

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

X. Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

19. Cabinets-Pudding. 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) ganz feines Mehl, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{4}$ Maß) Milch, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Butter, 10 frische Eier, 30 Gram. (2 Loth) Citronat und 30 Gram. (2 Loth) Orangenschalen in Streifen geschnitten, 70 Gram. (4 Loth) gröblich gestoßene bittere Macronen, 100 Gram. (6 Loth) Korinthen, 100 Gram. (6 Loth) Sultan-Rosinen oder ausgesteinte, in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen.

Das Mehl wird mit der Milch angerührt und mit der Hälfte der Butter so lang über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Rahm, rührt obige Theile nach einander hinzu, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben. Für 12—14 Personen.

X. Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

1. Eine Zwiebel-Wähe (Kuchen). Man mache zu einer Zwiebelwähe einen mürben Teig, und dische 8 große Zwiebeln in frischer Butter, nehme eine gute Hand voll Gewürz: Schnittzwiebeln, Petersilie und 2 Hände voll würflich zerschnittenen Speck, und dische es mit den Zwiebeln, nehme es vom Feuer, schlage 8 Eier darein, und verrühre sie wohl damit, nebst 8 Deciliter (2 Schoppen) Milch, streiche die Masse auf einen beliebigen Teig und backe es in einem Ofen.

2. Basler-Osterfladen. 16 Eier, 16 Dezil. (4 Schoppen) Milch, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Mandeln, 4 Deciliter (1 Schoppen) Rahm, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Zucker, eben soviel Meertrauben und Rosinen. Man koche in heißem

Wasser einen Brei von 6 stark verklopfen Eiern und der Milch, bis er ganz dick ist, lasse ihn erkalten, und die Nacht über hänge man ihn in einer weißen Serviette auf, damit das Wasser abtropfen könne; statt dieses Brei's kann man Reis- oder Griesbrei kochen nach Belieben. Am nächsten Morgen rühre man die gestoßenen Mandeln, 4 Eier, Rahm, Zucker, Meertrauben und Rosinen in die Masse. Man mache einen spanischen Brodteig von 250 Gram. (einem halben Pfund) Mehl und nicht gar so viel frischer Butter, belege eine große Tortenpfanne mit dem Teig, streue die Rosinen und die Meertrauben darüber, schütte die andere Fülle darauf, stelle es dann in einen wohlgewärmten Ofen, und lasse es eine kleine Stunde backen.

3. Ein Reis-Kuchen. In einen dicken Reiskrei von 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Reis und Milch thue man 156 Gram. (10 Loth) zu Rahm geschwungene Butter, 8 Eigelb, Zucker und Zimmt und das zu Schnee geschwungene Eiweiß, bestreiche ein Blech mit frischer Butter, streue gestoßenes Brod darüber und lasse den Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

4. Ein Gries-Kuchen. In 12 Deziliter (3 Schoppen) kochender Milch rühre man Gries zu einem Brei. Man lasse ihn dann eine gute halbe Stunde kochen, lasse ihn erkalten, und rühre 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) zu Rahm geschwungene Butter, 8 Eigelb, gestoßenen Zucker und eine abgeriebene halbe Zitronenschale eine gute Viertelstunde immer nach einer Seite untereinander; das Weiße der Eier schwinde man zu Schnee, thue es darunter und backe diesen Kuchen wie den vorigen. Statt Zucker kann man Salz dazu thun.

5. Eine Reis-Torte. Man koche 125 Gram. (ein Viertelpfund) Reis mit anderthalb Liter (einer Maß) Milch recht dick, lasse ihn erkalten und rühre dann Zucker, Zimmt, 6 Eigelb und 4 Deziliter (einen Schoppen) Milchrahm dazu. Das Weiße der Eier schwinde man zu Schnee, und rühre es ganz langsam darunter, belege eine Tortenpfanne mit einem spanischen Brodteig, thue das Gerührte darauf, und lasse die Torte eine halbe Stunde backen.

6. Eine Milchrahm-Torte. Man braucht zu einer großen Torte wenigstens 12 Deziliter (3 Schoppen) Rahm, 125 Gram. (ein Viertelpfund) fein gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker. Man rühre 6 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang in die Mandeln, bis sie weiß sind, gebe den Rahm und nach Belieben eine Citronenschale und einige Löffel Rosenwasser dazu, mache von 250 Grammes (einem halben Pfund) Mehl und eben so viel Butter einen spanischen Brodteig, lege ihn in ein Blech oder in eine Tortenpfanne, gieße den Rahm darein, jedoch nicht eher, als bis man die Torte in den Ofen oder auf's Feuer stellen will, beschneide den Rand rings herum mit einem Messer, und lasse sie eine halbe Stunde backen.

7. Eine Markt-Torte. 187 Gram. (12 Loth) Markt, $\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfund) Milchbrod, 8 Deziliter (2 Schoppen) Milch, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Mandeln, 95 Gram. (6 Loth) Zucker, 6 Eier, 2 Deziliter ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Rahm.

Man weiche das gereinigte Markt mit dem abgeriebenen Milchbrod in kochender Milch ein, lasse es erkalten, während man Mandeln und Zucker stößt, zerröste alles mit dem Eigelb und dem Rahm untereinander, schwinde das Eiweiß zu Schnee und gebe es dazu, mache einen spanischen Brodteig von 250 Grammes (einem halben Pfund) Mehl und eben so viel Butter, belege die Tortenpfanne mit dem Teig und lasse es eine gute halbe Stunde backen. Man muß diese Torte warm auf den Tisch stellen, und gebe sie immer bei dem ersten Service zum Ragout. Man kann sie auch mit Salz machen, dann aber werden die Mandeln weggelassen.

8. Eine schwarze Brod-Torte. Man stoße 250 Gram. (ein halbes Pfund) Mandeln neben so viel gesiebten Zucker, 2 Grammes (einem halben Quentchen) Zimmet und 10 Nägelein. Man zerklöpfe 10 Eigelb dazu und rühre dies eine gute halbe Stunde. Unterdessen lasse man 125 Gram. (ein Viertelpfund) schwarzes Brod in einem Ofen dürr werden, aber nicht braun, stoße es in einem Mörser, lasse es durch ein Haarsieb laufen und rühre es in die Masse, sowie das zu Schnee geschwungene Eiweiß. Man bestreiche dann eine

Tortenform mit frischer Butter, streue gestoßenes Brod darauf, thue die Fülle darein, und lasse sie in einem nicht zu heißen Ofen drei Viertelstunden backen.

9. Eine Zuckerbrod- oder Bisquitorte. Zu einer Bisquitorte nehme man 375 Grammes (3 Viertelpfund) gesiebten Zucker, 16 Eigelb, den Saft einer halben Citrone und die zerriebene Schaale derselben. Man rühre dies eine halbe Stunde immer nach einer Seite hin, gebe das zu Schnee geschwungene Eiweiß und 250 Gram. (ein halbes Pfund) schön trockenes Weizmehl langsam dazu. Man bestreiche eine Form mit frischer Butter, thue das Gerührte darein und lasse es 3 Viertelstunden ganz langsam backen. Die Bisquit- und Mandel-Torten dürfen während dem Backen nicht bewegt werden.

10. Eine Kartoffel-Torte. Man schwelle Kartoffeln, aber ohne sie aufspringen zu lassen, und wenn sie kalt sind, zerreihe man sie, gebe auf 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) bis 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Kartoffeln 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, eine zerriebene Citronenschaale, 5 ganze Eier und 6 Eigelb langsam dazu, rühre es eine halbe Stunde nach einer Seite hin, und thue die 6 zu Schnee geschwungene Eiweiß dazu. Man bestreiche ein Tortenblech mit frischer Butter, streue gestoßenes Milchbrod darüber und thue das Gerührte darein.

Wenn man zu den Torten, die man ohne Teig oder Boden machen kann, wie Mandel- oder Bisquit-Torten u. s. w., kein Blech nehmen will, weil diese gewöhnlich nicht tief genug sind, so schneide man zwei Bogen weißes Papier so groß, als man die Torte haben will, bestreiche sie mit frischer Butter und streue ein wenig gestoßenes Brod darüber, damit das Papier besser von der Torte abgelöst werden kann. Man schneide noch ein anderes Papier drei Finger breit und so lang als die ganze Rundung des Bodens, und nähe beide Enden zusammen. Dies dient nur als Rand der Form. Es muß aber zuerst gleichfalls mit frischer Butter angestrichen und mit ein wenig gestoßenem Brode überstreut werden. Man lege es dann auf ein Blech und fülle es mit der Masse; hernach, wenn die Torte gebacken ist, wird

sie mit Zucker überstrent oder mit einem Guß überzogen, wie man den Marzipan überzieht.

11. Gelbrüben-Torte. 300 Gram. (18 Loth) Wurzeln, 14 Eier, 330 Gr. (20 Loth) durchgeseibter Zucker, 1 Citrone, 300 Gram. (18 Loth) süße, 70 Gram. (4 Loth) bittere geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel fein durchsiebtes Kartoffelmehl oder gute Stärke.

Die Wurzeln werden gewaschen, in Wasser kaum halb gar gekocht und, wenn sie ganz kalt geworden sind, gerieben; das Herz bleibt zurück. Von diesem Geriebenen nimmt man 300 Gr. (18 Loth). Dann rührt man die Eidotter mit dem Zucker, Saft und der abgeriebenen Schaafe einer Citrone und den Mandeln, gibt die Wurzeln hinzu und rührt dies immer nach einer Seite eine halbe Stunde, mischt den steifen Schaum von 9 Eiern mit dem Kartoffelmehl durch und backt die Masse $1\frac{1}{4}$ Stunde wie Mandeltorte.

12. Eine Zimmet-Torte. Die Zimmet-Torte wird nach No. 9 gemacht, nur gibt man 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmet dazu. Will man aber eine marmorirte Torte haben, so lasse man 31 Gram. (2 Loth) Brod in einem Ofen gelb backen, stoße es fein, lasse es durch ein Haarsieb gehen, und streue es ganz langsam unter die Masse.

13. Ein Kaiser-Kuchen. $\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfund) in Wasser eingeweichtes Brod, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) zu Rahm geschwungene Butter, so viel gestoßene Mandeln, so viel Zucker, 8 Eigelb, eine halbe fein zerschnittene Citronenschaafe, 62 Gr. (4 Loth) Rosinen und etwas Rosenwasser werden eine Viertelstunde lang miteinander verrührt, das zu Schnee geschwungene Eiweiß dazu gegeben, und nach No. 9 gebacken. Zu diesem Kuchen kann man fein zerschnittene Citronen und Pomeranzen legen, und kann auch eine Sauce dazu geben.

14. Eine englische Torte. 3 Viertelliter (eine halbe Maß) guten alten Wein und 4 Deziliter (einen Schoppen) Wasser, 187 Gr. (12 Loth) geriebenen Zucker, 2 abgeriebene Citronenschaafe und der Saft der Citronen werden miteinander gekocht, bis auf 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß); dann schüttet man

es langsam in 8 wohlverrührte Eigelb, gibt es einige Augenblicke auf's Feuer, schüttet es in eine Schüssel, und läßt es stehen. Unterdessen belegt man ein Blech mit einem Mandelteig und läßt ihn in einem Ofen halb backen. Alsdann gießt man die Eier sammt dem Wein darein, und läßt es eine gute Viertelstunde im Ofen backen.

15. Pinzer-Torte. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) süße geriebene Mandeln, worunter 30 Gram. (2 Loth) bittere sind, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Mehl, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker, 200 Gram. (12 Loth) Butter, 2 Eidotter, das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern, fein gerieben, die feine Schaal einer Citrone und 2 Eßlöffel Arrak oder Rhum, zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Rand umlegt und gebacken, dann mit beliebigem Eingemachten bestrichen.

16. Ein Mandel-Kuchen I. 187 Gram. (12 Loth) in Milch eingeweichtes Brod, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 156 Gram. (10 Loth) Zucker, 8 Eier, eine abgeriebene Citronenschale werden nach Nr. 11 verarbeitet und gebacken. Von dem Brod reibe man die Rinde ab.

17. Ein Mandel-Kuchen II. 3 Milchbrode, 3 Viertel-Liter ($1\frac{1}{2}$ Maß) Milch, 93 Gr. (6 Loth) Butter, Zucker nach Belieben, 62 Gram. (4 Loth) geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 6 Eier. Milch, Milchbrod, Butter und Zucker werden zu einem dicken Brei gekocht; ist dieser kalt, so rühre man die Mandeln und das Eigelb nach und nach hinein, zuletzt noch den steifen Schaum des Eiweiß. Für das Backen verfare man nach Nro. 8.

18. Schmelz-Kuchen. 4 Eier, so viel sie wiegen Zucker, $\frac{1}{2}$ so viel Mehl und Butter, und eine abgeriebene Citronenschale. Zucker und Mehl verklopfe man mit dem Eigelb, gebe die ausgelassene Butter dazu; endlich wird der Schaum der Eier in die Form geschüttet, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken, bei mäßiger Hitze.

19. Eine Mandel-Torte. Man kann die Mandel-Torten sowohl mit als ohne spanischen Brodteig verfertigen.

Macht man sie ohne spanischen Brodteig, so muß das Blech mit frischer Butter angestrichen werden. 375 Gram. (3 Viertelpfund) Mandeln, eben so viel gesiebten Zucker, die abgeriebene Schaafe einer Citrone, 15 Eigelb werden eine halbe Stunde verarbeitet, der Schaum des Eiweiß hineingerührt und nach No. 7 drei Viertelstunden gebacken.

20. Mandel-Herze. Zu einer Platte Mandel-Herzen, welche in sechs Herzen und einem Stern besteht, nehme man ein halbes Kilogram. (1 Pfund) Mandeln, eben so viel Zucker, die abgeriebene Schaafe einer Citrone und 20 Eier, und verfare nach No. 18.

