

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

XIII. Kalte Speisen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

thut einen guten halben Schoppen sauren Rahm und zwei Loth geriebenen Parmesankäs in eine Schüssel, den Schinken dazu, dann die Makaroni, rührt es recht gut durch einander. Eine beliebige Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, und mit einem guten Buttermey ausgelegt; die Makaroni darein gefüllt. Oben darüber ein Deckel von Buttermey gemacht: dann in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken, nachdem auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

XIII. Kalte Speisen.

785. Geschlagener Rahm mit Bisquit. — Man kocht zwei Loth Hausenblasen mit einem Schoppen Wasser, aber nur ganz langsam, ist die Hausenblase ganz aufgelöst, so schüttet man sie durch ein Tuch, setzt sie wieder auf schwaches Feuer, und läßt sie einkochen, bis auf eine kleine Tasse voll. Ein Schoppen recht dicker Rahm wird zu Schnee geschlagen, nebst 6 Loth gestoßenen Zucker unter die Hausenblase, welche nur noch laulich seyn darf, gemischt. Eine Form wird mit Bisquit schön ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, und in Keller gestellt, damit es recht fest gesteht. Beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und zu Tisch gegeben.

786. Geschlagener Rahm mit Aprikosen. — Man rührt 4 Löffel voll Aprikosen-Marmelade mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker eine gute Weile, mischt dann zwei Loth auf obige Weise gekochte lauwarme Hausenblase darunter, schlägt einen Schoppen süßen Rahm zu dickem Schnee, mischt es darunter, füllt es in eine Form, und läßt es gestehen. Beim Gebrauch gestürzt und servirt.

787. Geschlagener Rahm mit Erdbeeren. — Ein Schoppen Rahm wird ebenfalls wieder zu Schnee geschlagen, zwei Loth Hausenblasen, 6 Loth gestoßenen

Zucker, zwei bis drei Löffelvoll beliebiger Liqueur und ein kleiner Schoppen auserlesene Walderdbeeren darunter gemischt, aber recht behutsam, damit die Beeren nicht zerdrückt werden, dann in eine Form gefüllt und gestehen lassen. Vor dem Austragen gestürzt.

788. Geschlagener Rahm mit Schokolade. — Man thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade in ein Geschirr, schüttet etwas Milch daran, und läßt die Schokolade auf heißem Heerd recht weich werden, verrührt sie dann sehr zart, schüttet die Milch, welches in allem, was man schon davon genommen hat, eine halb Maas ist, dazu; setzt es auß Feuer, und kocht es eine gute Weile, $2\frac{1}{2}$ Loth Hasenblasen hat man, wie schon gesagt, gekocht, nun wird von der Hasenblase zurückbehalten was $\frac{1}{2}$ Loth ausmacht, die Uebrige unter die Schokolade geschüttet, gut mit einander vermischt; davon in einer Form herum geschüttet, daß es sich am Boden und den Seiten anhängt, und so wird fortgefahren, bis auf diese Art die ganze Crem darin ist, und Fingerdick an der Form so steht. Man kann auch zuerst die Form ganz leicht mit Butter bestreichen, ehe man die Schokolade hinein thut, ein starker halber Schoppen süßer Rahm wird zu Schnee geschlagen, 3 Loth gestoßener Zucker und das $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hasenblase darunter gemischt, in die Form zwischen die Schokolade gegossen, dann recht steif werden lassen. Vor dem Austragen die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, und auf die Platte gestürzt, dann nach Belieben mit etwas Grünem garnirt.

789. Geschlagener Rahm mit Crem. — 4 Kalbsfüße werden, nachdem sie sauber gepuzt und gewaschen sind, mit Wasser zusezt, recht langsam gekocht und geschäumt; sind sie weich, so werden sie heraus gethan, die Brühe durch ein Tuch passirt, und wieder zusezt, bis auf ein Glasvoll eingekocht. 8 Eiergelb werden mit einem Schoppen Milch gut verrührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu gethan, dann auß Feuer, und nach Belieben Va-

nille dazu, dann immer gerührt bis die Crem dick wird. Nun wird es vom Feuer genommen, der Stand von den Kalbsfüßen dazu gethan, recht gut gerührt, bis es beinah kalt ist. Ein kleiner Schoppen süßer Rahm, zu steifem Schnee geschlagen, darunter gemischt, und in einem mit Bisquit recht schön ausgelegten Model gefüllt, und gestehen lassen, dann gestürzt; nach Belieben mit Citronen geziert und zu Tisch gegeben.

790. Geschlagener Rahm mit Reis. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird recht fein gestoßen, in Milch mit etwas Zucker recht weich und etwas dick gekocht. Ein Model wird mit Butter bestrichen, der Reis hinein gethan und gestehen lassen. Will man es brauchen, so wird es auf eine Platte gestürzt, oben ein Deckel heraus geschnitten, der Reis ziemlich ausgehöhlt. $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm mit Zucker und Vanille zu Schnee geschlagen, in den Reis gefüllt, den Deckel, welcher nur Messerrücken dick seyn darf, darauf gelegt und aufgetragen.

791. Plamasche. — 1 Pfd. Mandeln, worunter einige bitter seyn müssen, werden geschält und fein gestoßen, dann eine Maas süßen Rahm siedend darüber geschüttet. 6 Kalbsfüße werden, nachdem sie sauber gepußt sind, mit Wasser zugesetzt, sehr gut verschäumt, wenn sie weich gekocht sind die Brühe durchgeseiht und nochmals gekocht bis auf $\frac{1}{2}$ Schoppen. Die Mandeln werden nun durch ein Tuch recht stark durchgepreßt, der Rahm dann in eine Pfanne oder Kasserol gethan, der Stand von den Kalbsfüßen dazu, nebst 12 Loth Zucker, und wenn man will, etwas Vanille; dieß wird nun alles auf dem Feuer gerührt, bis es recht heiß ist, alsdann vom Feuer genommen, in ein anderes Geschirr gethan, und immer darin gerührt, bis es kalt ist, dann in eine beliebige Form gefüllt, und im Kühlen recht steif werden lassen. Vor dem Gebrauch einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man nur die Hälfte dieser Masse macht, ist es schon eine schöne Platte. Diese Speise muß schön weiß aussehen.

792. Plamasche mit mehreren Farben. — Die Masse hierzu ist ganz die obige, nur wird sie in

drei Theile getheilt, einen Theil läßt man weiß, den andern Theil kocht man mit 2 Loth Schokolade ein wenig, den dritten Theil vermischt man mit abgekochten Turnesol. Nun gießt man in die Form den weißen Theil, läßt es darin gestehen, dann wird das Rothe darauf geschüttet, wenn dieß gestanden ist das von Schokolade. Man läßt es nun recht steif gestehen, will man es brauchen, so taucht man die Form in heißes Wasser, stürzt es auf die Platte, und ziert es nach Belieben mit Pistazien.

793. Falsches Plamasche. — Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln sehr fein. 1 Löffelvoll sehr feines Mehl wird mit einem Schoppen Milch sehr gut angerührt, die Mandeln dazu gethan, 4 Loth Zucker, etwas Drangenblüthwasser und 3 Eiweiß, dieß wird mit einander sehr gut verrührt, dann auß Feuer gethan, und immer darin gerührt, bis es dick ist, dann in ein Porzellaingeschirr gegossen, gestehen lassen, vor dem Anrichten gestürzt.

794. Plamasche von Kartoffel-Mehl. — Man läßt einen Schoppen Milch sieden, thut 3 Loth Zucker und fein verwiegte Citronenschalen dazu; 5 Loth Kartoffelmehl wird mit Milch fleißig gerührt, 5 Eiergelb dazu gethan und recht gut durchgeschlagen, dann in die kochende Milch unter schnellem Rühren gerührt, wenn es dick ist vom Feuer genommen, in ein Porzellain-Geschirr gethan, darin steif werden lassen, dann gestürzt, und eine Himbeer-Sauce oder sonst eine beliebige süße Sauce daran gegeben.

795. Kalte Speise von Reis und Aepfel. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird, wenn er gut gebrüht ist, in Milch recht weich mit Zucker gekocht, dann vom Feuer gethan; gute Aepfel werden mit Wein und Zucker, Zimmet und Citronenschalen zu einem dicken Mus gekocht. Nun thut man in ein glsirtes Geschirr kleinen Finger dick Reis, dann eben so hoch Aepfel, dann wieder Reis, dann Aepfel, und so bis alles darin ist, oben muß aber Reis seyn; nun läßt man es recht steif werden, und stürzt es vor dem Auftragen auf eine Platte, und gießt eine Weinsauce mit etwas Arak versetzt daran, und trägt es auf.

796. Kalter Reis mit Erdbeer-Sauce. —
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird in Wasser ziemlich weich gebrüht,
 dann mit einem Schoppen Wein und 12 Loth Zucker fer-
 tig gekocht, doch muß er nicht breiig seyn; ist er nun
 wieder dick eingekocht, so wird ein Porzelaingeschirr mit
 ein wenig Wein ausgeschwenkt, den Reis hinein gethan,
 und dann darin steif werden lassen. Ist dieß geschehen,
 so wird der Reis auf eine Platte gestürzt und folgende
 Sauce daran gegeben: Ein Schoppen recht gute zeitige
 Erdbeeren werden stark zerdrückt, durch ein Haarsieb
 getrieben, dann mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Wein und 5
 Loth gestoßenem Zucker verdünnet, an den Reis gegos-
 sen; der Reis mit ganzen Erdbeeren ausgeziert, und
 dann zu Tisch gegeben.

797. Punsch-Reis. — Man brüht $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis
 ab, kocht ihn in Wasser, bis er schön ordentlich weich wird;
 nun wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 1 Schoppen Wasser ge-
 läutert, der Reis dazu gethan und darin fertig gekocht.
 Der Reis muß wohl weich seyn, aber doch schön ganz
 bleiben, ist nun der Reis in dem Geschirr ziemlich dick,
 so wird er vom Feuer genommen und ein wenig erkühlt;
 ist dieß geschehen, so vermischt man die Masse mit $\frac{1}{4}$
 Schoppen Rum und dem Saft einer Orange, oder in
 dessen Ermanglung von einer Citrone, rührt die Masse
 gut durch einander, schwenkt dann ein glasirtes Geschirr
 mit ein wenig Rum aus, und gießt die Masse hinein,
 läßt es darin recht steif werden, stürzt es auf eine
 Platte, und ziert es mit Eingemachtem. Will man Sauce
 daran haben, so vermischt man Obstgelee mit etwas
 Wein und Rum, versüßt es mit Zucker, und schüttet's
 daran, und gibts zu Tisch.

798. Pomeranzen-Crem gestürzt. — Man
 kocht 4 Kalbsfüße in Wasser, bis sie weich sind, thut sie
 dann heraus, und siebt die Brühe durch ein Tuch, kocht
 sie dann nochmals ein bis auf $\frac{1}{2}$ Schoppen. Man
 reibt 3 Pomeranzen an Zucker ab; 12 Eiergelb werden
 mit $\frac{1}{2}$ Maas gutem Wein recht stark verrührt, der Po-

meranzenzucker, welches ein Stück von $\frac{1}{2}$ Pfd. ist, wird dazu gethan nebst dem Saft der 3 Pomeranzen, dann außs Feuer gesetzt, darin gerührt, bis es dick wird. Von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter recht gut vermischt, dann in einen dazu schicklichen Model gefüllt, wenn man es unter beständigem Rühren vorerst hat kalt werden lassen; man läßt es, wenn es die Zeit erlaubt, einen ganzen Tag stehen, stürzt es dann auf die Platte. Der Stand der Kalbsfüße wird gleich mit dem Wein und den übrigen Zuthaten außs Feuer gesetzt. Will man Sauce an diesem Crem haben, so behaltet man von dem Crem etwas Pomeranzensaft zurück, verrührt dann 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, thut 3 Loth Zucker und den Pomeranzensaft dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick ist, läßt es unter beständigem Rühren erkalten, und gießt es an das Crem, ziert es recht schön mit Citronat.

