

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

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

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

14. Kuchen, Torten und Küchlein.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

Wasser siedet, so legt man den Pudding mit der Serviette hinein, und läßt ihn eine Stunde kochen. Unterdessen macht man eine Sauce von Wein, oder eine andere Sauce, welche man will. Man nimmt dann den Pudding aus dem Wasser, legt ihn in eine Schüssel, schneidet die Serviette auf, und breitet sie auseinander. Man legt die Platte, auf welcher der Pudding servirt werden soll, auf die Schüssel und stürzt sie um. Hat man Salz in dem Pudding, so kann man eine frische Buttersauce dazu machen, an welche man das Gelbe von zwei Eiern rührt. Auch kann man ihn in einem Blech backen, wie die vorigen.

10. Kuchen, Torten und Ruchlein.

1. Ein Kaiser-Kuchen.

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

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

2. Ein Mandel-Kuchen.

Man weicht zwölf Loth Weißbrod, von welchem aber die Rinde abgeschnitten wird, in Milch ein. Unterdessen stößt man ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser, nimmt 10 Loth Zucker und das Gelbe von 8 Eiern, zer-rührt es eine Viertelsunde mit den Mandeln und dem Zucker, und thut von einer Citrone die Schaafe, am Reib-eisen abgerieben, dazu, drückt dann das Milchbrod aus, und zerrührt es mit dem andern. Das Weiße von den Eiern schwingt man zu Schnee, und rührt es ganz sachte darunter. Man bestreicht ein Blech dick mit frischer But-ter, nimmt gestoßenes Milchbrod, welches man im Ofen hat gelb werden lassen, streut es über die Butter, thut das Angerührte hinein und läßt es in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen schön gelb backen. Man kann alle Kuchen sowohl in einer Tortenpfanne als in einem Backofen backen; man darf nur auf die Tortenpfanne Kohlen legen, und keine Flamme darauf machen.

3. Ein Kuchen von Mandeln.

Man nimmt 3 kleine Milchbrode oder 3 Paar Wecklein, und schneidet sie dünn, thut eine gute halbe Maas Milch in eine Casserolle, legt sechs Loth Butter dazu, und Zucker nach Belieben. Wenn die Milch kocht, so thut man das Milchbrod hinein und rührt darin, bis es wie ein dicker Brei oder Pappé ist. Man nimmt es dann vom Feuer und läßt es kalt werden. Indessen schält und stoßt man ein halbes Viertelsfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser, thut die Mandeln zu dem gekochten Brod und rührt nach und nach das Gelbe von sechs Eiern dazu. Das Weiße

schwingt man zu einem dicken Schnee und rührt es ganz
sachte darunter. Man bestreicht ein Blech oder eine Tor-
renpfanne mit frischer Butter, bestreicht es dick mit gesto-
ßenem Milchbrod, thut das Gerührte in das Blech und läßt
es bei 3 Viertelstunden backen.

4. Ein Reis-Kuchen.

Man kocht ein halbes Pfund Reis dick mit Milch, wie man
ihn zu einem Brei oder Pappo kocht. Man läßt dann den
Reis kalt werden, und zerrührt indessen 10 Loth Butter zu
Rahm; rührt in die Butter nach und nach das Gelbe von
8 Eiern, thut Zucker und Zimmet dazu und das Weiße
schwingt man zu Schnee. Man bestreicht ein Blech mit
frischer Butter, streut gestoßenes Brod darüber und läßt
den Kuchen backen, wie den vorigen.

5. Ein Gries-Kuchen.

Man thut 3 Schoppen Milch in eine Casserolle. Wenn
sie kocht, rührt man Gries hinein, bis es wie ein Brei ist,
Man läßt sie dann eine gute halbe Stunde kochen, stellt sie
wieder vom Feuer und läßt sie kalt werden. Man zerrührt
indessen ein Viertelfund Butter zu Rahm, und rührt das
Gelbe von acht Eiern dazu; wenn der Gries kalt ist, so thut
man ihn hinein, nebst gestoßenem Zucker und einer halben
Citronenschale, auf dem Reibeisen abgerieben. Man rührt
dieß zusammen eine gute Viertelstunde immer nach einer
Seite; das Weiße von den Eiern schwingt man zu Schnee,
thut es darunter und backt diesen Kuchen wie den vorigen.
Statt Zucker kann man Salz dazu thun.

6. Kuchen von allerhand Obst.

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

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

7. Eine andere Art Obstkuchen.

Man macht einen Teig aus 2 kleinen Löffeln voll Weis-mehl und ein wenig Milch, schlägt auf eine halbe Maas Milch 6 Eier dazu, zerklopft sie wohl, gießt die Milch zu den Eiern, thut Zucker hinein und das Obst, von welcher Sorte man will. Diese Kuchen sind aber von Aepfeln oder Birnen am besten. Man schneidet sie in dünne Scheiben, bestreicht dann ein Blech mit frischer Butter, streut gestoßenes Brod darüber, und läßt den Kuchen im Ofen schön gelb backen.

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

8. Noch eine andere Art.

Man nimmt ein Blech, von welcher Größe man den Kuchen haben will, und bestreicht es dick mit frischer Butter. Hernach nimant man gestozenes Milchbrod, streut es ungefähr zwei Messerrücken dick auf die Butter und legt das Obst darauf. Man nimmt dann einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, thut Zucker dazu und rührt mit etn wenig Milch das Mehl zart an, schlägt drei Eier hinein, gießt einen Schoppen Milch daran, rührt alles wohl durcheinander, schüttet es über den Kuchen und läßt es dann in einem Zwischenöfelein oder in einem Backofen schön gelb backen. Man gibt diesen Kuchen in dem nämlichen Geschirr auf den Tisch, in welchem er gebacken wird.

9. Ein Brod-Aepfelkuchen.

Man bestreicht eine Tortenpfanne dick mit frischer Butter. Will man den Kuchen recht schön haben, so streut man noch eine Hand voll Zucker über die Butter, sammt einem halben Viertelpfund fein geschnittenen Mandeln; man muß aber wohl Acht geben, daß die Mandeln in der ganzen Pfanne herumkommen. Man zerschneidet Milchbrod in Tranchen, wie zu einer Suppe, und legt sie dicht neben einander in die Tortenpfanne. Man nimmt gute Aepfel, die sich leicht kochen lassen, schält sie und schneidet sie dünn. Diese kann man einen Finger hoch auf die Brodschnitten legen, streut eine Hand voll Zucker darüber, und fährt so fort, bis die Tortenpfanne voll ist. Oben auf die Aepfel legt man wieder dünn geschnittenes Milchbrod, stellt die

Tortenpfanne über die Gluth, und macht indessen ungefähr 6 Löffel voll eingesottene Butter in einer Pfanne heiß. Wenn die Butter heiß ist, so schüttet man sie über den Kuchen, deckt die Tortenpfanne zu, macht Feuer auf den Deckel und läßt ihn schön gelb backen. Man darf auch diesen Kuchen nicht eher aus der Tortenpfanne nehmen, als bis man sieht, daß das Brod unten gelb ist und die Äpfel zerkocht sind. Man legt dann einen Tortenteller darauf und stürzt den Kuchen um. Man kann ihn auch in einem Ofen oder in einem Zwischenöfelein backen; man giebt ihn immer warm auf den Tisch. Auch kann man das Brod oben auf weglassen.

10. Ein Kuchen von Quitten.

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

11. Kuchen von spanischem Brodteig, oder sogenannte Wähen.

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

in eine Tortenpfanne. Man schält Neuetten, oder Vorstorfer, Nessel, wie zu Compoten, legt einen neben den andern auf den Teig in die Tortenpfanne und bestreuet jeden mit ein wenig Zucker. Mit einem scharfen Messer, beschneidet man den Teig rings herum, stellt die Tortenpfanne aufs Feuer und setzt den Deckel, auf welchem das Feuer schon vorher brennen muß, darauf. Die Tortenpfanne darf nicht aufgedeckt werden vor Verfluß einer Viertelstunde. Man muß auch nicht zu viel Feuer darunter machen, damit der Kuchen nicht anbrennt, und oben auf dem Deckel muß das Feuer nur in der Mitte seyn. Wenn die Tortenpfanne aufgemacht wird, und der Dampf anfängt gelb zu werden, so streut man über jeden Apfelschnitz wieder ein wenig Zucker, läßt sie dann ganz ausbacken, und thut sie hernach auf einen Tortenteller.

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

12. Eine Zwetschen-Wähe.

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

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

13. Eine Himbeeren-Wähe.

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

14. Eine Maulbeeren-Wähe.

Sie wird auf die gleiche Art zubereitet, wie die Himbeeren-Wähe.

15. Eine Heidelbeeren-Wähe.

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

16. Eine Mirabellen-Wähe.

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

17. Eine Aprikosen-Wähe.

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

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

18. Eine Kirschen-Wähe.

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

19. Eine St. Johannisbeeren-Wähe.

Man strupft mit einer Gabel die St. Johannisbeeren von den Stielchen, bestreuet sie mit Zucker, deckt sie zu und läßt sie eine oder zwei Stunden in dem Zucker liegen. Das Weiße von sechs Eiern schwingt man zu Schnee, rührt sachte ein Viertelpfund gestosene Mandeln und eben so viel Zucker darein; belegt dann ein Blech mit spanischem Brodteig, thut die Hälfte von den Mandeln und den Eiern auf den Teig und legt die St. Johannisbeeren darauf, die andere Hälfte streicht man oben darüber und läßt es in einem Ofen schön gelb backen.