21. Eine schwarze Mandel-Torte. 250 Gram. (ein halbes Pfund) gut abgeriebene und gestoßene Mandeln, 4 ganze Eier, 6 Eigelb, 4 Gram. (ein Quentchen) Zimmet und 8 bis 10 gestoßene Nägelein werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang verrührt, der Schaum des Eiweiß dazu gegeben und nach No. 11 gebacken.

22 Eine Mandel-Speck-Torte. $\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfund) geschälte und gestoßene Mandeln, 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker, die abgeriebene Schaafe und der Saft einer Citrone, 2 Eier mit etwas Wasser verrührt, werden mit einander $\frac{1}{2}$ Viertelstunde verarbeitet, die Masse schütte man in die Form, mache ein Gitter von Teig darüber, streiche die Torte mit einem Ei an und lasse sie drei Viertelstunden backen. Wenn sie gebacken ist, kann man sie mit fein zerschnittenen Pommeranzenschaalen oder Citronat bestecken. Anstatt mit Wasser kann man auch die Eier mit Rahm verrühren, was aber weniger saftig ist.

23. Ein Mandel-Kugelhopf. $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfd.) süße, fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfund) durchgesiebten Zucker, 16 Eier. Man verrühre $\frac{1}{2}$ Stunde lang Mandeln, Zucker und Eigelb, gebe den Schaum der Eier dazu, bestreiche eine Kugelhopf-Form mit frischer Butter, schütte die Masse hinein und lasse es bei gelindem Feuer eine Stunde lang backen.

24. Bisquit-Kugelhopf. $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfund) Zucker, 18 Eier, eine abgeriebene Citronenschale, den Saft derselben, 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Mehl. Man verrühre Zucker, Citrone, 8 Eigelb und 10 ganze Eier $\frac{1}{2}$ Stunde lang, gebe das Mehl dazu, rühre es noch ein wenig, endlich den Schaum der 8 Eier, und verfare im Uebrigen nach Nr. 23.

25. Ein gerührter Kugelhopf I. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische Butter, 8 Eier, 8 Eßlöffel voll Mehl, eben so viel Milch, etwas Zucker und sehr wenig Salz, 1 Löffel voll Bierhefe. Man lasse die Butter an einem warmen Ort weich werden, schneide sie in kleine Stückchen, und rühre sie, bis sie wieder zu Rahm geworden ist, gebe ein Eigelb, ein Löffel voll Milch, ein Löffel voll Mehl dazu, und verrühre es, bis alles zu einem Teig geworden ist. So fahre man fort mit der ganzen Portion, gebe einen Löffel voll zergangene Hefe und den Schaum der Eier dazu, bestreiche eine Form mit Butter, lege zerschnittene Mandeln darein, schütte die Masse hinein und lasse sie an einem warmen Ort aufgehen, sodann lasse man sie eine Stunde lang im Ofen backen.

26. Ein gerührter Kugelhopf II. 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) zu Rahm verrührte Butter, 8 Eier, 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Mehl, 2 Eßlöffel voll Bierhefe, 31 Gr. (2 Loth) Zucker, etwas Salz. Man lege die Eier in warmes Wasser, rühre die 8 Eigelb nach einander in die Butter, gebe das Mehl in die in Milch vergangene Hefe, und verfare im Uebrigen nach No. 25.

27. Ein gerührter Kugelhopf ohne Hefe. 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) gute, gesottene Butter, 6 Eier, 6 Löffel Mehl, 6 Löffel Milch, Zucker und wenig Salz. Die Butter lasse man an einem warmen Ort weich werden, und verfare im Uebrigen nach No. 25.

28. Ein Kugelhopf. $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfund) Mehl, 4 Deziliter (1 Schoppen) Milch, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Butter, 8 Eier, 1 Löffel voll Bierhefe, 1 Löffel voll Zucker und etwas Salz. Die Butter und die gewärmte Milch werden verrührt, bis die Butter vergangene ist und mit dem Mehl ge-

knetet; die 8 Eier, Hefe, Salz und Zucker ihrerseits bei beständigem, starkem Rühren gewärmt, zur Masse gegeben, und nach Nro. 25 gebacken.

29. Noch eine andere Art. 3 Viertelfilogram. (andert-halb Pfund) Mehl, ein halbes Kilogram. (1 Pfund) Butter, 11 Eier und eine Tassenschaale voll gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, 2 Löffel voll Bierhefe und 4 Deziliter (ein Schoppen) Milch. Man verfare damit nach Nr. 28, nur nehme man eine größere Form.

30. Eine geringere Art. 1 Kilogram. (2 Pfund) Mehl, 250 Gr. (ein halbes Pfund) Butter, 3 Eier, ein wenig Salz, 2 Löffel voll Bierhefe und 10 Deziliter (zwei und einen halben Schoppen) Milch. Man verarbeite den Teig, bis er von der Hand fällt, und backe ihn nach Nro. 25.

31 Ein Speckkuchen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Mehl, 125 Gram. (1 Viertelpfund) Butter, 4 Deziliter (1 Schoppen) Milch, 4 Eier und ein wenig Salz; — daraus mache man einen Teig, thue ihn in ein großes, mit frischer Butter angestrichenes rundes Blech, und lasse ihn in die Höhe gehen, bis das Blech voll ist. Man zerschneide dann guten Speck, wie man ihn zum Spicken nimmt, bestecke den Kuchen damit, immer einen Finger breit von einander, und lasse ihn 3 kleine Viertelstunden backen.

32. Mülhauser Osterbrod oder sogenannte Osterkuchen. Man nehme 8 Kilogram. (16 Pfund) Mehl, eine kleine Hand voll Salz, 48 Deciliter (12 Schoppen) Milch, andert-halb Kilogram. (3 Pfund) frische in Stücke zerschnittene Butter, 9 Eier, 4 Löffel voll guter, dicker Bierhefe. Das Mehl und 24 Deziliter (6 Schoppen) warme Milch werden verarbeitet; die andere Hälfte der Milch verrühre man mit der Butter, und thue alles zusammen; die Eier und die Hefe wärme man unter beständigem Rühren, thue dies auch zum Teig, und verarbeite alles miteinander noch eine Weile. Falls er zu dick wäre, so gebe man Milch dazu, ist er aber zu dünn, so thue man Mehl darein, schneide weißes Papier in der Runde, so groß man das Osterbrod haben will, und bestreiche es mit ein wenig Butter. Wenn dann der Teig

drei Finger breit in die Höhe gestiegen ist, so wirke man das Brod wie anderes aus, setze jeden Laib auf das Papier, bestreiche sie auswendig mit einem Ei, und lasse sie etwa 5 Viertelstunden backen.

33. Ein Obstkuchen mit spanischem Brodteig. Man mache einen Teig von 250 Gram. (1 halb Pfund) Mehl und ebensoviel Butter nach III. Nr. 1, lege ihn in eine Tortenpfanne, und belege ihn mit geschälten Renetten oder Vorstorfer-Aepfel, bestreue diese mit Zucker, beschneide mit einem scharfen Messer den Teig rings herum, stelle die Tortenpfanne auf's Feuer, und setze den Deckel, auf welchem das Feuer schon vorher brennen muß, darauf. Die Tortenpfanne darf nicht aufgedeckt werden vor Verfluß einer Viertelstunde. Dieser Kuchen muß bei gelindem Feuer gebacken werden; auf dem Deckel darf es nur in der Mitte brennen. Wenn die Tortenpfanne aufgemacht wird, und der Dampf anfängt gelb zu werden, so streue man über jeden Aepfelschnitt wieder ein wenig Zucker, lasse sie ganz ausbacken, und thue den Kuchen hernach auf einen Tortenteller. Es ist am besten diesen Kuchen in der Tortenpfanne zu backen, wollte man ihn im Ofen backen, so muß folgender Teig dazu gemacht werden: Man verrühre einen kleinen Nührlöffel voll Mehl, zwei Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Milch, schlage drei Eier in das Mehl und rühre eine Weile in den Teig, gebe 4 Deziliter (1 Schoppen) Milch oder noch besser Rahm dazu. Ist der Kuchen halb gebacken, so gieße man diesen Teig darüber.

34. Ein Obstkuchen I. Zu diesem Kuchen kann man Kirschcn, Zweischgen, Mirabellen, Aprikosen, Pflaumen, Heidel- und Johannisbeeren nehmen. Je saurer das Obst, desto mehr Zucker muß man dazu thun. Zu einem Kuchen für 8 Personen nehme man anderthalb Kilogram. (3 Pfd.) Kirschcn, steine sie aus, weiche unterdessen 250 Gram. (1 halbes Pfund) Milchbrod in kochender Milch ein, zer- rühre 125 Gram. (ein Viertelpfund) Butter zu Rahm, und schlage nach und nach das Gelbe von 8 Eiern dazu. Man schäle und stoße 125 Gram. (ein Viertelpfund) Mandeln,

thue sie zu Butter und Eiern, rühre sie eine gute Viertelstunde untereinander, thue das eingeweichte, vorher wohl ausgedrückte Milchbrod dazu, und rühre es nebst Zucker und Zimmt darunter. Kirschen müssen zuerst ein wenig ausgedrückt werden, ehe man sie in den Teig thut. Das Weiße von den Eiern schwinde man zu Schnee und rühre es auch dazu, bestreiche ein Blech oder eine Tortenpfanne dick mit frischer Butter, und streue gestoßenes Milchbrod darauf. Will man dem Kuchen einen Glanz geben, so streue man eine Hand voll Zucker über die Butter, ehe man das Milchbrod darüber streut. Man muß diesen Kuchen immer beinahe 3 Viertelstunden backen lassen. Man kann auch Butter und Mandeln weglassen.

35. Ein Obstkuchen. II. Man mache einen Teig aus 2 kleinen Löffeln voll Weizmehl und ein wenig Milch, schlage auf drei Viertelliter (eine halbe Maß) Milch 6 Eier dazu, zerklöpfe sie wohl, gieße die Milch zu den Eiern, thue Zucker und das beliebige Obst dazu. Am besten sind Äpfel und Birnen in diesen Kuchen, welche in dünne Scheiben geschnitten werden. Man bestreiche ein Blech mit frischer Butter, streue gestoßenes Brod darüber, und lasse den Kuchen im Ofen schön gelb backen.

Alle diese Kuchen werden umgestürzt, ehe man sie aufträgt. Man kann sie, wenn man es wünscht, in einer Amelettenpfanne backen.

36. Obstkuchen. III. Man bestreiche ein Blech dick mit frischer Butter, streue gestoßenes Milchbrod ungefähr zwei Messerrücken dick darüber, und lege das Obst darauf. Man verrühre einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, Zucker, 3 Eier, 4 Deziliter (einen Schoppen) Milch durcheinander, schütte es über den Kuchen und lasse es in einem Zwischenöfelein oder in einem Backofen schön gelb backen. Man gebe diesen Kuchen in dem nämlichen Geschirr auf den Tisch, in welchem er gebacken wird.

37. Eine Art Obst-Torte. Zu allen Obst-Torten muß man das Obst zuerst kochen; man nehme es dann aus der Brühe und lege es, so trocken als möglich, auf einen Teller. Im Uebrigen verfare man damit nach Nr. 39.

Man mache ein Gitter darüber, lasse den Obstsaft mit etwas Zucker einkochen, und wenn die Torte gebacken ist, so gieße man ihn mit einem kleinen Löffel in dieselbe.

38. Ein Brod-Aepfelkuchen. Man bestreiche eine Tortenpfanne dick mit frischer Butter, und streue eine Hand voll Zucker darüber, nebst 62 Gram. (4 Loth) fein zerschnittenen Mandeln, welche gleichmäßig in der ganzen Pfanne verbreitet werden müssen. Man zerschneide Milchbrod in Schnitten, wie zu einer Suppe, und lege sie satt nebeneinander in die Tortenpfanne, schäle und zerschneide gute Aepfel in dünne Scheiben, und lege sie einen Finger hoch auf die Brodschnitten, streue eine Hand voll Zucker darüber, und fahre so fort, bis die Tortenpfanne voll ist. Ueber die oberste Lage von Aepfeln lege man ebenfalls dünn zerschnittenes Milchbrod, stelle die Tortenpfanne über die Gluth, und mache indessen ungefähr 6 Löffel voll gefottene Butter in einer Pfanne heiß, schütte sie über den Kuchen, decke die Tortenpfanne zu, mache Feuer auf den Deckel und lasse ihn schön gelb backen. Man darf auch diesen Kuchen nicht eher aus der Tortenpfanne nehmen, bis man sieht, daß das Brod unten gelb ist und die Aepfel zerkoht sind. Man lege dann einen Tortenteller darauf und stürze den Kuchen um. Man kann ihn auch in einem Ofen oder in einem Zwischenöfelein backen. Man gebe ihn immer warm auf den Tisch. Brod kann man obenauf weglassen.

39. Eine Aepfel-Torte. Man mache einen Teig von ein halb Kilogram. (1 Pfund) Mehl und eben so viel Butter, mache 2 Theile davon, den einen lege man in die Tortenpfanne und streiche ein Muß von Aepfel, 125 Gram. (1 Viertelpfund) Rosinen, eine Löffelschaale voll Wasser, Zucker und Zimmet, oder eine halbe abgeriebene Citronenschaale darüber. Ferner wähle man die zweite Hälfte des Teiges so groß als die erste aus, schneide sie rund, und nehme einen drei Finger dicken Rand davon, zerschneide ihn in schmale Riemen, bestreiche den Rand der Torte mit Wasser, und lege die Riemen etwa einen Finger breit von einander auf die Torte. Den zuvor abgesechnittenen breiten

Riemen lege man über den Rand der Torte, streiche diese mit einem Ei an und lasse sie drei Viertelstunden ganz langsam backen.