799. Wein-Crem gestürzt. — Zwei Kalbsfüße werden auf obige Art gekocht, 6 Eigelb mit 1 Schoppen Wein recht gut verrührt, der Stand der Kalbsfüße und 5 Loth Zucker dazu gethan, außs Feuer gesetzt, und darin immer gerührt, bis es dick wird, dann vom Feuer gethan, noch immer gerührt, bis es beinahe kalt ist, dann in ein Porzelaingeschirr gefüllt und gestehen lassen, bis den andern Tag; dann wird es auf die Platte gestürzt, und Himbbeeren-Syrup daran gethan, dann gleich aufgetragen.

800. Kalter Pudding. — $\frac{1}{2}$ Maas gute Milch wird mit 10 ganzen Eiern und 10 Loth Zucker, welcher gestoßen seyn muß, recht gut verrührt. Eine Form mit Butter leicht bestrichen und mit Brod bestreut, $\frac{1}{4}$ Pfd. Bisquit schichtenweise hinein gelegt, die Masse darüber geschüttet, die Form in kochendes Wasser gesetzt, und so eine Stunde gekocht, oben auch ein wenig Bluthen gethan; ist er nun gekocht, so nimmt mans vom Feuer, stellt es ein wenig zur Seite, stürzt es dann auf die Platte, läßt es kalt werden, und gibt folgende erkaltete

Sauce daran. Ein Schoppen und eine Tasse voll Rahm oder gute Milch wird mit 5 Eigelb recht gut verrührt, mit etwas Vanille und 3 Loth Zucker aufs Feuer gethan, und gerührt, bis es dick und wieder kalt ist, dann an den Pudding gegeben, und nach Belieben aufgetragen.

801. Mai-Käs. — 5 Gelbeier und 3 ganze Eier werden durch einen engen Schaumlöffel in eine Kasserol passirt, man verrührt es gut mit $\frac{1}{2}$ Maas Milch, thut 2 Loth Zucker, Citronenschalen, und ganzen Zimmet dazu, auch 3 Löffel voll saure Milch, rührt nun auf dem Feuer darin, bis es kocht und gerinnt, schüttet es dann in ein Tuch oder Form, läßt es gut abtropfen, nimmt Zimmet und Citronenschalen davon; ist es gut abgelassen, so legt man den Käs auf eine Platte, gießt recht guten süßen Rahm daran, und belegt ihn noch mit ganz klein geschnittenen Stückchen Butter. Man kann auch, wer es liebt, eine Milchsauce daran machen.

802. Chokolade-Crem. — Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfd. gute Chokolade, rührt $\frac{1}{2}$ Maas Rahm oder gute Milch daran, setzt es aufs Feuer, und rührt immer darin, läßt es eine Weile so kochen, dann werden 4 Eiergelb gut verrührt, die Chokolade-Milch recht kochend daran gerührt, indem man recht schnell rührt, damit es nicht gerinnt, dann wird es nochmals in das Geschirr aufs Feuer gethan, und darin gerührt bis es dick wird; dann vom Feuer genommen, und immer noch gerührt, bis es beinah kalt ist, damit sich keine Haut darauf setzt; ist dieß geschehen, so füllt man es nach Gutfinden in kleine Geschirre. Auch wird nach Belieben Zucker, und wenn man will, Vanille dazu gethan.

803. Mandel-Crem. — Man stoßt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln sehr fein, preßt es mit einem Schoppen guten süßen Rahm durch ein Tuch, rührt mit dieser Milch 4 gut verrührte Eiergelb an, thut 4 Loth Zucker dazu, setzt es aufs Feuer, rührt fleißig darin, bis es dick wird; dann wird es vom Feuer gethan, gerührt, bis es erkaltet ist, dann nach Belieben eingefüllt.

804. Mandel = Crem ohne Eier. — $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, worunter ein Paar bitter seyn sollen, wird ebenfalls geschält, recht fein mit etwas Zucker gestossen, dann mit einem Schoppen Rahm durchgepreßt. Nun rührt man mit dieser Milch 5 Messerspitzevoll recht feines Mehl an, thut es aufs Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt einige Ball darüber kochen, thut auch 4 Loth Zucker dazu, nimmt es hernach vom Feuer, und rührt, bis es nicht mehr heiß ist, und füllt es dann in Geschirre.

805. Schnee = Crem. — Ein Löffelvoll Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Maas Rahm recht glatt angerührt, dann aufs Feuer gesetzt mit 6 Loth Zucker und immer, bis es kocht, darin gerührt, dann wird von 10 Eiern Schnee geschlagen, in die Milch unter beständigem Rühren gemischt; dann vom Feuer genommen, und wieder immer fort gerührt, bis es kalt ist, dann in Geschirre gefüllt.

806. Crem, Brulé. — $\frac{1}{8}$ Pfund Reis wird in Milch recht weich gekocht, dann $\frac{1}{8}$ Pfd. Mandeln geschält und sehr fein gestossen, zu dem Reis gethan, etwas Zimmet, 5 Loth Zucker, Citronenschalen und $\frac{1}{2}$ Maas Milch, dieß alles läßt man noch mit einander recht gut durchkochen, nimmt den Zimmet und Citronenschalen davon, und preßt es durch ein Tuch gut aus. 3 Löffelvoll recht feines Mehl werden damit angerührt, dann aufs Feuer gethan, und beständig darin gerührt, bis es kocht, dann ganz langsam auf schwachem Feuer eine gute Zeit kochen lassen. Nun wird in einem Geschirr 2 Loth Zucker mit ein wenig Wasser schön braun geröstet, der Brei schnell hinein gethan, und sehr wohl verrührt, dann in ein Porzelaingeschirr gefüllt kalt werden lassen, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und zu Tisch gegeben.

807. Erdbeer = Crem mit Wein. — Man zerdrückt $\frac{1}{2}$ Maas schöne Walderdbeeren, preßt sie durch ein Tuch, schüttet ein Schoppen guten Wein dazu. Nun verrührt man 6 Eiergelb sehr wohl, schüttet

von dem Wein dazu, rührt es gut, und schüttet es dann zu dem andern, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, dann aufs Feuer gesetzt, und recht stark gerührt, bis es dick ist, dann durch ein Haarsieb passirt; füllt es in die dazu bereiteten Geschirre, und garnirt es mit schönen auserlesenen Erdbeeren.

808. Erdbeer-Crem mit Rahm. — Man zerdrückt hierzu ungefähr 1 Maas schöne Erdbeeren, preßt sie mit einem Schoppen gutem süßen Rahm durch ein Tuch, es muß ganz dicklicht seyn, versüßt es mit 6 Loth gestoßenem Zucker, und füllt es in die dazu gehörigen Geschirre.

809. Wein-Crem mit Schnee. 4 Eiergelb werden stark verrührt, dann ein Schoppen Wein daran gegossen, 7 Loth Zucker dazu gethan, aufs Feuer gesetzt und immer gerührt, bis es kochen will, dann ein wenig vom Feuer gestellt; 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann unter das Crem, während dem man stark rührt, gemischt; dann gleich in eine Schüssel gethan, gerührt, bis es kalt ist, dann in die Geschirre gefüllt.

810. Pomeranzen-Crem. — Von 2 Drangen reibt man die Schale auf Zucker ab, drückt aus vier Drangen den Saft, nimmt 16 Eiergelb, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Maas guten Wein an, thut den Saft der 4 Drangen dazu, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, dann hinweg gethan und gerührt, bis es erkaltet ist, und hernach in die Geschirre gefüllt.

811. Crem mit Bisquit. — 3 Loth recht trockenes Bisquit wird fein gestoßen, 5 Eigelb mit 1 Schoppen Wein angerührt, das Bisquit dazu gethan, etwas abgeriebene Citronenschale und 6 Loth Zucker nebst dem Saft von einer halben Citrone, dieß wird nun zusammen aufs Feuer gethan und immer stark gerührt, bis es ganz schäumt, dann weggethan und noch bis zum Erkalten gerührt, hernach eingefüllt.

812. Crem von Zuckerbrod. — Hierzu kann man einen Rest von Zuckerbrod, Makaronen oder auch Bisquit gut anwenden; man stößt nämlich $\frac{1}{8}$ Pfund dieser Sorten sehr fein, rührt es nebst 3 Eiern und 2 Gelben, mit einem guten Schoppen süßem Rahm oder auch nur guter Milch recht zart an, thut 3 Loth gestoßenen Zucker dazu. Ein Geschirr wird leicht mit frischer Butter ausgestrichen, das Crem hinein gefüllt, und in kochendes Wasser gestellt, so $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, und beim Anrichten auf die Platte gestürzt.

813. Gebranntes Crem. — 8 Eiergelb werden mit 1 Schoppen süßem Rahm sehr gut angerührt, 4 Loth gestoßener Zucker wird in einer messingenen Pfanne schön dunkelgelb geröstet, dann ein Schoppen süßer Rahm dazu geschüttet, damit sich der Zucker gut auflöst; ist dieß geschehen, so werden die Eier hinein gerührt, immer darin gerührt, bis es dicklicht wird, dann vom Feuer gethan, und wie gewöhnlich gerührt, bis es kalt ist, dann in die Geschirre eingefüllt. Man thut auch noch nach Gutfinden Zucker in das Crem.

814. Himbeer = Crem. — 1 Maas Himbeeren wird zerdrückt, dann durch ein Haarsieb getrieben, 3 Eiergelb darunter gerührt, nebst 6 Loth fein gestoßenem Zucker, dieß wird nun in eine Platte, die man auf den Tisch gibt, gethan, auf kochendes Wasser gesetzt, und so kochen lassen, bis es gestanden ist, dann sammt der Platte auf den Tisch gegeben.

815. Johannesbeer = Crem. — Man zerdrückt ebenfalls 1 Maas recht zeitige Johannesbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb; 6 Eiergelb werden mit $\frac{1}{2}$ Schoppen rothen Wein gut angerührt, die Johannesbeeren nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, auf Feuer gethan, und immer gerührt, bis es dick ist, passirt es dann durch ein Haarsieb, und läßt es erkalten. Unterdessen wird von einem Eiweiß Schnee geschlagen, dieses unter das Crem sehr gut vermischt, dann in die Geschirre gefüllt, und mit schönen Johannesbeeren geziert und aufgetragen.

816. Citronen-Crem. — Zwei Citronen werden auf 10 Loth Zucker abgerieben, der Saft davon ausgedrückt, 9 Eigelb mit einen Schoppen gutem weißen Wein stark verrührt, der Zucker und Saft der Citronen dazu gethan, auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann hinweg gethan, und gerührt, bis es ziemlich kalt ist, dann gleich in die Geschirre gefüllt.

817. Vanille-Crem. — Man setzt 1 Schoppen guten süßen Rahm auf Feuer, thut ein Quintchen in Stückchen gebrochene Vanille dazu, läßt es mit einander eine Weile kochen, dann wird die Vanille herausgenommen und aufbewahrt, weil man sie zu fernerm Gebrauch wieder anwenden kann. 10 Eigelb werden mit einem Schoppen kaltem süßen Rahm recht gut angerührt, unter beständigem Rühren zu dem kochenden Rahm gerührt, 6 Loth Zucker dazu, und immer darin gerührt, bis es dick wird; dann vom Feuer genommen, und darin gerührt, bis es kalt ist, wo es hernach gleich in die Geschirre gefüllt wird.