20. Eine Trauben-Wähe.

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

21. Eine Aepfel-Torte.

Zu einer großen Obst-Torte muß man immer ein Pfund Butter und ein Pfund Mehl rechnen. Zu einer Aepfel-Torte nimmt man Aepfel, die sich gut verkochen lassen. Man legt auf den Boden der Casserolle, in welcher man die Aepfel kocht, ein Viertelpfund Rosinen, thut die Aepfel darauf und gießt eine kleine Löffelschaale voll Wasser daran, nebst einem Stückchen Zucker. Man läßt die Aepfel ganz einkochen. Wenn sie kalt sind, rührt man Zimmet darein, oder reibt die Schale von einer halben Zitrone auf dem Reibeisen dazu, je nachdem man den einen oder andern Geschmack vorzieht. Den halben Theil des spanischen Brodteigs wahl man messerrückendick und so groß als die Tortenpfanne ist, aus, und legt das Aepfelmus fingersdick darauf: den andern halben Theil wahl man so groß als den ersten, schneidet ihn rund und schneidet einen Rand drei Finger breit davon. Das andere wahl man alsdann noch mehr in die Breite. Mit einem Küchenrädlein oder scharfem Messer zerschneidet man den Teig in schmale Riemen, bestreicht den Rand

der Torte mit ein wenig Wasser, und legt die schmalen Riemen einen guten Finger breit von einander über die Äpfel. Den zuvor abgesehnittenen breiten Riemen legt man über den Rand der Torte. Man streicht die Torte schön mit einem Ei an und läßt sie drei Viertelstunden ganz langsam backen.

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

22. Eine andere Art.

Wenn das Blech oder die Tortenpfanne mit Teig belegt ist, so schält man ungefähr 20 schöne Äpfel, die sich gut verkochen lassen, und schneidet sie in 4 Theile. Wenn sie ausge schnitten sind, zerschneidet man sie so fein als möglich. Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, und wenn sie abgeschält sind, so zerschneidet man sie längliche, thut etliche auf den Boden der Torte, und den halben Theil Äpfel darauf. Man streut eine Hand voll Zucker darüber und ein wenig fein gestoßenen Zimmt. Man thut wieder Mandeln darauf und den andern halben Theil Äpfel, und zuletzt den Rest Mandeln mit Zucker und Zimmt. Man wahl aus dem übrigen Teig einen Deckel, zeichnet mit einer Messerspitze einige Verzierungen darein und legt ihn auf die Torte. Man beschneidet

den Rand rings herum mit einem scharfen Messer, streicht die Torte mit einem Ei an und läßt sie ungefähr drei Viertelstunden backen.

23. Noch eine andere Art Obst-Torten.

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

24. Eine Rosinen-Torte.

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

25. Eine Mandel-Speck-Torte.

Man braucht zu einer großen Torte ein Pfund Mandeln. Wenn sie geschält und gestochen sind, so thut man sie in eine Schüssel nebst 3 Viertelpfund Zucker, reibt die Schaale von einer kleinen Zitrone an einem Reibeisen ab,

und thut sie dazu. Man zerschneidet die Citrone und drückt den Saft daraus in die Mandeln. Die Kerne dürfen nicht unter die Mandeln kommen, sondern man muß sie wieder davon nehmen, wenn sie dazu gekommen sind. Hernach schlägt man zwei ganze Eier hinein mit 4 Löffel voll Wasser, rührt dies eine gute halbe Viertelstunde durch einander, thut es dann in die Tortenpfanne, macht ein Gitter darüber, obschon nicht so nahe beisammen als wie bei dem Obst, streicht die Torte mit einem Ei an und läßt sie drei Viertelstunden backen. Wenn sie gebacken ist, kann man sie mit fein geschnittenen Pomeranzenschaalen oder Citronaten bestecken.

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

26. Eine Milch-Rahm-Torte.

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

27. Basler Osterfladen.

Man macht den Abend zuvor, ehe man die Fladen

backen
tiefen
vier C
Topf
Wasser
aus d
ist, s
weiße
über
kann.
Brei
am li
aus d
Mand
vier C
an, n
einem
sem k
dann
halben
Butte
stretet
die a
Ofen,
Stund
so mu
nur e

Zu
Vierte
es so
reibt
Milch
nimmt

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

28. Eine Mark-Torte.

Zu einer großen Mark-Torte braucht man anderthalb Viertel Mark, zieht die Haut rein davon ab und schneidet es so fein als möglich. Man nimmt ein Pfund Milchbrod, reibt alles Gelbe davon, gießt zwei Schoppen kochende Milch darüber, legt das Mark darein und deckt es zu. Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, die rein gestoßen seyn

müssen, und 6 Loth fein gestoßenen Zucker, zerrührt dies mit dem Gelben von sechs Eiern während einer Viertelstunde. Wenn das eingeweichte Milchbrod kalt ist, so zerrührt man es, bis es wie ein Mus aussieht, und thut es unter die gerührten Mandeln, nebst einem halben Schoppen Rahm oder einem halben Schoppen guter Milch. Das Weiße von den sechs Eiern schwingt man zu einem dicken Schnee, rührt es ganz langsam darunter, macht dann einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl, belegt die Tortenpfanne mit dem Teig und läßt es eine gute halbe Stunde backen. Man muß diese Torte warm auf den Tisch stellen, und gibt sie immer bei dem ersten Service zum Ragout. Man kann sie auch mit Salz machen, dann aber werden die Mandeln weggelassen.

29. Eine Quitten-Torte.

Zu einer mittelmäßigen Torte braucht man drei, oder vier bis fünf Quitten. Man thut sie in eine Casserolle mit siedendem Wasser und läßt sie kochen, bis die Haut oder die Rinde aufspringt. Dann legt man sie auf eine Platte und zieht die Haut davon ab, nimmt mit einem Löffel das Mark heraus und thut es in eine Schüssel; hierauf schält man sechs oder acht Reinetten, oder sonst gute Äpfel, thut sie in eine Casserolle nebst anderthalb Viertelpfund Zucker und einer halben Theeschaale voll Wasser. Sobald die Äpfel verkocht sind, thut man das Mark von den Quitten dazu und läßt es noch ein wenig mitkochen. Ist es nicht süß genug, so muß man mehr Zucker hinein thun. Hernach thut man das Gekochte in eine Schüssel, und wenn es kalt ist, so macht man eine Torte mit einem Gitter, wie die obige Äpfel-Torte. Zu einer solchen Masse von Quitten braucht man nur 3 Viertelpfund Butter und 3 Viertelpfund Mehl.

Ma
sehr
sie ha
dann
sind,
thut
stunde
zieml
thut
noch
einem
sie w
eine
Platt
ten k
und
Brod
ihn
wie d
viel
Die
thut
Zuck
Sche
bis z
nimm
darü

W
das
lane

30. Eine Quitten-Torte mit einer Gallerte.

Man nimmt etwa zwölf bis sechzehn Quitten, die nicht sehr groß sind, wäscht sie sauber ab, schält sie, schneidet sie halb von einander und nimmt das Kernhaus heraus, dann legt man sie, so wie sie geschält und ausgenommen sind, in frisches Wasser. Die Rinde sammt den Kernen thut man in eine Casserolle und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, drückt sie durch eine Serviette, und zwar ziemlich stark, damit alles Gallerichte wohl davon kommt, thut die Brühe wieder in eine messingene Casserolle und noch mehr Wasser dazu, legt die Quitten hinein nebst einem guten Stückchen Zucker, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Wenn sie nun weich werden, nimmt man eine Quitte um die andere heraus und legt sie auf eine Platte, damit alles Wasser wohl abläuft. Wenn die Quitten kalt sind, so macht man von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter einen schönen spanischen Brodteig. Man wahl't ihn Messerrücken dick aus, thut ihn in die Tortenpfanne und legt die Quitten darauf, wie die Äpfel zu einer Compoten-Wähe. Die Torte wird viel schöner in einer Tortenpfanne, als in einem Backofen. Die Brühe, in welcher die Quitten gekocht worden sind, thut man in eine messingene Pfanne und ein gutes Stück Zucker dazu, zerschneidet eine halbe Citrone in dünne Scheiben und läßt sie mitkochen. Man läßt es einkochen bis zu einer Gallerte. Ist dann die Torte gebacken, so nimmt man sie aus der Tortenpfanne, gießt die Gallerte darüber und legt die Citronenschaalen darauf.

31. Eine Zitronen-Torte.

Man schält den Tag zuvor vier Zitronen, zerschneidet das andere in dünne Scheiben, legt diese auf eine porzellanene Platte, streuet ein Viertelfund gesiebten Zucker

darüber und läßt es über Nacht stehen. Den andern Morgen thut man die Citrone sammt einer Theeschaale voll Wasser in eine messingene Pfanne. Wenn es zusammen ein wenig gekocht hat, so gießt man es durch ein Haarsieb, drückt die Citrone mit einem Löffel wohl aus, stellt den Saft wieder aufs Feuer, thut 12 Loth Zucker dazu und läßt es zu einem Syrop einkochen. Man nimmt dann ein halbes Pfund Mandeln, zieht die Haut davon ab und zerschneidet sie länglicht und fein. Die Citronenschalen läßt man eine kleine Viertelstunde im Wasser abkochen und zerschneidet sie in dünne fingerslange Stücken. Man macht von drei Viertelpfund Butter und drei Viertelpfund Mehl einen schönen spanischen Brodteig, und belegt ein Blech oder eine Tortenpfanne damit. Auf den Boden legt man die Hälfte der geschnittenen Citronen und thut die Mandeln nebst dem Syrop darauf, streut die andere Hälfte der geschnittenen Citrone über die Mandeln, macht ein Gitter darüber, wie bei einer Aepfel-Torte, und läßt sie schön gelb backen.

