

beliebiger Größe aus, in welche man das Gemischte in Brotform einschlägt, die Ränder des Teiges gut zusammendrückt und diese Seite gegen oben in die mit Tücher ausgelegten Schüsseln oder Körbchen gibt, damit diese Seite beim Backen zum Boden kommt. Sie müssen lange gehen und langsam backen. Wenn man sie in den Ofen gibt und herausnimmt, bestreicht man die Oberfläche mit Milch. Noch feiner wird das Früchtenbrot, wenn man Birnen und Zwetschen wegläßt.

O r d i n ä r e s. Es wird ersterem gleich gemacht, nur daß die Fülle bloß aus Zwetschen, Birnen (Klezen), welche man, so wie die Zwetschen überkocht, Nüssen, Feigen, Zibeben, Gewürz und Rosoglio oder Wein besteht und daß man etwas mehr Teig dazu nimmt.

B a c k w e r k.

Aus Teigen mit Butter.

Hohlhippen.

1 Seidel Obers, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Loth Butter und 3 Dotter schlägt man in einem Töpfchen mit dem Kochlöffel recht gut ab, läßt das Hohlhippeneisen über Kohlenfeuer heiß werden, bestreicht es mit Wachs, wischt es mit weichem Papiere ab und gibt einen Löffel voll vom Gerührten darauf. Nachdem man es langsam zugeschlossen hat, hält man es über Gluth und schneidet das Ausgestoffene weg. Wenn man das Eisen auf beiden Seiten eine Weile über Gluth gehalten hat, sieht man nach, ob der Teig schon gelblich ist und rollt in diesem Falle die gebackene Hohlhippe heiß über ein fingerdickes Holz.

O d e r: Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 2 Loth Zucker, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Seidel Schlagrahm, den Schnee von 4 Klar und 4 Loth Mehl dazu.

M i t M a n d e l n. Man schlägt 2 Löffel Mehl mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Eier und 6 Loth Zucker mit Vanille recht gut ab und mischt 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu.

Waffeln.

Man rührt 4 Dotter und 4 Loth Zucker mit Vanille, gibt nach und nach 1 Seidel zu Schaum geschlagenes Obers, dann 3 Hände voll Mehl, 4 Loth zerlassene Butter und Schnee von 4 Klar dazu.

Das Waffel-Eisen bestreicht man mit Rindschmalz, bäckt die Waffeln in demselben über hellbrennendem Feuer wie die Hohlshippen und biegt sie über ein rundes aber dickeres Holz.

Mit Mandeln. Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 4 Loth recht fein gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker mit Zimmt, Limonenschalen oder Vanille, 4 Loth Mehl, 4 bis 6 Löffel voll recht gutes Obers und den Schnee von 2 Klar dazu.

Mit saurem Rahm. Man rührt 4 Dotter, 4 Loth Zucker mit Geruch, 4 Löffel sauren Rahm, 4 Loth Mehl, 4 Loth zerlassene Butter und mischt den Schnee von 4 Klar dazu. Wenn sie gebacken sind, füllt man ohne sie zu biegen, Marillensalse in jede Vertiefung.

Erdäpfel-Stangeln mit Salz und Kümmel.

Teig von 6 Loth Butter, 6 Loth Mehl, 6 Loth geriebenen Erdäpfeln, 1 kleinen Ei und 1 Dotter, schlägt man drei Mal wie Buttermehl zusammen und treibt ihn wieder aus, beim letzten Mal schneidet man ihn zu Stangeln, bestreicht diese mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf, dann legt man sie auf das Blech, bäckt sie und gibt sie zu Thee.

Erdäpfel = Krapseln.

Sehr gute mehligte Erdäpfel werden gebraten und gerieben. 8 Loth davon, ebenso viel Zucker, Butter und Mehl macht man mit 6 Dottern, Limonien- oder Vanillegeruch und etwas Salz leicht zu einem Teig, sticht Krapseln davon aus, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt. Ebenso bereitet man sie auch ohne Dotter und nimmt weniger Zucker.

Kastanien-Stangeln.

Sie werden ganz den Erdäpfelkrapseln gleich bereitet, die Kastanien gebraten, gestoßen und passirt (nachdem man das Braune davon weggeschnitten hat), dann mit dem Uebrigen gleich im Gewichte genommen. Erst kaltet überstreicht man sie mit gesottener Glasur.

Oder: Man nimmt zu 12 Loth gesottene passirte Kastanien 8 Loth Mehl, brösel 8 Loth Butter damit ab und macht mit 6 Loth Zucker

und 1 Ei einen Teig, den man zu fingerlangen Würstchen formirt, die man mit Ei bestrichen bäckt.

Haselnuß-Stangeln.

Die abgezogenen Haselnüsse werden gestoßen und zu 8 Loth davon gibt man 8 Loth Zucker und 8 Loth Mehl, bröseln es mit 8 Loth Butter ab und macht mit 2 Dottern den Teig zusammen. Man rollt mit den Händen davon fingerlange Würstchen, die man auf dem Bleche mit Ei bestrichen bäckt und dann mit durchsichtigem Eise überzieht.

Butterbögen.

8 Loth Butter bröseln man mit 10 Loth Mehl und 4 Loth Zucker ab, macht mit 3 kleinen Dottern einen Teig, den man messerrückendick austreibt und zu fingerlangen, zweifingerbreiten Streifen schneidet. Dann mischt man Schnee mit etwas Zucker, bestreicht damit die Flecken, streut Zucker und Mandeln darauf, legt sie auf die Bogenmödel und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mandelschnitten.

Man rührt 1 Ei und 4 Dotter mit 8 Loth Zucker, gibt 8 Loth fein geschnittene Mandeln, Vanille- oder Limoniengeruch, 8 Loth Mehl und 8 Loth zerlassene, geseigte Butter ausgekühlt löffelweise dazu, streicht es auf das Blech und bäckt es. Indessen rührt man Schnee von 1 Klar mit 2 Loth Zucker und 2 Loth gestiftelten Mandeln, streicht dies auf den zu länglichen Vierecken geschnittenen Teig und stellt es wieder in das Rohr.

Oder: Man treibt die Butter ab und nimmt 10 Loth Mehl, rollt den Teig aus, schneidet zweifingerbreite Schnitten ab, bestreicht sie mit Eiklar, drückt an beiden Enden halbirte Mandeln darauf und bestreut sie mit Zucker.

Oder: Man macht von gleich schwer Zucker, Butter, Mandeln mit Dottern einen Teig, der sich federfeldick austreiben läßt, schneidet ihn zu Vierecken, drückt in jedes derselben eine abgezogene Mandel, legt sie auf das Blech und bäckt sie mit Ei bestrichen.

Karten.

Man nimmt Eier, Butter, Zucker und Mehl gleich schwer, treibt die Butter mit den Dottern und dem Zucker ab und mischt die Klar als Schnee und zuletzt das Mehl dazu. Auf das Blech gestrichen, bestreut man es mit Rosinen, Korinthen und abgezogenen halben Mandeln oder belegt es mit großen Rosinen und halbirten Mandeln kartenartig und schneidet es halb gebacken zu länglichen Vierecken.

Genueserteig

Als Halbmonde. 8 Loth Butter läßt man warm werden, seihet die Säure davon weg und erhält die Butter warm, während man 8 Loth Zucker mit 5 Dottern schaumig rührt, worauf man Limonienschalen, 8 Loth Mehl, die Butter und zuletzt den Schnee der 5 Klar dazu mischt. Man streicht dieses stark messerrückend auf das Blech (macht, wenn es keinen aufgebogenen Rand hat, vorher einen von Mehlteig darauf), und sticht es halb gebacken mit einem Krapsenstecher zu Halbmonden aus. Man füllt dann zwei und zwei mit Salse zusammen und überzieht sie mit beliebiger Glasur. (Seite 65.)

Als Schifeln. Der ebenso gebackene Teig wird zu großen verschobenen Vierecken geschnitten und ausgekühlt mit Glasur überzogen.

Torte von Genueserteig.