818. Spargeln-Crem. — 25 Spargeln werden, so weit sie zart sind, in kleine Stücke gebrochen, diese, wenn sie gewaschen sind, mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch auf Feuer gesetzt, und so recht langsam weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. 4 Eigelb werden mit 1 Schoppen süßem Rahm angerührt, die Spargeln dazu und 3 Loth Zucker darein gethan, dann auf dem Feuer gut gerührt, bis es dick und ebenso bis es wieder kalt ist, dann in die dazu bereiteten Geschirre gefüllt.

819. Punsch-Gelee. — Man setzt 6 gut gepuzte und ausgebeinte Kalbsfüße, welche man wenigstens ein Paar Stunden gewässert hat, mit 10 Schoppen Wasser zum Feuer, kocht es sehr langsam, verschäumt es recht gut, und läßt es 5 bis 6 Stunden kochen; nimmt dann die Füße heraus, und gießt die Brühe durch ein Tuch; setzt sie dann wieder auf Feuer, läßt sie auf zwei Gläser voll einkochen, und nimmt alles Fett rein

ab. Nun wird von 4 Citronen die Schale ganz dünn abgeschnitten, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker wird mit einem Schoppen Wasser geläutert, die Citronenschalen nebst einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß darein gethan; dieß läßt man ganz langsam mit einander kochen, schüttet es dann durch ein Tuch, drückt es aber nicht aus, weil es sonst trüb wird. In ein Casseroll thut man eine starke halbe Maas Wein, den Saft von den 4 Citronen nebst der Brühe von den Kalbsfüßen, schlägt 3 Eiweiß recht gut durch einander, rührt es dazu, setzt es auf Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren einigemal aufkochen, stellt es dann vom Feuer, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es so eine halbe Stunde stehen. Dann wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles eine Serviette befestigt, und das Gelee darauf geschüttet, aber nur ganz langsam; läuft es nicht gleich helle, so gießt man es noch einmal darauf. Ist nun alles recht hell durchgelaufen, so vermischt man es mit dem geläuterten Zucker und $\frac{1}{2}$ Schoppen Araf; der Zucker muß noch lauwarm seyn, wenn man ihn unter das Gelee mischt. Nun wird das Gelee, wenn es mit einander gut vermischt ist, in eine beliebige Form gegossen, und recht steif werden lassen; wenn angerichtet wird, so wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, und auf eine Platte gestürzt.

820. Citronen-Gelee. — Es werden hierzu 6 Kalbsfüße auf obige Weise gekocht, ebenfalls $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit 1 Schoppen Wasser zugesetzt, von 5 Citronen die leicht abgeschnittene Schale darin gekocht, und dann durchgeseiht. In ein reines Casseroll thut man $\frac{1}{2}$ Maas guten Wein, den Stand von den Kalbsfüßen dazu nebst dem Saft von 6 Citronen und 3 geschlagene Eiweiß, läßt es auch ein paar Ball aufkochen, dann vom Feuer gestellt, einen Deckel mit Kohlen darauf gethan, und nach einer halben Stunde durch eine Serviette wie Obiges passirt, hernach mit dem noch warmen Zucker gut vermischt, dann in eine

Form gethan und recht gut gestehen lassen, und vor dem Auftragen gestürzt.

821. Pomeranzen-Gelee. — Ist das Nämliche, nur daß man statt Citronen 5 bis 6 süße Drangen nimmt, und nur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, übrigens ist die ganze Behandlung dieselbe.

822. Himbeer-Gelee. — Man thut den Stand von 6 auf schon bekannte Weise gekochten Kalbsfüßen in ein Casseroll, thut $\frac{1}{2}$ Maas guten Wein dazu, von 3 Citronen die Schale und den Saft, 20 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Schoppen Himbeersaft und 3 gut durchgeschlagene Eiweiß, rührt dieß nun auf dem Feuer, bis es kocht, dann hinweg gestellt, einen Deckel mit Kohlen darauf, nach einer halben Stunde durch eine aufgespannte Serviette passirt; ist es schön hell, so wird es in die dazu bestimmte Form gegossen und fest gestehen lassen. Vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, gestürzt und aufgetragen.

823. Erdbeer-Gelee. — Man setzt einen Schoppen frisches Wasser aufs Feuer, thut, wenn es kocht, einen Schoppen gut erlesene Erdbeeren hinein, stellt es dann vom Feuer, deckt es gut zu, und läßt es so eine Stunde stehen; nach Verlauf dieser Zeit passirt man sie durch ein Tuch, drückt aber nicht daran, damit es nicht trüb wird. $\frac{1}{2}$ Maas guter weißer Wein wird mit 22 Loth Zucker, dem Saft von 3 Citronen und dem Stand von 6 Kalbsfüßen nebst 3 geschlagenen Eiweiß aufs Feuer gesetzt, darin gerührt, bis es kochen will, dann vom Feuer gestellt, das Wasser der Erdbeeren dazu geschüttet, recht gut durch einander gemacht, dann einen Deckel mit Kohlen darauf, und so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, dann durch eine aufgespannte Serviette gegossen, wenn es recht hell ist in die Form gethan, und recht fest gestehen lassen; beim Anrichten die Form geschwind in heißes Wasser gehalten und gestürzt.

824. Aprikosen-Gelee. — 3 Schoppen Wein

werden auf's Feuer gesetzt, wenn er siedet 19 Stück aus-
gesteinte, recht reife Aprikosen hinein gethan, eins bis
zweimal aufgeköcht, dann vom Feuer genommen, zu-
gedeckt, $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, durch ein feines
Haarsieb oder Tuch passirt, aber ohne besonders daran
zu drücken; $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker wird in ein Casseroll gethan,
das Durchgelaufene der Aprikosen dazu, von 3 Citronen
der Saft, oder besser der Saft einer Orange und nur
von 2 Citronen, der Saft von 6 Kalbsfüßen und 3
Eiweiß, dieß wird auf dem Feuer gerührt, bis es kochen
will, dann einen Deckel mit Kohlen darauf; übrigens
verfahren wie bei allen andern Gelee's.

825. Gelee mit verschiedenen Früchten. —
Auf eine Form von mittlerer Größe, die einen flachen
Boden hat, läutert man 1 Pfund Zucker schön klar, 3
Loth Hausenblase wird in einem Schoppen Wasser ganz
langsam gekocht, bis sie aufgelöst ist, dann durch ein
Tuch geseiht, mit dem Zucker und dem Saft von 3 Ci-
tronen vermischt, nebst $\frac{1}{2}$ Glasvoll Rum oder Araf;
nun gießt man ungefähr stark Messerrücken hoch in die
dazu bestimmte Form, und läßt es gestehen.

Die Früchte, Pfirsich, Mirabellen, Aprikosen, Erd-
beeren, Kirschen, Himbeeren, Melonen, Zwetschgen,
Aepfel (wie es eben die Jahreszeit mit sich bringt) wer-
den in einem leichten Syrup von Zucker gekocht, nur
nicht zu weich, und jede Sorte besonders, dann läßt
man sie kalt werden. Hierauf arrangirt man sie schön
in der Form am Boden, legt nach Gutdünken einen
Kranz oder Stern davon aus; hat man eine ziemliche
Lage Obst in die Form gethan, wobei man aber finger's-
dick vom Rand bleiben muß, so gießt man von der Gelee
darüber, und läßt es wieder fest werden, fährt dann so
fort, bis die Form voll ist. Ist nun auf diese Art das
Obst fest geworden, so wird der Raum zwischen Obst und
Form mit der Gelee ausgegossen und so recht fest gestehen
lassen. Vor dem Gebrauch die Form einen Augenblick in
heißeß Wasser gehalten und gestürzt. Man kann auch
Pomeranzen in ganz dünne Schnitze schneiden, diese

ebenfalls in Syrup weich kochen, die Schale aber daran lassen, und wenn sie erkaltet sind, einen Kranz davon auf den Boden der Form machen, so sieht es wirklich sehr schön aus, und schmeckt ganz vortrefflich. Man kann zu dieser Gelee auch eingemachte Früchte nehmen statt der frischen.

826. Fleisch-Gelee. — Man setzt 4 ausgebeinte Kalbsfüße, welche recht gut gewaschen sind, und 1 Pfd. Rindfleisch vom Schenkel mit 3 Maas Wasser zum Feuer, läßt es nun ganz langsam kochen, verschäumt es sehr sauber, salzt es nur schwach, und thut gelbe Rüben, Petersilie, Zellerie, Lauch, ein Lorbeerblatt, ein Citronenschnitt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, dieß alles läßt man mehrere Stunden kochen, bis es etwas über die Hälfte eingekocht ist; ist dieß geschehen, so wird das Fleisch herausgenommen, die Brühe aber durch ein Haarsieb geschüttet und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird das Fett abgenommen, 3 Eiweiß werden in einer saubern Casseroll zu Schaum geschlagen, die Gelee dazu gethan, nebst einem starken Schoppen weißen Wein, etwas Esdragonessig und einen halben Schoppen guten Schü, dieß wird nun mit einander auß Feuer gesetzt und immer darin gerührt, bis es kocht, dann auf die Seite gestellt, oben darauf ein Deckel mit Gluthen gethan, und so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen; unterdessen wird eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhles befestigt, und die Gelee ganz langsam darauf gegossen; ist sie nicht gleich hell, so wird sie noch einmal aufgeschüttet, wo man sie denn nach Belieben brauchen kann.

827. Schwarzwildpret mit Gelee. — Man nimmt ein beliebiges Stück von der Brust aus, und wäscht es recht sauber, setzt es dann mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Wein zum Feuer, kocht, wenn es 3 Pfund Fleisch sind, 2 Kalbsfüße mit, verschäumt es sehr gut, thut Salz und obige Wurzeln darein, und läßt es ebenfalls recht langsam kochen. Ist das Fleisch

weich genug, so wird es heraus gethan, die Brühe, wenn sie fest genug ist zum gestehen, welches man mit einem Tropfen probirt, wird dann durch ein Sieb geschüttet, und bis den andern Tag stehen gelassen, dann wie schon gesagt geläutert. Das Fleisch wird in schöne Stückchen geschnitten, in der Form, in welcher man schon etwas Gelee hat gestehen lassen, und mit Rappern gut ausgeziert hat, gut arangirt, die Gelee daran gegossen und stehen lassen, oder man kann das Wildbret nun, wenn es zerschnitten ist, auf eine Platte schön ordnen, und die Gelee, wenn sie recht steif ist, zerhacken, und das Fleisch damit garniren, und eine Drangen-Sauce oder auch eine kalte Senfsauce dazu geben.

828. Gefüllter Wildschwein-Kopf. — Der Kopf wird, nachdem er sehr gut gewaschen und ausgebeint ist, gut abgetrocknet, dann folgende Farse gemacht: Einige Zwiebeln und Petersilie werden sehr fein verewiegt, in Butter zwar weich aber ganz weiß gedünstet, zwei Kreuzerbrode, wovon die Rinde abgerieben, werden mit Wasser angefeuchtet, dazu gethan, damit sehr fein verrührt, nach und nach 6 ganze Eier darunter gerührt, und sehr gut verarbeitet, dann vom Feuer genommen und $2\frac{1}{2}$ Pfund Bratwurst-Füllet recht gut darunter vermischt nebst etwas feinem Majoran, gestoßene Nelken, Muskatnuß, Pfeffer und das nöthige Salz. $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte Rinderzunge wird in Riemen geschnitten, ebenfalls so $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochter Schinken, $\frac{3}{4}$ Pfd. Speck wird auch in lange halb fingerdicke Stücke geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Trüffel wird geschält. Nun wird der Kopf aus einander gelegt, die Zunge, welche vorher gekocht und geschält worden, wird gespickt, hinten am Kopf, wo es am fleischigsten ist, werden flache Stückchen heraus geschnitten. Nun thut man zuerst am Rüssel Farse hin, legt die gespickte Zunge und von den herausgeschnittenen Stückchen darauf, dann von dem gekochten Schinken, Zunge, Speck und Trüffel, streicht es ein wenig mit Ei, thut dann wieder Farse durch den ganzen Kopf, dann wieder geschnittene Zunge,

Schinken, Speck und Trüffel, dann gestrichen und wieder Farse und so fort, bis man fertig ist; dann wird der Kopf zusammen gemacht, soviel wie möglich wieder in seine Facon gebracht und zugenäht mit starkem Bindsaden, hinten wird der Kopf mit Speckscheiben belegt, in ein Tuch gut eingebunden, dann mit Wasser, Essig und etwas Wein, nebst Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Zellerich, gelbe Rüben zugesetzt, und so ganz langsam gekocht, bis man spürt, daß er weich ist, dann heraus genommen und gepreßt, wenn er erkaltet ist, schön ausgeziert und mit einer Wachholder sauce servirt. Der Kopf muß aber sammt dem Tuch gepreßt werden.