32. Eine andere Art.

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

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

33. Eine englische Torte.

Man nimmt eine halbe Maas guten alten Wein und einen Schoppen Wasser, reibt an anderthalb Viertelpfund Zucker das Gelbe von zwei Citronen ganz ab, legt den Zucker in den Wein, drückt den Saft von den Citronen sauber aus und läßt den Wein einkochen bis auf eine halbe Maas. Dann zerrührt man das Gelbe von acht Eiern, bis es weiß ist, rührt den gekochten Wein in die Eier, stellt es noch einige Augenblicke aufs Feuer, schüttet es dann in eine Schüssel, und läßt es stehen. Unterdessen belegt man ein Blech mit einem Mandelsteig und läßt ihn in einem Ofen halb backen. Alsdann gießt man die Eier sammt dem Wein hinein, und läßt es sämmtlich noch eine gute Viertelstunde im Ofen backen.

34. Eine Reis-Torte.

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

35. Eine Mandel-Torte.

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

36. Mandel-Herze.

Zu einer Platte Mandel-Herzen, welche in sechs Herzen und einem Stern besteht, nimmt man ein Pfund Mandeln und ein Pfund Zucker, wie auch das Gelbe von einer abgeriebenen Citrone und zwanzig Eier. Man verfährt dabei auf die gleiche Art, wie bei einer Mandel-Torte, streicht die Formen mit frischer Butter an, und läßt sie drei Viertelstunden lang backen.

37. Eine schwarze Brod-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln fein, nebst einem halben Pfund gesiebten Zucker, einem halben Quentchen Zimmet und zehn Nägelein. Alles dieses muß fein gestoßen werden. Man zerklopft das Gelbe von 10 Eiern dazu und rührt es zusammen eine gute halbe Stunde. Ein Viertelpfund schwarzes Brod läßt man unterdessen in einem Ofen dürr werden, aber nicht braun, stößt es in

einer
rühr
wird
rühr
Butt
hine
heiß

Z
gesie
den
der
es k
eina
Wei
Sch
streu
meh
welc
hine
Die
wert

D
nur
met
hab
back
gebe
dan

einem Mörser, läßt es durch ein Haarsieb laufen und rührt es unter die Eier. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschwungen und ebenfalls darunter gerührt. Man bestreicht dann eine Tortenform mit frischer Butter, streut gestoßenes Brod darauf, thut die Fülle hinein, und läßt sie in einem Ofen, der nicht gar zu heiß ist, drei Viertelstunden backen.

38. Eine Zuckerbrod, oder Biscuit-Torte.

Zu einer Biscuit-Torte braucht man drei Viertelfund gesiebten Zucker, das Gelbe von sechzehn Eiern und drückt den Saft von einer halben Citrone darein. Das Gelbe der Citrone zerreibt man auf einem Reibeisen und thut es hinzu. Man rührt dieß eine halbe Stunde hinter einander fort und immer nach einer Seite zu. Das Weiße von den Eiern schwingt man zu einem dicken Schnee und rührt es ganz langsam darunter. Hernach streut man noch ein halbes Pfund schönes trocknes Weis-mehl ganz sachte darunter. Man bestreicht eine Form, welche man will, mit frischer Butter, thut das Gerührte hinein und läßt es 3 Viertelstunden ganz langsam backen. Die Torten dürfen während dem Backen nicht bewegt werden, weder die Biscuit, noch die Mandel-Torten.

39. Eine Zimmer-Torte.

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

40. Eine schwarze Mandel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, reibt sie mit einem Tuche sauber ab, und stößt sie rein sammt der Haut. Man nimmt von sechs Eiern das Gelbe, und vier ganze Eier, wie auch ein Quentchen Zimmet, und acht oder zehn gestohene Nägelein. Man rührt dieß zusammen eine gute halbe Stunde. Dann schwingt man von den sechs Eiern das Weiße zu Schnee, bestreicht ein Blech mit Butter, und läßt es, wie die andern Torten, drei Viertelstunden backen.

41. Eine Erdäpfel-Torte.

Man nimmt gute Erdäpfel, die mehlicht sind, und schwellt sie mit wenigem Wasser, muß aber Sorge tragen, daß sie nicht auffspringen. Man läßt sie kalt werden und zerreibt sie auf einem Reibeisen, nimmt ein halbes Pfund zerriebene Erdäpfel und eben so viel Zucker. Man kann auch drei Viertelpfund Erdäpfel nehmen, wenn man die Torte nicht gern zu süß haben will. Man reibt von einer Citrone die Schale auf dem Reibeisen dazu und zerfloßt vier ganze Eier, und von sechs Eiern das Gelbe sehr stark, streut den Zucker in die Eier und zertheilt die Erdäpfel ganz langsam hinzu. Man rührt dieß eine halbe Stunde nach einer Seite zu, nimmt dann das Weiße von den sechs Eiern, schwingt es zu Schnee und rührt es ganz sachte darunter. Man bestreicht ein Tortenblech mit frischer Butter, streut gestohenes Milchbrod darüber und thut das Gerührte hinein.

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

so groß als man die Torte haben will, bestreicht sie dann mit frischer Butter und streut nur ein wenig gestoßenes Brod darüber, damit sich das Papier desto besser von der Torte ablösen läßt. Man schneidet dann noch ein anderes Papier drei Finger breit und so lang als die ganze Rundung des Bodens, und näht beide Enden zusammen. Dieß dient nun als Rand der Form. Es muß aber zuerst gleichfalls mit frischer Butter angestrichen und mit ein wenig gestoßenem Brode überstreut werden. Man legt es dann auf ein Blech und füllt es mit der Masse; hernach, wenn die Torte gebacken ist, wird sie mit Zucker überstreut oder mit einem Guß überzogen, wie man die Marzipan überzieht.

42. Tabaks-Rollen.

Von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter macht man zuerst einen spanischen Brodteig. Wenn der Teig fertig ist, so wahl't man ihn messerrückendick aus und zerschneidet ihn in Stücke, die ein wenig kürzer sind als die Formen oder die Hölzer, so man dazu braucht. In der Länge müssen sie einen Finger breit über einander zu liegen kommen, wenn man den Teig über die Hölzer rollt. Man macht dann dazu folgende Fülle: man nimmt ein Pfund Mandeln; wenn sie geschält sind, werden die Mandeln so rein als möglich gestoßen; man thut drei Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, reibt das Gelbe von einer Citrone auf dem Reibeisen ab und drückt den Saft von der Citrone darein, schlägt zwei Eier dazu nebst drei bis fünf Eßlöffel voll Wasser, rührt dieß eine kleine halbe Viertelstunde unter einander, thut dann auf jedes Stückchen Teig einen Eßlöffel voll Fülle, und breitet die Fülle ganz auf dem Teig auseinander; man legt das Holz darauf und wickelt den Teig darum, und bindet es mit einem Bindfaden fest, der zuvor mit frischer Butter bestrichen werden muß; man legt die Tabaksrollen auf ein

Blech, und zwar einen Finger breit von einander. Der Ofen darf auch nicht zu heiß seyn, damit die Tabakrollen nicht zu braun werden, sondern immer ein wenig weiß bleiben. Man läßt sie eine gute halbe Stunde backen, löst dann gleich die Fäden davon, zieht das Holz heraus, thut auf einen Teller Zucker und Zimmet, und kehrt die Tabakrollen darin um, weil sie noch warm sind. Von einem Pfund Mandeln und einem Pfund Butter gibt es 24 Stück. Man kann auch Zimmet statt Citronen nehmen.

43. Torteletten von Compoten.

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

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

44. Torteletten mit Bitter.

Zu solchen Torteletten nimmt man gekochte Äpfel wie zu einer Äpfeltorte, oder Rosinen. Man schneidet auch Mandeln in die Äpfel. Man sticht den Teig mit einem blechernen Model aus und legt ihn in die Mädelein, thut dann die Äpfel, oder was man sonst hat, darein, beschneidet den Teig rings herum mit einem scharfen Messer und macht ein Bitter darüber von vier bis sechs Stückchen Teig, man streicht es zuletzt mit Eiergelb an und läßt es schön gelb backen.

45. Mandel-Torteletten ohne Teig.

Zu 16 bis 20 Torteletten nimmt man anderthalb Viertelpfund Mandeln. Wenn sie geschält und mit ein wenig Zucker gestossen sind, thut man anderthalb Viertelpfund fein gesiebten Zucker hinzu und sechs Eier. Das Gelbe wird eine halbe Viertelstunde mit dem Zucker und den Mandeln gerührt; man thut noch 2 Loth Rosinen darein, die aber zuvor sauber abgetrocknet seyn müssen. Das Weiße schwingt man zu einem dicken Schnee, und rührt es ganz sachte darunter, bestreicht die Tortelettenformen mit frischer Butter, thut in jede Form einen Eßlöffel voll, stellt sie dann gleich in ein Ofenlein, welches aber nicht zu heiß seyn darf, und läßt sie schön gelb backen.

46. Mandelschnitten.

Man nimmt ein Pfund fein gestosene Mandeln, drei Viertelpfund fein gestossenen Zucker, die Schale von einer Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben; zwei bis drei Eierweiß werden mit einem Löffel voll Wasser zerklöpft, und etwa eine halbe Viertelstunde darunter gerührt; man schneidet Milchwecken halb fingersdick, streicht auf jede Schnitte einen Eßlöffel voll davon, streut Zucker darüber

und läßt sie in einem Ofen, der nicht gar zu warm ist, backen. Man macht dann eine Sauce dazu, wie bei den Ziegerlein angezeigt ist, oder nimmt kalten Milchrahm, mit Zucker vermischt, thut ihn auf eine Platte und legt die Schnitten darein.