Man kann alle Obst-Torten, sowohl Rosinen-Torten als andere, ohne Blech oder Tortenpfanne backen. Man schneide nur ein Papier rund, so groß als man die Torte haben will, streiche es mit frischer Butter an, und lege es auf ein flaches Blech. Man theile dann den spanischen Brodteig in zwei gleiche Theile, wähle den einen Theil so groß, als das Papier ist, und lege ihn darauf. Auf diesen Teig lege man hernach die Fülle, und lasse rings herum einen etwas mehr als zwei Finger breiten Rand übrig. Den andern Theil wähle man so groß als den ersten, und schneide einen etwa drei Finger breiten Rand davon ab. Das Uebrige zerschneide man in Riemen, und mache die Torte fertig, wie oben angegeben ist.

40. Eine andere Art. Wenn das Blech oder die Tortenpfanne mit Teig belegt ist, so schäle man ungefähr 20 schöne Aepfel, die sich gut verkochen lassen, und schneide sie in 4 Theile, und jeden Theil in möglichst feine Scheiben. Man schäle und schneide 125 Gram. (ein Viertelpfund) Mandeln in längliche Stücke, thue einige auf den Boden der Torte und die Hälfte der Aepfelschnitze darauf. Man streue eine Hand voll Zucker und ein wenig fein zerstoßenen Zimmt darüber. Man thue wieder Mandeln und die andere Hälfte der Schnitze darauf, und zuletzt den Rest Mandeln mit Zucker und Zimmt. Man wähle aus dem übrigen Teig einen Deckel, zeichne mit einer Messerspitze einige Verzierungen darein und lege ihn auf die Torte. Den Rand schneide man rings herum mit einem scharfen Messer, streiche die Torte mit einem Ei an, und lasse sie drei Viertelstunden backen.

41. Ein Kuchen von Quitten. Man siede ganze Quitten in Wasser weich, ziehe die Haut davon, nehme alles Mark daraus und zerrühre es, bis es ganz weiß ist. In 250 Gram. (ein halbes Pfund) Mark werden 187 Grammes (12 Loth) fein zerstoßener Zucker, 6 Eigelb und eine halbe

abgeriebene Citronenschaale gerührt, und der Schaum der Eier dazugegeben. Das Weiße dieser Eier schwinde man zu Schnee. Man streiche eine Platte, auf welcher man den Kuchen serviren will, mit frischer Butter an, lege den Teig darauf, streue ein wenig geriebene Makronen oder Bisquit darüber, lasse ihn dann in einem Ofen schön gelb backen und gebe ihn sogleich auf den Tisch.

42. Eine Quitten-Torte. Zu einer mittelmäßigen Torte braucht man drei bis fünf Quitten. Man koche sie in siedendem Wasser, bis die Haut aufspringt, ziehe diese ab, nehme mit einem Löffel das Mark daraus und thue es in eine Schüssel, hierauf koche man 6 bis 8 geschälte Renetten mit 187 Gram. (12 Loth) Zucker und einer halben Löffel Schaale voll Wasser. Sobald die Äpfel verkocht sind, thue man das Quittenmark dazu und lasse es noch ein wenig mitkochen. Ist es nicht süß genug, so muß man mehr Zucker darein thun. Hernach thue man das Gekochte in eine Schüssel, lasse es kalt werden und thue es auf einen Teig nach Nr. 38. Zu einer solchen Masse von Quitten braucht man nur 375 Grammes (drei Viertelpfund) Mehl und eben so viel Butter.

43. Eine Quitten-Torte mit einer Gallerte. Man nehme etwa 12 bis 16 nicht zu große Quitten, wasche sie recht ab, schäle und schneide sie entzwei, und nehme das Kernhaus daraus; dann lege man sie in frisches Wasser. Die Rinde sammt den Kernen lasse man eine gute Viertelstunde kochen, drücke sie durch eine Serviette, damit alles Gallerige sich davon scheidet, thue die Brühe wieder in eine messingene Casserolle mit noch mehr Wasser dazu, lege die Quitten darein nebst einem guten Stück Zucker, und lasse sie weich kochen. Dann nehme man eine Quitte um die andere heraus und lege sie auf eine Platte, damit alles Wasser wohl ablaufe, lasse sie kalt werden, und mache unterdessen einen spanischen Brodteig von 250 Gram. (einem halben Pfund) Mehl und eben so viel Butter, wahl ihn messerrückendick aus, thue ihn in die Tortenpfanne und lege die Quitten darauf, nach Nr. 33. Die Torte wird viel

schöner in einer Tortenpfanne, als in einem Backofen. Die Brühe, in welcher die Quitten gekocht worden sind, thue man in eine messingene Pfanne, nebst einem guten Stück Zucker, zerschneide eine halbe Citrone in dünne Scheiben und lasse sie mitkochen. Man lasse es zu einer Gallerte einkochen. Wenn die Torte gebacken ist, so nehme man sie aus der Tortenpfanne, gieße die Gallerte darüber und lege die Citronenschaalen darauf.

44. Eine Citronen-Torte. I. 4 Citronen, 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mandeln. Die Citronen schäle und schneide man in dünne Scheiben, streue 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker darüber und lasse sie in einer porzellanenen Platte eine Nacht stehen, koche sie dann mit einer Theeschaale voll Wasser in einem messingenen Gefäß, und gieße die Masse durch ein Haarsieb, drücke sie aus, und koche den Saft mit dem übrigen Zucker zu einem Syrup. Lege sodann auf einen spanischen Brodteig von 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) die Hälfte der gekochten Pfunde in fingerlange Stückchen zerschnittene Citronenschaale, gebe die geschälten und geschnittenen Mandeln sammt dem Saft darüber, streue die Citronenschaalen darüber, mache ein Gitter und lasse die Torte backen.

45. Citronen-Torte. II. 375 Grammes ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker, 4 Citronen, 8 Eier. Die abgeriebenen Citronenschaalen, der Saft zweier Citronen, 8 Eigelb und der Zucker werden eine halbe Stunde lang immer nach einer Seite hin gerührt, der Schaum der Eier dazu gegeben, und die Masse auf einen halb gebackenen spanischen Brodteig geschüttet, und eine Viertelstunde lang gebacken. Damit der Teig in der Mitte aufgehe, steche man kleine Löcher darein. Ein Mandelteig nach No. 16 kann den spanischen Brodteig ersetzen.

46. Eine Kirshen-Torte. Man steine $1\frac{1}{2}$ Kilogr. (3 Pfund) schwarze saure Kirshen oder Weichselkirshen aus, lege sie auf einen Teig von 250 Grammes (einem halben Pfund) Mehl und eben so viel Butter, streue Zucker darüber und lasse sie eine halbe Stunde backen. Den Saft

von den Kirschen kann man mit Zucker kochen, und wenn die Torte gebacken ist, darüber gießen.

47. Eine Mirabellen-Torte. Die ausgesteinten Mirabellen lege man dicht nebeneinander auf den Teig, streue Zucker darüber und lasse die Torte eine halbe Stunde backen.

48. Eine Aprikosen-Torte. Die Aprikosen werden geschält und mit Wasser und Zucker eine oder zwei Minuten gekocht. Man lasse sie eine halbe Stunde erkalten, lege sie auf den Teig, und gebe auf jede Aprikose einen ausgehülsten und geschälten halben Kern, streue Zucker darüber und lasse die Torte backen. Aus den Hülsen kann man mit Wasser und Zucker eine Gallerte kochen, die man über die gebackene Torte schüttet. Die Aprikosen kann man auch ungeschält anwenden.

49. Eine Zwetschgen-Torte. Man mache einen Teig nach Nro. 9, wäle ihn messerdick aus, streue gestoßenes Bisquit oder Milchbrod darüber, lege die ausgesteinten Zwetschgen darauf, gebe Zucker und etwas Zimmt dazu, und lasse es im Ofen backen.

50. Eine Himbeeren-Torte. Man lege die Himbeeren fingersdick auf den Teig, streue reichlich Zucker darüber, und lasse es eine halbe Stunde backen. Den überflüssigen Saft der Torte lasse man mit Zucker kochen, und gieße ihn mit einigen Löffeln voll Gallerte auf die Torte. Dieser Kuchen muß immer eine gute halbe Stunde bei anfangs starkem Feuer backen.

51. Eine Maulbeeren-Torte. Sie wird nach Nro. 50 bereitet.

52. Eine Heidelbeeren-Torte. Ehe man die Heidelbeeren auf den Kuchen legt, wird eine oder zwei Stunden zuvor Zucker darüber gestreut, und die Heidelbeeren einige Mal umgekehrt. Man kann sie mit Wein und Zucker kochen, lasse sie kalt werden, behalte die Brühe davon zurück, thue noch mehr Zucker dazu, und lasse sie dick einkochen. Wenn dann die Wähe gebacken ist, so streue man ein wenig Zimmt darüber, drücke ihn mit einem Löffel in die Heidelbeeren, und gebe sie zu Tische.

53. Eine Johannisbeeren-Torte. Man ziehe mit einer Gabel die Johannisbeeren von den Stielchen, bestreue sie mit Zucker und lasse sie eine oder zwei Stunden zugebedt in dem Zucker liegen. Man schwinde das Weiße von sechs Eiern zu Schnee, rühre langsam 125 Grammes (ein Viertelpfund) gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker darein, belege dann ein Blech mit spanischem Brodteig, thue die Hälfte der Masse auf den Teig und lege die Johannisbeeren darauf, die andere Hälfte streiche man darüber, und lasse die Torte backen.

54. Eine Trauben-Torte. Man streue gestoßenes Milchbrod auf den Teig, thue die Traubenbeeren, Zucker und Zimmet darauf, und lasse sie eine gute halbe Stunde backen. Ehe man die Torte aus dem Blech nimmt, schöpfe man mit einem kleinen Löffel den Saft von den Trauben ab, koche ihn mit etwas Zucker, und gieße ihn über die Trauben. Man kann zwar auch das Abheben des Saftes unterlassen. Die Torte muß unterwärts so schnell gebacken werden, wie eine Himbeeren-Torte Nro. 50.

55. Eine Rosinen-Torte. Man wasche und reinige sorgfältig ein halbes Kilogram. (1 Pfund) Rosinen und etwas Meertrauben, koche sie mit einem Glas Wasser, eben so viel Wein und Zucker stark, und schütte die Masse auf den Teig. Ist die Torte gebacken, so gebe man den übrigen Saft dazu.

56. Tabaks-Rollen. Man mache einen spanischen Brodteig von einem halben Kilogram. (1 Pfund) Mehl und eben so viel Butter, wahle ihn messerrückendick aus und zerschneide ihn in Stücke, die ein wenig kürzer sind als die Formen oder Hölzer, die man dazu braucht. In der Länge müssen sie einen Finger breit übereinander zu liegen kommen, wenn man den Teig über die Hölzer rollt. Man mache dann folgende Fülle dazu: ein halbes Kilogram. (1 Pfund) gestoßene Mandeln, eben so viel gesiebten Zucker, 1 zerriebene Citronenschaale, den Saft der Citrone, 2 Eier, 3 bis 5 Eßlöffel voll Wasser werden eine kleine halbe Stunde verrührt; auf jedes Stückchen Teig breite man einen

Eßlöffel voll Fülle, lege das Holz darauf, wickle den Teig darum und binde es mit einem mit Butter bestrichenen Bindfaden fest, lege die Tabakrollen auf ein Blech, einen Finger breit von einander und backe sie eine halbe Stunde lang in einem nicht allzuheißen Ofen, damit die Tabakrollen etwas weiß werden, dann löse man die Fäden davon, ziehe das Holz heraus und kehre die Tabakrollen in Zucker und Zimmt um, während sie noch warm sind. Von einem halben Kilogram. (einem Pfund) Mandeln und eben so viel Butter gibt es 24 Stück. Statt Citronen kann man Zimmt nehmen.

57. Mandel-Torteletten ohne Teig. 187 Gram. (12 Loth) geschälte und gestoßene Mandeln, eben so viel fein gesiebter Zucker, 6 Eier. Das Eigelb mit dem Zucker und den Mandeln, 31 Gram. (2 Loth) abgetrocknete Rosinen werden eine halbe Viertelstunde wohl verarbeitet, der Schaum der Eier langsam zugegeben, und die Masse löffelweise in mit Butter bestrichene Formen geschüttet und im Ofen gebacken.

58. Mandelschnitten. Ein halbes Kilogram. (1 Pfd.) fein gestoßene Mandeln, 375 Grammes (3 Viertelpfund) fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schaale einer Citrone, 2 oder 3 Eiweiß, die mit Wasser verklopft werden, rührt man etwa eine halbe Viertelstunde, nimmt je einen Löffel voll auf eine Schnitte Milchbrod, und läßt es in einem mäßig heißen Ofen backen. Man kann diese Schnitten mit verklopftem Rahm und irgend einer andern süßen Sauce auftragen.

59. Kleine Klädlein. Man mache von 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter spanischen Brodteig, wähle ihn messerrückendick aus, zerschneide ihn in Stücke, wie zu Tabakrollen, lege mitten auf den Teig gekochte Aepfel mit Rosinen, oder gekochte Rosinen, wie in No. 55 beschrieben ist, oder eine Fülle nach No. 57, bestreiche den Teig mit etwas Wasser oder einem Ei, schlage den Teig über die Fülle, drücke ihn zusammen und beschneide ihn rings herum einen Finger breit von der Fülle, streiche

ihn mit dem Ei wieder an, und lasse ihn in einer Tortenpfanne oder in einem Deselein schön gelb backen.