Mit Crème und Pomeranzen. Man macht von Genueserteig, wie bei den Halbmonden angegeben, 3 Blätter in Tortenreifen, streicht auf zwei Marillensalse und darüber Crème mit Maraschino oder mit Pistazien oder gerösteten Mandeln (Seite 48) bereitet, belegt die Crème mit gezuckerten Pomeranzenscheiben und setzt das dritte Blatt darüber und die andern aufeinander. Schön gleich geschnitten, überzieht man das Ganze mit Pomeranzen-Eis (Seite 66) und belegt dieses nach dem Trocknen mit eingedörrten Früchten.

Mit Apfelsalse und Punscheis. Man bestreicht drei große Blätter von Genueserteig mit Apfelsalse, der man Rum und Pomeranzenzucker beigemischt hat, setzt sie mit einem vierten Blatt bedeckt aufeinander, überzieht die Torte mit Punscheis (Seite 67) und ziert sie nach dem Trocknen mit Früchten (Seite 65).

Mit Salse und Chocolate-Glasur. Man bestreicht drei Blätter mit verschiedener Salse, setzt sie aufeinander, deckt ein viertes darauf und überzieht das Ganze mit gekochtem Chocolate-Eise (Seite 67).

Mit Kastanien. Gebratene Kastanien kleinwürfelig geschnitten gibt man in gesponnenem Zucker, daß sie gebunden werden, läßt sie erkalten, gibt dies zwischen die Blätter und bestreut das oberste mit Zucker.

Magdalenen-Torte.

Zu einem Abtrieb von 8 Loth Butter, 12 Loth Zucker und 8 ganzen Eiern mischt man 3 Loth fein geschnittene Arancini und 16 Loth feinstes

Dampfmehl, füllt es in eine mit gestiftelten Mandeln ausgestreute Form, streut auch oben Mandeln auf den Teig und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Magdalenen-Brot.

Man treibt 7 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt dabei 8 Loth Zucker löffelweise dazu, dann Limonienschalen, 2 Loth fein geschnittene Arancini, Schnee von 3 Klar und 11 Loth Mehl, streicht es dünn auf das Blech, dann leichten Schnee von 2 Klar darauf, streut 6 Loth in feine Scheiben geschnittene Mandeln und 6 Loth Zucker darüber und bespritzt es mit Wasser, bäckt es und schneidet es halb gebacken zu Schifteln.

Pomeranzen-Schnitten.

Zu 6 Loth zerlassener Butter gibt man 6 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch, etwas Pomeranzensaft, 4 Loth Mandeln, 3 Dotter, 1 Ei und wenn es gut gerührt ist, 6 Loth Mehl, streicht es auf das Blech, bestreut es mit Zucker und schneidet es gebacken zu gleich großen Stücken.

Oder: Man bröseln 12 Loth Butter in 20 Loth Mehl und macht mit 8 Loth Zucker, 3 Dottern, Saft und Geruch einer halben Pomeranze, 1 Löffel Rum und 1 Löffel Obers schnell den Teig zusammen, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Schnitten und glasirt sie nach dem Backen mit Pomeranzen-Eis.

Römische Schnitten.

Man treibt 2 Eier schwer Butter mit 2 Eiern ab, gibt von $\frac{1}{2}$ Limonie die Schale, 2 Eier schwer Zucker, ebenso schwer Milch, 4 Loth klein geschnittene Arancini, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Weinbeern, 4 Loth gestiftelte Mandeln dazu, streicht es auf das Blech, schneidet es halb gebacken zu gleich großen Stücken und nimmt diese, wenn sie gelb werden, nach einander weg.

Rum-Schnitten.

Mit Pistazien bestreut. Man treibt 6 Loth Butter mit 1 Ei und 3 Dottern ab, mischt 6 Loth Zucker, 3 Loth gestoßene Mandeln, 2 Eßlöffel voll Rum und 6 Loth Mehl dazu und streicht es auf das mit Mand verschene Blech. Man bestreut es mit grob gestoßenem Zucker, gehackten Mandeln und Pistazien und schneidet davon, wenn es beinahe gebacken ist, fingerlange, daumenbreite Stücke, die man nacheinander, wie sie ausgebacken sind, vom Bleche nimmt.

Mit Schnee und Mandeln. Wenn der Teig halb gebacken ist,

streicht man Schnee von 2 Klar mit 4 Loth Zucker gemischt auf und streut gestiftelte Mandeln darüber.

Mit Salse und Glasur. Obiger Teig wird auf das Blech gestrichen, halb gebacken und zu gleich großen Stücken geschnitten. Wenn alle fertig sind, füllt man je zwei und zwei mit Salse zusammen und überzieht sie mit Glasur (Seite 65).

Vanille-Schnitten.

6 Loth Butter treibt man mit 3 Eiern, 3 Dottern und 12 Loth Zucker mit Vanillegeruch ab, mischt 12 Loth Mehl dazu, streicht es auf das mit Hand verfehene Blech und schneidet es nach dem Backen zu schmalen Schnitten.

Limonien-Schnitten.

Von 12 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 6 Loth Butter, Schnee von 1 Klar, Saft und Schalen einer Limonie macht man einen Teig, treibt ihn aus, schneidet fingerbreite Schnitten, die man mit Wasser bestreicht und mit Hagelzucker bestreut.

Chocolade-Schifteln.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter und 4 Dottern gibt man 8 Loth Zucker, 8 Loth geriebene Chocolade, 4 Loth Rosinen, 8 Loth Mehl und Schnee von 2 Klar, streicht es halbfingerdick auf das Blech und schneidet es beinahe gebacken zu Schifteln, die man erkaltet mit Limonien-Eis überzieht.

Gewürz-Schifteln.

Man bröseln 4 Loth Butter mit 16 Loth Zucker, 12 Loth Mehl und 4 Loth gestoßenen Mandeln ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonien-schalen und 2 Eier dazu, und macht den Teig zusammen, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu Schifteln, bestreicht diese mit abgeschlagenem Ei, streut Zucker darauf, drückt in die Mitte eine abgezogene Mandel und bäckt sie kühl.

Metternich-Schnitten.

16 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker mit Pomeranzen-geruch bröseln man miteinander ab, macht mit Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Limonie, Gewürznelken, 6 hartgefotenen passirten Dottern und 1 frischen Ei geschwind den Teig zusammen und treibt ihn halbfingerdick aus. Dann schneidet man ihn zu einem Vierecke, bestreicht dieses mit Marillensalse und legt von den Abfällen kreuzweise Streifen darüber, die man mit Ei bestreicht und Zucker darauf streut. Gebacken schneidet man es zu länglichen Stücken.

Gefüllte Schnitten.

Von Bröselteig. Man bröfelt 6 Loth Butter mit 12 Loth Mehl und 6 Loth Zucker ab, macht mit 3 Dottern den Teig leicht zusammen, treibt ihn dünn aus, schneidet davon 2 gleiche Flecken und bestreicht den einen mit Marillensalse. Dann nimmt man den anderen Flecken über das Kollholz und gibt ihn damit vorsichtig über den mit Salse, bestreicht die Oberfläche mit Ei und streut blätterig geschnittene Mandeln und Hagelzucker darüber. Man schneidet davon fingerlange, daumenbreite Stücke und bäckt sie auf dem Bleche.

Mit Chocolate. Ebenso bereitet man auch gefüllte Schnitten aus Teig von 8 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth geriebener Chocolate, 4 hartgefottenen und 2 frischen Dottern.

Von Genueser-Teig. Man bäckt Schnitten von Genueser-Teig, aber ohne ihn zu bestreuen, schneidet sie von gleicher Größe, ehe der Teig fertig gebacken ist, füllt dann 2 und 2 mit Salse zusammen und überzieht sie mit Chocolate oder anderer Glasur.

Gitter-Biscuit.