47. Kleine Glädlein.

Man macht von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl einen schönen spanischen Brodteig. Wenn er messerrückendick ausgewählt ist, zerschneidet man ihn in Stücken, wie zu Tabaksrollen. Man legt dann mitten auf den Teig gekochte Aepfel mit Rosinen, oder gekochte Rosinen, wie man sie zu den Torteletten kocht, oder eine Fülle, wie man sie zu Mandel-Torteletten macht. Man bestreicht den Teig mit ein wenig Wasser oder einem Ei, schlägt den Teig über die Fülle, drückt ihn zusammen und beschneidet ihn rings herum einen Finger breit von der Fülle, streicht ihn mit dem Ei wieder an, und läßt ihn schön gelb backen. Man kann sie in einer Tortenpfanne oder in einem Deselein backen, wie man will.

48. Dreispitzen.

Hierzu wird eine gleiche Fülle gemacht, wie zu den Glädlein. Von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl gibt es zwölf Dreispitze. Man hat einen runden Model, in der Größe einer Tassen-Schale, wenn der Teig ausgewählt ist, so drückt man ihn aus, legt dann die Fülle mitten auf jedes Stück, streicht sie mit einem Messer dreieckigt, bestreicht den Teig mit einem Ei und schlägt ihn in drei Ecken zusammen. Der Teig muß aber so gut über einander kommen, daß er die Fülle ganz bedeckt. Man kehrt dann die Dreispitze um, legt sie auf ein Blech oder auf eine Tortenpfanne dicht neben einander, bestreicht sie mit Eiergelb, sprengt ein wenig Zucker darüber und läßt sie eine gute Viertelstunde backen.

Man löst sie mit einem Messer von einander und läßt sie noch eine halbe Viertelstunde backen.

49. Bratwurst-Becken.

Zu 20 Bratwurst-Becken braucht man einen spanischen Brodteig von drei Viertelpfund Butter und drei Viertelpfund Mehl. Man nimmt zwei Pfund Schweinefleisch ohne Bein dazu; klopft das Fleisch stark, hackt es so fein als möglich, und thut es in eine Schüssel nebst Pfeffer und Salz, ein wenig gestoßenen Nägelein und einer halben Citronenschale, fein zerschnitten, wie auch ein Trinkglas voll Wasser. Man wirkt das Fleisch wohl durch einander, und thut es in eine Spritze. Man kann es entweder in Bratwurst-Därme thun, oder auch ohne Därme auf den Teig legen, wie man will. Es muß aber doch durch die Spritze laufen, sonst bekommt es keine Form. Man schlägt dann den spanischen Brodteig über das Fleisch zusammen, und beschneidet ihn rings herum einen Finger breit vom Fleische. Man streicht die Becken mit einem Ei an, und läßt sie in einem Backofen oder Deselein backen; sie müssen über eine halbe Stunde im Ofen bleiben. Sie müssen immer warm aufgetragen werden.

50. Ofen-Küchlein.

Zu zwei Schoppen Milch nimmt man ein halbes Pfund frische Butter und thut sie in die Milch, nebst einem halben Viertelpfund Zucker. Wenn die Milch kocht, so rührt man ganz langsam ein Pfund Mehl darein, rührt es auf dem Feuer, bis der Teig sich von der Pfanne löst. Man nimmt dann den Teig vom Feuer und rührt noch ferner darin, bis er ein wenig abgekühlt ist, und legt dann 11 Eier in warmes Wasser. Wenn nun der Teig ein wenig kalt geworden ist, so schlägt man die Eier eines nach dem andern hinein. Es muß aber ein jedes Ei besonders in dem Teige

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

51. Ofen-Küchlein mit Wasser.

Man thut sechs Theeschalen voll Wasser in eine Casserolle, ein halbes Pfund gute frische Butter dazu, und ein halbes Viertelpfund Zucker. Wenn es zusammen aufkocht, so nimmt man ein halbes Pfund schönes Weißmehl und wirft es mit einander in das Wasser, rührt so geschwind als möglich darin, und so lange bis der Teig von der Casserolle sich ablöst. Man nimmt dann die Casserolle vom Feuer und verarbeitet den Teig noch ein wenig, bis er abgekühlt ist. Unterdessen legt man acht Eier in warmes Wasser, rührt eines nach dem andern in den Teig und thut Rosenwasser hinzu oder die Schale von einer halben Citrone abgerieben; man nimmt dann Torteleiten-Formen, thut in jegliche ein rechtes Kaffeelöffelchen voll, und läßt sie in einem Ofen backen. Es gibt 48 Stück aus dem vorgeschriebenen Teige. Wenn es möglich ist, so gibt man sie warm auf den Tisch, oder man stellt sie wieder in den Ofen, ehe man sie serviren will, damit sie wieder warm werden. Diese Ofen-Küchlein sind besser als die vorigen mit Milch.

52. Ein Apfelgebäckenes (Apfelkuchen.)

Zu allen Küchlein muß immer gute eingefotiene Butter gebraucht werden, die keinen übeln Geruch hat, denn sonst werden die Küchlein schlecht. Zweitens ist zu beobachten, daß man die Butter zuerst muß dämpfen lassen, ehe man die Küchlein hinein thut, und daß man zu dem Teig so feines und so trockenes Mehl nehmen muß, als man nur bekommen kann. Zu Apfel-Küchlein ist besonders gut, wenn man Äpfel wählt, die nicht zu naß sind. Die Vorstorfer- und Meicher-Äpfel sind am besten zum Backen. Diese Äpfel-Küchlein werden auf folgende Art bereitet: Man schält 30 oder 40 Meicher-Äpfel, und zerschneidet sie in Würfel; thut dann in eine Schüssel vier Löffel voll Weismehl, rührt es mit ein wenig Milch an, aber ganz dick, thut das Weiße von vier Eiern hinzu, nebst einer kleinen Hand voll fein gestoßenem Zucker, und ungefähr einer Eierschale voll Kirschenwasser. Sollte der Teig zu dünn werden, so rührt man noch Mehl hinein und rührt es nochmals durcheinander, damit an jedem Stückchen etwas Teig hängen bleibt. Man thut dann in eine eiserne Pfanne ausgekochte Butter, stellt die Pfanne über ein starkes Feuer, und wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpt, so nimmt man die Äpfel alle zusammen auf einen großen Schaumlöffel, und legt sie in die Butter. Bringt man sie nicht alle auf einmal darauf, so holt man die übrigen nach. Man läßt sie dann auf einem schnellen Feuer backen. Die Pfanne muß aber einigemal umgerüttelt werden, damit die Äpfel unten nicht ansitzen. Wenn man nun sieht, daß sie oben auf ein wenig gelb werden, so steckt man zwischen die Pfanne und den Apfelkuchen ein Fisch-Schäuflein, und hebt die Äpfel ein wenig in die Höhe, daß man mit dem Schaumlöffel hinunter langen kann. Hernach, wenn sie alle auf dem Schaumlöffel sind, so

fährt man schnell damit in die Höhe, kehrt sie um und läßt sie auf der andern Seite backen. Man nimmt sie dann mit dem Schanmlöffel wieder aus der Butter und läßt sie vertropfen.

53. Aepfel-Küchlein mit rothem Wein.

Man nimmt zwei Rührlöffel voll schönes Weismehl, thut einen Schoppen rothen Wein in einer Pfanne aufs Feuer. Wenn der Wein stark kocht, so rührt man das Mehl damit an, thut dann eine Eierschale voll Kirschenwasser in die Pfanne, und läßt es wieder kochen. Sieht man während dem Rühren, daß der Teig zu dünn werden will, so muß man noch mehr Mehl in die Schüssel thun, es mit dem Wein nochmals anbrühen und unter das Andere rühren. Der Teig muß so dick seyn, daß man ihn mit einem Finger verstreichen kann. Streue dann noch eine Hand voll Zucker darüber und schaffe ihn hinein. Den Tag zuvor, ehe man die Küchlein backen will, muß man die Aepfel schälen und in vier Theile zerschneiden, damit sie trocken werden, denn sonst wird es unmöglich, den Teig darauf zu streichen. Stecke dann die Aepfelschnitze an eine Gabel, und bestreiche sie einen messerrückendick mit dem Teige. Von einem solchen Teige, wie ich angezeigt habe, gibt es 30 Stück. Man thue dann eingesottene Butter in eine Pfanne, und so man will, kann man auch einige Löffel voll eingekochtes Schweineschmalz darein legen. Wenn die Butter heiß ist, daß sie dämpft, so legt man die Küchlein hinein, und läßt sie auf einem schnellen Feuer backen. Man nimmt die Aepfel nicht eber aus der Butter, als bis sie nicht mehr schreien. Bei allem, was man von Aepfeln backt, muß man immer ein starkes Feuer unterhalten, und es schnell backen lassen, sonst ziehen die Aepfel zu viel Fett an sich.

54. Eine andere Art Apfelfüchlein oder Apfelftrauben.

Man nimmt drei Löffel voll schönes Weisemehl, thut einen Löffel voll Zucker hinzu, und rührt es mit gutem weißen Wein kalt an. Der Teig darf weder zu dick noch zu dünn seyn. Hernach gießt man ein paar Löffel voll Kirschenwasser darein. Man schält die Äpfel, zerschneidet sie würfelticht, wirft sie in den Teig und rührt sie darin um, daß an jedem Stückchen etwas Teig hängen bleibt. Man legt sie dann löffelvollweise in die Butter und wendet sie während dem Backen einige Mal um, so sind sie gut.