60. Dreispitzen. Hierzu wird die gleiche Fülle gemacht, wie zu den Flädlein. Von 250 Gram. (einem halben Pfund) Mehl und eben so viel Butter gibt es 12 Dreispitze. Man hat einen runden Model in der Größe einer Tassenschaale; wenn der Teig ausgewählt ist, so drücke man ihn aus, lege dann die Fülle mitten auf jedes Stück, streiche sie mit einem Messer dreieckig, bestreiche den Teig mit einem Ei und schlage ihn in drei Ecken zusammen. Der Teig muß aber so gut übereinander kommen, daß er die Fülle ganz bedeckt. Man lehre dann die Dreispitze um, lege sie auf ein Blech oder auf eine Tortenpfanne dicht neben einander, bestreiche sie mit Eigelb, sprengte ein wenig Zucker darüber und lasse sie eine gute Viertelstunde backen, sodann löse man sie mit einem Messer voneinander und lasse sie noch eine Viertelstunde backen.

61. Torteletten mit Gitter. Man fülle die Model, in die man Teig gelegt hat, mit gekochten Nepseln, Rosinen oder sonst etwas, beschneide den Teig rings herum mit einem scharfen Messer und mache ein Gitter von 4 bis 6 Stückchen Teig, man streiche es zuletzt mit dem Eigelb an und lasse es schön gelb backen.

62. Torteletten von Compoten. Zu 30 Torteletten mache man einen spanischen Brodteig von 250 Grammes ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter, wähle ihn messerrücken dick aus, lege die Tortelettenform darauf und schneide ihn rund, ein wenig breiter als die Form, thue den Teig in die Model, ohne ihn zu drücken, sonst geht er nicht auf, lege in jede Tortelette 1 oder 2 Löffel voll Compote und lasse sie in einem Deselein backen. Wenn sie gebacken sind, so gieße man auf jede Tortelette ein wenig Gallerte, so daß sie über die Compote zusammengehe. Auf diese Art werden alle Torteletten gemacht, die mit eingemachtem Obst gefüllt werden sollen.

Für Mandel-Torteletten macht man eine Fülle nach No. 21, nur nimmt man statt Wasser jedesmal die doppelte

Portion Milch oder Rahm dazu. Man muß zu allen Tortelekten den Boden nie zu dick machen, sonst werden sie speckig und nicht gut.

63. Ofen-Küchlein. 8 Dezil. (2 Schoppen) Milch, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) oder 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) frische Butter und 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl, 11 Eier, abgeriebene Citronenschale oder Rosenwasser, Milch, Butter und Zucker werden gekocht, das Mehl langsam hinein gerührt, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Man nehme die Masse vom Feuer und lasse sie erkalten, während man die Eier in warmes Wasser legt; dann schlage man die Eier eins nach dem andern bei beständigem Rühren in den Teig, gebe ihm den beliebigen Geschmack, und lege ihn löffelweis in der Gestalt einer Schnecke auf ein Blech, und backe diese Küchlein in einem nicht allzu warmen Ofen. Diese Angabe gibt etwa 40 Stück.

64. Ofen-Küchlein mit Wasser. Man koche 6 Theeschaalen voll Wasser, 250 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter und 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker, werfe 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Weizmehl hinein, rühre so geschwind als möglich darin und so lange, bis sich der Teig von der Casserolle löst. Man nehme dann die Casserolle vom Feuer und verarbeite den Teig noch ein wenig, bis er abgekühlt ist. Unterdessen lege man 8 Eier in warmes Wasser, rühre eines nach dem andern in den Teig und thue Rosenwasser oder die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, thue den Teig löffelweise in Tortelektenformen, und lasse sie in einem Ofen backen. Diese Angabe gibt 48 Stück und ist der von Nr. 63 vorzuziehen. Man gebe sie warm auf den Tisch.

65. Apfel-Kuchen. Im Allgemeinen ist zu bemerken, daß man immer gute selbst gesottene Butter nehmen muß, sie dämpfen lasse, ehe man die Küchlein darein thut, und feines, trockenes Mehl dazu nehme. Für die Apfel ist zu bemerken, daß die Vorstorfer- und Meicher-Apfel am besten sind. Diese Apfelfüchlein werden auf folgende Art bereitet: Man schäle 30—40 Apfel, zerschneide sie in Würfel und kehre sie in folgendem Teig um: 4 Löffel voll Mehl, ein

wenig Milch, 4 Eiweiß, eine kleine Hand voll fein gestoßener Zucker und ungefähr eine Eierschaale voll Kirschenwasser. Sollte der Teig zu dünn werden, so rühre man noch Mehl darein und rühre es nochmals durcheinander, damit an jedem Stückchen etwas Teig hängen bleibe. Sodann lasse man sie bei einem starken Feuer in heißer Butter backen, in ein oder zwei Portionen, je nach der Größe der Casserolle. Werden sie oben etwas gelb, so kehre man sie mit dem Schaumlöffel um, und backe sie auf der andern Seite; man nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, damit die Butter abtropfe.

66. Apfel-Küchlein mit rothem Wein. Man koche 4 Dezil. (1 Schop.) rothen Wein, rühre 2—3 Löffel voll Mehl, eine Eierschaale voll Kirschenwasser und eine Hand voll Zucker darein, und lasse es wieder kochen. Der Teig muß so dick sein, daß man ihn mit einem Finger verstreichen kann. Den Tag, ehe man die Küchlein backen will, muß man die Äpfel schälen, in vier Theile zerschneiden, damit sie trocken werden, an eine Gabel stecken und messerrücken-dick mit dem Teige bestreichen. Von einem solchen Teige, wie oben angegeben ist, gibt es 30 Stück. Im Uebrigen verfare man nach Nr. 65.

67. Eine andere Art Apfel-Küchlein oder Apfels-trauben. Man verrühre 3 Löffel voll Weißmehl und eben so viel Zucker mit gutem weißem Wein kalt an. Der Teig darf weder zu dick noch zu dünn sein. Hernach gieße man einige Löffel voll Kirschenwasser darein, schäle die Äpfel, zerschneide sie würflig, werfe sie in den Teig und rühre sie darin um, damit an jedem Stückchen etwas Teig hängen bleibe. Im Uebrigen verfare man nach Nr. 65.

68. Noch eine andere Art. Man schäle Äpfel, schneide sie mitten entzwei, lege sie in eine Schüssel und spreng Zucker darüber. Zu 12 Äpfeln verklopfe man 2 Eiweiß und einen guten Löffel voll Kirschenwasser, bis die Eier ganz weiß sind, schütte es über die Äpfel, und rühre sie darin um, damit sie alle naß werden. Sodann kehre man die Äpfel in gestoßenem Brod, und backe sie nach Nr. 65 bei öfterem Umwenden.

69. Aepfel-Küchlein mit gekochter Milch oder Rahm.

Die geschälten und getheilten Aepfel werden in 3 Löffel Mehl mit saurer Milch oder Rahm angerührt, in Zucker umgekehrt und nach Nr. 68 gebacken.

70. Gebackene Aepfelschnitze. Die geschälten und in Schnitze geschnittenen Aepfel werden in Zucker und Kirschenswasser eingeweicht, in Mehl umgekehrt und nach Nr. 68 gebacken.

71. Aepfelschnitten. Man kocht ein Aepfelmus mit Rosinen, gibt ein Stück Butter dazu und kocht die Aepfel ohne Wasser; wenn sie gekocht sind, lasse man sie kalt werden, zerkloppe 3 Eiweiß, rühre es zu den Aepfeln und streiche dies auf Milchbrodschnitten, bestreiche sie oben mit Eigelb, streue ein wenig gestoßenes Milchbrod darüber, und lasse es schön in Butter backen. Bei allen Schnitten, die man in heiße Butter legt, muß die Fülle unten liegen.

72. Aepfelkrügel. Man koche ein Aepfelmus mit Zucker, Rosinen und Wein, lasse es kalt werden, kehre es sodann Löffelweise in gestoßenen Brosamen um, und backe es in heißer Butter. Man kann dies mit einer Crème oder allein anfragen.

73. Erdbeere schnitten. Gedörertes und gestoßenes Milchbrod, etwa 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker werden über etwa 2 Teller voll Erdbeeren gestreut, man gebe 3 verklopfte Eiweiß dazu, streiche dies auf Milchbrodschnitten und backe es nach Nr. 68. Man nehme sie dann aus der Butter, thue Löschpapier auf einen Kof, lege die Erdbeere schnitten darauf, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet. Es ist überhaupt gut, Obst schnitten auf Löschpapier zu legen.

74. Gebackene Birnen oder Schuhnägel. Man zerschneide trockene gute Winterbirnen in etwa zwei messerrückendicke Schnitze, thue sie in eine Schüssel, gieße zwei Löffel voll Kirschenswasser und eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, kehre sie in Mehl um, und backe sie nach No. 68.

75. Kirschentüchlein I. Zwei Löffel voll Mehl und ebenso viel Zucker rühre man mit weißem Wein und etwa zwei

Löffel voll Kirchenwasser dick an, gebe 2 Eiweiß dazu, und lehre je vier zusammengebundene schwarze Kirchen darin um, indem man sie beim Stiel hält, und backe sie nach Nr. 68.

76. Kirchentüchlein II. Man rühre vier Löffel voll Mehl mit Milch dick an, schütte etwa einen Löffel voll heiße Butter langsam hinein, nebst zwei Eiern und rühre es wohl durcheinander. Der Teig muß so dick sein, wie zu Aepfelstrrauben. Man lehre etwa einen Teller voll abgestielte Kirchen darin um und lasse sie löffelweise nach Nro. 68 backen.

77. Gebakene Zwetschgen. Man schäle die Zwetschgen, gebe in jede den geschälten Kern, lehre sie in einem Teig nach Nr. 76 um, backe sie nach Nr. 68 und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

78. Gebakene Aepfel mit Rosinen. Man wasche und reinige 250 Gram. (ein halbes Pfund) Rosinen und thue sie in eine irdene Casserolle mit 4 Deciliter (einem Schoppen) rothen Wein, einem Glas Wasser, zwei oder drei Gewürznelken und einigen Stückchen Zimmet. Man lasse dies auf etwa ein Glas voll Saft einkochen, stelle die Casserolle vom Feuer und backe ungefähr sechs oder sieben würflichte Weißbrodschnitten in heißer Butter, lasse sie abtropfen, lege sie auf die Rosinen und decke sie fest zu. Unterdessen schäle man acht Aepfel, schneide sie mitten entzwei, und lasse sie in heißer Butter backen. Während sie abtropfen nehme man das Brod von den Rosinen, lege es unten in die Platte, und gieße die Rosinen sammt der Sauce darüber. Man lege dann die gebakenen Aepfel auf die Rosinen und trage sie gleich zu Tische.

79. Rosinen-Brod. Man wasche und reinige 375 Gram. (3 Viertelpfund) Rosinen und 125 Gram. (ein Viertelpfund) Meertrauben, thue sie in eine irdene Casserolle sammt einem Stück Zucker, einer Flasche rothen Wein und 4 Deciliter (einem Schoppen) Wasser. Man lasse es dann bis auf ungefähr 4 Deciliter (einen Schoppen) einkochen, zerschneide Weißbrod in 16 fingerslange und 2 fingersdicke Riemen und gieße ein Glas rothen Wein darüber. Wenn der Wein in

das Brod gezogen ist, backe man es, lasse es abtropfen, und lege es etwa eine Viertelstunde auf die Rosinen. Hernach lege man das Brod auf eine Platte, thue die Rosinen darüber, und schütte die Brühe darauf.

Man kann das gleiche Brod auch auf eine andere Art zubereiten. Man nehme nämlich nur halb so viel Rosinen, anstatt einer Flasche Wein zwei, aber kein Wasser. Man lasse ihn mit den Rosinen bis auf eine Flasche einkochen, und thue Zucker und Zimmet daran. Man schneide dann das Weißbrod auch etwas dicker, lasse es in rothem Wein ein wenig länger weichen, und backe es in heißer Butter; lege es dann auf eine Platte hoch aufeinander, gieße den halben Theil Wein und Rosinen darüber, und decke es gleich zu, damit es anziehe. Den andern halben Theil thue man in eine Sauciere, und gebe es mit dem andern auf den Tisch. Man stelle diese Platte immer so warm als möglich auf.

80. Gebakene Makronen mit einer Hagebutten- oder Buttenmus-Sauce. Man schäle und stoße ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mandeln mit etwas Rosenwasser, verarbeite sie mit einem $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) gesiebten Zucker, eine abgeriebene Citronenschale, den Saft derselben und 2 verklopfte Eiweiß, backe diese Masse löffelweise in heißer Butter, lege es auf Löschpapier und mache folgende Sauce: 1 Flasche Wein, 1 Glas Wasser, Zucker und Zimmet koche man eine $\frac{1}{4}$ Stunde lang, rühre 3—4 Löffel voll Buttenmus hinein und koche es noch ein wenig. Sodann schütte man es in eine Platte und lege die Makronen darauf.

81. Gebakenes Weißbrod oder Pfaffenschnitten. Man schneide Weißbrod etwas länger als ein Finger und zwei Finger dick, gieße etwa eine halbe Stunde vor dem Backen rothen Wein darüber, schütte den Wein ab, gieße ihn wieder darüber, und verfahre so drei oder vier Mal. Dann lasse man die Schnitten in Butter backen, und wenn sie abgetropft sind, streue man Zucker und Zimmet darüber, und gebe sie warm auf den Tisch.

82. Gebakene Weißbrodschnitten. Man schneide Weißbrod in Schnitten, nicht gar so dick als ein kleiner Finger,

lasse sie in rothem Wein einweichen, kehre sie in 4 verklopften Eiern um, und lasse sie in heißer Butter schnell backen. Wenn sie abgetropft sind, lege man sie nebeneinander auf eine Platte, streue Zucker und Zimmt darüber, und gebe sie gleich auf den Tisch.

83. Spanische Brodküchlein oder Weinküchlein. Man mache einen Teig von 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Mehl, 2 mit Salz verklopften Eiern, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Zucker und weißen Wein, verarbeite dies wohl, zerdrücke 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Butter, gebe es in den Teig, wähle ihn aus wie einen spanischen Brodteig, gebe ihm die Form eines Trinkglases und backe diese Küchlein nach No. 82.