Man bäckt auf dem Bleche eine Platte von dünn ausgetriebenem Bröselteig von 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 8 Loth Mandeln, Limoniensaft und Schalen, und 1 Ei, bestreicht sie mit Eingefottendem, macht von Biscuit-Masse wie für Indianer-Krapfen ein Gitter darüber und bestreut es mit Zucker und gestiftelten Mandeln. Nochmals gebacken, schneidet man es in gleiche länglich viereckige Stücke.

Thee-Stangerln.

Mit Anis und Rum. Man rührt 10 Loth Zucker mit 3 Dottern und 2 Klar als Schnee beinahe eine Stunde, gibt 2 Loth zerlassene Butter ohne Säure, 2 Löffel Rum, etwas gestoßenen Anis und 10 Loth Mehl dazu und läßt es an einem kühlen Orte eine halbe Stunde stehen. Dann arbeitet man den Teig auf dem bemehlten Brette ab, rollt davon fingerlange Würstchen, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker und Anis darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Von mürbem Teige. Von 12 Loth Mehl und 6 Loth Zucker mit 6 Loth Butter abgebröfelt, 4 Dottern und 1 Löffel voll gutem Obers, macht man schnell einen Teig zusammen, den man mit den Händen zu fingerlangen Würstchen ausrollt. Man bestreicht sie vor und während des Backens mit Ei und streut nach dem zweiten Male Zucker darauf.

Mit Mandeln. 4 Loth Mandeln stoßt man mit 1 Dotter, bröseln sie mit 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Limoniengeruch und so viel Mehl ab, daß man daraus einen glatten Teig machen kann und formirt davon fingerlange Würstchen, die man mit Ei bestreicht und mit Zucker und Mandeln bestreut.

Thee-Schnecken.

Mürben Teig wie bei Thee-Stangerln läßt man auf Eis rasten, schneidet ihn zu Stücken, rollt diese zu kleinfingerdicken Würstchen, dreht sie schneckenförmig zusammen, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf und bäckt sie auf dem Bleche.

Brezeln.

Butterbrezeln. 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Limoniengeruch bröseln man ab, macht es mit 2 Dottern ganz leicht zusammen, formirt davon eine Wurst, die man zu nußgroßen Stücken schneidet, kleinfingerdick mit den Händen ausrollt und zu Brezeln formirt. Wenn alle fertig und fest nebeneinander gelegt sind, bestreicht man sie mit Ei und drückt diese Seite in groben Streuzucker, worauf man sie auf das Blech legt und bäckt.

Limoniën-Brezeln. 16 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 6 Loth Butter, 5 Dotter, von $\frac{1}{2}$ Limonie Saft und Schale und ein wenig Obers macht man zu Teig, bestreicht die davon ausgerollten Brezchen mit Wasser und streut fein gestoßenen Zucker darauf.

Mandel-Brezeln. Man treibt 8 Loth Butter mit 1 Dotter ab, gibt 2 hartgefottene Dotter, 5 Loth Zucker, Limonienschalen, 4 Loth gestoßene Mandeln und 10 Loth Mehl dazu, bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Anis-Brezeln. Man macht den Teig von 10 Loth Mehl mit 5 Loth Butter abgebröseln, 5 Loth Zucker, einem frischen und 2 hartgefottenen passirten Dottern und etwas gestoßenem Anis, bestreicht die Brezeln mit Ei und streut Anis und Zucker darauf.

Zimmt-Brezeln. Von 10 Loth Mehl, 10 Loth Zucker, 10 Loth Butter, 1 Löffel Zimmt, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 3 Dottern macht man den Teig, bestreicht die Brezeln mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Chocolade-Brezeln. 5 hartgefottene passirte Dotter mischt man mit 6 Loth Zucker, 8 Loth Mandeln, 8 Loth Mehl, 6 Loth geriebener Cho-

colade und macht es mit 8 Loth Butter und 1 frischen Dotter zu Teig, von welchem man ziemlich kleine Breheln formirt. Man bestreicht sie mit Ei und drückt sie in Hagelzucker.

Vanille-Breheln. Man macht den Teig von 16 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker mit Vanille, 6 hartgefottenen durch ein Sieb gedrückten Dottern und formirt davon Breheln, welche man mit Ei bestrichen und mit Vanille-Zucker bestreut, bäckt.

Ursuliner-Breheln. Man löst 4 Loth Zucker mit 4 Eßlöffel voll Wein auf und sprudelt damit 1 Ei und 1 Dotter recht gut ab. Dann bröseln man $2\frac{1}{2}$ Loth Rindschmalz in 16 Loth Mehl und macht es mit dem Gesprudelten zu einem Teige, welchen man 1 Stunde knetet und eine Weile rasten läßt. Davon formirt man sehr kleine Breheln, die man mit Ei bestrichen langsam bäckt.

Mandelstrizeln ohne Ei.

Man stoßt Zucker, Butter und mit etwas Wasser gestoßene Mandeln, von jedem 8 Loth mit einander und mit Saft und Schalen einer halben Limonie zu einem Teig, welchen man dann auf dem Brette noch mit 8 Loth Mehl abknetet. Davon formirt man zugespitzte Wecken, in der Mitte daumenbreit, drückt sie mit einem Messerrücken nach der Breite ein, bestreicht sie mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

Anis-Ringe.

Einen Teig von 10 Loth Mehl und 5 Loth Zucker mit 5 Loth Butter abgebröseln, 2 Dottern und gestoßenem Anis treibt man halbfingerdick aus, sticht ihn zu Ringen ab, die man mit Ei bestreicht und in grob gestoßenen Zucker drückt, dann auf das Blech legt und bäckt. Oder man gibt auch 2 Loth Mandeln dazu, rollt den Teig mit den Händen zu Würstchen, die man zu Ringen dreht, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Gesellschafts-Krapfeln.

Von 8 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker und 2 Dottern macht man leicht einen Teig zusammen, treibt ihn aus und schneidet Vierecke davon, gibt in die Mitte derselben einen Löffel voll von der nachfolgenden Mandelfülle, bestreicht den Rand herum mit Ei und schlägt die Flecken von 2 Seiten über der Fülle zusammen, legt sie wie die Mandelstrizeln mit dieser Seite zum Boden über Papier auf das Blech und bäckt sie. Ausgeföhlt bestreicht man sie mit Limonien-Eis und streut feingeschnittene Pi-

stazien darauf. Die Fülle macht man von 6 Loth Zucker mit Vanille oder Limoniengeruch mit 5 Dottern gerührt und mit 8 Mandeln und Schnee von 1 Klar gemischt. Oder man gibt die Fülle häufchenweise auf den ausgetriebenen Teig, deckt diesen darüber und radelt ihn ab wie bei Schlickkrapseln, legt sie auf das Blech und bestreicht die Oberfläche mit Ei.

Zucker-Kolatschen.

12 Loth Mehl mit 6 Loth Butter abgebröselst, 6 Loth Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 2 Löffel Limoniensaft, von $\frac{1}{2}$ Limonie die Schalen und 2 Dotter macht man leicht zu einem Teige. Wenn er halbfingerdick ausgetrieben ist, sticht man kleine runde Krapseln ab, legt sie auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker und Mandeln darauf, macht in jedes einen Eindruck und gibt in diesen, wenn sie gebacken sind, Eingesottenes.

Oder: 16 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 1 Dotter, Limonien-Saft und Schalen und Gewürz macht man leicht zusammen, treibt es aus, sticht große Rundungen ab, gibt Eingesottenes darauf und schlägt den Teig von drei Seiten gegen die Mitte zusammen. Den umgebogenen Teig bestreicht man mit Ei und streut Zucker darauf.

Husaren-Krapseln.

8 Loth Butter treibt man mit 2 Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker mit Vanille und 10 Loth Mehl dazu. Wenn man davon kleine Kugeln gemacht hat, drückt man in jede eine Vertiefung, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf. In die Vertiefung gibt man, wenn sie gebacken sind, eingesottene Weichsel oder Ribisel.

Dotter-Krapseln.