55. Noch eine andere Art.

Man schält gute Äpfel zum Backen, und schneidet sie mitten entzwei, wie zu Compoten. Man legt sie dann in eine Schüssel, und sprengt eine Hand voll Zucker darüber. Zu zwölf Äpfeln nimmt man das Weiße von zwei Eiern und einen guten Löffel voll Kirschenwasser. Man zerklöpft es, bis die Eier ganz weiß sind, schüttet es über die Äpfel, und rührt sie darin um, daß sie alle naß werden. Man thut auf einen Teller ungefähr zwei Hände voll gestoßenes Brod. Dann nimmt man jeden halben Apfel an eine Gabel, kehrt ihn in dem Brode um, und läßt sie alle in der Butter schön gelb backen. Wenn man Apfelfüchlein backt, so hat man immer eine halbe Schindel bereit, damit man die Äpfel in der Butter umwenden kann. Es müssen alle Apfelfüchlein während dem Backen öfters umgewendet werden.

56. Apfelfüchlein mit gestocker Milch oder Rahm.

Die Äpfel werden geschnitten, wie die vorhergehenden. Man thut dann drei Löffel voll Mehl in die Schüssel und rührt es mit saurem Rahm oder Milch zart an, aber so

dick, daß der Teig an den Äpfeln hängen bleibt, wenn man sie hinein steckt. Man thut eine Hand voll Zucker hinzu, und backt sie, wie die vorhergehenden.

57. Gebackene Äpfelschnitz.

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

58. Äpfelschnitten.

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

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

59. Erdbeeren Schnitten.

Man nimmt zwei Teller voll Erdbeeren, dann Milchbrod dazu, und wenn es dürr ist, so stößt man es in einem Mörser. Es darf aber nicht gelb werden; man thut es zu den Erdbeeren, nebst einigen Händen voll Zucker, bis die Erdbeeren süß genug sind. Das Weiße von drei Eiern zerklöpft man so lange, bis es anfängt weiß zu werden, und thut es zu den Erdbeeren. Man rührt darin, bis die Erdbeeren zerdrückt sind. Man schneidet dann Milchbrod in Schnitten, streicht auf jede Schnitte einen guten Eßlöffel voll, und backt sie in Butter so schnell wie man die Äpfel backt. Wenn man sie umkehrt, muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht in die Erdbeeren hinein sicht. Man nimmt sie dann aus der Butter, thut Zieckpapier auf einen Rost, legt die Erdbeeren Schnitten darauf, und bestreuet sie gleich mit Zucker und Zimmt. Alle Küchlein, die mit Obst gemacht sind, müssen auf Zieckpapier gelegt werden, wenn man sie aus der Butter nimmt.

60. Gebackene Birnen oder Schuhnägel.

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

61. Kirschenküchlein.

Man nimmt zwei Löffel voll Mehl, thut einen Löffel voll Zucker hinzu, und rührt das Mehl mit ein wenig weißem Wein und etwa zwei Löffel voll Kirschenwasser dick an. Dann rührt man das Weiße von zwei Eiern hinein. Der Teig muß so dick seyn, daß er vom Löffel läuft. Man nimmt dann schöne schwarze Kirschen, bindet mit einem Faden vier bis sechs zusammen, hebt die Kirschen beim Stiel, drückt sie in den Teig, und legt sie in die heiße Butter. Man zieht sie wieder heraus, und läßt sie dann in heißer Butter schön gelb backen.

62. Eine andere Art.

Man nimmt vier Löffel voll Mehl, und rührt es mit Milch dick an. Dann nimmt man in der Größe einer Nuß ausgekochte Butter und läßt sie ganz heiß werden. Hernach wenn sie wieder ein wenig abgekühlt ist, so gießt man sie ganz langsam in den Teig. Man schlägt zwei Eier hinein, und rührt es wohl durch einander. Der Teig muß so dick seyn wie zu Nespelstrauben. Man nimmt einen großen Teller voll Kirschen, zupft die Stiele davon, legt sie in den Teig und rührt sie darin herum. Man thut sie löffelvollweise in heiß gemachte Butter, und läßt sie wie Nespelküchlein backen.

63. Gebackene Zwetschen.

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

64. Gebackene Aepfel mit Rosinen.

Man wäscht ein halbes Pfund Rosinen so rein als möglich und zerleset sie; thut sie in eine irdene Casserolle, sammt einem Schoppen rothen Wein, einem Glas Wasser, zwei oder drei Gewürz-, Nelken und einigen Stückchen Zimmt. Man läßt dieß auf etwa ein Glas voll Saft einkochen. Dann stellt man die Casserolle vom Feuer, thut in eine Pfanne ausgekochte Butter, schneidet Weißbrod ohngefähr sechs oder sieben Schnitten, wie man sie zum Pöhen in die Suppen braucht, legt sie in die heiße Butter, und backt sie schön gelb. Sie dürfen in nichts eingeweicht werden. Man nimmt sie dann aus der Butter und läßt sie ablaufen; legt die gebackenen Schnitten oben auf die Rosinen und deckt sie fest zu. Man schält acht Aepfel, schneidet sie mitten entzwei, wie zu Compoten, und läßt sie in heißer Butter backen. Wenn sie schön gelb sind, so nimmt man sie heraus. Während der Zeit daß sie abtropfen, nimmt man das Brod von den Rosinen, legt es unten in die Platte, und gießt die Rosinen sammt der Sauce darüber. Man legt dann die gebackenen Aepfel auf die Rosinen, und trägt sie gleich zu Tische.

65. Rosinen-Brod.

Man nimmt drei Viertelpfund Rosinen und ein Viertelpfund Meertrauben. Wenn sie gewaschen und gereinigt sind, so thut man sie in eine irdene Casserolle sammt einem Stück Zucker, einer Bouteille rothen Wein und einem Schoppen Wasser. Man läßt es dann kochen, bis ohngefähr noch ein Schoppen übrig ist. Man zerschneidet hernach schönes Weißbrod in Riemen etwas länger als ein Finger und zwei Finger dick. Man kann immer bei sechszehn Stückchen Weißbrod schneiden. Alsdann gießt man ein Glas voll rothen Wein darüber. Wenn der Wein

in das Brod gesogen ist, so bakt man es schön gelb in Butter. Man läßt es dann abtropfen, und legt es etwa eine Viertelsunde auf die Rosinen. Hernach legt man das Brod auf eine Platte, thut die Rosinen darüber, und schüttet die Brühe oben darauf. Sollte die Sauce nicht alle darüber geben, so thut man sie besonders auf ein Geschirr, und gibt dieses mit auf den Tisch.

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

66. Gebackene Makronen mit einer Sagebutten-, oder Buttenmus-, Sauce.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, zieht die Haut davon ab und stößt sie ganz fein mit ein wenig Rosenwasser, man thut 3 Viertelpfund gesiebten Zucker hinein, reibt das Gelbe von einer Citrone auf einem Reibeisen, und drückt den Saft aus der Citrone in die Mandeln. Man zerfloßt das Weiße von zwei Eiern, und rührt es in die Mandeln, macht dann ausgekochte Butten heiß, und wenn die Butter heiß ist, so nimmt man einen Eßlöffel voll Mandeln nach dem andern, legt sie in die Butter, und bakt sie schön gelb. Hernach legt man sie auf Fließ-

papier, und macht folgende Sauce: Man nimmt eine Bou-
teille rothen Wein, thut ein Glas voll Wasser hinzu, ein
gutes Stück Zucker und ein wenig Zimmet. Man läßt
den Wein eine gute Viertelstunde kochen, nimmt den gan-
zen Zimmet heraus, ebenso drei bis vier Eßlöffel voll
Buttenmus, rührt es in den Wein, und läßt es noch ein
wenig kochen. Man richtet es dann in eine porzellanene
Platte an, und legt die gebackenen Makronen darauf.

67. Gebackenes Weißbrod oder Pfaffenschnitten.

Man schneidet Weißbrod etwas länger als ein Finger
und zwei Finger dick, gießt etwa eine Stunde zuvor,
ehe man es backen will, rothen Wein darüber, schüttet
den Wein wieder ab, gießt ihn wieder oben darüber,
und so verfährt man drei bis vier Mal, ehe man es backt.
Man läßt Butter heiß werden, und läßt es darin schon
gelb backen. Wenn die Schnitten abgetropft sind, streut
man Zucker und Zimmet darüber, und gibt sie warm auf
den Tisch.

68. Gebackene Weißbrodschnitten.

Man schneidet Weißbrod in Schnitten, nicht gar so
dick als ein kleiner Finger, wie man sie zu Suppen
braucht, und gießt rothen Wein darüber, bis sie weich
sind. Man thut dann auf einen Teller vier Eier und
zerklopft sie stark, nimmt die Schnitten aus dem Wein,
kehrt jede besonders in dem Ei um, und läßt sie in heißer
Butter schnell backen. Wenn sie abgetropft sind, so legt
man eine neben die andere auf eine Platte, streut Zucker
und Zimmet darüber, und gibt sie gleich auf den Tisch.