84. Gebakenes Milchbrod. Man zerschneide Milchbrod der Länge nach entzwei, und lege es auf eine Platte dicht nebeneinander, so daß der abgeschnittene Theil obenauf zu liegen komme. Zwei oder drei Stunden vor dem Backen gieße man kalte Milch langsam darüber, gieße ab, wieder darauf, etwa 6 Mal, bis das Milchbrod ganz weich ist, kehre sodann die Schnitten in 4 verklopften Eiern um, und lasse sie langsam gelb backen. Man kann die Milch auch siedend darüber schütten, dann werden sie viel schneller weich.

Man kann alles Milchbrod auf diese Art backen. Man schneide es zwei Finger dick und etwas mehr als einen Finger lang, und verfahre im Uebrigen damit, wie gesagt worden.

85. Fohelschnitten. Man zerschneide das Milchbrod breit, anstatt dick, gieße kochende Milch darüber, schütte sie wieder ab, kehre die Schnitten in verklopften Eiern um, und backe sie in Butter schön gelb, lasse sie abtropfen, streue Zucker und Zimmt darüber, und gebe sie auf den Tisch.

86. Gebakener Reis. Man koche 250 Gram. (ein halbes Pfund) Reis in 3 Liter (2 Maß) Milch und Zucker etwa 2 Stunden lang so dick als möglich, sprengte Mehl in eine tiefe Platte, schütte den Reis hinein und lasse ihn über Nacht stehen. Den andern Tag streue man eine Hand voll Mehl über ein Brett, thue den Reis darauf, und zerschneide ihn in Stücke, etwas länger als ein kleiner Finger und zwei Finger breit, kehre die Stückchen in dem Mehl um, und backe sie bei ganz gelindem Feuer schön gelb.

87. Rosen-Küchlein. 8 Löffel gesiebten Zucker, 4 Eier, eine abgeriebene Citronenschaale, Drangenblüthenwasser und Mehl; — Zucker, Eier, Citronenschaale und Drangenwasser verrühre man, bis es weiß ist, gebe das Mehl dazu, bis der Teig dick ist, verdünne ihn mit Milch, tauche das Eisen, in welchem man die Küchlein backen will, in heiße Butter, sodann in den Teig, aber so, daß der Teig nicht über das Eisen hinaus gehe. Man stelle das Eisen gleich wieder auf dem Boden stehend in die Pfanne mit der heißen Butter, lasse das Küchlein gelb backen, die Butter davon ablaufen, und das Küchlein aus dem Eisen herausnehmen. Diese Angabe gibt etwa 30 Stücke.

88. Platten-Küchlein. 1 Schoppen Milch, Mehl, Zucker, 4 Eier, etwas Salz und Drangenblüthenwasser, wohl verarbeitet, auf ein mit Butter angestrichenes Blech geschüttet, wird leicht gebacken; wenn dieser Kuchen kalt ist, schneide man ihn in viereckige Schnitten, die man in's Kreuz je zwei aufeinander legt und in Butter langsam backt.

89. Goldene Hauben. Man nehme zwei Trinkgläser voll Mehl, ein Glas voll gesiebten Zucker, ein ganzes Ei und das Weiße von zwei andern, und verrühre es untereinander. Lasse Butter in einem Pfännlein heiß werden, und den Teig schnell durch einen fünflöcherigen Trichter hineinfließen, je 3 Löffel auf ein Mal, backe sie auf beiden Seiten, und lege sie auf ein Wahlholz, das mit einem Bogen Löschpapier unwickelt ist. Man nehme noch einen Bogen Löschpapier und drücke die Haube satt an. Wenn sie dann auf dem Wahlholz kalt geworden ist, nehme man sie hinweg. Diese Angabe gibt 8—10 Stücke.

90. Marauer Confédérés. 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) geschälte und gestoßene Mandeln, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Zucker, 3 Eiweiß, eine abgeriebene Citronenschaale. 1 Eiweiß, Mandeln, Zucker und Citronenschaale werden verrührt, und der Schaum der zwei Eier wird dazu gegeben. Ein Blech wird mit spanischem Brodteig belegt, die Masse hinein geschüttet, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken. Ist die Confédérés gebacken und kalt, so garnire man sie mit Johannis-

beerengallerte. Diese Torte könnte man auch in Tortelettenformen backen.

91. Dickröhrige Strauben. Man koche 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wasser und 156 Gram. (10 Loth) Butter, schütte es in ein $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Mehl und verarbeite den Teig fort, bis er ein wenig erkaltet ist. Man lege dann dreizehn oder vierzehn Eier in warmes Wasser, schlage eines nach dem andern in den Teig, und thue ein wenig Salz dazu. Diesen Teig schütte man durch einen Straubentrichter in eine kleine eiserne Casserolle und lasse die Strauben langsam backen. Man muß den Teig immer auf warmem Wasser stehen haben, damit er nicht kalt werde.

92. Dünnröhrige Strauben. Zu 4 Deciliter (einem Schoppen) Wasser nehme man 62 Gram. (4 Loth) frische Butter und 250 Gram. (ein halbes Pfund) Mehl. Wenn das Wasser kocht, so rühre man das Mehl damit an. Man lege sieben Eier in warmes Wasser, schlage eines nach dem andern in den Teig, und thue ein wenig Salz und einen Löffel voll Kirschwasser dazu. Den Teig schaffe man wohl durcheinander, und schütte je 4 Löffel davon durch einen sehr feinen Trichter in eine kleine eiserne Casserolle mit heißer Butter, und lasse die Strauben auf beiden Seiten gelb backen. Falls der Teig zu dick wäre, so verdünne man ihn mit Ei.

93. Bauernsträublein. Man nehme ungefähr 8 Deciliter (2 Schoppen) Milch, thue ein Stückchen Butter dazu, und wenn die Milch kocht, so rühre man Mehl darein, bis der Teig dick ist, gebe Salz dazu, stelle den Teig vom Feuer, lege Eier in warmes Wasser, und schlage so viel in den Teig, bis dieser so dünn ist, daß er durch einen Trichter laufe. Man thue Butter in ein kleines Pfännlein; wenn sie heiß ist, so stelle man sie vom Feuer weg, und lasse die Strauben darein laufen. Man backe sie auf einem gelinden Feuer ganz langsam, und wenn sie aus der Butter kommen, so streue man Zucker darüber.

94. Verbrühte Sträublein. Man koche 4 Deciliter (1 Schop.) Wasser, 47 Gram. (3 Loth) Butter, rühre Mehl darein, bis es ein dicker Teig ist, und rühre ihn auf dem

Feuer, bis er sich von der Pfanne löst; thue ein wenig Salz dazu, lege Eier in warmes Wasser, schlage so viel in den Teig, bis er wieder so dünn ist, daß er durch einen Straubentrichter laufe, und backe dann die Strauben in Butter wie die vorhergehenden.

95. Gebadene Ameletten. Man mache kleine Ameletten, und lege sie auf ein Brett, fülle sie entweder mit Mandeln oder mit Aepfeln und Rosinen, lege sie übereinander, verklopfe einige Eier auf einen Teller, je nachdem man viel oder wenig Ameletten hat, und kehre die Ameletten erstlich darin um, sodann in gestofenes Brod, und backe sie schnell in heißer Butter, lege sie auf Löschpapier, und gebe sie warm auf den Tisch.

Diese Ameletten können den Tag vorher gemacht werden, ehe man sie backen will. Sie müssen nur die Nacht über an einen kühlen Ort gestellt werden.

96. Schnitten. Man koche 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Wasser, rühre es in $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl und 93 Gram. (9 Loth) Butter, lege 16 Eier in warmes Wasser, und rühre sie nach und nach in den Teig. Man schneide Weißbrod in Schnitten wie für eine Suppe, und kehre jede Schnitte in dem Teige um. Man zerlasse Butter in einer Pfanne; wenn sie heiß ist, stelle man sie von dem Feuer, und lege die Schnitten darein. Die Pfanne muß sehr groß sein, wenn man 6—8 Schnitten darein legen soll. Man backe sie unter beständigem Rütteln auf beiden Seiten schön gelb.

97. Spritzen-Küchlein. Man koche 12 Decil. (3 Schop.) Milch, 93 Gram. (6 Loth) Butter und einige Stückchen Zucker in einer Casserolle, streue unter beständigem Rühren Mehl darein, bis es einen dicken Teig gibt, und rühre darin, bis man nicht mehr kann, thue ihn auf ein Blech und wirfe ihn mit den Händen, bis er kalt ist. Man zerpufe dann den Teig in kleine Stücke, mache jedes Stück ein wenig breit, und lege sie alle in eine Schüssel. Man thue 18—24 Eier in warmes Wasser, und knete eines nach dem andern mit den Händen in den Teig, thue auch ein wenig Salz und eine Eierschaale voll Kirschwasser dazu,

mache in einer Pfanne gesottene Butter heiß, fülle die Spritze mit Teig, stelle die Butter, wenn sie heiß ist, ab dem Feuer, und drücke den Teig aus der Spritze in die Butter. Eine Spritze voll gibt zwei Rüklein. Hat man eine große Pfanne, so kann man 2 oder 3 Stück miteinander backen; nur muß man den Teig nicht zu dick machen. Sind die Rüklein 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 begießen.

98. Zwieback-Rüklein. $1\frac{1}{2}$ Eiter (1 Maaf) Milch, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter, eben so viel Zucker, 1 Kilog. (2 Pfd.) Mehl, 20 Eier. Milch, Zucker und Butter lasse man warm werden, rühre es in das Mehl und gebe die Eier eins nach dem andern dazu, verarbeite diesen Teig wohl und schütte ihn in eine tiefe mit Butter bestrichene Platte. Dann lasse man ihn über heißes Wasser hart kochen. Wenn der Teig kalt ist, so lege man ihn auf ein Brett und zerschneide ihn in fingerslange und 2 Finger breite Stücke, und mache in jedes Stückchen der Länge nach einen Schnitt. Man lasse in einer großen Pfanne Butter zergehen. Wenn sie heiß ist, so nehme man sie vom Feuer, lasse sie eine Weile stehen, lege die Zwiebacke darein und thue die Pfanne nicht eher wieder auf's Feuer, als bis die Zwiebacke in die Höhe kommen. Man lasse sie ganz langsam und schön gelb backen.

99. Große Pfutteln oder Kugeln. Man rühre ein halbes Kilog. (1 Pfd.) Mehl mit frischem Wasser an, bis der Teig so dünn ist, daß er von dem Löffel laufe. Man rühre ihn so schnell wie möglich in heiße Butter, und arbeite darin auf dem Feuer, bis er so dick ist, daß er sich nicht mehr verarbeiten läßt. Unterdeffen ist es gut etwas Butter zuzugeben, damit der Teig nicht ansetze; man nehme ihn dann aus dem Topfe, lege ihn auf ein Brett, zerzupfe ihn in kleine Stückchen und mache jedes derselben so breit und dünn als möglich. Sollten etwa kleine Knöllchen darin sein, so nehme man sie darans, lege den Teig in eine Schüssel,

und wenn er kalt ist, so thue man ein wenig Salz dazu. Man lege 20—24 Eier in warmes Wasser, schlage eines nach dem andern in den Teig, und zerdrücke ihn mit den Händen, damit er nicht knollig werde. Man muß nicht eher wieder ein Ei darein thun, als bis das andere verarbeitet ist. Man gieße dann eine Eierschaale voll Kirchenwasser daran. Man lasse dann in einer großen Pfanne Butter zergehen, und wenn sie heiß ist, stelle man sie von dem Feuer, nehme einen runden eisernen Rührlöffel voll Teig und thue ihn in die Butter. Die Pfanne muß sehr groß sein, wenn 4 oder 5 Pfutteln darin Platz haben sollen, denn jede Pfuttel soll die Größe von zwei Fäusten haben. Sie müssen ganz langsam gebacken werden; man muß auch die Pfanne nicht eher über's Feuer stellen, als bis die Pfutteln in der Höhe sind, und während dem Backen müssen sie immer mit Butter begossen werden.

Man koche 8 Deciliter (2 Schoppen) Milch mit einem Stückchen Butter und ein wenig Zucker. Wenn die Milch kocht, rühre man feines Weißmehl darein, bis es ein dicker Teig ist. Den Teig verarbeite man auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst, hebe ihn dann vom Feuer und arbeite fort, bis er abgekühlt ist; dann thue man noch ein wenig Salz dazu. Hierauf lege man 15—18 Eier in warmes Wasser, rühre eines nach dem andern in den Teig, nebst einer halben Eierschaale voll Kirchenwasser. Man lasse dann Butter in einer Pfanne heiß werden, stelle sie vom Feuer, und thue einen halben Löffel voll Teig darein. Wenn man eine große Pfanne hat, so kann man 8 oder 9 miteinander backen. Diese Angabe gibt etwa 36 kleine Pfutteln.

