlen läßt; man wahl ihn dann 2 bis 3 mal aneinander, legt ihn wieder zusammen, wahl ihn zuletzt messerdick aus und schneidet mit einem Kuchenrädlein Küchlein daraus, von welcher Form man sie haben will, und backt sie in heißer Butter ganz heiter gelb. Die andere Art ist diese: Nimm ein Pfund schönes Weismehl, thue es auf ein Nudelbrett, mache in der Mitte eine Grube, und thue ein wenig Salz darcin. Nimm ein Viertelpfund frische Butter, schneide sie in dünne Stückchen und lege sie um das Mehl herum. Zerklöpfe 4 bis 5 Eyer, gieße sie in die Grube von Mehl und wirke einen

Teig daraus, der sich gut wahren läßt. Wähle ihn dann wie den vorigen, und backe ihn in Butter.

87. Ein Mandel-Gugelhopf.

Nimm ein Pfund süße Mandeln, stoße sie mit ein wenig Zucker ganz fein. Thue dann ein Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker hinzu. Will man den Zucker sparen, so kann man nur 3 Viertelpfund Zucker nehmen. Nimm dann 16 frische Eyer, schlage das Gelbe davon in die Mandeln mit Zucker, und rühre es eine gute halbe Stunde nacheinander; das Weiße schwinde zu Schnee, und rühre es ganz langsam zu dem andern; bestreiche eine Gugelhopf-Form mit frischer Butter, thue das Gerührte hinein, stelle es gleich in den Ofen, und laß es eine gute Stunde darin sehen. Wenn das Brod in dem Ofen ist, so muß man erst anfangen die Mandeln und die Eyer zu rühren. Das Brod muß schon eine gute halbe Stunde in dem Ofen seyn, ehe man den Gugelhopf hinein stellt.

88. Ein Biscuit Gugelhopf.

Nimm ein Pfund fein gesiebten Zucker, schlage 10 ganze Eyer hinein, nimm von 8 Ethern das Gelbe dazu, und rühre dies eine gute halbe Stunde nach einander. Reibe auf einem Reibeisen das Gelbe von einer Citrone dazu, und drücke den Saft von der Citrone auch darein. Nimm dann 3 Viertelpfund vom schönsten Weismehl, und rühre es ganz langsam darunter. Das Weiße von den 8 Ethern schwinde zu einem dicken Schnee, und rühre es gleichfalls darunter. Bestreiche eine Gugelhopf-Form mit frischer Butter, thue das Gerührte hinein, und laß es backen, wie den Mandel-Gugelhopf. Wenn der Teig fertig ist, muß der Gugelhopf gleich in den Ofen gestellt werden.

89. Wie die Butter leicht gerührt wird.

Man schneidet die Butter in kleine Stückchen in eine Schüssel, setzt sie so lange auf heißes Wasser, bis sie

durchaus weich, aber nicht zergangen ist; nimm sie vom Wasser und rühre sie mit einem hölzernen Löffel, der nicht schwarz seyn darf, so lange, bis sie recht leicht und weiß ist.

90. Ein gerührter Gugelhopf.

Nimm ein halbes Pfund gute frische Butter, stelle sie die Nacht zuvor in ein Zimmer, wo es ein wenig warm ist, damit die Butter am Morgen nicht zu kalt ist. Zerühre die Butter, bis sie ganz weiß, oder wieder zu Rahm ist. Nimm das Gelbe von einem Ey, und rühre es in die Butter, bis es ganz damit vermengt ist. Streue einen Eßlöffel voll schönes Weisbmehl darüber, und rühre es wieder, bis man nichts mehr von dem Mehl sieht. Gieße einen Eßlöffel voll laue Milch daran, und rühre es wieder, bis die Milch völlig verschwunden ist. Auf diese Art fahre fort, bis das Gelbe von 8 Eiern, 8 Löffel voll Mehl und 8 Löffel voll Milch darin zerrührt sind. Thue dann einen guten Löffel voll dicke Bierhefe hinzu. Das Weiße von den 8 Eiern schwinde zu Schnee, und rühre es gleichfalls darunter, nebst ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll geseibten Zucker. Bestreiche dann eine kleine Gugelhopf-Form mit frischer Butter, lege einige zerschnittene Mandeln auf die Butter, stelle den Gugelhopf an einen warmen Ort, und laß ihn aufgehen, bis die Form ganz voll ist. Wenn das Brod ohngefähr eine Viertelstunde in dem Ofen ist, so stelle den Gugelhopf hinein, und laß ihn eine Stunde backen. Sieh aber wohl Acht, daß er nicht wieder fällt, wenn er einmal in die Höh egetrieben ist, sonst wird er speckicht. Diese Art Gugelhopf ist eine von den besten, die man machen kann.

91. Eine andere Art.

Nimm ein halbes Pfund Butter und zerrühre sie zu Rahm oder Schnee. Lege 8 Eier in warmes Wasser und rühre eines nach dem andern hinein. Alsdann nimm 3 Viertelpfund schönes Weisbmehl, und säe es nach und nach

hinein. Nimm eine große Tassenschale voll warmer Milch, thue 2 Löffel voll gute Bierhefe darein und rühre es ganz sachte zu dem andern. Thue ein wenig Salz und 2 Loth Zucker hinzu. Wenn der Teig zerrührt ist, daß er ganz klar vom Löffel fällt, so bestreiche eine Gugelhopf-Form mit frischer Butter, und lege einige zerschnittene Mandeln hinein. Thue die Masse in die Form, stelle sie an einen warmen Ort, und laß sie in die Höhe gehen. Stelle dann den Gugelhopf eine Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und laß ihn eine Stunde backen. Man kann sowohl aus diesem Teig, als aus dem vorigen auch kleine gerührte Gugelhöpfe machen.