69. Spanische Brodküchlein oder Weinküchlein.

Hiezu nimmt man ein halbes Pfund Mehl, thut es
auf ein Würfbrett, macht in der Mitte eine Grube, zer-

klopft ein Ei mit ein wenig Salz und thut es in die Grube, nebst einem Löffel voll geseibtem Zucker. Man gießt dann guten weißer Wein dazu und macht einen Teig daraus, wie zu spanischem Brodteig; man nimmt ein Viertelpfund frische Butter, zerdrückt sie wohl, thut sie in den Teig, und wahlst diesen, wie man den spanischen Brodteig wahlst; man wahlst ihn etwa 2 Messerrücken dick aus, nimmt dann ein hohles Glas und drückt den Teig damit aus. Man backt ihn schön in heißer Butter, bis er gelb ist, nimmt die Rölllein heraus, läßt sie abtropfen, streut Zucker darüber, und gibt sie auf den Tisch.

70. Gebackene Wecklein.

Man schneidet Wecklein oder Milchbrod der Länge nach von einander, legt sie auf eine Platte dicht neben einander, so daß der abgeschchnittene Theil oben auf zu liegen kommt. Man thut dann in einen kleinen Topf kalte Milch, gießt sie ganz langsam über das Brod, schüttert die Milch alle wieder davon ab, und so verfährt man etwa sechs Mal, bis das Milchbrod ganz weich ist. Will man nun die Wecklein auf diese Art backen, die ohnstreitig die beste ist, so müssen sie immer zwei oder drei Stunden zuvor zugerüthet werden. Will man sie aber gleich fertig haben, so darf man nur die Milch kochen lassen, sie darüber gießen, hernach auf einen Teller vier Eier zerklöpfen, die Wecklein darin umkehren und in Butter schön gelb backen. Wenn sie langsam gebacken werden, so werden sie immer schöner, als wenn man sie schnell backen läßt.

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

Ma
anstatt
Milch
und b
aus d
Zimme

Ma
so dick
man e
Stund
zwei S
kochen
Den a
Hand
der Ne
zerschn
kleiner
in dem
schön g

Ma
Schüße
einer h
oder th
meranz
liebsten
bis sie
sin, bis

71. Sogelschnitten.

Man schneidet das Milchbrod oder die Wecklein breit, anstatt dick, gießt kochende Milch darüber, schüttert die Milch wieder ab, kehrt die Schnitten in zerflopfem Ei um, und backt sie schön gelb in Butter; man nimmt sie wieder aus der Butter, läßt sie abtropfen, streut Zucker und Zimmet darüber, und gibt sie auf den Tisch.

72. Gebackener Reis.

Man kocht ein halbes Pfund Reis in zwei Maas Milch so dick man kann. Während der Zeit das er kocht, thut man einige Stückchen Zucker daran, und läßt ihn zwei Stunden lang kochen. Man nimmt eine Platte, die etwa zwei Finger tief ist, sprengt Mehl darein, thut den gekochten Reis hinzu, und läßt ihn über Nacht darin stehen. Den andern Tag nimmt man ein Brett, und sprengt eine Hand voll Mehl darüber, nimmt die Platte, auf welcher der Reis liegt und kehrt sie auf das Brett um. Man zerschneidet den Reis in Stücke, etwas länger als ein kleiner Finger und zwei Finger breit, kehrt die Stückchen in dem Mehl um, und backt sie bei ganz gelindem Feuer schön gelb.

73. Rosen-Küchlein.

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

macht ihn dann mit Milch so dünn, daß er vom Löffel läuft, und thut hernach eingesottene Butter in eine kleine eiserne Pfanne, die aber ein wenig tief ist. Wenn die Butter zergangen ist, so legt man das Eisen, mit welchem die Küchlein gebacken werden, gleich in die Butter. Wenn sie dann heiß ist, daß sie dämpft, so stellt man sie vom Feuer weg. Man nimmt das Eisen heraus und stellt es in den Teig; man muß aber Acht geben, daß der Teig nicht über das Eisen hinaus geht. Man stellt das Eisen gleich wieder in die Pfanne; es muß immer auf dem Boden der Pfanne stehen bleiben. Wenn das Küchlein gelb ist, so wendet man das Eisen um, damit die Butter ganz davon abläuft. Man klopft mit einem Messer oben auf das Eisen, so fällt das Küchlein heraus. Es gibt in allem bei 30 Stück, je nachdem das Eisen groß oder klein ist.

74. Goldene Hauben oder Zuckerstrauben.

Man nimmt zwei Trinkgläser voll schönes Weismehl, ein Glas voll gestiebtem Zucker, von zwei Eiern das Weiße und das dritte ganz. So rührt man Eier darein, bis der Teig so dünn ist, daß er durch einen Trichter läuft. Hernach macht man in einer Pfanne, die so groß ist, als man die goldenen Hauben haben will, eingesottene Butter heiß. Gewöhnlich nimmt man Pfännlein, die nicht größer sind als ein kleiner Teller, in welchem man die Butter heiß werden läßt. Dann thut man von dem Teig etwa drei Kochlöffel voll in ein Trichterlein mit fünf Röhren, und läßt ihn geschwind in die heiße Butter laufen. Wenn die Küchlein auf einer Seite gelb sind, so wendet man sie mit einer eisernen Gabel um, wickelt dann einen Bogen Filzspapier um ein Wallholz, und wenn die goldene Haube auf beiden Seiten gebacken ist, so nimmt man sie mit der Gabel aus der Butter und legt sie über das Wallholz. Man nimmt noch einen Bogen Filzspapier,

und drückt die Haube satt an. Wenn sie dann auf dem Wallholz kalt geworden ist, so nimmt man sie hinweg. Von einem Glas voll Zucker und zwei Gläsern voll Mehl gibt es acht bis zehn Stück.

75. Dickröhrige Strauben.

Man thut ein Pfund Weißmehl in eine Schüssel, und in eine Pfanne eine halbe Maas Wasser und zehn Loth Butter. Wenn das Wasser kocht, so rührt man es in das Mehl und schafft den Teig fort, bis er ein wenig kalt ist. Man legt dann dreizehn oder vierzehn Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem andern darein, und thut ein wenig Salz hinzu. Man thut dann in eine kleine eiserne Casserolle, die nicht größer ist als ein Teller, ausgekochte Butter, nimmt einen Straubentrichter, der eine fingersgroße Oeffnung hat, thut Teig darein, und läßt ihn in der Ründe von der Pfanne herumlaufen, so groß sie ist. Man backt die Strauben ganz langsam. Man muß den Teig immer auf warmem Wasser stehen haben, damit er nicht kalt wird.

76. Dünnröhrige Strauben.

In einen Schoppen Wasser thut man vier Loth frische Butter, und ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel. Wenn das Wasser kocht, so rührt man das Mehl damit an. Man legt sieben Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem andern hinein, und thut ein wenig Salz dazu und einen Löffel voll Kirschwasser. Den Teig schafft man wohl durcheinander. Man nimmt dann einen Straubentrichter mit einer ganz kleinen Oeffnung. Sollte der Teig zu dick seyn, daß er nicht durch den Trichter läuft, so thut man Eier hinzu, bis er dünner ist. Man nimmt eine kleine eiserne Pfanne in der Größe eines kleinen Tellers, und thut obngefähr vier Löffel voll Teig in den

Trichter. Wenn die Butter heiß ist, so stellt man sie vom Feuer, läßt den Teig in die Butter laufen, und backt die Strauben ganz langsam auf beiden Seiten schön gelb.

77. Bauernsträublein.

Man nimmt ohngefähr zwei Schoppen Milch, thut ein Stückchen Butter hinzu, und wenn die Milch kocht, so rührt man Mehl darein, bis es ein dicker Teig ist; thut Salz in den Teig und setzt ihn vom Feuer, legt Eier in warmes Wasser, und schlägt so viel darein, bis es so dünn ist, daß es durch einen Trichter läuft. Man nimmt ein Pfännlein so groß man die Strauben haben will, und thut Butter darein. Wenn sie heiß ist, so stellt man sie vom Feuer und läßt die Strauben hinein laufen. Man backt sie auf einem gelinden Feuer ganz langsam, und wenn sie aus der Butter kommen, so streut man Zucker darüber.

78. Verbrühte Sträublein.

Man thut einen Schoppen Wasser in eine Pfanne und drei Loth Butter dazu. Wenn das Wasser kocht, so rührt man Mehl darein, bis es ein dicker Teig ist. Man rührt ihn auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst; thut ein wenig Salz hinzu, schlägt so viele Eier in warmes Wasser, bis der Teig wieder so dünn ist, daß er durch einen Straubentrichter läuft, und backt dann die Strauben in Butter wie die vorhergehende.

79. Gebackene Ameletten.

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

ein paar Eier auf einen Teller, je nachdem man viel oder wenig Ameletten hat, zerklopft die Eier wohl, und kehrt die Ameletten darin um. Man legt fein gestoßenes Brod auf einen andern Teller, und wie man die Ameletten aus den Eiern nimmt, kehrt man sie in dem gestoßenen Brode um, läßt eingesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Ameletten hinein, sobald sie heiß ist, und läßt sie bei einem ziemlich schnellen Feuer schön gelb backen; man legt sie dann auf Fließpapier, und gibt sie warm auf den Tisch.

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

80. Schnitten.

Man thut ein Pfund Weißmehl in eine Schüssel, eine halbe Maas Wasser und 6 Loth Butter dazu; wenn das Wasser kocht, so wird es in das Mehl gerührt. Man legt 16 Eier in warmes Wasser, und rührt sie nach und nach in den Teig. Man schneidet Weißbrod in Schnitten, wie man es zum Bâhen in die Suppen braucht, und kehrt jede Schnitte in dem Teige um. Dann wird in einer Pfanne Butter zerlassen, wenn sie heiß ist, so stellt man sie ab dem Feuer, und legt die Schnitten darein. Die Pfanne muß sehr groß seyn, wenn man sechs bis acht Schnitten darein legen soll. Man backt sie unter beständigem Umrütteln auf beiden Seiten schön gelb.