100. Kniepläze oder Faschnachtküchlein. 2 Kilogram. (4 Pfd.) Mehl, 12 Decil. (3 Schop.) Milch, 187 Gram. (12 Loth) Butter, 6 Eier, 2 Löffel Bierhese, 8 Deciliter (2 Schop.) laue Milch und Mehl verarbeite man zu einem Teig und gebe die übrige Milch mit der Butter verrührt dazu. Die etwas gewärmten und verklopften Eier gebe man mit der Hese dazu, und arbeite fort, bis sich der Teig von den Händen löst. Man bestreue ein Tadelbrett mit Mehl, thue

den Teig darauf, und dehne ihn recht aus; man überlege ihn einige Mal, thue ihn wieder in die Schüssel, und stelle ihn hierauf an einen warmen Ort, daß er zwei Finger breit hoch aufgehe. Man lasse Butter in einer eisernen Pfanne warm werden, lege den Teig auf ein Rudebrett, und mache 28 Stücke daraus. Man schneide sie mit der Muldscharre so rund als möglich, doch ohne den Teig zu wirken, sonst gehen die Knieplätze nicht auf, dann lege man 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 dabei wohl in Acht nehmen, daß der Teig nicht zerreiße. Der Rand muß ein wenig dicker sein als das Inwendige, und in der Mitte wird mit dem Finger eine kleine Grube gemacht; man lege sie dann geschwind in die heiße Butter, und lasse sie bei einem ziemlich schnellen Feuer backen. Es ist hiebei sehr gut, wenn zwei Personen einander behülfflich sind, eine, welche die Knieplätze zieht, und die andere, welche sie backt; man kann auch über einen Haubenstock eine weiße Serviette binden und die Knieplätze darüber ziehen. Vor allem aber ist zu beobachten, daß man gute Bierhese bekomme, sonst werden die Knieplätze zu schwer.

101. Gewahlte Küchlein. Diese Küchlein können auf zweierlei Arten gemacht werden. Erstens: 4 Eier, 1 Tassenschaale voll süßen Rahm und Salz verrühre man untereinander, rühre Weizmehl darein, bis der Teig dick genug zum Aufwahlen ist. Man wahle ihn zwei oder drei Mal auseinander, lege ihn wieder zusammen, wahle ihn zuletzt messer dick aus, schneide mit einem Kuchenrädlein Küchlein daraus, und backe sie in heißer Butter ganz heiter gelb. Zweitens: Man mache einen Teig von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl, etwas Salz, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in Stücke geschnittene Butter, 4—5 verklopfte Eier. Die Eier kommen mitten in das Mehl, und die Butter rings herum; man verarbeite den Teig auf einem Wirfbrett, wahle ihn aus und verfare im Uebrigen wie in der ersten Angabe.

102. Schenkelein zu backen. Ein halbes Kilogram. (1 Pfd.) fein gesiebter Zucker, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) fein

gestoßene Mandeln, 7—8 Eier, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser, 62 Gram. (4 Loth) gesottene Butter, ein Stückchen Butter und Mehl. Man schlage die Eier unter das Mehl, den Zucker und die gestoßenen Mandeln, gebe das Rosenwasser dazu, und verarbeite den Teig eine Viertelstunde lang. Lasse die Butter heiß werden und lege ein Stückchen Brod darein. Wenn das Brod gelb ist, stelle man die Butter vom Feuer, lasse sie fast kalt werden, rühre sie ganz langsam in den Teig, und gleich darauf rühre man Weißmehl darein, bis der Teig so dick ist, daß man ihn rollen oder wahlen kann. Je lockerer der Teig ist, desto besser werden die Schenkelein, die fingersdick und fingerslang gerollt werden und in Butter gebacken, etwa 20 Stück auf ein Mal, wenn die Pfanne groß ist. Man muß sie nicht auf's Feuer stellen, ehe die Schenkelein alle in der Höhe sind. Aus dem gleichen Teig kann man auch Mandeln mit einem Mandeleisen austechen und in Butter backen.

103. Falsche gebackene Mandeln. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker und etwa 4 Gram. (1 Quentchen) gestoßener Zimmet; thue es zusammen auf ein Wirfbrett und mache in der Mitte eine Grube. Man zerschneide 62 Grammes (4 Loth) frische Butter in dünne Stücke und lege sie um das Mehl herum. Man zerklöpfe dann 2 Eier mit etwas Wasser, thue sie in das Mehl und mache einen Teig daraus, lasse Butter heiß werden, und backe die Mandeln darin.

104. Gateaux de Milan. Ein halbes Kilog. (1 Pfd.) Mehl, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gesiebter Zucker, eine abgeriebene Citronenschaale, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Butter, 5 Eier, Wasser, so viel das Eigelb ausgibt; man wirke dies zu einem Teig, wühle ihn messerrückendick aus, und stecke ihn mit blechernen Förmlein aus, thue diese Gateaux de Milan auf ein eisernes Blech, bestreiche sie mit Eigelb, und lasse sie in einem Ofen oder Zwischendöflein schön gelb backen.

105. Ringlein zu machen. Man lasse 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter in einer irdenen Casserolle zergehen, aber nicht heiß werden, nehme sie dann vom Feuer:

und rühre 156 Gram. (10 Loth) gesiebten Zucker und 4 Eier darein, rühre es etwa eine Viertelstunde zusammen, streue Mehl darein, bis der Teig so dick ist, daß man ihn rollen kann, mache kleine Ringlein daraus, lege sie auf ein Blech und bestreiche sie mit Eigelb.

106. Runde Zuckerbrode. Man verkloppe 6 Eier, bis sie ganz weiß sind, thue ein halbes Kilogr. (1 Pfund) gesiebten Zucker dazu, rühre dies etwa eine gute Viertelstunde und gebe etwa 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Mehl darunter. Man thue den Teig löffelweise auf ein Blech, so daß es rund werde. Der Teig muß so dick sein, daß er auf dem Papier nicht verlaufe. Dann streue man ein wenig Zucker darauf und lasse die Rüklein im Ofen backen.

107. Zuckerbrod in Formen. 8 Eier, eben so viel Mehl, als die Eier wiegen, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) gesiebten Zucker. Zucker und Eigelb verrühre man eine Viertelstunde lang, gebe das Mehl langsam dazu, rühre noch eine Viertelstunde lang, und gebe den Schaum der Eier dazu. Man bestreiche die Formen mit frischer Butter, fülle sie mit dem Teig, streue mit einem Sieb Zucker über die Bröddchen und lasse sie backen.

108. Zuckerbrod in Papier. Ein halbes Kilog. (1 Pfd.) Zucker und 20 Eier verrühre man eine halbe Stunde lang, gebe 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Mehl langsam zu, verarbeite es noch ein wenig, thue den Schaum der Eier dazu, und nach Belieben eine abgeriebene Citronenschaale, fülle die Papierformen, streue ein wenig Zucker über die Bröddchen, und lasse sie nach dem Brod im Backofen backen.

109. Mandel-Zuckerbrod. 250 Grammes (ein halbes Pfund) geschälte und mit Wasser gestoßene Mandeln, ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Zucker, 375 Gram. (3 Viertelpfund) Eier (man wiege die Eier mit den Schaalen). Rühre dies eine halbe Stunde immer nach einer Seite hin, gebe 62 Gram. (4 Loth) Mehl darunter, schäle, schneide und hacke 125 Gram. (ein Viertelpfund) gedörrte Mandeln, bestreiche die Zuckerbrod-Formen mit frischer Butter, streue die gehackten Mandeln unten darein, stelle sie auf ein Blech

einen Finger breit von einander, und lasse sie langsam in einem nicht gar zu heißen Ofen backen. Diese Aufgabe gibt etwa 60 Zuckerbrode.

110. Mandelbrod. 250 Gram. (ein halbes Pfund) geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 250 Gram. gesiebten Zucker und eine halbe abgeriebene Citrone thue man in eine messingene Pfanne, und rühre es auf einem gelinden Kohlenfeuer, bis es zu einem Teig wird, der aneinander hängt. Wenn man einen großen Mörser hat, so kann man die Mandeln und den Zucker miteinander zu einem Teig stoßen. Man streue dann halb Zucker und halb Mehl auf ein Nudelbrett, thue den Teig darauf, wahle ihn ungefähr drei messerrückendick, steche ihn mit kleinen blechernen Förmlein aus und lasse ihn nach dem Brod backen.

111. Braunes oder Chokoladenbrod. I. 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, eben so viel fein zerstoßene Mandeln, 62 Gram. (4 Loth) fein zerriebene Chokolade, 2 Gram. (ein halbes Quentchen) Nägelein und 4 Gr. (1 Quentchen) Zimmet werden mit einander fein zerstoßen. Man thue alles zusammen in einen großen Mörser oder in einer messingenen Pfanne auf ein gelindes Kohlenfeuer, bis es zu einem Teig wird. Man streue dann Zucker auf ein Nudelbrett, lege den Teig darauf, wahle ihn halb fingersdick, steche ihn mit Förmlein aus, lege die Braunes auf ein Blech und backe sie im Ofen.

112. Braunes. II. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gestoßene Mandeln, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gesiebten Zucker, 62 Gram. (4 Loth) Chokolade, 4 Gram. (1 Quentchen) Zimmet, etwas Kirchwasser, den Schaum von 2 Eiern verarbeite auf einem Wirkbrett, wahle es fingersdick aus, steche den Teig mit Mödel aus und backe sie bei gelindem Feuer.

113. Anisbrod. 250 Gram. (ein halbes Pfund) fein gesiebten Zucker und eben so viel Mehl, 16 Gram. (1 Loth) gestoßenen Anis, 2 mit Wasser verklopfte Eiweiß, etwas Potasche verarbeite zu einem Teig, ohne viel Mehl zuzugeben, wahle den Teig fingersdick aus, und drücke ihn in Anisbrod-Mödelein aus, oder in gewöhnliche Zuckerbrod-

formen. Man lege Papier auf ein eisernes Blech, die Anisbrode darauf, und lasse sie nach dem Brod im Ofen backen. Wenn sie gebacken sind, lasse man sie auf dem Papier erkalten, streiche das Papier mit frischem Wasser an und lasse es ein wenig liegen; die Anisbrode fallen hernach von selbst davon. Alles Zuckerbrod, das man auf Papier setzt, ist auf diese Art leicht vom Papier zu bringen.

114. Kleine bittere Mandeln. 250 Gram. (ein halbes Pfund) süße und 62 Gram. (4 Loth) bittere, geschälte und mit Zucker gestoßene Mandeln, 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, den Schaum von 2 Eiern, verarbeite dies zu einem Teig, thue Papier auf ein eisernes Blech, mache kleine Makronen daraus, und lasse sie nach dem Brod im Ofen backen.

115. Zimmt-Mandeln. Man koche in einer messingenen Pfanne einen dicken Saft von 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker auf ein Glas voll Wasser. Unterdessen reinige man oder schäle $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfund) Mandeln, trockne sie wohl ab und rühre sie nebst 16 Gram. (1 Loth) fein gestoßenen Zimmt mit einem hölzernen Rührlöffel in den Zucker, bis dieser an den Mandeln hängen bleibt. Die Pfanne muß öfters vom Feuer genommen werden, damit es sich unten nicht ansetze; man lasse sie in der Pfanne auf dem Feuer trocknen, lege sie dann auf ein Brett und zupfe sie von einander.

116. Mandelspäne. Man schäle 125 Gram. (1 Viertel-pfund) süße und 31 Gram. (2 Loth) bittere Mandeln, lege sie eine Stunde lang in kaltes Wasser, und stoße sie sodann mit Rosenwasser, thue 93 Gram. (6 Loth) fein gesiebten Zucker dazu, schlage ein Ei darein, und mache daraus eine Masse. Man bestreiche ein kleines Blech mit weißem Wachs, streiche den Teig messerdick darauf, und lasse die Masse gelbbraun backen, löse sie gleich mit einem Messer vom Blech, schneide den warmen Kuchen in fingerlange und 2 fingerbreite Streifen, und lege sie auf ein Wahlholz, damit sie krumm werden.

117. Hobelspäne. Man stoße 250 Gram. (ein halbes Pfund) süße und 62 Gram. (4 Loth) bittere Mandeln, thue

250 Gram. gesiebten Zucker dazu, nebst einer abgeriebenen halben Citronenschale und dem festen Schaum von 4 Eiweiß. Man bestreiche ein Blech mit Wachs, schütte den Teig messerdick darauf und lasse ihn langsam backen, sodann schneide man ihn wie in No. 116.

118. Große Makronen. $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mandeln, 1 Citrone, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) gesiebten Zucker, 4 Eier. Die geschälten Mandeln lege man $\frac{1}{4}$ Stunde lang in frisches Wasser, trockne sie ab und stoße sie mit Rosenwasser; man gebe die Schale der Citrone dazu und drücke den Saft der halben Citrone darein, gebe noch den Zucker und den Schaum der Eier in die Masse, und rühre alles wohl untereinander. Alsdann lege man weißes Papier auf ein eisernes Blech, nehme zu jeder Makrone einen Eßlöffel voll Teig, und streiche sie mit einem Messer schön glatt und oval; in der Mitte drücke man sie mit einem Messerrücken ein wenig nieder, und lasse sie dann backen.

119. Muskat-Zünglein. Man reibe ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mandeln mit einem Tuch recht ab, stoße sie ungeschält, und gebe ein halbes Kilog. (1 Pfd.) gesiebten Zucker, 16 Gram. (1 Loth) Zimmet, 8 Gram. (ein halbes Loth) Nägelein und 5 wohl verklopfte Eiweiß dazu, verarbeite dies zu einem Teig, wühle ihn halb fingersdick aus, drücke ihn in die Formen, streue Zucker auf ein Blech, und lasse die Muskat-Zünglein backen.

120. Muscheln. $\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfd.) abgeriebene und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 375 Gram. (3 Viertel-pfund) gesiebten Zucker, 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Nägelein und 16 Gram. (1 Loth) Zimmet, beides mit einander fein zerstoßen, 62 Gram. (4 Loth) fein zerschnittene Citronen, eine abgeriebene halbe Citronenschale und das Weiße von drei Eiern, welches wohl geschwungen wird. Verarbeite dies zu einem Teig, streue Zucker und Mehl auf das Radelbrett, damit der Teig sich nicht ansetze, wühle ihn 2 oder 3 messerrückendick, und drücke ihn in Muschelformen aus. Hat man keine solche Formen, so steche man ihn in blechernen Mödeln aus, und lasse ihn ganz langsam backen.