829. Gefüllter Kalbschlegel. — Man häutet einen Kalbschlegel gut ab, schneidet ihn auf der Seite, wo der Knochen am stärksten ist, auf, und beint ihn ganz aus, schneidet, wo am meisten Fleisch ist, Stücke heraus, hackt dieß, welches immer ein gutes Pfund seyn muß, mit $\frac{1}{2}$ Pf. nicht zu fettem Speck recht fein, mischt 2 in Wasser eingeweichte abgeseelte Kreuzerbrode darunter, etwas fein gehackte, gedämpfte Petersilie, Salz, Nelken und 2 Eier, vermischt es sehr gut, thut dann noch $\frac{1}{4}$ Pfd. in Würfel geschnittenen Speck und eben so viel in Würfel geschnittene Zunge, welche auch abgekocht seyn muß, darunter, füllt es in den auseinander gelegten Schlegel, macht ihn wieder gut zusammen, daß er so ziemlich seine Form erhält, näht ihn mit Bindsaden, wickelt ihn gut in ein Tuch ein, umbindet es fest, dann wird er ganz langsam 2 Stunden im Wasser mit etwas Wein und Essig gekocht, nebst den Knochen allen, und Salz und Wurzeln, ist er weich, zu weich darf er nicht seyn, so wird er auch sammt dem Tuch gepreßt. Die Gelee davon wird wie gewöhnlich geläutert, und damit zu Tisch gegeben.

830. Geräucherter Kalbschlegel. — Der Kalbschlegel wird, wenn er abgehäutet ist, in ein dazu passendes Geschirr gethan, mit Salz und Salpeter stark

eingerieben, etwas Knoblauch, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und etwas Pfeffer dazu gethan, und beschwert, dann alle Tage umgewendet, und mit der selbst gezogenen Brühe jedesmal gut begossen, und so 10 bis 12 Tage gemacht, dann wird er heraus gethan, in ein altes Tuch genäht, und 6 bis 8 Tage in nicht zu starken Rauch gehängt, dann wie ein Schinken abgekocht, aber nur ganz langsam ziehen lassen, weil er gar zu gleich verkocht ist, weßwegen man sehr acht darauf haben muß. Das Tuch wird aber davon gemacht, ehe er gekocht wird, und ein anderes darum gebunden, ist er weich genug, so wird er auch gepreßt. Man kann ihn auch ohne geräuchert kochen, so ist er ebenfalls sehr gut.

831. Gebeizte Zunge. — Man nimmt eine Rinderzunge, reibt sie mit 3 Loth gestoßenem Salpeter und einer Handvoll Salz gut ein, verwiegt Zwiebeln und Knoblauch fein, streut es über die Zunge, welche man in ein Geschirr gethan hat, thut noch 2 Lorbeerblätter und Pfeffer dazu, beschwert sie, wendet sie alle Tage um, und so wird 8 Tage verfahren, dann sammt der Beiz zugesetzt, weich gekocht, geschält, und dann kalt servirt.

832 Göttinger Würste. — Man nimmt 3 Pfd. frisches, recht saftiges Schweinfleisch, befreit es sehr wohl von aller Haut und Sehnen, thut 1 Pfd. geräucherten Speck dazu, 3 Loth Salpeter eine kleine Handvoll Salz, ein guter Löffelvoll ganzen Pfeffer; dieß wird zusammen gebackt, doch nicht so fein wie zu Bratwürsten. Der Mastdarm des Schweines wird sehr sauber gepuht, übernacht in frisch Wasser gelegt, daß er schön weiß wird. Beim Gebrauch wird der Darm in lau Wasser gelegt, damit er sich gut ausdehne, dann abgetrocknet, und die Füllet so fest wie möglich hinein gestopft. Die Würste werden nach Belieben in der Größe gemacht, dann geräuchert, bis sie schön braun und nicht mehr weich sind.

833. Gesulzte Schinken = Speise. — 1 Pfd. guter gekochter Schinken, wovon das Fett gethan, wird fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Pfd. gute frische Butter wird abgerührt zu Schaum, der Schinken sammt einem Glasvoll guter Gelee darunter gemischt, in eine Form gethan, und gestehen lassen, dann gestürzt, und mit Gelee garnirt.

Verschiedene Kuchen und Torten.

834. Gerührter Kirschenkuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt, 2 Loth Citronat oder verzuckerte Drangenschalen ebenfalls fein verwiegt, und dazu nebst 3 abgeriebenen in Milch oder Wein eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerbroden, 7 bis 8 Loth gestoßener Zucker; dieß wird sehr gut mit einander vermischt, dann noch ein ganzes Ei darunter gerührt, das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und in einen mit Butter gut bestrichenen, und mit Brod bestreuten Model gefüllt, dann langsam gebacken. Vor dem Einfüllen in den Model zuerst 1 Pfd. Kirschen leicht daren gemischt.

835. Gefüllter Kirschenkuchen. — Man macht von 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl 3 bis 4 Löffelvoll sauren Rahm und einem Ei einen Teig, formirt einen Kuchen mit einem etwas hohen Rand. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 2 Eiern und einem Gelben recht schaumig gerührt, 3 Loth gestoßener Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. der Länge nach geschnittene Mandeln, und 2 gute Löffelvoll fein geriebenes mürbes Brod darunter gethan, gut durchgerührt, dann auf den Boden des Kuchens gegossen, und schön gleich gestrichen, aldann in Ofen gethan, und darin gut anziehen lassen, ist dieß geschehen, so wird er heraus genommen und mit ausgesteinten Kirschen belegt,

wieder in Ofen gethan, und recht gut ausgebacken. Beim Auftragen mit Zucker bestreut.

836. Kirschenkuchen mit Schwarzbrod. $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschenwasser angefeuchtet, 10 Loth Butter mit 7 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan, 6 Loth fein abgeriebene aber nicht geschälte Mandeln werden fein gestoßen, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker, dann nach Gutfinden verwegte Citronenschalen und Zimmet darunter gethan; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, unter die Masse, in welche man nach Belieben gute Kirschen gethan hat, gemischt, dann in einem mit Butter bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model schön gebacken, dann gestürzt, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

837. Kirschenkuchen ganz einfach. — Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, einem Ei, etwas Wasser und ein wenig Salz einen geriebenen Teig, wellt ihn zwei Messerrücken dick aus, macht einen Rand um den Boden, und belegt ihn ganz dick mit ausgesteinten Kirschen, streut gestoßenen Zucker darüber, bestreicht den Rand mit Eigelb, und backt ihn gut aus, streut beim Auftragen gestoßenen Zucker darüber.

838. Kirschenkuchen mit Guß. — Es wird hierzu ein Kuchen bereitet wie der vorhergehende. Zum Guß läßt man einen kleinen Schoppen Milch sieden, rührt dann 2 Loth feines Mehl welches man mit Milch glatt angerührt hat, hinein, hat es unter beständigem Rühren ein Paar mal aufgekocht, so wird es vom Feuer gethan, 3 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet darein gethan, ist es erkühlt, so thut man 3 Eigelb, einen Löffelvoll süßen Rahm und 2 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in den Kuchen, und belegt ihn ganz mit ausgesteinten Kirschen, thut ihn gleich in Ofen, und backt ihn ganz langsam gut aus, dann mit Zucker bestreut.

839. Kirschenkuchen mit Gries. — Man läßt ein Schoppen Milch sieden, rührt dann einige Löffel

voll Gries hinein, und läßt es ziemlich dick einkochen, thut es auf die Seite, rührt unterdessen 6 Loth Butter mit 3 ganzen und einem Gelbei ab, thut verwiegte Citronenschalen und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, dann den Gries, vermischt es sehr wohl mit einander, zuletzt zieht man ein kleines halb Pfund süße Kirschen darunter, füllt es dann in einen gut bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model, und backt es recht schön, dann auf eine Platte gestürzt, mit Brod bestreut.

840. Mirabellen-Ruchen. — Schöne reife Mirabellen werden ausgesteint, so viel man zu einem Ruchen nöthig findet, diese werden mit 1 oder 2 Löffelvoll Wein begossen, dann 4 Loth gestoßener Zucker darüber gestreut, gut durch einander gemischt, und so stehen lassen. Nun macht man von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 10 Loth Butter, 2 Eiergelb, ein wenig feinem Salz und süßem Rahm einen guten Teig, läßt ihn eine Weile ruhen, wellt ihn dann aus, formirt einen Ruchen mit Rand daraus, streut auf den Boden desselben 4 Loth geriebenes Weißbrod, nämlich mürbes, thut dann die Mirabellen, welche man vorher noch recht gut durch einander gemacht, darauf, eine neben die andre, und schüttet den Saft davon darüber, thut sie in einen ordentlich heißen Ofen, und backt sie recht schön, bestreut sie beim Auftragen mit Zucker.

841. Mirabellen-Ruchen mit Guß. — Man formirt von einem beliebigen Buttermteig einen Ruchen wie der Obige, belegt ihn mit guten ausgesteinten Mirabellen, streut nur ganz leicht Zucker darüber. Zwei ganze Eier und ein Gelbes werden mit 4 Loth Zucker eine gute Zeit gerührt, dann zwei Löffelvoll Mehl und einige Löffelvoll süßen Rahm, oder auch nur Milch, darunter gemischt, dieß wird nun unter die Mirabellen gegossen, in Ofen gethan, und schön gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut.

842. Heidelbeer-Ruchen. — Man nimmt hierzu einen Buttermteig mit saurem Rahm, wellt ihn zwei Mes-

ferrücken dick aus, und macht einen Kuchen mit Rand daraus, belegt den Boden ganz dick mit gut erlesenen reifen Heidelbeeren, macht dann folgenden Guß darüber. Von 3 Kreuzerbroden wird die Rinde abgeschnitten, das Brod wird ganz fein geschnitten, ein Schoppen Milch daran geschüttet auf ganz schwaches Feuer gesetzt, und so kochen lassen, während dessen recht fleißig gerührt, damit es recht zart wird, und wie ein dicker Brei aussieht, dann vom Feuer gethan, wenn es nicht mehr heiß ist 3 Eigelb und 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet darunter gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen darunter gezogen, dann über die Heidelbeeren, welche vorher aber gut mit Zucker bestreut worden, gegossen, schön gleich gestrichen, dann etwas langsam gebacken. Man muß bei diesem Kuchen den Rand ziemlich hoch machen, und am ganzen Ende gut besfestigen, weil die Heidelbeeren gar viel Saft haben.

843. Zwetschgen-Kuchen. — Von geriebenem oder Blätterteig macht man einen Kuchen mit einem nur niedern Rande, indem man von dem Messerrücken dick ausgewellten Teig zwei Finger breite Riemen schneidet und darum legt, mit einem Messer Einschnitte macht, daß es Taschen bildet. Die Zwetschgen, welche recht reif sind, werden ausgesteint, dicht neben einander darauf gelegt, und zwar so, daß die Haut unten ist; hierauf wird fein verwiegte Zitronenschale und gestoßene Mandeln darüber gestreut, nebst gestoßenem Zucker, dann mit Eigelb der Kuchen bestrichen, und gut ausgebacken, dann mit Zucker bestreut.