Teig von 6 hartgesottenen Dottern, 6 Loth Butter, 6 Loth Mehl, 4 Loth Zucker und Limonienchalen formirt man zu runden Krapseln, bestreicht sie mit Eiklar, streut Pistazien oder Hagelzucker darauf und überstreicht sie nach dem Backen mit Zuckerwasser. Oder man treibt den Teig halbfingerdick aus, sticht runde Krapseln ab, bestreicht die Oberfläche mit Ei und drückt in die Mitte eine halbe Mandel.

Früchten-Krapseln.

Man macht Bröselteig von 8 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Mandeln, 4 Loth Zucker, Limonienchalen, Zimmt, Gewürznelken und etwas Wein, treibt ihn wie Buttermteig aus, füllt abgetropfte eingesottene Früchte

ein, bestreicht ihn um dieselben mit Ei, schlägt den Teig über und radelt ihn wie bei den Polsterzipfeln ab. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt die Krapseln auf dem Bleche.

Oder: Teig wie zu den Gesellschafts-Krapseln schneidet man zu länglichen Vierecken, legt eine Pfirsich- oder Aepfel-Spalte in Zucker gekocht auf jedes, schlägt den Teig von beiden Seiten über, gibt die Krapseln mit jener Seite, auf welcher der Teig übereinander liegt, auf das Blech, bestreicht sie oben mit Ei und bäckt sie.

Butter-Kipseln.

Von 20 Loth Mehl, 10 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 2 Dottern macht man schnell einen Teig zusammen, formirt kleine Kipseln, bestreicht sie mit Eiklar und streut Mandeln oder Nüsse und Zucker darüber.

Gefüllt. 5 hartgesottene Dotter treibt man durch ein Sieb und macht davon mit 4 Loth Butter, 8 Loth Zucker mit Limoniengeruch und 11 Loth Mehl den Teig und davon kleine Kipseln mit Salse gefüllt, bestreicht sie mit Limoniensaft und bestreut sie dick mit Zucker oder mit Ei, und streut Mandeln und Vanille-Zucker darauf.

Bliz-Kuchen.

Man treibt 1 Ei schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab, und gibt Limoniengeruch, Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, bäckt davon 2 Blätter im Tortenreife, füllt sie mit Salse zusammen und beist das Obere.

Polnischer Kuchen.

Man treibt 8 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt 8 Loth Zucker, 4 Loth fein gestopene Mandeln, 4 Loth Mehl und Limonienschalen oder Vanille dazu und bäckt es in einem Tortenreife. Indessen schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, mischt 3 Loth Zucker mit Geruch, 3 Loth feingeschnittene Mandeln und 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, streicht es auf den halb gebackenen, mit Marillensalse bestrichenen Kuchen und bäckt ihn fertig.

Wiener-Torte.

Man treibt 12 Loth Butter mit 5 Dottern ab, gibt 12 Loth Zucker mit Limoniengeruch, 16 Loth Mehl und Schnee von 3 Klar dazu, bäckt es dünn in 3 Reifen, setzt die gebackenen Blätter mit zweierlei Salse gefüllt einander und überzieht das oberste mit beliebiger Glasur.

Punsch-Torte.

10 Loth Butter, 12 Dotter, 12 Loth Zucker mit Limoniengeruch treibt man ab und gibt Schnee von 12 Klar und 12 Loth Mehl dazu. In 2 Reifen gebacken setzt man sie mit Marillensalse aufeinander und überzieht die Torte mit Punscheis (Seite 67).

Oder: Man schneidet von dieser Torte, von Brot-Torte und von roth gefärbter Biscuit-Torte kleine Würfel, kocht 12 Loth Zucker mit 1 Seidel Wasser, gibt Limoniensaft und Rum dazu und befeuchtet damit das Geschnittene, füllt es zwischen 2 mit Marillensalse bestrichene dünne Blätter von Indianer-Biscuit in einen Tortenreif, legt ein Blech oder Brettchen und einen Stein darauf und läßt es einige Stunden stehen, dann überzieht man die Torte mit Punscheis.

Sand-Torte.

8 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern von großen Eiern und 8 Loth Zucker ab. Nach 1 Stunde Mühren mischt man 8 Loth Kartoffelmehl, 1 Löffel voll Rum und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in eine mit Zucker ausgestreute Form und bäckt es langsam. Gestürzt bestreut man die Torte stark mit Vanille-Zucker und läßt sie erkalten.

Blei- oder Schweizer-Kuchen.

Man schneidet 8 Loth Butter unter 8 Loth Mehl, mischt 8 Loth fein gestosene Mandeln, 4 Loth Zucker, 4 Dotter und beinahe $\frac{1}{4}$ Seidel recht gutes Obers dazu. Der Teig muß so weich sein, daß er sich anfangs an Hand und Brett klebt. Nun gibt man 4 Loth Rosinen, 4 Loth Weinbeerl und 4 Loth Citronat dazu und arbeitet ihn gut ab. Sobald er sich zu lösen beginnt, macht man die Hand rein und trocken, arbeitet ihn auf einer bemehlten Stelle glatt zusammen und formt ihn zu einer fingerdicken Platte. Auf das Blech gelegt läßt man ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde raften, worauf man die Oberfläche fingerbreit schiffelförmig anschneidet, mit Ei bestreicht und einen Tortenreif herum gibt, oder einen langen Streifen von starkem Papier herumwindet und am Ende mit Mehlfleister festklebt, damit der Kuchen nicht aus der Form kommt. Dies nimmt man erst weg, wenn er nach dem Backen ausgekühlt ist.

Propheten-Kuchen.

Man bröseln 8 Loth Butter in 8 Loth Mehl, gibt 4 Loth fein geschnittene Mandeln, 6 Loth Zucker, 1 Dotter, Limoniensaft und Schalen dann

1 Eßlöffel voll Obers dazu und macht den Teig leicht zusammen. In 3 Stücke geschnitten, treibt man ihn gleich groß schön rund aus, bestreut ein Blatt dick mit Mandeln und Zucker, und bäckt es nicht zu stark. Die mit Salse gefüllten Blätter setzt man aufeinander und das mit Mandeln bestreute in die Höhe.

Halbmonde von Bröselteig.

Man bröselt 8 Loth Zucker und 8 Loth Mehl mit 8 Loth Butter und 5 hartgefottenen Dottern ab, macht den Teig zusammen und treibt ihn stark messerrückendick aus. Dann sticht man ihn mit einem Krapsenstecher zu Halbmonden, bäckt sie auf dem Bleche, füllt je 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit durchsichtigem Limonien-Eise.

Ober: Man bestreicht etwas dicker gebackene Halbmonde von Brösel- oder Genueserteig mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse, und überzieht sie darüber mit durchsichtigem Punschaise.

Salsenangen von Bröselteig.

Bröselteig von 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, Limonien-geruch, 4 hartgefottenen und 2 rohen Dottern und 2 Eßlöffel voll recht gutem Obers treibt man kleinfingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher zu Blättchen und die Hälfte davon mit einem kleineren zu Ringen und legt diese auf die Blättchen, bestreicht sie mit leichten Schnee, bestreut sie dick mit Zucker und spritzt Wasser darauf. Nach dem Backen gibt man Gelee in die Mitte.

Pistazien-Torteletten.

Man macht Teig von 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 8 Loth gestoßenen Mandeln, 8 Loth gestiftelten Pistazien, 2 Dottern und Limoniensaft, treibt ihn kleinfingerdick aus, sticht runde Blätter aus, die man mit Salse bestreicht, mit dünner ausgestochenem Teige belegt und mit Ei bestrichen bäckt.

Torte und Torteletten von Bröselteig.

Mit Früchten oder Salse. Teig von 20 Loth Mehl mit 8 Loth Butter abgebröselt und mit 8 Loth Zucker, 4 Dottern, Saft und Schalen einer Limonie zu Teig gemacht treibt man federkieldick aus zu 2 runden Blättern oder sticht ihn für Torteletten mit einem Krapsenstecher aus, dann bestreicht man den Rand mit Ei und biegt kleinfingerdicke Stan-

gen von Teig darauf herum. Inner dieser Einfassung belegt man den Teig mit frischem oder eingefottenem Obste, als: Kirschcn, Weichseln, Marillen u. dgl., bestreut es gut mit Zucker und macht ein Gitter von Teig darüber und bäckt es mit Ei bestrichen. Bei kleinen Törtchen macht man das Gitter über Salse auch von ausgeradelten Streifen, die man erst nach einer Seite legt und nachdem sie mit Ei bestrichen sind, die zweite Reihe schief darüber mit gleichmäßigen Zwischenräumen.