81. Sprigen . Rûchlein.

Man gießt drei Schoppen Milch in eine Casserolle oder in eiserne Pfanne; legt 6 Loth Butter hinein und ein paar Stückchen Zucker. Wenn die Milch kocht, so streut man unter beständigem Umrühren schönes Weißmehl darein, bis es ein dicker Teig gibt, und rührt ihn auf dem Feuer noch so lange, bis er so dick wird, daß man

ihn nicht mehr verarbeiten kann. Man thut ihn auf ein Brett, und wirft ihn mit den Händen, bis er kalt ist. Man zerpuszt dann den Teig in kleine Stücke, macht jedes Stück ein wenig breit, und legt sie in eine Schüssel. Man thut 18 bis 24 Eier in warmes Wasser, welche mit den Händen eines nach dem andern in den Teig geknetet werden. Man thut ein wenig Salz dazu und eine Eierschale voll Kirschwasser. In einer Pfanne wird dann ausgekochte Butter heiß gemacht, die Spritze füllt man mit dem Teig, stellt die Butter, wenn sie heiß ist, ab dem Feuer, und drückt den Teig aus der Spritze in die Butter. Eine Spritze voll gibt zwei Küchlein. Nimmt man eine große Pfanne, so kann man zwei bis drei Stück mit einander backen; man muß den Teig nur nicht zu dick machen. Bei dem ersten Küchlein kann man gleich sehen, ob er zu dünn oder zu dick ist. Sind die Küchlein schwer, so ist der Teig zu dick, und fallen sie zusammen, wenn man sie aus der Butter nimmt, so ist er zu dünn; man muß sie auch ein wenig langsam backen, und während dem Backen mit Butter begießen.

82. Zwieback, Küchlein.

Man nimmt eine Maas Milch, thut ein Viertelpfund Butter und eben so viel Zucker dazu, und läßt die Milch nur so warm werden, bis die Butter zergangen ist; man thut dann 2 Pfund Mehl in eine große Schüssel, rührt dasselbe mit der Milch zart an, schlägt nach und nach 20 Eier hinein, gießt die übrige Milch auch noch hinzu, und zerrührt es mit den Eiern wohl. Man nimmt dann eine Platte, die etwa drei Finger breit tief ist, so daß die Platte auf einen großen eisernen Topf geht, welchen man mit Wasser anfüllt. Man bestreicht die Platte mit frischer Butter und schüttert den Teig hinein. Wenn das Wasser kocht, so stellt man die Platte auf den Topf, deckt sie wohl zu und läßt den Teig auf dem Wasser kochen,

bis er hart ist. Man kehrt dann die Platte auf ein Brett um, und wenn der Teig kalt ist, so zerschneidet man ihn in Stücke zwei Finger breit und einen Finger lang; man macht in jedes Stückchen der Länge nach einen Schnitt. In einer großen Pfanne läßt man Butter zergehen, und wenn sie heiß ist, so hebt man sie vom Feuer und läßt sie eine Weile stehen; man legt die Zwiebacke hinein und thut die Pfanne nicht eher wieder aufs Feuer, als bis die Zwiebacke in die Höhe kommen. Man läßt sie ganz langsam und schön gelb backen.

83. Große Pfutteln oder Kugeln.

Man rührt 1 Pfund schönes Weismehl mit frischem Wasser an, bis der Teig so dünn ist, daß er vom Löffel läuft. In einen eisernen Topf läßt man einen Löffel voll ausgekochte Butter zergehen, und wenn sie heiß ist, so rührt man den Teig geschwind hinein, und arbeitet darin auf dem Feuer, bis er so dick ist, daß er sich nicht mehr verarbeiten läßt. Wenn er ansitzen will, so legt man ein Stückchen Butter darunter, und arbeitet fort, bis er ganz trocken ist; nimmt ihn dann aus dem Topfe, legt ihn auf ein Brett, zerzupft den Teig in kleine Stückchen und macht jedes Stückchen so breit und so dünn als möglich. Sind etwa kleine Knöllchen darin, so nimmt man sie heraus; legt den Teig in eine Schüssel, und wenn er kalt ist, so thut man ein wenig Salz dazu. Man legt 20 bis 24 Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem andern in den Teig, und zerdrückt ihn mit den Händen, damit er nicht knollicht wird. Man muß nicht eher wieder ein Ei hinein thun, als bis das andere verarbeitet ist. Man gießt dann eine Eierschale voll Kirschenwasser daran. Der Teig muß aber eher zu dick als zu dünn seyn. Sollte er aber gar zu dick ausfallen, so kann man noch mehr Eier hinein schlagen. Man läßt dann in einer großen Pfanne Butter zergehen, und wenn sie heiß ist, stellt man sie ab dem Feuer. Man nimmt einen runden eisernen Rührlöffel voll Teig, und

thut ihn in die Butter. Die Pfanne muß sehr groß seyn, wenn vier oder fünf Pfutteln darin Platz haben sollen, denn jede Pfuttel soll so groß werden, als zwei Fäuste. Sie müssen ganz langsam gebacken werden; man muß auch die Pfanne nicht eber über's Feuer stellen, als bis die Pfutteln in der Höhe sind, und während dem Backen müssen sie immer mit Butter begossen werden.

84. Kleine Pfutteln.

Man thut zwei Schoppen Milch in einer Pfanne aufs Feuer, sammt einem Stückchen Butter und ein wenig Zucker. Wenn die Milch kocht, so rührt man feines Weißmehl hinein bis es ein dicker Teig ist. Den Teig verarbeitet man auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst; hebt ihn dann vom Feuer und arbeitet fort, bis er abgekühlt ist; dann wird noch ein wenig Salz dazu gethan. Hierauf legt man 15 bis 18 Eier in warmes Wasser, rührt eines nach dem andern hinein, nebst einer halben Eierschale voll Kirschenwasser. Man läßt dann Butter in einer Pfanne heiß werden, stellt sie vom Feuer, und thut einen halben Löffel voll Teig hinein. Wenn die Pfanne groß ist, kann man 8 bis 9 miteinander backen. Es gibt gegen 36 kleine Pfutteln.

85. Kniepläze oder Saßnachtküchlein.

Man braucht dazu 4 Pfund schönes Weißmehl und drei Schoppen Milch. Man läßt die Milch ein wenig lau werden, und knetet den Teig mit zwei Schoppen Milch recht dick. In den dritten Schoppen Milch thut man 12 Loth Butter, und schafft sie unter den Teig. Man zerklöpft dann 6 Eier in der Casserolle, rührt sie ein wenig auf dem Feuer, nur bis sie lautlicht sind; knetet die Eier in den Teig mit 2 Löffel voll dicker Bierhefe. Man arbeitet in dem Teig fort, bis er sich von den Händen ablöst. Dann wird ein Rindsbrett mit Mehl bestreut, aller Teig sauber aus der

Schüssel genommen und auf das Brett ausgedehnt; man überlegt ihn etliche Mal, und thut ihn wieder in die Schüssel; stellt ihn dann an einen warmen Ort, daß er zwei Finger breit hoch aufgeht. Man nimmt eine eiserne Pfanne in der Größe eines Tellers, und thut Butter darein; den Teig legt man auf ein Nudelbrett, und macht 28 Stück daraus. Man schneidet sie mit der Muldscharre so rund als möglich, doch muß der Teig nicht gewirkt werden, sonst geben die Kniepläge nicht auf; legt dann eine weiße Serviette auf das Knie, und zieht 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 zerreißt. Der Rand muß ein wenig dicker seyn als das Inwendige, und in der Mitte wird mit dem Finger eine kleine Grube gemacht; man legt sie dann geschwind in die heiße Butter, und läßt sie bei einem ziemlich schnellen Feuer backen. Es ist hierbei sehr gut, wenn zwei Personen einander behülflich sind, eine, welche die Kniepläge zieht, und die andere, welche sie backt; man kann auch über einen Haubensock eine weiße Serviette binden und die Kniepläge darüber ziehen. Vor allem aber ist zu beobachten, daß man gute Bierhefe bekomme, denn sonst werden die Kniepläge zu schwer.

86. Gewahlte Küchlein.

Diese Küchlein werden auf zweierlei Art gemacht: Die erste Art ist folgende: Man schlägt in eine Schüssel vier Eier, und thut eine Tassenschale voll dicken süßen Rahm hinzu und ein wenig Salz. Man zerklöpft die Eier sammt dem Rahm mit einer Gabel, und rührt dann feines Weisemehl hinein, bis der Teig so dick ist, daß er sich auswahlen läßt; man wahl ihn dann zwei bis drei Mal auseinander, legt ihn wieder zusammen, wahl ihn zuletzt messer dick aus und schneidet mit einem Kuchenrädlein Küchlein daraus, von welcher Form man sie haben will, und backt sie in heißer Butter ganz heiter gelb. Die

andere Art ist diese: Man nimmt ein Pfund schönes Weißmehl, thut es auf ein Rudebrett, macht in der Mitte eine Grube und thut ein wenig Salz darein; alsdann schneidet man ein Viertelpfund frische Butter in dünne Stückchen und legt sie um das Mehl herum, zerklopft vier bis fünf Eier, gießt sie in die Grube von Mehl und wirkt einen Teig daraus, der sich gut wahlen läßt. Man wahl ihn dann wie den vorigen und backt ihn in Butter.