844. Zwetschgen-Kuchen mit Hefenteig. — 6 Loth Butter wird mit 3 ganzen und 3 Gelbeiern abgerührt, 1 Pfd. Mehl, 2 Löffelvoll gestoßener Zucker und 4 Löffelvoll süße Milch, nebst 2 Löffelvoll Hefen, darunter gearbeitet, dann gehen lassen. Die Zwetschgen werden der Länge nach aufgeschnitten, der Stein herausgenommen, und statt dessen eine geschälte Mandel mit Zucker und Zimmet hinein gefüllt. Ist nun der

Teig ziemlich gegangen, so wird er in ein mit Butter bestrichenes mit Brod ausgestreutes Blech, welches breit aber nicht sehr hoch ist, gethan, dann werden die Zwetschgen, nicht sehr nah zusammen, aufrecht in den Teig gesteckt, und so wieder gehen lassen. Ist nun der Teig wieder recht gut gegangen, so wird er mit Eigelb bestrichen, dann in Ofen gethan, und schön gebacken, dann zweimal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben kommt, dann mit Zucker gut bestreut.

845. Zwetschgen-Kuchen mit saurem Rahm. — Man macht einen Kuchen von beliebigem Buttermilch mit einem $1\frac{1}{2}$ Finger breiten Rande, legt geschälte Zwetschgen auf den Boden des Kuchens, streut gestoßenen Zucker und Zimmt darüber, und thut ihn 8 Minuten in einen ziemlich heißen Ofen, dann schlägt man ein ganzes Ei und 3 Gelbe mit $\frac{1}{2}$ Schoppen saurem Rahm und ein Löffelvoll Zucker recht gut durch einander, nimmt dann den Kuchen aus dem Ofen, und gießt den Guß über die Zwetschgen, thut ihn gleich wieder in Ofen, und backt ihn schön gelb aus; nachdem mit Zucker bestreut. Man bestreicht auch vor dem backen den Rand des Kuchens mit Eigelb.

846. Trauben-Kuchen. — Von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Loth gestoßenen Zucker, einem Ei und süßer Milch wird ein zarter Teig auf dem Nudelbrett gemacht, zwei Messerrücken dick ausgewellt; ein Kuchen mit Rand daraus gemacht, auf den Boden geriebenes mürbes Brod und etwas Zucker gestreut, dann die Traubenbeere recht fest neben einander darauf gelegt, mit Zucker überstreut, der Rand mit Eigelb bestrichen und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

847. Johannesbeer-Kuchen. — In eine Schüssel wird 1 Pfd. Mehl gethan, 10 Loth Butter darein geschnitten, und mit einander sehr gut zerrieben, dann mit 3 Gelbeiern und einem Glasvoll Milch, welche warm seyn muß, ein wenig gestoßenem Zucker, zwei Löffelvoll guter Hefe ein etwas fester Teig gemacht, man arbeitet ihn

sehr gut auf dem Brett, wellt ihn dann stark Messer-
rücken dick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes
warmes Blech, macht einen starken fingersdicken Rand-
darum, stellt ihn in die Wärme, und läßt ihn gehen:
Unterdesseu rührt man 3 Löffelvoll Mehl mit Milch
recht glatt an, thut 2 ganze Eier und 4 Gelbe dazu, ein
Stückchen frische Butter, von einer halben Citrone die
Schale fein verwiegt, 3 Loth Zucker, und noch ein
starker halber Schoppen Milch dazu gethan, aufs Feuer
gesetzt, immer darin gerührt, bis es ganz dick und fo-
chend wird, alsdann vom Feuer gethan, und immer
noch ein wenig umgerührt, bis es kalt ist. Ein Teller
voll schöner Johannisbeeren, welche man schon eine
Zeitlang mit Zucker gut bestreut hat, werden nun unter
die Masse behutsam gemischt, dann in den unterdesseu
gut aufgegangenen Kuchen gefüllt, schön gleich gemacht;
den Rand mit Ei bestrichen, dann etwas langsam recht
gut gebacken, nachdem mit Zucker gut bestreut, und mit
einer glühenden Schaufel schön braun gebrannt.

848. Aepfel-Kuchen. — Gute saftige Aepfel wer-
den in ganz dünne Schnitzchen geschnitten, diese mit ein
wenig Kirschwasser oder gutem Wein angefeuchtet,
Zucker und Zimmet darüber gestreut, und recht durch-
einander geschüttet. Von geriebenem Butterteig hat
man einen Kuchen zubereitet; nun werden eine Lage
Aepfel darauf gethan, dann geriebenes Brod darauf
gestreut, dann wieder Aepfel, der Kuchen wird bestrichen,
und gut gebacken, nachdem mit Zucker bestreut. Die
Aepfel müssen ziemlich fest auf den Kuchen gelegt wer-
den, weswegen man ziemlich viel zu einem Kuchen rich-
ten muß.

849. Andere Aepfel-Kuchen. — Man nimmt
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 14 Loth Butter, ein wenig feines Salz,
reibt es gut durch einander, macht es mit süßer Milch
zu einem nicht sehr festen Teig an, wellt ihn dann zu
einem Kuchen aus, belegt denselben mit in fingers-
dicke Schnitze geschnittenen Aepfeln, legt sie schön zierlich

der Reihe nach auf dem Boden herum, bestreut mit Zucker, und backts recht schön.

850. Apfel-Kuchen von Hefenteig. — $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern abgerührt, 1 Pfd. Mehl dazu gethan, etwas gestoßenen Zucker, saure Milch so viel dazu genommen, bis der Teig so ist wie zu Dampfnudeln, auch zwei Löffelvoll gute Hefen, ist der Teig genug gearbeitet, so läßt man ihn gehen. Unterdessen hat man schon gute Äpfel mit Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht und kalt werden lassen. Ist nun der Teig gehoben, so wird die Hälfte davon in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Brod ausgestreutes Blech gethan, die Marmelade kleinen Fingerdick darauf gestrichen, doch muß man Fingerbreit vom Rand bleiben, der andre Teig, von dem man so viel zurück beläßt, daß man eine fingerdicke Wurst um den Kuchen machen kann, wird dann, so groß das Blech ist, ausgetrieben, über die Äpfel gelegt, und zierliche Einschnitte darein gemacht, dann die Wurst um den Kuchen herum gelegt, und am ganzen Rand ebenfalls zacklichte Einschnitte gemacht, dann in der Wärme recht gut gehen lassen, hierauf mit Eiergelb bestrichen und schön gebacken, dann mit Zucker bestreut.

851. Apfel-Kuchen mit Guß. — Man schneidet Äpfel in Würfel, streut Zucker und Zimmet darüber, und macht es gut durch einander, 6 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm oder guter Milch nebst einem Glas Wein mit 6 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben, recht gut gerührt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, und mit Buttermilch ausgelegt, die Äpfel hinein gethan, die Eier, welche nochmals recht gut durchgerührt worden sind, darüber geschüttet und in ziemlicher Hitze gebacken. Nachdem behutsam aus dem Blech gethan, mit Zucker bestreut. Der Kuchen darauf, darf aber nicht gestürzt werden.

852. Gries-Kuchen. — 1 Schoppen Milch wird auf's Feuer gesetzt, 5 Loth Butter dazu gethan, wenn

sie kochet, so viel Gries hinein gerührt, daß es ein steifer Brei wird, eine gute Weile unter fleißigem Rühren kochen lassen, dann vom Feuer gestellt und etwas erkalten lassen. Unterdessen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, reibt es gut durch einander, macht mit einem Ei und Wasser, ein wenig feinem Salz oder einem Löffelvoll Zucker einen Teig an, wellt ihn Messerrückendick aus, bestreicht ebenfalls ein Blech mit niederm Rande mit Butter, belegt es durchaus mit dem Teig. Ist nun der Gries nicht mehr heiß, so rührt man 2 ganze Eier, 3 Gelbe, $\frac{1}{8}$ Pfd. gut erlesene und gewaschene Rosinen, zwei Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker und etwas fein verwiegte Citronenschalen darunter, vermischt alles recht gut durch einander, schlägt von den drei Eiweiß Schnee, zieht es darunter, und füllt es in den Kuchen, backt es langsam, dann wird er zweimal gestürzt, damit die obere Seite wieder oben kommt, mit Zucker bestreut und warm aufgetragen.

253. Zimmet-Kuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, dann so viel Mehl nebst einer Tassevoll Milch, ein Löffelvoll gestoßener Zucker und zwei Löffelvoll Hefen dazu gethan, daß es ein Teig wird, den man auswirken kann; ist dieß geschehen, so wird er in die Wärme gestellt, damit er geht, wenn er ziemlich gegangen ist, so wellt man nach Belieben einen Kuchen daraus, welcher kleinen Fingerdick seyn muß, thut ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und läßt es gehen; alsdann backt man ihn schön: Unter dessen röstet man in $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter so viel feines Mehl, daß es darin nicht trocken wird, schön zimmetbraun, thut es, während dem es noch heiß ist, auf den gebackenen Kuchen, streicht es überall Messerrückendick, bestreut den ganzen Kuchen stark mit Zucker und Zimmet, und thut ihn wieder ein Paar Minuten in Ofen, daß es mit einander anzieht, dann heraus genommen, und erkalten lassen, und nochmals ein wenig Zucker darauf gestreut.

854. Zwiebel-Kuchen. — Ein Kuchen von mittlerer Größe mit einem Rande wird von Buttermilch zubereitet. Zwei bis drei etwas große Zwiebeln werden, nachdem sie recht gut geschält sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in einem Stückchen frischer Butter ziemlich weich gedämpft, doch müssen sie weiß bleiben. $\frac{1}{4}$ Pfd. nicht fetter Speck wird in ganz kleine Würfel geschnitten, noch ein wenig mit den Zwiebeln gedünstet, dann auf die Seite gestellt; ein kleiner Schoppen recht dicker saurer Rahm wird mit 3 ganzen Eiern und ein wenig Salz gut zerrührt, die Zwiebeln und Speck darunter gemischt, und auf den Kuchen, welcher einen hohen und gut angebrachten Rand haben muß, gefüllt, und in einem etwas heißen Ofen gebacken, und recht warm aufgetragen.

855. Schokolad-Kuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. weißer Käse, den man von guter Sauermilch gemacht hat, wird, wenn er gut abgelaufen ist, recht fein zerdrückt. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßener Zucker und dann der Käse dazu gethan, dann noch 4 Loth Schokolade; diese Masse wird recht gut mit einander vermischt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, dann in einen mit Buttermilch gefertigten Kuchen gefüllt, und schön gebacken.

856. Speck-Kuchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 10 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker, zwei Eier und etwas Wein, davon wird ein Teig gemacht, zwei Messerrückendick ausgewellt, wieder zusammen geschlagen, und so zweimal verfahren, dann wird der Teig in zwei Theile getheilt, und jedes Theil stark zwei Messerrückendick ausgetrieben, dann zwei gleiche Kuchen daraus geschnitten, einen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund länglicht geschnittene Mandeln und 4 Loth gestoßener Zucker darunter gemischt, dieß dann auf den Boden des Kuchens gestrichen, aber nicht bis an den Rand,

dann mit dem andern Kuchen bedeckt, gut ausgeziert, mit Ei bestrichen und gebacken. Auch muß etwas Citronensaft unter die Mandeln.

857. Mandel-Kuchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird mit 4 ganzen Eiern abgerührt, dann 12 Loth gestoßener Zucker dazu und noch eine Weile mitgerührt 6 Loth sauber erlesene und gewaschene Rosinen, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl recht gut durch einander gemacht, kleinen Fingerdick auf mit Butter bestrichenem Blech gethan, und 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln oben darauf angedrückt, ein wenig Zucker darauf gestreut, und gebacken, bis die Mandeln eine schöne gelbe Farbe haben.