Mit Weichseln in kleinen Reifen. Man treibt 8 Loth Butter mit 1 Dotter und 5 Loth Zucker ab, mischt Limonienschalen, Zimmt und 8 Loth Mehl dazu, füllt es in kleine Reife von Blech, auf doppeltes Papier gestellt, legt in die Mitte eine eingefottene Weichsel und bäckt sie nicht zu warm.

Mit Windmasse. Bröselteig, groß oder klein als Blätter geschnitten bäckt man nur halb, streicht stark gezuckerten Schnee *) fingerdick darauf und bäckt es wieder. Große Blätter setzt man noch etwas weich aufeinander und gibt es wieder in den Ofen. Oder man bestreicht die Blätter, wenn sie halb gebacken sind mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse, darüber mit Windmasse, bäckt sie fertig und setzt 3 solche Blätter aufeinander.

Mit Glasur. Blätter von Bröselteig mit Salse übereinander gesetzt überzieht man mit Chocolate-Eis oder mit anderer Glasur und kann letztere nach dem Trocknen mit Früchten zieren.

Mit Mandeln bestreut. Man macht mehrere Blätter, bestreicht sie mit Ei, bestreut ein Blatt zum Daraufliegen dick mit Mandeln und Zucker, bäckt sie und setzt sie mit Salsen bestrichen, aufeinander.

Torteleiten von Bröselteig ohne Ei.

Mit Schnee und Mandeln. Man bröseln 8 Loth Butter in 8 Loth Mehl, macht mit 4 Loth Zucker, 4 Loth gestoßenen Mandeln und von einer Limonie Saft und Schalen leicht einen Teig zusammen, den man federkieldick austreibt und mit einem Krapsenstecher aussticht. Dann sticht man sie mit einer Gabel einigemale an, bestreicht sie mit festem Schnee von 1 Klar und streut Zucker und Mandeln darauf.

Mit Salse und Hagelzucker. Man bestreicht die Blättchen mit Salse, den Rand mit Ei und biegt ein Stangerl von Teig darauf. Dann sticht man mit kleinen Ausstechern beliebige Formen von dünn ausgerolltem Teig ab, bestreicht sie mit Wasser, drückt sie mit dieser Seite in Hagelzucker

*) Siehe spanischen Wind.

und legt sie auf die Salse, wodurch diese theilweise bedeckt ist und bäckt sie nicht zu heiß. Oder man sticht in gleich große Blättchen wie die mit Salse bestrichenen mit verschieden geformten kleinen Ausstechern Löcher aus, durch welche die Salse vorschaut, wenn man sie darauf legt, bestreicht sie mit Ei oder Wasser und drückt sie in Hagelzucker.

Torte von Bröselteig ohne Ei.

16 Loth Mehl, 10 Loth Butter und 8 Loth Zucker bröseln man ab und macht es mit 1 Eßlöffel voll Wasser und ebenso viel Rum zu einem Teig und schneidet ihn zu drei oder vier Stücken, die man gleich groß ausrollt. Eines davon sticht man mit einem kleinen runden Ausstecher regelmäßig aus, daß es durchlöchert ist, und läßt nur einen zweifingerbreiten Rand ganz. Dann bestreicht man alle mit Ei und das Ausgestochene nach dem Backen mit Pomeranzen-Glasur, trocknet sie und setzt die Blätter mit Salse bestrichen aufeinander.

Krapfeln und Ringe von Winterteig.

Man treibt 8 Loth Butter und 6 Loth Schmalz flaumig ab und gibt 4 Loth Zucker mit Limonien- oder Pomeranzengeruch und 10 Loth Mehl dazu, macht es auf dem Brette leicht zu Teig, treibt ihn aus und sticht mit einem Krapfenstecher kleine Blättchen ab. Man bestreicht sie mit Ei und legt auf jedes einen ausgestochenen Ring, bestreicht diesen auch mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und füllt nach dem Backen Salse in die Mitte der Krapfeln. Oder man sticht von dickem ausgetriebenen Teig nur Ringe aus, die man mit Ei bestrichen und Mandeln und Zucker bestreut, bäckt.

Vanille-Torte ohne Ei.

Von 8 Loth Butter, 8 Loth Mehl, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth fein gestoßenen Mandeln macht man einen Teig, den man zu drei gleich großen Blättern austreibt und eines mit Zucker und Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, füllt man zwei mit Eingegottenem aufeinander, setzt das mit Mandeln darauf und bestreut es mit Vanille-Zucker.

Limonien-Schiffeln.

Beliebigen Bröselteig mit Limoniengeruch treibt man aus, schneidet ihn zu verschobenen Vierecken, drückt in die Mitte eine abgezogene Mandel, bestreicht die Oberfläche mit Ei und nach dem Backen erkaltet mit Limonien-Eis.

Citronat-Kuchen.

Man treibt 8 Loth Butter mit 6 Loth Zucker und von 1 Limonie den Saft ab, gibt die fein geschnittenen Schalen, 8 Loth fein geschnittenes Citronat, etwas Muscatnuß gerieben, 16 Loth gestosene Mandeln und 4 Loth Mehl dazu und macht davon ein Blatt in einen Tortenreif. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man es mit Salse und darüber mit Schnee von 2 Klar, mit 5 Loth Zucker gemischt, bestreut diesen stark mit grob gehackten Mandeln und mit Zucker und bäckt es fertig.

Ringer-Torte und Torteletten.

Zu 8 Loth Mehl, 8 Loth mit den Schalen fein geschnittenen Mandeln, 8 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, Gewürznelken, Limonien- und Pomeranzen-Schalen mischt man mit dem Kollholze 8 Loth Butter und macht mit zwei oder drei Dottern den Teig schnell zusammen.

Man kann weniger Dotter nehmen, dafür Limonien-saft oder auch nebst diesen 2 bis 4 hartgesottene passirte Dotter, oder den Teig mit 6 Loth geriebener Chocolate braun färben.

Zu Torten treibt man den ganzen Teig kleinfingerdick aus und schneidet nach der Größe des Tortenreifes eine runde Platte. Diese bestreicht man am Rande mit Ei, übrigens mit Himbeer- oder Johannisbeer-Salse und slicht von bleistift dick mit den Händen ausgerolltem Teige ein Gitter darüber. Man legt dazu ein Teigstangel in der Mitte darauf, ein zweites über's Kreuz aber etwas schräge, dann zwei über dieses, in der Richtung des ersten, fingerbreit von demselben entfernt. Dann zwei in gleicher Richtung mit dem zweiten, wo man schon das erste an den Enden aufheben muß, ehe man sie hinlegt. So fort belegt wird es geflochten und die mit Salse vorschauenden Zwischenräume sollen fingerbreite verschobene Vierecke bilden. Nun biegt man um das am Rande gleichmäßig abgeschnittene Gitter eine solche Teigrolle, bestreicht die Oberfläche mit abgeschlagenem Ei und gibt einen Tortenreif oder einen Streifen starken Papieres zweimal herum, dessen Enden man mit Mehlkleister anklebt. Wenn man die Torte aus dem Ofen nimmt, bestreut man sie mit Zucker und kann noch frische Salse von derselben Gattung zwischen das Gitter geben.

Torteletten macht man ebenso im kleineren Maßstabe, erleichtert sich aber die Arbeit, wenn man den dünn angetriebenen Teig zu schmalen Streifen radelt und davon zuerst in einer Richtung, dann schief darauf legt, ohne sie abwechselnd aufzuheben.

Torte von abgetriebenem Pinzerteig.