87. Ein Mandel-Kugelhopf.

Man sößt ein Pfund süße Mandeln mit ein wenig Zucker ganz fein und thut dann noch ein Pfund fein gestoßenen und geseibten Zucker hinzu. Will man den Zucker sparen, so kann man nur 3 Viertelpfund davon nehmen. Man nimmt dann 16 frische Eier, schlägt das Gelbe in die Mandeln mit Zucker, und rührt es eine gute halbe Stunde nach einander; das Weiße schwingt man zu Schnee und rührt es ganz langsam zu dem andern; man bestreicht eine Kugelhopfform mit frischer Butter, thut das Gerührte hinein, stellt es gleich in den Ofen, und läßt es eine gute Stunde darin stehen. Wenn das Brod in dem Ofen ist, so muß man erst anfangen die Mandeln und die Eier zu rühren. Das Brod muß schon eine gute halbe Stunde in dem Ofen seyn, ehe man den Kugelhopf hinein stellt.

88. Ein Biscuit-Kugelhopf.

Man nimmt ein Pfund fein geseibten Zucker, schlägt zehn ganze Eier hinein, von acht Eiern nimmt man das Gelbe dazu, und rührt dieß eine gute halbe Stunde nach einander. Man reibt auf einem Reibeisen das Gelbe von einer Citrone dazu, und drückt den Saft von der Citrone darein; rührt drei Viertelpfund vom schönsten Weißmehl ganz langsam darunter; das Weiße von den acht Eiern schwingt man zu einem dicken Schnee, und rührt es gleichfalls darunter. Man bestreicht eine Kugelhopfform mit

frischer Butter, thut das Gerührte hinein und läßt es backen, wie den Mandel-Kugelhopf. Wenn der Teig fertig ist, muß der Kugelhopf gleich in den Ofen gestellt werden.

89. Wie die Butter leicht gerührt wird.

Man schneidet die Butter in kleine Stückchen in eine Schüssel, setzt sie so lange auf heißes Wasser, bis sie durchaus weich, aber nicht zergangen ist; nimmt sie vom Wasser und rührt sie mit einem hölzernen Löffel, der nicht schwarz seyn darf, so lange, bis sie recht leicht und weiß ist.

90. Ein gerührter Kugelhopf.

Ein halbes Pfund gute frische Butter stellt man die Nacht zuvor in ein Zimmer, in welchem es ein wenig warm ist, damit die Butter am Morgen nicht zu hart ist. Man zerrührt dieselbe, bis sie ganz weiß, oder wieder zu Rahm ist. Das Gelbe von einem Ei rührt man in die Butter, bis es ganz damit vermengt ist streut einen Eßlöffel voll schönes Weismehl darüber, und rührt es wieder, bis man nichts mehr von dem Mehl sieht; gießt einen Eßlöffel voll laue Milch daran, und rührt es wieder, bis die Milch völlig verschwunden ist. Auf diese Art fährt man fort, bis das Gelbe von acht Eiern, acht Löffel voll Mehl und acht Löffel voll Milch darin zerrührt sind. Man thut dann einen guten Löffel voll dicke Bierhefe hinzu. Das Weiße von den acht Eiern schwingt man zu Schnee, und rührt es gleichfalls darunter, nebst ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll geseibtem Zucker. Man bestreicht dann eine kleine Kugelhopfform mit frischer Butter, legt einige zerschnittene Mandeln auf die Butter, stellt den Kugelhopf an einen warmen Ort und läßt ihn aufgeben, bis die Form ganz voll ist. Wenn das Brod ungefähr eine Viertelstunde in dem Ofen ist, so stellt man den Kugelhopf hinein und läßt ihn eine Stunde backen. Man muß aber wohl Acht haben, daß er nicht wieder fällt,

wenn er einmal in die Höhe getrieben ist, sonst wird er speckicht. Diese Art Kugelhopf ist eine von den besten, die man machen kann.

91. Eine andere Art.

Man zerrührt ein halbes Pfund Butter zu Rahm oder Schnee, legt acht Eier in warmes Wasser und rührt eines nach dem andern hinein. Alsdann streut man drei Viertelpfund schönes Weisbrotmehl ebenfalls nach und nach hinein, nimmt eine große Tassenschale voll warme Milch, thut zwei Eßlöffel voll gute Bierhefe dorein und rührt es ganz sachte zu dem andern; man thut ein wenig Salz und zwei Loth Zucker hinzu. Wenn der Teig zerrührt ist, daß er ganz klar vom Löffel fällt, so bestreicht man eine Kugelhopfform mit frischer Butter, und legt einige zerschnittene Mandeln hinein. Man thut die Masse in die Form, stellt sie an einen warmen Ort, und läßt sie in die Höhe gehen. Man stellt dann den Kugelhopf eine Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und läßt ihn eine Stunde backen. Aus diesem Teig sowohl als aus dem vorigen kann man auch kleine gerührte Kugelhopfe machen.

92. Ein gerührter Kugelhopf ohne Bierhefe.

Man nimmt ein Viertelpfund ausgekochte Butter, sie muß aber sehr gut seyn und keinen übeln Geruch haben. Die Nacht zuvor stellt man sie in ein warmes Zimmer, damit sie weich wird, und zerrührt sie dann, bis sie ganz weiß ist. Man nimmt sechs schöne frische Eier, rührt das Gelbe von einem Ei zu der Butter und einen Löffel voll Mehl, und wenn man nichts mehr von dem Mehl sieht, einen Löffel voll Milch. Auf diese Art verfährt man, bis sechs Eiergelb, sechs Löffel voll Mehl und sechs Löffel voll Milch in dem Teig sind. Das Weiße von den sechs Eiern schwingt man zu Schnee, und rührt es sachte darunter. Man thut Salz und einen Eßlöffel voll Zucker hinzu;

bestreicht eine kleine Kugelhopffform mit Butter, thut das Gerührte hinein, und stellt es gleich in den Ofen. Man läßt es dann wie die andern Kugelhopfe backen. Während dem Backen muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht an die Form stößt, denn sonst fällt der Kugelhopf zusammen und wird speckicht.

93. Eine andere Art Kugelhopf.

Man nimmt ein Pfund Mehl, läßt etwa einen Schoppen Milch warm werden. Schneidet ein halbes Pfund Butter hinein und rührt in der Milch, bis die Butter zergangen ist; alsdann knetet man Beides in das Mehl; schlägt 8 Eier in die Pfanne, in welcher die Milch gewärmt worden ist, zerklopft sie wohl, thut einen Löffel voll gute dicke Bierhefe hinzu und stellt es aufs Feuer, bis die Eier laulich sind; man knetet es dann unter den Teig mit ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker; bestreicht eine Kugelhopffform mit Butter, thut den Teig hinein und läßt ihn aufgehen, bis die Form voll ist. Man thut ihn eine Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen, und läßt ihn eine Stunde backen. Diese Masse ist für eine kleine Form.

94. Noch eine andere Art.

Man nimmt anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund Butter, 11 Eier und eine Taschenschale voll gestoßenen Zucker, wie auch ein wenig Salz, zwei Löffel voll Bierhefe und einen Schoppen Milch; man macht diesen Kugelhopf auf die gleiche Art, wie den vorhergehenden. Die Masse geht in eine große Form.

95. Eine geringere Art.

Hiezu braucht man 2 Pfund Mehl, ein gutes halbes Pfd. Butter, 3 Eier und ein wenig Salz, 2 Löffel voll Bierhefe und 2 und einen halben Schoppen Milch. Den Teig schafft man bis er glatt von der Hand fällt. Man bestreicht eine große Kugelhopffform mit Butter, läßt ihn in die Höhe gehen, und stellt ihn gleich nach dem Brod in den Ofen.

96. Ein Speckkuchen.

Man nimmt 1 Pfund schönes Weismehl, 1 gutes Viertelpfund Butter, einen Schoppen Milch, vier Eier und ein wenig Salz. Wenn der Teig fertig ist, so thut man ihn in ein großes, mit frischer Butter angestrichenes rundes Blech und läßt ihn in die Höhe gehen, bis das Blech voll ist. Man schneidet dann guten Speck, ungefähr noch so dick, als man ihn zum Spicken braucht, bestreicht den Kuchen damit, immer einen Finger breit von einander, stellt ihn eine gute Viertelstunde nach dem Brod in den Ofen und läßt ihn 3 kleine Viertelstunden darin stehen.

97. Mülhauser Osterbrod oder sogenannte Osterkuchen.

Hiezu nimmt man 16 Pfund schönes Weismehl, thut eine kleine Hand voll Salz darein, macht sechs Schoppen Milch warm und knetet den Teig ganz dick damit an; nimmt noch sechs Schoppen Milch, schneidet 3 Pfund gute frische Butter hinein und rührt in der Milch, bis die Butter zergangen ist. Man knetet die Butter sammt der Milch in den Teig; schlägt neun Eier in die Pfanne, in welcher die Milch gewärmt worden ist, nebst vier Löffel voll guter dicker Bierhefe; man verarbeitet den Teig wie einen guten Brodteig; wird er zu dick, so muß man ein wenig Milch nachgießen; ist er aber zu dünn, so kann man während dem Kneten einige Hände voll Mehl darunter mengen. Man heizt den Ofen wie zu Weißbrod, schneidet weiß Papier in der Munde, so groß man das Osterbrod haben will, und bestreicht es mit ein wenig Butter. Wenn dann der Teig drei Finger breit in die Höhe gestiegen ist, so wirft man das Brod aus, wie man ein anderes Brod auswirft, setzt jeden Laib auf das Papier, bestreicht sie auswendig mit einem Ei, und läßt sie etwa fünf Viertelstunden backen.