858. Thee-Kuchen. — 1 Pfd. Butter, 9 ganze Eier, 1 Pfd. fein gestoßener Zucker, 1 Pfund feines Mehl. Die Butter wird ganz schaumig abgerührt, die Eier eines nach dem andern dazu gethan, und jedesmal ein Löffelvoll Mehl damit, und so eine gute Zeit gerührt, dann der Zucker dazu und wieder gerührt, zuletzt das noch übrige Mehl darunter gemischt, dann in mit Butter bestrichene Bleche kleine Fingerdick eingefüllt und gebacken.

859. Kaiser-Kuchen. — Man weicht 3 abgeriebene Kreuzerbrode in Milch ein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 2 ganzen und 4 Gelbeiern abgerührt, das Brod, welches gut ausgedrückt wird, damit sehr wohl zerrührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. recht gut abgeriebene sammt den Häuten gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. gut erlesene und gewaschene Zwiebeln und 5 Loth gestoßener Zucker darunter gut gemischt; 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, damit durch einander gemacht, in ein mit Butter bestrichenem und mit Brod bestreutem Blech gefüllt und schön gelb gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut.

860. Pfirsich-Torte. — Man macht eine Torte aus Buttermehl, worin Wein ist, dressirt einen etwas hohen Rand darum. Die Pfirsiche, welche nicht zu saftig seyn dürfen, werden geschält, auf eine Platte gelegt,

etwas Kirschenwasser und gestoßener Zucker darüber gethan, und so stehen gelassen. 6 Eiergelb werden mit einem Kaffeelöffelchen voll Mehl und einem Schoppen Milch sehr gut gerührt, 3 Loth gestoßene Mandeln und 4 Loth Zucker dazu gethan; dieß wird nun alles aufs Feuer gesetzt, sammt ein wenig fein verwiegter Citronenschale, darin gerührt, bis es dick wird und kochen will, dann vom Feuer gethan, noch eine Weile gerührt, und erkalten lassen. Ist dieß geschehen, so wird die Creme auf die Torte gegeben, schön gleich gemacht, dann die Pfirsiche gut neben einander darauf gesetzt, und so recht gut gebacken, und mit Zucker bestreut.

861. Aepfel-Torte. — Von spanischem Butterteig wird eine Torte gemacht, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln sammt den Häuten, welche aber erst gut abgerieben sind, wird fein gestoßen, mit 4 Loth gestoßenem Zucker vermischt. Auf den Boden der Torte werden gute Aepfel, welche in die Hälfte geschnitten, und wie zu Compot, nur nicht so weich, gekocht und wieder erkaltet sind, nicht zu dick neben einander gelegt, die Mandeln und Zucker darauf gestreut und so gebacken. Die Brühe, worin die Aepfel gekocht worden, läßt man ganz zäh einkochen, und schüttet sie, wenn sie ziemlich erkaltet ist, über die schon eine Weile gebackene Torte, und läßt es recht erkalten.

862. Geriebene Aepfel-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßener Zucker, 2 Eier und ein Paar Löffelvoll Wein, dieß wird zu einem Teig gemacht, halben Fingerdick ausgewellt, und eine Torte formirt. Nun werden gute Aepfel auf dem Reibeisen gerieben, diese mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gut erlesenen und gewaschenen Rosinen nebst Zucker vermischt und auf den Boden der Torte gethan, ungefähr Fingerdick, dann nach Belieben ein Sitter darüber gemacht und gebacken.

863. Himbeer Torte. — Man macht von belie-

bigem Teig eine Torte, belegt den Boden derselben mit schönen auserlesenen Himbeeren; $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßener Zucker wird mit drei Eigelb recht schaumig gerührt, dann 3 Loth feines Mehl darunter gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann über die Himbeeren, über welche man schon vorher etwas gestoßenen Zucker gestreut hat, gegossen, dann schön gebacken.

864. Erdbeer-Torte mit Mandelguß. — Von einem geriebenen Buttermilch, worin etwas Zucker ist, wird eine beliebige Torte formirt, der ganze Boden dick mit Erdbeeren belegt und mit Zucker bestreut. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker mit 6 Eigelb, bis es recht schaumig ist, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln wird dazu gethan nebst fein verwiegten Citronenschalen; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, und über die Erdbeeren gethan, etwas langsam gebacken. Wenn die Torte oben zu viel Farbe nehmen sollte, so wird ein Papier darüber gelegt.

865. Erdbeer-Torte mit Crem. — Hierzu wird ganz die obige Torte bereitet, 7 bis 8 Eigelb werden mit einem guten Schoppen Milch stark zerrührt, ein Stückchen Vanille mit 6 Loth Zucker gut zerstoßen dazu gethan, und auf dem Feuer unter stetem Rühren zu einer Creme gekocht, dann erkalten lassen. Unterdessen wird die Torte, welche man am Boden mit einer Gabel ein wenig sticht, damit sie keine Blasen bekommt, leer schön gelb gebacken; ist dieß geschehen, so wird die Crem auf den Boden der Torte schön gleich gethan, damit es mit einander anzieht, dann wieder heraus gethan. Nun wird die ganze Torte mit schönen auserlesenen Erdbeeren eine neben die andre ganz voll gestellt, und noch mit Zucker bestreut, dann kann sie zu Tisch gegeben werden.

866. Gerührte Erdbeer-Torte. — 3 Schoppen recht zeitige und gut erlesene Walderdbeeren werden sehr fein zerdrückt, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gestoßener Zucker und

4 Eiergelb darunter gemischt, und noch sehr gut mit einander gerührt, dann in eine nach Gutfinden dazu bereitete Torte gefüllt, und gut gebacken; nachdem mit Zucker bestreut. Die Torte muß aber wenigstens schon halb ausgebacken seyn, wenn die Erdbeermasse darauf gethan wird.

867. Mandel-Torte mit Erdbeeren. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird geläutert bis er Fäden zieht, dann vom Feuer genommen, und schnell $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln dazu gerührt, nebst 2 bis 3 Löffelvoll Mehl, rührt es sehr gut durch einander, ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, von dem Mandelteig eine Torte darein formirt, dann recht schön gelb gebacken; nachdem recht vorsichtig aus der Form auf eine Platte, 1 Schoppen recht dicker Rahm wird eine Weile vor dem Auftragen zu Schnee geschlagen, dann mit Zucker und recht schönen Erdbeeren vermischt, und in die Torte gefüllt, mit schönen Erdbeeren noch recht gut geziert, dann aber gleich aufgetragen.

868. Aprikosen-Torte. — Die Aprikosen werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält. Der Boden der Torte, welche man aus einem beliebigen Teige verfertigt hat, wird mit etwas gestoßenem Bisquit bestreut, oder auch nur mit mürbem Brod, dann die Aprikosen schön auf die Torte gelegt; man verwiegt nach Gutfinden Orangenschalen sehr fein, streut sie nebst ziemlich viel gestoßenem Zucker auf die Aprikosen, und backt sie dann recht gut aus, nachdem mit Zucker bestreut.

869. Kartoffel-Torte. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 2 Eiern abgerührt, 2 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, $\frac{3}{4}$ Pfd geriebene Kartoffeln, dieß recht gut durch einander gemacht, dann noch so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann; alsdann wird er in zwei Theile getheilt, aus jedem einen Kuchen gemacht, auf den Boden der Torte wird ganz leicht

Hagenbutten-Marmelade gestrichen, der andere Kuchen, in den man Blumen und dergleichen ausgeschnitten hat, wird darauf gelegt, am ganzen Ende mit Einschnitten gemacht, leicht mit Eigelb bestrichen und etwas rasch gebacken, und dann gut mit Zucker bestreut.

870. Milch-Torte. — Zwei mürbe Kreuzerbrode werden gut von der Rinde befreit, dann in ganz dünne Stückchen geschnitten, diese in einen Schoppen Milch, in welche man 3 Loth gute frische Butter gethan hat, ganz zart verkocht, dann vom Feuer gestellt, wenn es nicht mehr heiß ist, 5 Eigelb dazu gethan, vier Loth Zucker, 2 Loth verzierte Drangenschalen, und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone, etwas Zimmet und 4 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln. Dieß wird mit einander sehr gut vermischt, von 4 Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter gemischt, und die Masse in ein mit geriebenem Buttermehl ausgelegtes Blech gefüllt und etwas langsam gebacken, nachdem ziemlich mit Zucker bestreut.

871. Gelbe Rüben-Torte. — 8 mittelgroße gelbe Rüben werden geschält, dann in Wasser recht weich gekocht, heraus genommen, und durch ein Haarsieb gestrichen; 6 Loth Zucker wird mit einem Glasvoll Wasser eine Weile gesotten, dann der Saft einer Citrone, sowie auch die fein verwiegte Schale davon, dazu gethan, ein Paar mal aufkochen lassen und dann die gelben Rüben dazu, unter beständigem Rühren eine Weile mit einander gekocht, auf einen Teller gethan und erkalten lassen. Diese Marmelade darf aber nicht zu steif seyn, dann wird eine leer gebackene Torte mit Gitter damit gefüllt.

872. Reis-Torte. — Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Reis in Wasser, daß er zwar recht weich, aber doch ganz bleibt, die Schale einer Citrone wird abgeschält, fein verwiegt und zu dem Reis gethan, ehe er ganz gekocht ist. Ist nun der Reis weich genug, so wird er auf die Seite gestellt, wo er noch warm bleibt; $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird gestossen, der Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone darüber

gegeben, und eine Weile mit einander gerührt, dann wird der Reis dazu gethan, gut untereinander gemacht, ohne den Reis zu zerrühren, nun gießt man den Reis auf eine dazu gefertigte Torte von Buttermehl mit Zucker, und backt's im Ofen, ziert es dann mit Citronat oder etwas Eingemachtem.

873. Hagenbutten = Torte. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Hagenbuttenmark, welches frisch durchgetrieben und noch nicht gekocht ist, thut es in eine Schüssel, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker und ein Eiweiß dazu, auch $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, rührt dieß gut durch einander, bis es sich gut vermischt hat, dann wird so viel Mehl, welches recht fein seyn muß, hinein gerührt, daß es ein nicht fester Teig wird, doch so, daß man ihn gut auswellen kann. Man wellt ihn dann zwei Messerrücken dick aus, und formirt nach Belieben eine Torte daraus, streicht sie mit Eiweiß, und backt sie recht schön, thut dann nach Gutfinden Eingemachtes darauf. Man kann statt der frischen Hagenbutten, auch eingemachtes Mark nehmen.

874. Geriebene Brod = Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenes, gesiebtes mürbes Brod wird nach Gutfinden auf ein Nudelbrett gethan, 10 Loth Butter dazu geschnitten, und recht gut mit einander zerrieben, drei Loth gestoßenen Zucker, zwei Löffel voll Mehl und 2 bis 3 Eier damit zu einem Teig gemacht, in zwei Theile abgetheilt, und zwei Kuchen ausgewellt, auf den Boden streicht man gute Zwetschgen = oder sonstige Marmelade, legt den andern Kuchen darüber, macht am ganzen Rande Einschnitte, ziert sie gut aus, bestreicht's mit Eiern, und backt sie im Ofen, dann Zucker darauf gestreut.

875. Pistazien = Torte. — 12 Loth Butter läßt man zergehen, rührt damit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl an, schlägt 5 Eier eines nach dem andern dazu, 10 Loth gestoßener Zucker, rührt alles mit einander eine gute Zeit, füllt es dann in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, backt es recht schön gelb. $\frac{1}{4}$ Pfund fein

gestoßener Zucker wird mit einem Eiweiß und etwas Citronensaft recht schaumig gerührt, die Torte, welche man aus dem Model gethan hat, Messerrücken dick damit bestrichen, und mit ziemlich fein verwiegten Pistazien bestreut, dann in einem erkühlten Ofen ein wenig getrocknet.