121. Croquets. Man schäle 125 Gram. (1 Viertel-pfund) Mandeln, stoße sie mit Rosenwasser fein, und thue sie nebst 125 Gram. gesiebten Zucker und einem wohl ver-klopften Eiweiß auf ein Nudelbrett, mache einen Teig dar-aus, wale ihn messerrückendick aus, bestreiche dann eine kleine Tortelettenpfanne mit Provenzer-Öel, lege den Teig in die Formen und lasse ihn backen. Wenn sie kalt sind, kann man sie mit Himbeeren- oder Johannisbeeren-Gallerte anstreichen.

122. Croquanteaux. $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfund) Mandeln, 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfund) gesiebten Zucker. Die geschälten oder ungeschälten Mandeln schneide man der Länge nach entzwei, thue den Zucker dazu, bestreiche eine Kugelhopf- oder sonst eine Form mit Provenzer-Öel, und streue dann gefärbten Zucker rings in der Form herum. Mandeln und Zucker lasse man unterdessen unter beständigem Rühren gelb werden, gieße sie in die Form, und drücke die Mandeln mit einem Stößel in der Form herum, bis diese angefüllt ist; je dünner der Crokando wird, desto besser ist es. Ehe er ganz kalt ist, löse man ihn von der Form und stürze ihn auf eine Platte. Mit kleinen Crokando verfährt man desgl., nur theilt man den Teig löffelweise auf Tassenschaalen aus. Es ist besser Crokando an einem warmen Ort aufzubewahren, damit sie nicht zusammenfallen.

123. Croquanteaux auf andere Art. $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfund) geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Kilogram. (1 Pfund) Mehl, 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfund) Zucker, 4 Eiweiß, eine abgeriebene Citronenschaale, alles wohl vermengt, dünn in Mödel gestrichen und im Ofen gebacken.

124. Tôt-faits oder Einerlei. Man nehme Zucker, Mehl und Butter, von jeder Sorte so viel, als 4 Eier wiegen. Die Butter zerrühre man zu Rahm, gebe nach einander Zucker, Eier und zuletzt Mehl dazu, verarbeite den Teig, bis er weiß ist, und gebe ihn löffelweise in geschmierte Tortelettenförmchen. Man backe diese Tôte-faits in einem nicht allzu heißen Ofen. — Will man sie feiner haben, so schwinde man das Eiweiß zu Schnee, und gebe ein wenig geschälte und gestoßene Mandeln dazu.

125. Dents de loup. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl, 250 Gram. Zucker, 4 Eier. Verrühre es eine $\frac{1}{4}$ Stunde, das Mehl zuletzt; schmiere ein Blech, gebe den Teig löffelweise darauf, und lasse sie bei gelindem Feuer backen.

126. Kleine Gedulds-Täfelchen. Man zerklöpfe 375 Grammes (3 Viertelpfund) Eiweiß mit einem Löffel voll Wasser, bis es weiß ist. Man thue ein halbes Kilogram. (1 Pfund) gesiebten Zucker darein, und rühre eine kleine Viertelstunde darin, gebe die abgeriebene Schaale einer Citrone und 437 Gram. (3 und ein halbes Viertelpfund) feines Weißmehl langsam dazu, bestreiche ein Blech mit weißem Wachs, lasse den Teig durch einen Trichter darauf herabtropfen, backe die Täfelchen in einem nicht allzu heißen Ofen und löse sie noch warm von dem Blech.

127. Große Gedulds-Täfelchen. Man zerrühre eine halbe Stunde lang 125 Gram. (ein Viertelpfund) Zucker mit einem Ei, thue die abgeriebene Schaale einer halben Citrone dazu, und rühre hernach 125 Gram. (ein Viertelpfund) Weißmehl darein, bestreiche ein Blech mit Wachs, thue einen Theelöffel voll Teig nach dem andern auf das Blech, und lasse die Täfelchen im Ofen backen.

128. Nefsel-Täfelchen. Man brate 8 bis 10 Borstorfer-Nefsel, rühre das Mark davon nebst 7 Eßlöffeln voll gesiebten Zucker eine halbe Viertelstunde lang untereinander, schwinge 4 Eiweiß zu Schnee, und rühre es ebenfalls dazu, nebst einer abgeriebenen kleinen Citrone; bestreiche ein eisernes Blech mit Wachs, lege die Masse theelöffelvollweise darauf, aber nicht zu nahe aneinander, und lasse es ganz langsam backen.

129. Quitten-Täfelchen. Man koche Quitten in Wasser weich, schäle sie, und schabe das Mark davon, rühre 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) desselben und ebensoviel Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang untereinander, gebe den Schaum von 2 Eiern dazu, rühre nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde lang und verfare im Uebrigen wie in No. 128.

130. Merins. Man schwinge das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, rühre 62 Gram. (4 Loth) Zucker und die ab-

geriebene Schaal einer halben Citrone darein, thue es löffelweise auf ein Brett und backe sie in einem kaum warmen Ofen. Diese Merins lege man auf geschwungenen Rahm.

131. Kleine Merins in Papier. Man schneide etwa 2—3 Duzend Blättchen Papier, in der Form eines Glases oder einer Theetasse, gebe ihnen die Form einer Kapsel, indem man ein rundes Holz, welches oben die Breite eines Zweifrankenstückes hat, darauf hält und das vorstehende Papier ringsum zu runden Fältchen faltet. Man schwinde 6 Eweiß zu dickem Schnee, rühre 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker ganz langsam darein, nebst einigen Tropfen Orangenblüthenwasser oder der abgeriebenen Schaal einer halben Citrone; man kann nach Belieben unten in die Kapsel ein wenig Quitten-Latwerge oder etwas Mandeln legen, es ist aber besser, gar nichts darein zu thun. Man thue von der Masse in die Förmlein, so daß sie nicht ganz voll werden, stelle sie auf ein dünnes Brett, und lasse sie in einem nicht zu heißen Backofen langsam backen.

Man macht diese Merins auch einfach mit einem Eßlöffel voll Schnee, den man auf ein Papierblättchen von gleicher Größe umwendet.

132. Gefüllte Merins. Man schwinde das Weiße von 14 Eiern zu einem dicken Schnee, rühre ein halbes Kilog. (1 Pfund) fein gesiebten Zucker und einen halben Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser ganz langsam darunter, lege weißes Papier auf ein Küchenbrett und thue die Masse löffelweise darauf, so daß die Häuflein die Größe eines 5 Frankenstückes erhalten; nun fülle man einen kleinen etwas tiefen Eßlöffel mit den geschwungenen Eiern, und lege es auf einem Küchenbrett auf das Papier, damit sie unten nicht anbacken. Sie müssen einen Finger breit von einander zu liegen kommen und werden in einem kaum warmen Ofen auf dem Brett hellgelb gebacken. Dies soll ungefähr eine halbe Stunde währen. Man nehme sie dann aus dem Ofen, lege einen halben Bogen Papier darüber, und wende sie damit um. Die Bogen müssen aber entzwei geschnitten werden, ehe man die Merins darauf legt, damit sie in der Folge

desto besser gewendet werden können; man nehme dann mit einem Theelöffelchen das Weiße daraus, und stelle sie auf einen Backofen. Man schwinde 3 Viertelliter (eine halbe Maß) guten dicken Rahm zu Schnee, ohne Zucker, fülle die Merins damit und lege 2 aufeinander, so daß sie die Form einer Kugel bekommen. Dieses soll 48 gefüllte Merins geben.

133. Himmels-Gestirn. Man reibe 250 Gram. (ein halbes Pfund) ungeschälte Mandeln ab, und stoße sie fein; thue eben so viel gesiebten Zucker, ein wenig fein zerstoßenen Zimmet und das Gelbe einer halben Citrone dazu. Man schwinde das Weiße von 3 Eiern zu einem dicken Schnee, und rühre es darunter. Man streue dann halb Mehl und halb Zucker auf ein Nudelbrett, lege den Teig darauf, wühle ihn messerrückendick und steche ihn mit blechernen Mödeln aus. Man bestreiche alsdann ein Blech mit frischer Butter, lege die Gestirne darauf, und lasse sie ganz langsam backen.

134. Pfeffer-Nüßlein. 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, 2 Eier, einen Löffel voll Rosenwasser, 2 Gram. ($\frac{1}{2}$ Quentchen) Pfeffer, 4 Gram. (1 Quentchen) Zimmet, 2 Gr. Cardamonen, $\frac{1}{2}$ fein zerschnittene Citronenschaale, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Mehl. Zucker, Eier und Rosenwasser rühre man $\frac{1}{2}$ Stunde lang untereinander, und gebe den gestoßenen Pfeffer, Zimmet und Cardamonen und die Citronenschaale dazu. Zuletzt rühre man das Mehl darein und streue Mehl auf ein Nudelbrett. Wenn man keinen Model hat, so rolle man mit der Hand Nüßlein so groß als eine Haselnuß, stelle sie auf ein Blech, und lasse sie langsam backen.

135. Mandelkränzchen. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) geschälte Mandeln, 4 Eiweiß, 250 Gram ($\frac{1}{2}$ Pfund) gesiebter Zucker werden untereinander gerührt, und das Eiweiß zu Schnee geschwungen. Man bestreiche ein Blech mit Wachs, gebe die Masse löffelweise darauf, drücke in der Mitte eine Oeffnung aus, damit es einem Kränzlein gleiche, und lasse es backen.

136. Zwieback. 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker, ebenso-

viel Weizmehl und 8 Eier. Zucker und Eigelb rühre man eine Viertelstunde untereinander, gebe das Mehl langsam dazu, und nach Belieben etwas gestoßenen Anis und endlich den Schaum der Eier. Man thue die Masse in ein langes Blech mit einem Rand, oder mache drei Kapseln, jede von einem Bogen Papier, thue den Teig darein, und lasse ihn in einem nicht allzu heißen Ofen oder Zwischenöfelein backen. Legt man den Teig in ein Blech, so muß dasselbe mit frischer Butter angestrichen werden. Wenn die Zwiebacke kalt sind, so zerschneide man sie in messerrückendicke Schnitten, lege sie auf ein Blech, und lasse sie in einem Ofen oder Zwischenöfelein schön gelb backen.

137. Zwieback mit Mandeln. 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) geschälte und dünn zerschnittene Mandeln, eine halbe abgeriebene Citronenschaale, 62 Gram. (4 Loth) fein zerschnittener Citronat, 187 Gram. (12 Loth) Weizmehl. Zucker und Eier verrühre man eine halbe Stunde lang; unterdessen röste man die Mandeln gelb und gebe sie sammt Citronat und Citronenschaale, Anis und Mehl dazu und fülle den Teig in Kapseln, die mit Butter angestrichen sind. Wenn die Zwiebacke kalt sind, so schneide man sie in der Breite zwei messerrückendick entzwei, lege sie auf ein Blech und lasse sie schön gelb backen.

138. Carlsbadner-Zwieback. 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gesiebter Zucker, 4 Eier, 93 Gram. (6 Loth) fein gestoßene Mandeln, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Weizmehl, 8 feingestoßene Gewürznelken und eine halbe abgeriebene Citronenschaale. Mandeln, Zucker und Eier rühre man eine Viertelstunde lang untereinander, und gebe Citronenschaale, Mehl und Nelken dazu. Man mache Kapseln von Papier, bestreiche sie mit frischer Butter, und fülle sie halb mit dem Teig; man decke ein Papier darüber, damit die Zwiebacke oben nicht braun werden. Wenn sie genug gebacken sind, so nehme man sie daraus, zerschneide sie in Schnitten, lege sie auf ein Blech und lasse sie schön gelb werden.

139. Husaren-Schnitten. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gesiebter Zucker, 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) gestoßener und gesiebter Anis

und 4 Gram. (1 Quentchen) Fenchel, 5 Eier, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl. Zucker, Anis und Eier werden eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, und das Mehl dazu gegeben. Im Uebrigen verfare man nach Nr. 136.

140. Zimmet-Schnitten. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gesiebter Zucker, 4 Eier, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) geschälte und gehackte Mandeln, 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmet, 2 Gram. ($\frac{1}{2}$ Quentchen) Nägelein und ebensoviel Cardomonen, 203 Gram. (13 Loth) Weiszmehl. Zucker und Eier verrühre man eine halbe Stunde lang, gebe den gestoßenen Zimmet, Nägelein und Cardomonen dazu, rühre noch ein wenig, und thue endlich das Mehl langsam in die Masse. Im Uebrigen verfare man nach Nr. 136.

141. Basler-Leckerlein. Man thue 4 Decil. (1 Schop.) Honig, 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, ebensoviel ungeschälte, in runde Stückchen zerschnittene Mandeln, 16 Gram. (1 Loth) Zimmet und 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Gewürznelken, die man zusammenstößt, zueinander, 62 Gram. (4 Loth) Citronat oder Pomeranzenschaalen und eine fein zerschnittene halbe Citronenschaale, ein Glas voll Kirschwasser und 625 Gram. ($\frac{5}{4}$ Pfd.) Weiszmehl. Man stelle den Honig in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, und wenn er kocht, schütte man ihn geschwind in die Schüssel zu dem Zucker, Mandeln, Zimmet, Gewürznelken und Citronat. Das Kirschwasser zünde man mit einem Papier an, gieße es zu der Masse, und rühre noch das Mehl hinein. Man kann den Teig bis auf den andern Morgen stehen lassen, thue ihn hernach auf ein Nudelbrett und wirke ihn aus. Man hat hiezu Mödelein, mit welchen man 4 Lebküchlein miteinander ausdrücken kann.

Auf 4 Lebküchlein nehme man 78 Gram. (5 Loth) Teig und wähle jedes Stück so groß als der Model; man lege den Teig auf den Model, drücke ihn mit einem Messer nebenzu darein, besprenge ein Blech mit Mehl, lege die Lebküchlein nebeneinander darauf, und backe sie in einem nicht allzu heißen Ofen. Man nehme sie dann heraus, schneide sie mit einem Messer entzwei, jedoch nicht ganz durch, lasse sie liegen, bis sie kalt sind, und mache zuletzt einen Guß darüber. Ehe

man ihn aber darüber thut, muß mit einer Bürste alles Mehl wohl abgesäubert werden. Diese Portion gibt 7 Duzend Lebküchlein.