Mit Salse und Pomeranzenglasur. 8 Loth Butter treibt man mit 5 Dottern ab, dann gibt man 8 Loth Zucker, 8 Loth mit den Schalen fein gestoßene Mandeln, 8 Loth Mehl, Limonienschalen, Zimmt, Gewürznelken und die 5 Klar als Schnee dazu. Davon füllt man die Hälfte in den Tortenreiß, gibt Marillensalse oder Weichselsfleisch darauf und deckt es mit dem Uebrigen zu. Wenn die Torte gebacken und erkaltet ist, überzieht man sie mit durchsichtigem Pomeranzen-Eise und ziert sie mit eingesottene Früchten.

Mit Rum oder Maraschino und Aepfelsalse. Man bäckt von obiger Masse 3 Blätter in Tortenreiß, bespritzt sie erkaltet mit Rum oder Maraschino, mischt davon auch zu Aepfelsalse, füllt die Blätter damit aufeinander und überzieht sie mit Limonien-Eis.

Mit Schne. Man kann das oberste Blatt fingerdick mit Schnee überstreichen, den man stark mit Zucker bestreut und kühl trocknet und dann mit Früchten belegt.

Ringe von Pinzerteig.

Von Pinzerteig mit Chocolate recht dunkel gefärbt rollt man Würstchen, dreht diese zu Ringen, bestreicht sie mit Ei, streut Mandeln und Zucker oder nur Hagelzucker darauf.

Maronen-Torte.

10 Stück sehr große gebratene Kastanien schält man und reibt sie nach gänzlichem Erkalten auf dem Reibeisen, treibt sie durch ein Drahtsieb, und gibt sie nebst 4 Loth gestoßenen Mandeln, Zimmt und Limonienschalen zu einem Abtriebe von 6 Loth Butter, 5 Dottern, 4 Loth Zucker, dann den Schnee von 3 Klar dazu. Man füllt es mit eingesottene Weichseln unterlegt in den Tortenreiß, bestreicht die Oberfläche mit Ei und streut Zucker darauf.

Muß-Kuchen.

Man treibt 6 Loth Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und 8 Loth Zucker ab, mischt 8 Loth Mehl dazu und füllt es in einen Tortenreiß. Zugleich rührt man 2 Klar, 6 Loth Zucker und 4 Loth fein gestoßene Nüsse, streicht es auf das Vorige und bäckt es langsam. Man kann es dann unterschneiden und mit Salse füllen.

Nuß-Krapfeln.

Von Butter, Zucker, Mehl, Nüssen, von jedem 8 Loth, macht man mit 1 Ei und 1 Dotter, Zimmt und Gewürznelken einen Teig, den man kleinfingerdick austreibt, mit einem Krapfenstecher aussticht und mit einem bemehlten Messerrücken kleinwürfelig eindrückt, mit Ei bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut bäckt.

Oder: Nur mit 1 Dotter zusammengemacht treibt man den Teig zwei Messerrücken dick aus, sticht Blättchen ab, auf die man Ribisel-Salze gibt, faßt diese mit einer Teigrolle ein und legt in die Mitte auf die Salze ein viereckiges Teigstückchen, welches man mit Ei bestreicht und mit Mandeln und Zucker bestreut.

Nuß-Torte.

Mit Salze gefüllt. Man bereitet sie ganz wie die aus abgetriebenem Lingerteig von fein geschnittenen Nüssen statt Mandeln, füllt sie ebenso mit Salze aufeinander und bestaubt die Oberfläche stark mit Zucker.

Mit gesulztem Oberschaume. 8 Loth fein geschnittene Nüsse, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, 2 Dotter macht man auf dem Brette zu Teig, schneidet ihn in 4 Stücke, die man gleich groß schön rund austreibt und bäckt. Wenn diese Blätter kalt sind, wird 1 Seidel Obers zu Schaum geschlagen, mit Zucker und 1 Loth Hausenblase gemischt, $\frac{1}{4}$ Stunde auf das Eis gesetzt, dann füllt man die Blätter damit und spritzt das Uebrige oben hoch auf.

Mohn-Torte.

Man bäckt im Reifmodel ein Blatt von Bröselteig, wie bei den Salsenaugen angegeben, rührt indessen 8 Loth Zucker mit 8 Dottern, mischt Zimmt oder Vanille, 8 Loth geriebenen Mohn und den Schnee von 6 Klar dazu, streicht es auf den halbgebackenen Teig und bäckt es kühl fertig. Man kann das Gerührte auch in einen ausgeschmierten mit Mehl ausgestaubten Model backen und erkaltet mit Chocolate-Eis überziehen, und ein paar Loth fein geschnittenes Citronat unter das Gerührte mischen.

Plunder-Torte.

8 Loth Butter treibt man mit 10 Loth Zucker und 10 Dottern ab, gibt von 9 Klar Schnee, 12 Loth Backwerkbrösel und Geruch dazu. In zwei Reifen gebacken wird die Torte mit Salze aufeinander gesetzt und mit Eis überzogen.

Oder: Man macht auf dem Brette 8 Loth Mehl, 6 Loth Butter,

8 Loth fein gestoßene Biscuitbrösel, 4 Loth Zucker, Zimmt, Limonienschalen, 1 Loth Citronat und 1 Ei zu einem Teige. Diesen schneidet man in drei Stücke, treibt sie gleich groß halbfingerdick aus und sticht in einem mit einem kleinen Krapfenstecher oder einer Form in gleicher Entfernung von einander Löcher aus. Wenn die Blätter gebacken sind, setzt man sie mit Salse bestrichen aufeinander, das durchlöcherete oben, streut Zucker darauf, setzt es wieder in den Ofen bis es warm ist, worauf man es zu Stücken schneiden kann, ohne daß es springt.

Chocolade-Torte.

Mit Vanille und Marillensalse. Man treibt 4 Loth Butter mit 7 Dottern ab, gibt 8 Loth Zucker, 8 Loth mit den Schalen fein gestoßene Mandeln, 8 Loth geriebene Chocolade, den Schnee der 7 Klar und Vanille dazu. Wenn die Hälfte in den Tortenreiß gefüllt ist, legt man eine Oblate mit Marillensalse darauf, bedeckt es mit dem Uebrigen und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde.

Mit Wind und Früchten. 6 Loth Chocolade im Ofen erweicht treibt man mit 8 Loth Butter und 6 Dottern ab, gibt 8 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, den Schnee von 3 Klar und 4 Loth Mehl dazu. Es wird in 3 Blättern gebacken, dann mit 2 Blättern spanischem Wind abwechselnd, mit Eingefottenem zusammengefüllt mit Glasur überzogen und mit Früchten geziert.

Mit Weichselfleisch und Glasur. Man treibt 6 Loth Butter mit 9 Dottern ab, gibt 6 Loth Zucker, 6 Loth geriebene Chocolade, 6 Loth mit den Schalen sehr fein geschnittene Mandeln, Schnee von 6 Klar und $1\frac{1}{2}$ Loth Mehl dazu. Davon bäckt man 2 Blätter in Tortenreißern und setzt sie erkaltet mit Weichselfleisch aufeinander. Den Rand der Oberfläche überstreicht man zweifingerbreit mit Maraschino-Eis, und wenn es getrocknet ist, die Mitte mit Chocolade-Glasur. Die Begrenzung beider belegt man nach gänzlichem Trocknen mit eingefottenen Früchten.

Chocolade-Würfel.

6 Loth Mandeln mit 12 Loth Zucker fein gestoßen rührt man mit einem Ei und 5 Dottern, mischt Schnee von 6 Klar dazu und rührt nun ganz sachte 2 Loth Mehl, 2 Loth Brösel von Hausbrot mit Rum befeuchtet und 4 Loth geriebene Chocolade, sowie zugleich 3 Eßlöffel voll geschmolzene Butter dazu und bäckt es, in eine Papierkapsel oder den langen Model gefüllt. Dann macht man aus Biscuitmasse wie für Indianer-Krapfen zweifingerdicke Blätter von gleicher Größe, füllt die Chocoladebäckerei mit Eingefottenem

zwischen diese, schneidet es mit einem scharfen Messer zu Würfel und überzieht diese mit Eis.