876. Blätter-Torte. — Von 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter macht man spanischen Buttermig, macht daraus 6 Kuchen von gleicher Größe, backt jeden besonders, aber auf einem wird Gitter und Rand gemacht, vor dem Backen stupft man die Kuchen, damit sie keine Blasen bekommen, sind sie nun alle gebacken, so wird jeder Kuchen nach Belieben mit Marmelade bestrichen, und einer auf den andern gesetzt, den mit dem Gitter zu oberst, die Torte wird nun gleich schön rund geschnitten, und dann am Rand so wie auch das Gitter, mit der vorhergehenden Glace glasirt, und dann das Gitter mit Gelee ausgefüllt.

877. Mandel-Torte. — Man belegt den Boden eines breiten Bleches mit Rande, welches mit Butter ausgestrichen ist, mit Buttermig, streicht gute Marmelade darauf, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit sechs Eigelb abgerührt, die Mandeln nebst der fein verwiegten Schale einer halben Citrone und dem Saft davon auch dazu gethan, mit diesem noch eine gute Viertelstunde gerührt, dann wird von dem Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und auf den Buttermig gegossen, im Ofen recht langsam gebacken, dann zweimal gestürzt und gut mit Zucker bestreut.

878. Quitten-Torte. — Man verfertigt eine Torte von Buttermig mit einem etwas hohen Rande, legt eingemachte Quitten in kleinen Stückchen auf dem Boden herum. Mehrere gute Aepfel werden zu einer Marmelade gekocht, mit 3 Eigelb, 4 Loth gestoßenem Zucker, Zimmet recht fein zerrührt, von zwei Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, und über die Quitten gegossen, oben darüber etwas gestoßenes

Bisquit oder Makaronen gestreut, dann recht schön gebacken, und mit Zucker bestreut.

879. Karthäuser-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit 3 ganzen und 2 Gelbeiern abgerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, und mit diesem noch eine Zeit gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter gemacht, von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann zuletzt noch ein leichtes $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter gethan, in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, und gebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut, oder mit einer weißen Glace überzogen, und mit Confitur ausgeziert.

880 Eier-Torte. — 10 Eier werden hart gesotten, das Gelbe davon gethan, in einem Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht fein gestoßen; ist dieß geschehen, so thut man es in eine Schüssel, schlägt noch ein ganzes Ei daran, thut ein Löffelvoll gestoßener Zucker dazu, rührt dann so viel feines Mehl hinzu, daß es ein nicht sehr fester Teig wird, nimmt ihn auf das Rudelbrett, wirft ihn recht gut zusammen, läßt ihn, wenn es die Zeit erlaubt, wenigstens eine Stunde ruhen; dann wird er ausgewellt, nach Belieben eine Torte dressirt, gut gebacken, dann mit Confitur ausgefüllt.

881. Torte mit Mandelkranz. 10 Loth Butter wird mit einem ganzen und einem gelben Ei abgerührt, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann ein starkes viertels Pfund gutes Mehl leicht darunter gerührt, ein breites Blech, wie man die Torte in der Größe zu haben wünscht, mit Butter bestrichen, den Teig hinein gethan, und schön gelb gebacken. 12 Loth Zucker wird mit einem großen Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, während dessen etwas Zitronensaft darunter gemischt, ist es nun recht zart und schaumig gerührt, so werden 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln gut darunter gerührt, dann davon einen Kranz um die Torte gemacht, so wie auch in den leeren Raum von den Mandeln mehrere Abtheilungen gemacht werden, daß es wie ein Stern aussieht, dann wird die Torte in einem warmen

Ofen nur so zu sagen getrocknet, weil sie schön weiß bleiben muß, dann mit beliebigen Confituren ausgefüllt. Man kann zu dieser Torte auch nur einen Boden von geriebenem Buttermehl machen, so wird sie doch auch sehr gut.

882. Linsen-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund gut erlesene und gewaschene Linsen werden im Wasser recht weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein nebst Zimmet, ganzen Nelken und Citronenschalen eine gute Weile gekocht, dann das Gewürz heraus gethan und die Linsen hinein, diese mit dem Wein unter beständigem Rühren mehreremal aufkochen lassen, dann zum Erkalten auf ein Geschirr gethan. 12 Loth Mandeln, 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 10 Loth Zucker wird mit einander sehr gut zerrieben, dann mit Eiern zu einem etwas lockern Teig gemacht, den man ruhen läßt. Alsdann wird er in zwei Theile getheilt, zwei Messerrücken dick ausgewellt, auf den Boden der Torte die Linsen-Marmelade halb kleinen Fingersdick gestrichen, der andre Kuchen, welchen man mit hübschen Einschnitten gemacht hat, darüber gelegt, am Ende schön gleich geschnitten und ausgezackt, dann mit Eiweiß, welches man zu halbem Schaum geschlagen hat, bestrichen und mit Zucker bestreut, dann schön gebacken, nachdem mit Zucker und etwas Zimmet bestreut.

883. Schnee-Torte. — 12 Loth Mehl, 10 Loth Butter gut zerrieben, dann mit saurem Rahm einen Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewellt, eine Torte mit Rand daraus formirt, den Boden mit Confitur belegt, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 5 Löffelvoll gestoßenen Zucker darunter gemischt, über die Confitur gefüllt, dann in einem Ofen, welcher nicht viel obere Hitze haben darf, gebacken.

884. Citronen-Torte. — Von 4 bis 5 Citronen wird die gelbe Schale so dünn als möglich abgeschnitten, in kochendes Wasser zusezt und weich gekocht, die weiße Schale wird behutsam von dem Mark abge-

geschnitten, dann in ganz dünne Blättchen geschnitten, die Kerne davon gemacht, die Scheibchen auf eine Platte gelegt, sehr stark mit gestößnem Zucker bestreut, und so mehrere Stunden stehen gelassen. Ist nun die gelbe Schale weich geworden, so wird sie aus dem Wasser herausgenommen, mit Zucker in einem Mörser sehr fein gestoßen. Man hat 1 oder 2 recht gute Äpfel mit Zucker zu einer sehr zarten und dicken Masse gekocht, die Zitronenschalen werden noch eine Weile mit etwas Wein und Zucker, daß es süß genug wird, gekocht, dann die gekochten Äpfel dazu, noch einmal mit einander aufgekocht, gut durchgerührt; wenn es kalt ist, den Boden einer aus Buttermehl dazu verfertigten Torte bestrichen. Die Zitronenrädchen werden nun darauf gelegt, der zurückgebliebene Saft darüber gegossen, ein Gitter darüber gemacht, mit Ei bestrichen, und dann schön gebacken, alsdann gut mit Zucker bestreut, oder nach Gutfinden glasirt.

885. Linzer-Torte. — Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, recht gut mit einander, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestößene Mandeln, 12 Loth fein gestößenen Zucker, nach Belieben gestößene Nelken, Zimmet, und fein verwiegte Zitronenschalen dazu, machts mit einem ganzen und einem Gelbei zu einem Teig, den man nicht zu viel arbeiten muß, läßt ihn eine Zeitlang ruhen, wellt ihn aus, und formirt eine schöne Torte daraus, backt sie leer recht gut aus, und thut hernach Confitur darauf.

886. Linzer-Torte ohne Mandeln. — 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter wird ebenfalls recht gut mit einander zerrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, die fein verwiegte Schale einer Citrone nebst dem Saft davon; dieß wird mit 8 bis 9 Eigelb zu einer Masse gemacht, dann halb Fingerdick ausgewellt, eine Torte mit Gitter daraus formirt, gebacken, hernach nach Geschmack Confitur darauf gegeben.

887. Abgerührte Linzer-Torte. — 20 Loth

Butter wird recht schaumig gerührt, 20 Loth gestoßener Zucker dazu, 8 ganze Eier nach und nach darunter gerührt, dann $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, Nelken, Zimmt und fein verwiegte Citronenschalen dazu, sehr gut mit einander $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, alsdann $\frac{1}{4}$ Pfd. sehr feines Mehl hinein gemischt. Ein breites Blech mit Rand wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hinein gethan, dann Eingemachtes darauf, die andre Hälfte der Masse darüber, dann in Ofen und schön gebacken; nachdem glasirt oder nur mit Zucker bestreut.

888. Makaronen-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln sammt den Hülsen wird sehr fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, sechs Loth fein gestoßenes Brod, die verwiegte Schale einer halben Citrone, dieß wird mit 2 Eiern zu einem festen Teig gemacht, davon ein zwei Finger-dicker Torten-Boden formirt, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech, und schön gebacken. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln wird geschält und nicht sehr fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zugesetzt, die Mandeln darin gekocht, und immer gerührt, bis es schön braun wird, dann die Torte damit nach Belieben belegt, und mit Confitur ausgeziert.

889. Gebrühte-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird gut zerrieben, 7 Loth Zucker wird mit einem Glas Wasser aufs Feuer gesetzt, eine Weile mit einander gekocht, dann an das Mehl und Butter gerührt, zu einem Teig gemacht, welchen man im Mörser recht zart zusammen stößt, dann zwei Messerrücken dick ausgewellt, eine Torte mit Gitter davon gemacht, mit Eiweiß bestrichen, Zucker darüber gestreut, und so recht gut gebacken, bei nicht zu starker Hitze, dann Confitur darauf.

890. Torte von Zuckerteig. — Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 5 Eier-gelb, 2 Löffelvoll Wasser, macht davon einen Teig, wellt ihn stark Messerrücken dick aus, macht zwei Kuchen davon, belegt den Boden mit guter Marmelade, legt

den andern Kuchen darauf, macht mit dem Messer Einschnitte darein, mit Ei bestrichen, und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und nicht zu heiß gebacken.

891. Nuß-Torte. — Eine Torte von Buttermilch mit Fingerhohem Rande wird fertig und schön gelb gebacken. Ein Kaffeelöffel voll Mehl und 6 Eier gelb werden mit einem starken Schoppen Milch recht zart gerührt, vier Loth Zucker, ein Loth fein vermiegte Drangenschalen dazu gethan, dieß wird auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann hinweg gethan, darin gerührt bis es beinahe kalt ist, hernach auf die Torte gefüllt, schön gleich darauf gemacht. Nun schneidet man eingemachte Nüsse in ganz feine Blättchen, besetzt die ganze Creme schön damit, streut gestoßenen Zucker darüber, und stellt die Torte nur noch ein Paar Minuten in einen nicht heißen Ofen, dann ist sie fertig. Wenn man zwischen die Nußblättchen eine Johannisbeere und geschnittene Pistazien legt, so sieht die Torte sehr schön aus.

892. Rosen-Torte. — $\frac{1}{8}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßener Zucker und 12 Loth Mehl werden recht gut mit einander gerieben, dann mit Rosenwasser zusammen gemacht, der Teig zwei Messerrückendick ausgewellt, und einen Tortenboden daraus geschnitten, auf einem leicht mit Mehl bestreuten Blech ganz leicht gebacken. Ein Loth Turnesol wird mit einem Glasvoll Wasser zum Feuer gesetzt, darin gut ausgekocht: ist dieß geschehen, so wird der Flor stark ausgedrückt, das Wasser davon bis auf mehrere Löffelvoll eingekocht, dann 3 Löffelvoll gutes Rosenwasser dazu gethan, und mit diesem bis auf ein halbes Kaffeelöffelchen voll eingekocht, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 2 Eiweiß recht schaumig und dick gerührt, dann die rothe Farbe dazu gethan, und nur so lang gerührt, bis sich die Farben mit einander verbunden haben, denn durch längeres Rühren würde sich die schöne rothe Farbe vermindern. $\frac{3}{4}$ Pfd. sehr fein mit Rosenwasser gestoßene Mandeln werden nun unter die Gelee

gemischt, und ebenfalls so lange gerührt, bis sie von der Gelee überzogen sind. Alsdann werden aus dieser Masse halb Fingerdicke Würste, so lang man sie machen kann, auf einem Brette mit gestoßem Zucker ausgerollt. Mit diesem fängt man nun in der Mitte des Bodens an einen runden zackenartigen Kranz zu machen, und macht so einen nach dem andern, bis an den Rand hinaus, daß es eine Rose bildet; thut hernach die Torte in einen Ofen, welcher gar nicht zu heiß seyn darf, füllt, wenn sie wieder erkaltet ist, die leeren Räume nach Geschmack mit feinen Confituren aus, so erhält man wirklich eine sehr schöne und gute Torte.