Dieselben Lebküchlein können auch auf folgende Art gemacht werden: Man koche den Honig in einer großen messingenen Pfanne, rühre den Zucker mit den Mandeln und dem Uebrigen darein. Man zünde das Kirschenwasser an und gieße es auch dazu. Während dem Kochen rühre man das Mehl so geschwind als möglich darein, damit es sich unten nicht ansetze. Man streue dann Mehl auf ein Tüdelbrett, nehme den Teig aus der Pfanne, lege ihn auf das Brett, wale ihn messerrückendick aus, sobald er ein wenig abgekühlt ist, und drücke ihn in die Formen. Es muß aber ohne Verzug geschehen, sobald der Teig kalt ist, denn den andern Tag ist er nicht mehr zu verarbeiten. Der Honig muß mindestens zwei Jahre alt sein, um zu den Lebküchlein gebraucht werden zu können.

142. Ein Guß auf die Leckerlein. Man koche einen Saft von 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker auf ein halb Glas voll Wasser, schäume ihn häufig ab und streiche ihn nur auf die Leckerlein, wenn er einen Faden zieht. Während dem Anstreichen muß man ihn zuweilen mit warmem Wasser verdünnen.

Folgender Guß paßt auch auf die Leckerlein: Man schwinde zwei Eiweiß zu Schnee, und streue oder rühre 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Kanarienzucker darein. Man bestreiche die Leckerlein mit einem kleinen Pinsel, lege sie wieder auf ein Blech, und stelle sie in den Ofen, bis sie trocken sind.

143. Gelbe Lebkuchen. 4 Deciliter (1 Schop.) Honig, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, 4 Gram. (1 Quentlein) Zimmet, 2 Gram. ($\frac{1}{2}$ Quentlein) Ingwer, ein Theelöffel voll gestoßenen Anis, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) zerschnittene Mandeln, eine halbe Tassenschaale voll Kirschenwasser und 625 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Mehl. Diese Lebkuchen werden nach Nr. 141 verarbeitet.

144. Weiße Lebkuchen. Ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) geschälte und in Stücke geschnittene Mandeln, 8 Eiweiß,

$\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfd.) gesiebter Zucker, 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmt, 8 Gram. ($\frac{1}{2}$ Loth) Cardomonen, 4 Gram. (1 Quentchen) Nägelein, 62 Gram. (4 Loth) Citronat, 62 Gram. (4 Loth) Drangenschaale, eine fein zerschnittene Citronenschaale, $\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfd.) Mehl. Die Mandeln röste man auf einem Blech; unterdessen schwinde man Eier und Zucker zu dickem Schnee, gebe die gestoßenen Nägelein, Zimmt und Cardomonen, Citronat, Citronenschaale und Drangenschaale und endlich das Mehl dazu. Wenn alles zusammengerrührt ist, so schneide man weißes Papier in der Runde des obern Theils einer Theetasse, streiche den Teig halbfingersdick darauf, und lasse ihn in einem nicht zu heißen Ofen backen.

145. Marzipan zu verfertigen. Zu dem Marzipan kann man Mandeln, Haselnüsse, Pistazien oder Nuskkerne gebrauchen. Man schäle die beliebigen Kerne, nachdem sie in kaltem Wasser gelegen, stoße sie mit Rosenwasser, und nehme ebensoviel Zucker dazu, als die Mandeln wiegen, menge es wohl untereinander, thue den Teig in einer messingenen Pfanne auf ein gelindes Kohlenfeuer und rühre ihn stets um, damit er nicht anbrenne. Löst er sich von der Pfanne, so lasse man ihn auf einem mit Zucker und Mehl bestreuten Nudelbrett erkalten, wähle ihn wie einen andern Teig aus und bilde nach Belieben allerlei Figuren daraus. Die Figuren werden hernach im Ofen gebacken, mit einer Glasur überstrichen, wieder in den Ofen gestellt und ausgetrocknet.

146. Brauner Marzipan. 250 Gram. (ein halbes Pfund) geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, 8 Gram. (ein halbes Loth) guten Zimmt, 4 Gram. (1 Quentchen) Nägelein und eben so viel Cardomonen dazu, alles fein zerstoßen. Der Teig wird in einer Pfanne auf dem Feuer bearbeitet wie in Nr. 145, auf ein Nudelbrett gethan und zu allerlei Figuren ausgebildet. Wenn man dürre Hasel- oder andere ausgetrocknete Nüsse dazu nimmt, so müssen die Kerne zuerst in frischem Wasser eingeweicht werden, bis man die

Haut abnehmen kann. Man nehme dann so viel Kerne im Gewicht als Zucker, reibe sie mit einem Luche wohl ab, stoße sie mit ein wenig Rosenwasser ganz fein, und verfare damit wie mit den andern. Das Rosenwasser darf nicht unterbleiben, sonst wird durch das Stoßen der Kerne ein Del herausgepreßt, das dem Marzipan einen übeln Geruch gäbe. — Will man einen Guß auf den Marzipan thun, so wähle man einen kleinen Rand auf denselben, schneide mit einer spitzigen Scheere darein, und lasse den Marzipan also backen. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er mit Citronensaft angestrichen, der Guß darauf gethan und im Ofen getrocknet. Will man ihn mit Streuzucker bestreuen, so muß der Zucker darüber kommen, während der Guß noch warm ist; will man aber Eis oder einen Guß von allerlei Farben auf dem Marzipan haben, so lasse man Zucker mit ein wenig Wasser sieden, bis er sich ziehen läßt, thue ihn dann vom Feuer, lasse ihn ein wenig kalt werden, und mische dann allerlei Farben nach Belieben darunter, wie z. B. Safran, Saftgrün, Erbselein- (Saurrauch) Saft oder andere Farben, die nicht schädlich sind; man streiche es geschwind auf den Marzipan, ehe es kalt wird, stelle den Marzipan in den Ofen und lasse ihn trocknen.

147. Ein Zuckerteig zu Torten zu gebrauchen. 250 Gr. (ein halbes Pfund) Mehl, 125 Gram. (ein Viertelpfund) gesiebter Zucker und eben so viel gestoßene und geschälte Mandeln. Man vermenge es wohl miteinander auf einem Nudelbrett, mache in der Mitte eine Vertiefung, thue 2 zerklöpfte Eier darein, und mache einen Teig daraus, der sich gut wahlen lasse. Ein solcher Teig ist zu allen Torten zu gebrauchen.

148. Gofern. 1 Kilogr. (2 Pfund) Weißmehl, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) frische Butter, 187 Gram. (12 Loth) Zucker, 2 Eier und 24 Decil. (6 Schop.) Milch. Man wärme die halbe Milch, und lasse die Butter darin zergehen. Ueber den Zucker gieße man ein halbes Glas voll kochendes Wasser, damit er zergehe. Wenn dann die Milch lauwarm ist, so rühre man das Mehl damit zart an, rühre die Butter und

die übrige Milch dazu, und bearbeite den Teig, bis er schön zart ist; man schlage dann 2 Eier darein, und thue den Zucker und nach Belieben eine abgeriebene Citrone oder 8 Gram. (ein halbes Loth) Zimmt dazu. Man kann solche Gofern mit Pfeffer und Salz verfertigen. Ist der Teig fertig, so beschmiere man das heiße Goferneisen mit Speckschwarte, fülle es mit Teig und lasse die Gofern auf beiden Seiten gelb backen. Diese Portion gibt 10 Duzend Gofern, welche sich 3—4 Wochen an einem warmen Ort aufbewahren lassen.

149. Gofern von Milchrahm. 3 Viertelliter (eine halbe Maß) süßer Rahm, 3 Eier, 8 Gram. (ein halbes Loth) gestoßener Zimmt, 125 Gram. (ein Viertelpfund) gesiebter Zucker, die abgeriebene Schaale einer Citrone und 3 Löffel voll Mehl. Alles dieses wird wie zu einem dünnen Eierkuchen gerührt, und theilweise in das heiße Goferneisen geschüttet und nach Nr. 148 gebacken, hernach über ein Wahlholz gebogen, und wenn sie ein wenig kalt sind, wieder langsam davon abgezogen, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man gebe sie dann gleich auf den Tisch.

150. Mandeln-Gofern. Zwei ganze Eier und 2 Eigelb, 4 Decil. (1 Schop.) süßer Rahm, 125 Gram. (ein Viertelpfund) abgebrühte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel gesiebter Zucker und eben so viel Mehl. Man rühre alles wohl durcheinander, backe es in dem Goferneisen, drücke die Gofern über ein Wahlholz, wie die andern, und gebe sie auch warm auf den Tisch.

151. Waffeln von süßem Rahm. Drei Viertelliter (eine halbe Maß) süßer Rahm, eben so viel Milch, 250 Gram. (ein halbes Pfund) Mehl, 4 Eier, und 250 Gram. (ein halbes Pfund) frische Butter. Die Milch wird lauwarm gemacht, die Butter ganz dünn zerschnitten und in die Milch gerührt, bis sie zergangen ist, das Mehl damit zart angerührt, Eigelb, Rahm und 47 Gram. (3 Loth) gesiebter Zucker darunter gerührt, und zuletzt noch der Schaum der Eier. Das Eisen wird mit Speck beschmiert, die Waffeln werden darin gebacken, und dann mit Zucker und Zimmt bestreut.

152. Waffeln von saurem Rahm. Man rühre 6 Löffel voll Weizmehl mit etwas Milch dick an, schlage 4 ganze Eier und das Gelbe von 4 andern darein, rühre dies zusammen, bis die Eier ganz weiß sind, nehme dann 8 Decil. (2 Schoppen) sauren Rahm, wie man ihn zum Buttern braucht, ungefähr 125 Gram. (ein Viertelfund) gesiebten Zucker dazu, und eine Messerspitze voll Salz. Man rühre alles wohl zusammen, bestreiche das Waffelneisen mit frischer Butter, und backe diese Waffeln wie die andern.

153. Mülhauer-Waffeln. $\frac{1}{2}$ Kilog. (ein Pfund) frische Butter, 1 Kilog. (2 Pfund) Weizmehl, 16 Eier und zwei Messerspitzen voll Salz. Man thue die Butter in einer Pfanne auf das Feuer, und rühre darin, bis sie zergangen ist. Hernach mache man auch die Milch lauwarm, und rühre das Mehl damit zart an. Die Eier lege man in warmes Wasser, und rühre eines nach dem andern in den Teig, nachdem man sie zuerst abgetrocknet hat, damit kein Wasser in den Teig komme. Man nehme 2 Löffel voll Bierhese, thue etwas Milch darein und zerrühre sie mit dem Teig. Man schütte Milch in den Teig, bis er die gehörige Dicke erhalten; sodann stelle man ihn an einen warmen Ort, und backe die Waffeln nach Nr. 151. Streue Zucker und Mandeln darüber und gebe sie warm auf den Tisch. Diese Portion gibt 24—26 Waffeln.

Die gleichen Waffeln können auch auf folgende Art gemacht werden: Man stelle die Butter die Nacht zuvor in die Wärme; zerrühre sie, bis sie ganz weiß ist. Man lege die Eier in warmes Wasser, schlage ein Ei in die Butter und zerrühre es darin, bis man nichts mehr davon sieht. Alsdann wird noch ein Löffel voll lauwarme Milch und ein guter Löffel voll Mehl darunter gerührt. Man braucht zu einem halben Kilog. (1 Pfund) Butter 16 Eier, 1 Kilog. (2 Pfund) Mehl, 12 Deciliter (3 Schoppen) Milch, ein wenig Salz und 2 Löffel voll Bierhese, die nacheinander hineingerührt werden. Man stelle dann den Teig an einen warmen Ort, lasse ihn aufgehen, und backe ihn wie die andern Waffeln. Diese zweite Art, die Waffeln zu machen, ist der ersteren vorzuziehen.

154. Hippen. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker und ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mehl, 1 Ei, 4 Gram. (1 Quentchen) gestoßener Zimmet oder eine abgeriebene Citronenschaale. Man lasse den Zucker unter beständigem Rühren in warmem Wasser vergehen, rühre das Mehl zart mit dem Wasser an, schlage ein Ei darein, und thue Zimmet auf eine Citronenschaale darein. Der Teig muß nur so dick sein, daß er von dem Löffel laufe. Man gieße einen Löffel voll Teig in das gewärmte Hippen Eisen, backe es gelb und rolle es über ein Holz. Diese Portion gibt 48 Hippen.

155. Marons Glacés. Die gekochten und geschälten Maronen lege man einen Augenblick in einen dicken Zuckersyrup, der mit Drangenblüthenwasser und Gummi gekocht ist, nehme sie wieder aus dem Syrup heraus und lege sie auf eine Platte oder ein mit Baumöl angestrichenes Papier.

XI. Gekochtes Obst.

A. Frische Früchte.

1. Compoten zu kochen. Zu Compoten sind im Spätjahr die Vorstorfser-Aepfel am besten, hernach Renetten und Rheinäpfel. Die Compoten von Rheinäpfeln werden weiß und die von den Renetten gelb. Die Aepfel müssen fein geschält werden, damit sie glatt bleiben. Man schneide sie in der Mitte entzwei, nehme den Kern oder Puzen heraus, gebe aber wohl Acht, daß man nicht zu tief darein schneide, damit die Aepfel nicht zerfallen. Man lege sie in frisches Wasser, und thue in einer messingenen Pfanne Wasser zum Feuer, nebst einem Stückchen Zucker. Wenn das Wasser kocht, lege man die Aepfel nebeneinander darein, und nicht mehr als sie in dieser Weise Platz haben, lasse sie kochen, bis man sieht, daß sie klar oder weich sind, nehme jeden