Oder: Man schneidet die Schokoladebäckerei allein zu länglichen Vierecken und macht mit weißem Eise auf durchsichtiger Glasur in die Mitte zarte Verzierungen.

Damenbrett-Torte.

Zu 8 Loth abgetriebener Butter gibt man nach und nach 8 Loth Zucker und 8 Dotter, dann von 8 Klar den Schnee und 8 Loth Mehl. Man füllt es in 2 gleich große viereckige Papierkapseln, stellt sie auf das Blech und bäckt es. Erkalte setzt man es mit Salse gefüllt aufeinander, macht mit Eis zum Verzieren gleich große Quadrate, läßt dieses trocknen, füllt sie abwechselnd mit Schokolade und Citronen-Eis aus und trocknet es im Ofen, daß es ein Häutchen bekommt.

Trauben-Torte.

In einem Tortenreife bäckt man die Masse, wie zu obiger Damenbrett-Torte, schneidet diese nach gänzlichem Erkalten mitten durch und legt die 2 Theile mit der gebakenen Seite über mehrfaches Papier auf das Blech. Dann rührt man Schnee von 4 Klar mit Zucker zu leichtem Eise, mischt 8 Loth abgezogene fein gestoßene Haselnüsse dazu und streicht die Hälfte davon auf die Schnittflächen der Tortentheile. Man belegt es nun mit abgezupften Beeren recht guter Trauben (Muskateller), läßt es im Ofen etwas steif werden, streicht dann die übrige Haselnußmasse darauf und bäckt es im kühlen Ofen fertig.

Weichsel-Torte.

16 Loth fein geschnittene Mandeln mischt man mit 8 Loth Zucker, Saft und Schalen von $\frac{1}{2}$ Limonie und läßt es eine Weile stehen. Indessen treibt man 4 Loth Butter mit 1 Ei ab, gibt das Gemischte dazu, füllt mehr als die Hälfte in den Tortenreif, belegt es mit eingefottenen Weichseln und macht vom übrigen Teige um jede Weichsel einen Ring.

Pomeranzen-Torte.

3 Loth Butter treibt man mit 3 Dottern ab, rührt es mit 16 Loth gestoßenen Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde lang, stoßt 16 Loth fein gesiebten Zucker an 2 Pomeranzen abgerieben, mit 6 hartgefottenen Dottern und mischt diesen Zucker und 2 Loth Mehl leicht dazu. Man bäckt es im Tortenreife und überzieht die Torte mit Pomeranzenglasur.

Früchten-Kuchen.

Man treibt 6 Loth Butter mit 8 Dottern ab, gibt 8 Loth Zucker mit Limoniengeruch, 1 Loth Citronat, 1 Loth gestiftelte Mandeln, 1 Loth länglich geschnittene Datteln, 1 Loth würfeligen Quittenkäse, 2 Loth Rosinen, 8 Klar als Schnee und 8 Loth Mehl dazu und bäckt es in den langen Model gefüllt. Herausgestürzt wird es mit Zucker bestreut. Ebenso kann man es von eingesottenen Früchten bereiten.

Oder: Man rührt 8 Loth Zucker mit 6 Dottern recht schaumig und mischt es zu 5 Loth in einer andern Schüssel abgetriebener Butter, gibt dann 2 Loth Weinbeerl, 2 Loth Sultan-Rosinen, 1 Loth Citronat, 1 Loth Arancini, 2 Löffel Rum, 6 Loth Mehl und Schnee von 6 Klar dazu. Nachdem es im langen Model gebacken ist, schneidet man es zu gleich großen Stücken, schiebt sie wieder zusammen, windet einen Faden herum, überzieht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur, trocknet diese, und nimmt die Stücke dann auseinander.

Weiche Muskatonen.

16 Loth Backwerkbrösel, 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker mit Limoniengeruch und geriebener Muscatnuß macht man mit Eiern zu einem weichen Teige, diesen dann mit Mehl fester und formirt ihn zu Wecken, drückt sie auf dem Bleche etwas breit, bestreicht sie mit Ei und streut Hagelzucker darauf. Gebacken schneidet man die Wecken zu gleichen Stücken auf.

Backwerk mit ganzen Eiern oder Dottern.

Biscuite (Biskotten).

Feine. Man wiegt 20 Loth Eier und gibt das Klar von der Hälfte der Eier in das Becken, die übrigen mit allen Dottern in eine Schüssel zu 20 Loth Zucker, mit dem man sie eine Stunde rührt. Dann schlägt man das Klar im Becken zu Schnee und mischt diesen zum Gerührten und zulezt 16 Loth Mehl nur ganz leicht darunter. Von dieser Masse füllt man eine Scarniße voll (Seite 64), dreht sie oben gut zu und läßt dabei die Luft heraus, dann drückt man ein rundes Häufchen auf einen nach dem Bleche geschnittenen Bogen Papier, fährt mit dem dünnen Ende der Scarniße schnell

ohne abbrechen um zweifingerbreit weiter gegen sich, macht mit einem leichten Druck auf der Höhe der Scarniße ein mit dem ersten gleich großes Häufchen und fährt schnell weiter in gleicher Richtung, um die Masse für eine andere Biscuite durchzudrücken. Man bestreut sie nun durch ein Sieb mit fein gestoßenem Zucker, schüttelt diesen ab, indem man das Papier auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt sie auf das Blech und gibt sie in den sehr kühlen Ofen, wenn der Zucker zergangen ist. Zur Probe der Hitze soll ein in den Ofen gelegtes Papier sich zusammenrollen, aber in der ersten Minute die Farbe wenig verändern. Wie sie gebacken sind, dreht man sie um, daß die obere Seite der Biscuite auf das heiße Blech zu liegen kommt. Erkaltet befeuchtet man das Papier mit einem in Wasser getauchten Tuche, legt die Bögen aufeinander, aber Papier an Papier und Biscuite an Biscuite, läßt sie eine Weile liegen, dann löst man sie ab, legt sie auf das Blech mit der feuchten Bodenseite gegen oben, und stellt sie in den kühlen Ofen zum Trocknen.

Ordinäre. Man schlägt im Becken mit der Schneeruthe 16 Loth Eier mit 12 Loth Zucker und mischt dann 16 Loth Mehl dazu, diese macht man auf gleiche Weise nur etwas kleiner als die feinen.

Indianer-Krapfen.

Zu 8 Loth Zucker mit 6 Dottern eine Stunde gerührt mischt man den festen Schnee der 6 Klar und zuletzt ganz leicht 8 Loth Mehl. Man macht davon durch eine Scarniße hohe Häufchen auf Papier und bäckt sie ziemlich schnell. Erkaltet nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, höhlt sie inwendig aus und füllt je 2 und 2 mit geschäumtem, gut gezuckerten Obers zusammen, taucht sie an eine Gabel gespießt in Chocolate-Eis und hilft sie mit einer Gabel herausheben, legt sie auf das Blech und trocknet sie im Ofen.

Crème-Krapfen.

Man bäckt von obiger Masse längliche Krapfeln und höhlt sie wie die Indianer-Krapfen aus, füllt sie mit Vanille- oder anderer Crème zusammen und überzieht sie ebenfalls mit Chocolate- oder Liqueur-Eis.

Biscuit-Krapfeln.

Mit Pomeranzen-Eis. Man macht die Biscuitmasse wie bei den feinen Biscuiten, drückt mit der Scarniße schöne gleich große, hohe runde Häufchen auf Papier, verfährt damit weiter, wie bei den Biscuiten angegeben und löst sie mit einem Messer vom Papiere. Man füllt dann

2 und 2 mit Marillensalze zusammen und überzieht sie oben mit durchsichtigem Pomeranzen-Eise.