893. Quitten = Torte mit Mandeln. — $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln wird ziemlich fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser so lang gekocht, bis der Zucker kleine Fäden zieht, dann die Mandeln dazu gethan, und auf dem Feuer ein Paar mal umgerührt, von einer halben Citrone die Schale fein verwiegt, darunter, und rührt einige Löffelvoll eingemachtes Quittenmark darunter, läßt es miteinander noch kochen, bis es recht dick und zäh ist; alsdann auf Obladen gethan, und einen schönen runden Boden daraus gemacht, der durchaus gleich hoch ist, wenn es kalt ist mit einer schönen Glace überzogen.

894. Geschnittene Torte. — Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln und 8 Eiergelb, bis es ganz schaumig ist, thut auch Citronenschalen und Zimmet dazu, schlägt 7 Eiweiß zu Schnee, zieht ihn nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. feinem Mehl unter die Masse, füllt es dann gleich in einen mit Butter bestrichenen Model, backts in einem nicht zu heißen Ofen ganz langsam. Nun wird ein Kochlöffelvoll Mehl mit süßem Rahm angerührt, 4 Eiergelb dazu gethan, 3 Loth Zucker, dann noch 2 Tassen voll süßen Rahm, oder auch nur gute Milch, darunter gerührt, außs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann vom Feuer gethan. Ist nun die Torte wenigstens mehrere Stunden gebacken,

so wird sie nach Belieben in Blätter geschnitten, jedes der Blätter mit Aprikosen-Marmelade ganz leicht bestrichen, dann von dem Crem gut Messerrücken dick darüber gestrichen, und so fährt man fort, bis alle Blätter wieder auf einander sind. Das oberste Blatt wird mit einer weißen Glace, worenin man etwas gestoßene Vanille thut, schön glasirt.

895 Guß-Torte. — Eine Torte von gutem But-
terteig mit einem Rande wird verfertigt, dann folgen-
der Guß darauf gethan. Man setzt 3 Lassenvoll Milch
aufs Feuer, rührt einen stärker Löffelvoll Mehl recht glatt
an, wenn die Milch kocht, so wird das Angerührte
hinein gerührt, eine kleine Weile gekocht, dann auf die
Seite gestellt, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Loth
frische Butter, 3 Loth gestoßener Zucker und ein we-
nig Zimmet darunter gemischt; wenn es erkühlt ist
4 Eiergelb darunter, 4 Loth gestoßene bittere Ma-
karonen, 4 Loth gestoßenes Bisquit und 2 Loth ganz
klein geschnittener Citronat. Diese Masse wird nun
recht gut durch einander gerührt, dann auf die Torte
gefüllt, etwas langsam gebacken, dann mit Zucker be-
streut.

896. Punsch-Torte. — 1 Pfd. Butter wird mit
1 Pfund fein gestoßenem Zucker, und 9 ganzen Eiern
ganz schaumig gerührt, der Zucker muß aber an einer
Citrone und an einer Pomeranze abgerieben seyn;
dann wird 1 Pfd. Mehl nach und nach darunter ge-
rührt. Die Masse wird nun schnell in eine mit
Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht zu
heißen Ofen schön gelb gebacken. Ist die Torte hin-
länglich erkühlt, so wird sie in stark Messerrücken dicke
Scheiben geschnitten, diese mit beliebiger Marmelade
bestrichen, die Scheiben wieder schön auf einander ge-
setzt. 12 Loth recht fein gestoßener Zucker wird mit
einem großen Eiweiß stark gerührt, nach und nach 2
Löffelvoll Rum darunter gethan, und damit noch recht
stark gerührt; ist nun die Glace schön weiß und zart,

wird die ganze Torte damit glasirt, und nach Be-
rathen ausgeziert.

897 Gerührte Brod-Torte. — Man schneidet
gut ausgebackenes, mehrere Tage altes weißes Brod
in Scheiben, röstet solches im Ofen schön braun, stößt
es dann so fein wie Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener
Zucker, wird mit 10 Eiergelb sehr gut gerührt, $\frac{1}{2}$ Loth
gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe und Zimmet, ein
wenig fein gestoßene Kardamomen, 2 Loth eingemachte
und verwiegte Pomeranzenschalen, eben so viel Citronat
wird nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. sammt den Hülsen gestoßene, vor-
her aber gut abgeriebene, Mandeln dazu gethan, mit
all diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; das Eiweiß zu
Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, dann 10
Loth Brod darunter gezogen, in eine mit Butter be-
strichene Form gefüllt, und etwas langsam gebacken.

898. Schwarzbrod-Torte. — $\frac{1}{4}$ Pfund recht
trockenes geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschen-
wasser angefeuchtet. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 12 Eiergelb recht
stark gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone,
Zimmet, Nelken und 12 Loth gestoßene Mandeln da-
zu gethan, noch recht stark gerührt, dann das Brod
und ein Löffelvoll feines Mehl darunter gemischt, zu-
lest den Schnee der 12 Eier darunter gezogen, gleich
in den Model gefüllt und ebenfalls langsam gebacken.

899. Gerührte Mandel-Torte. — 12 Loth
fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eiergelb sehr schau-
mig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. recht zart mit Rosen-
wasser gestoßene Mandeln dazu gethan, nebst dem Saft
und fein verwiegter Schale einer Citrone, das Eiweiß
wird zu Schnee geschlagen, die Hälfte davon unter die
Masse gut gerührt, dann 12 Loth feines Mehl und
zulezt die andere Hälfte Schnee recht wohl durch ein-
ander gemacht, in Model gefüllt, und gleich in Ofen,
bei mäßiger Hitze recht gut ausgebacken.

900. Schokolade-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln
wird geschält und getrocknet, dann mit Eiweiß recht

fein gestoßen; 6 Loth Schokolade wird gerieben, 8 Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut 12 Loth gestoßenen Zucker und das Gelbe der Eier dazu, rührt es mit einander $\frac{1}{4}$ Stunde recht stark, thut dann die Mandeln und Schokolade nebst Zimmet dazu, rührt es mit einander, bis es sich gut vermischt, zieht dann noch zuletzt $\frac{1}{8}$ Pfd. sehr feines Mehl darunter; füllt es schnell in Model, und backt es schön aus bei nicht zu starker Hitze.

901. Bisquit-Torte. — 20 ganze Eier, welche man warm gemacht hat, werden in einen hohen Topf gethan, mit einem dazu passenden Beselen von geschältem Reis recht durchgeschlagen, dann 1 Pfd. fein gesiebten Zucker dazu gethan, und mit einander bei der Wärme eine Stunde geschlagen, wo es ganz dick wird, ist dieß geschehen, so rührt man 28 Loth Puder, oder in Ermangelung desselben, 1 Pfd. feines Mehl hinein, rührt aber noch so lang, bis sich das Mehl gut vermischt hat, dann gleich in die Form und in den Ofen gethan, welcher keine starke Hitze haben darf, und so recht langsam schön gelb gebacken.

902. Vanille-Torte. — $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßener Zucker wird mit 4 ganzen und 3 Gelbeiern $\frac{3}{4}$ Stunden recht stark gerührt, bis es ganz schaumig wird, dann nach Gutfinden fein gestoßene Vanille dazu gethan, 12 Loth feines Mehl und den Schnee vom 3 Eiweiß darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und schön gebacken.

903. Sand-Torte. — 1 Pfd. gute frische Butter wird mit 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker und 10 ganzen Eiern ebenfalls sehr schaumig gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, ein Pfund recht trockenes feines Mehl darunter gezogen, dann in einen bestrichenen Model gefüllt, etwas langsam recht gut gebacken, dann schön nach Belieben glasirt, oder nur mit Zucker bestreut.

904. Aufgesetzte Torte. — Man nimmt 1 Pfd.

Mehl, 1 Pfd. Butter. Das Mehl wird getheilt, aus der einen Hälfte wird mit 4 Eigelb, ein wenig Salz und süßer Milch ein guter Nudelteig gemacht. Die andre Hälfte des Mehls wird in den Butter geknetet; der Nudelteig wird Messerrücken dick ausgewellt, dann der Butterteig darauf gestrichen, der Teig zusammen gelegt, dann wieder ausgewellt, und so 3 mal wiederholt. Man schneidet sodann runde Bläse daraus, backt sie schön, bestreicht jeden mit einer andern Confitur, setzt sie wieder auf einander, 6 Loth Chokolade wird gerieben, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit einem Glasvoll Wasser gekocht, dann die Chokolade dazu gethan, und noch gekocht, bis sie ganz dick ist, dann die Torte damit überzogen und mit Pistazien ausgeziert.

905. Galanterie-Torte. — Man nimmt ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. fein gestoßene Mandeln, die fein verwiegte Schale einer Citrone, macht mit 2 bis 3 Eiern einen Teig daraus, den man starken Messerrücken dick auswellt. Nun schneidet man nach der Größe einer mittlern Platte einen Boden heraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem übrigen Teig noch 4 bis 5 Böden, aber jeden 2 Fingerbreit kleiner als den andern, backt sie etwas rasch. Nun wird jedes Blatt mit einer andern Confitur bestrichen, dann der Reihe nach aufeinander gelegt; um jeden Kuchen muß man aber, ehe sie gebacken werden, einen kleinen fingerdicken Rand machen, dann, wenn die Torte aufgesetzt ist, mit Folgendem schön glasiren: $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird mit einem Eiweiß und einem guten Löffelvoll Drangenblüthwasser zu einem feinen Glace gerührt, die Torte schön damit bestrichen, und mit länglicht geschnittenen eingemachten Drangenschalen recht zierlich belegt, auch kann man noch eingemachte Nüsse schön ausschneiden und dazu nehmen, so wird die Torte recht schön.

906. Chokolade-Bisquit. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 8 ganzen und 4 Gelbeiern

$\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 6 Loth geriebene Chokolade dazu gethan, und mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, ferner 12 Loth recht feines, gesiebtes Mehl darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und recht langsam gebacken.

XIV. Zucker-Backwerk.

907. Kaiserbrod. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte wohl abgeriebene Mandeln und nach Belieben ein Stückchen fein gestoßene Vanille nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. sehr feines Mehl dazu gethan, recht gut mit einander durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, in einen bestrichenen Model gefüllt, und etwas langsam gebacken. Wenn es recht erkaltet ist in beliebige Stücke geschnitten.

908. Aniskuchen. — $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 7 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, dann gut erlesener Anis und ein starkes $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl darunter gemischt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und recht schön gebacken. Nachdem es gut erkühlt ist, in Schnitten geschnitten, diese, wenn man will, noch einmal in den Ofen gethan, und schön gelb geröstet.

909. Chokoladebussel. — Man rührt mit dem Eiweiß von zwei nicht ganz großen Eiern $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, zwei Tafelchen geriebene Chokolade immer auf eine Seite (welches man bei allen gerührten Sachen beobachten muß), bis es schön braun und dick ist, setzt dann mit einem Kaffelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, backt sie in einem Ofen, der nur so heiß ist, daß man es mit der