92. Ein gerührter Gugelhopf ohne Bierhefe.

Nimm 1 Viertelpfund ausgekochte Butter; sie muß aber sehr gut seyn und keinen übeln Geruch haben. Stelle sie die Nacht zuvor in ein warmes Zimmer, daß sie weich wird. Zerrühre sie dann, bis sie ganz weiß ist. Nimm 6 schöne frische Eyer, rühre das Gelbe von einem Ey zu der Butter und einen Löffel voll Mehl, und wenn man nichts mehr von dem Mehl sieht, einen Löffel voll Milch. Auf diese Art verfare, bis 6 Eyer gelb, 6 Löffel voll Mehl und 6 Löffel voll Milch in dem Teig sind. Das Weiße von den 6 Ethern schwinde zu Schnee, und rühre es sachte darunter. Thue Salz und einen Eßlöffel voll Zucker hinzu. Bestreiche eine kleine Gugelhopf-Form mit Butter, thue das Gerührte hinein, und stelle es gleich in den Ofen. Laß es dann wie die andern Gugelhöpfe backen. Während dem Backen muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht an die Form stößt, denn sonst fällt der Gugelhopf zusammen und wird speckicht.

93. Eine andere Art Gugelhopf.

Nimm ein Pfund Mehl, laß etwa einen Schoppen Milch warm werden; schneide ein halbes Pfund Butter hinein und rühre in der Milch, bis die Butter zergangen ist; alsdann knette die Milch und die Butter in das Mehl.

Schlage acht Eyer in die Pfanne, in welcher die Muck gewärmt worden ist, zerklopfe sie wohl, thue einen Löffel voll gute dicke Bierhefe hinzu und stelle sie aufs Feuer, bis die Eyer laulich sind; knette es dann unter den Teig mit ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker. Bestreiche eine Gugelhopf-Form mit Butter, thue den Teig hinein und laß ihn aufgehen, bis die Form voll ist. Thue ihn eine Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und laß ihn eine Stunde backen. Diese Masse ist für eine kleine Form.

94. Noch eine andere Art.

Nimm anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund Butter. Nimm 11 Eyer dazu und eine Tassenschale voll gestoßenen Zucker, wie auch ein wenig Salz, 2 Löffel voll Bierhefe, und einen Schoppen Milch. Mache dann den Gugelhopf auf die gleiche Art, wie den vorhergehenden. Die Masse geht in eine große Form.

95. Eine geringere Art.

Nimm 2 Pfund Mehl, ein gutes halbes Pfund Butter, 3 Eyer und ein wenig Salz, 2 Löffel voll Bierhefe und 3 und einen halben Schoppen Milch. Schaffe den Teig, bis er glatt von der Hand fällt. Bestreiche eine große Gugelhopf-Form mit Butter, laß ihn in die Höhe gehen, und stelle ihn gleich nach dem Brod in den Ofen.

96. Ein Speckkuchen

Nimm 1 Pfund schönes Weißmehl, ein gutes Viertelpfund Butter, einen Schoppen Milch, 4 Eyer 2 Löffel voll Bierhefe und ein wenig Salz. Wenn der Teig fertig ist, so thue ihn in ein großes, mit frischer Butter angestrichenes rundes Blech, und laß ihn in die Höhe gehen, bis das Blech voll ist. Schneide dann guten Speck, ohngefähr noch so dick, als man ihn zum spicken braucht. Bestecke den Kuchen damit, immer einen Finger breit von einander; stelle ihn eine gute Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und laß ihn 3 kleine Viertelstunden darin stehen.

97. Mülhauser Osterbrod, oder sogenannte Osterkuchen.

Nimm 16 Pfund schönes Weisbmehl, thue eine kleine Hand voll Salz darein, mache 6 Schoppen Milch warm, und knette den Teig ganz dick damit an; nimm noch 6 Schoppen Milch, schneide 3 Pfund gute frische Butter hinein, und rühre in der Milch, bis die Butter zergangen ist. Knette die Butter sammt der Milch in den Teig; schlage 9 Eyer in die Pfanne, in welcher die Milch gewärmt worden ist, nebst 4 Löffel voll guter dicker Bierhefe; verarbeite den Teig wie einen guten Brodteig; wird er zu dick, so muß man ein wenig Milch nachgießen; ist er aber zu dünn, so kann man während dem Knetten einige Hände voll Mehl darunter mengen. Man heizt den Ofen, wie zu Weißbrod, schneidet weiß Papier in der Ründe, so groß man das Osterbrod haben will, und bestreicht es mit ein wenig Butter. Wenn dann der Teig 3 Finger breit in die Höhe gestiegen ist, so wirft man das Brod aus, wie man ein anderes Brod auswirft, setzt jeden Laib auf das Papier, bestreicht sie auswendig mit einem Ey, und läßt sie etwa 5 Viertelstunden backen.

98. Eine andere Art Osterkuchen.

Nimm 20 Pfund schönes Weisbmehl, eine Hand voll Salz, mache 8 Schoppen Milch warm, und knette den Teig damit an; nimm noch 8 Schoppen Milch und 4 Pfund frische Butter, lasse diese in der Milch an der Wärme zergehen, und knette sie in den Teig; schlage 16 Eyer in die Pfanne, in welcher die Milch gewärmt worden ist, nebst einem Schoppen guter dicker Bierhefe, und verfare übrighens, wie bey der vorhergehenden Art.