Mit Vanille. 4 Klar schlägt man zu festem Schnee, rührt 6 Dotter und 6 Loth Zucker auf dem warmen Herd damit, läßt es bei beständigem Rühren auskühlen, gibt Vanille und 4 Loth Mehl dazu und macht auf das mit Wachs bestrichene Blech durch eine Scarniße kleine Häufchen, die man mit Zucker bestreut und wenn sie gebacken sind, je 2 und 2 mit Salze zusammenfüllt.

Biscuit-Ringe.

Biscuitmasse von 8 Loth Eiern, 6 Loth Zucker und 8 Loth Mehl drückt man durch eine Scarniße als thalergroße Kränzchen auf Papier und bäckt sie wie die Biscuiten. Man füllt je 2 und 2 mit Marillensalze zusammen und überzieht sie mit Glasur.

Biscuit-Kipfeln.

Man rührt 5 Dotter mit 8 Loth Zucker, mischt 4 Klar als Schnee und 8 Loth Mehl dazu, drückt durch eine Scarniße kleine Kipfeln auf Papier, bestreut sie mit feinem Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie kühl.

Anis-Krapfeln.

8 Loth Zucker und 4 Eier schlägt man im Becken mit der Schmeeruthe recht schaumig, mischt eine Handvoll ganzen, ausgesuchten Anis und 10 Loth Mehl dazu und macht auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche durch eine Scarniße kleine hohe Häufchen, die man auch oben mit Anis bestreut und langsam bäckt.

Biscuit-Bögen mit Mandeln.

Man nimmt 8 Loth Eier, 8 Loth Zucker und 9 Loth Mehl, rührt den Zucker mit den Dottern und schlägt die Klar zu Schnee. Davon streicht man einen Löffel voll auf einen Finger lang und zwei Finger breit geschnittene Oblaten, streut gestiftelte Mandeln darauf, darüber mit einem Siebe fein gestopfenen Zucker, legt sie auf die mit Butter bestrichenen Bogenmödel, stellt diese auf das Blech und gibt sie in einen kühlen Ofen.

Anis-Bögen.

Man rührt 4 Dotter mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig, mischt dann den Schnee der 4 Klar und 4 Eier schwer Mehl dazu, macht mit einem Löffel thalergroße Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut ausgesuchten Anis und gestopfenen Zucker darauf und bäckt sie kühl. Wenn man

sie heiß vom Bleche nimmt, biegt man sie während des Erkaltens über ein rundes Holz, z. B. von der Straubensprige. Auch kann man die Bögen so bereiten, wie die mit Mandeln bestreuten, statt welchen man Anis darauf gibt.

Finger-Hohlhippen.

Man schlägt 3 Klar zu Schnee und rührt diesen mit den 3 Dottern und 8 Loth Zucker, gibt 6 Loth Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech und schneidet, wenn es halb gebacken ist, viereckige Fleckchen, die man, sobald sie gelb werden, über ein dünnes Holz dreht. Man kann sie dann mit Oberschaum füllen, oder zu solchen serviren.

Gerolltes Biscuit.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 7 Dottern, gibt den Schnee der 7 Klar und 8 Loth Mehl dazu, streicht es einen Daumen dick auf Löschpapier, legt noch einen Bogen darunter und bäckt es recht schnell. Wenn es gelb ist, dreht man es um, zieht das Papier ab, streicht Marillensalse auf, rollt das Biscuit schnell zusammen und in Papier. Erkaltet wird es zu Scheiben geschnitten, die man auf der Schnittfläche mit durchsichtigem Limonien-Eise glasiren kann.

Biscuit-Wanneln.

6 Loth Zucker rührt man mit 4 Dottern, mischt den Schnee der 4 Klar und 4 Loth Mehl dazu, füllt es in kleine Formen und bäckt es langsam. Gestürzt bestreut man sie mit Vanille-Zucker oder überzieht sie erkaltet mit beliebiger Glasur. Oder man rührt 5 Dotter und 4 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 1 Loth fein gestoßene Mandeln, Schnee von 3 Klar und 4 Loth Mehl dazu.

Biscuit-Torte.

Glasirt mit Früchten geziert. 8 Loth Zucker rührt man mit 8 Dottern, die man nach und nach dazu nimmt, mischt Vanille- oder Pomeranzengeruch und Schnee von 4 Klar löffelweise darunter und zulezt 6 Loth Mehl. Den ausgeschmierten Model füttert man seitwärts mit einem gleich hohen Streifen von steifem Papier aus, stürzt die Torte, sobald sie gebacken ist, und läßt das Papier daran, bis sie ganz kalt geworden. Die Oberfläche wird mit Eis übergossen und mit Früchten geziert.

Man kann das Klar von allen 8 Eiern nehmen und 8 Loth Mehl, auch es in zwei Reife gefüllt backen und diese mit Salse bestrichen aufeinander setzen.

Unterschnitten mit Chokolade-Eis. 8 Loth Zucker mit

6 Dottern gerührt, die 6 Klar als Schnee und 8 Loth Mehl dazu gemischt bäckt man im Reife, unterscheidet die Torte nach dem Erkalten, setzt sie mit Marillensalse gefüllt, wieder auseinander und überzieht sie oben und seitwärts mit gekochter Chocolate-Glasur.

In Blättern mit Salse. Man rührt 3 ganze Eier und 8 Dotter mit 24 Loth Zucker, gibt Vanille oder Pomeranzengeruch, den Schnee von 5 Klar und 10 Loth Mehl dazu und bäckt es in drei Reifen. Erkalteet setzt man die Blätter mit Salse bestrichen auseinander und glasirt sie mit beliebigem Eise. Oder man setzt die Blätter mit andern von Wind oder Mandelteig abwechselnd auseinander und ziert die beestete Torte mit Früchten.

Mit kalter Crème, Schaum oder Gefrorenem gefüllt. Man bäckt die Torte im Reifemodell und ein Blatt von gleicher Größe im Tortenreife. Erkalteet setzt man den Reif auf das mit Marillensalse bestrichene Blatt und füllt den leeren Raum im Reife mit kalter Crème oder Obers-, Himbeer- oder Marillen-Schaum gehäuft voll.

Oder: Man füllt eine ausgehöhlte Biscuit-Torte mit Schaum oder Gefrorenem, gibt den Deckel darauf und überzieht sie mit Glasur.

Alkermes-Torte.

Biscuitmasse von 8 Loth Zucker, 8 Dottern, 8 Klar als Schnee, 8 Loth Mehl und Vanille wird, mit zwei Löffel Alkermesjaft gefärbt, in zwei Reifen gebacken, mit Salse auseinander gesetzt und glasirt.

Erdäpfel-Torte.

16 Loth Zucker und 9 Dotter rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt Schnee von 6 Klar und 9 Loth Erdäpfel-Mehl dazu, rührt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde, dann Saft und Schalen einer Limonie dazu, füllt es in eine Melonform und bäckt es zwei Stunden bei mäßiger Hitze.

Weichsel-Torte.

Mit frischen Weichseln. 8 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch schlägt man im Becken mit 3 ganzen Eiern und 4 Dottern, mischt 6 Loth Mehl dazu, füllt die Hälfte in den Tortenreife, legt eine Oblate darauf und auf diese ausgelöste frische Weichseln mit Zucker bestreut, deckt sie mit dem Uebrigen und bestreut sie nach dem Backen aus dem Reife geschnitten, gut mit Zucker.

Mit Saft. Zwei Blätter von Biscuitmasse wie bei Alkermes-Torte angegeben, legt man nach dem Backen verkehrt auf ein kaltes Blech und be-

feuchtet sie mit Weichselfaft. Auf eines gibt man dann eingesottenes Weichselfleisch klein gehackt, drückt das andere Blatt mit der befeuchteten Seite darauf, ziert die Oberfläche mit einem Gitter von Windmasse und gibt, wenn dieses getrocknet ist, eingesottene Früchte zwischen dasselbe.

Zebra-Torte.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 8 Dottern und 8 Loth fein gehackten Mandeln, gibt den Schnee von 6 Klar und 8 Loth Mehl dazu und theilt dies in drei Geschirre. Zu einem Theil gibt man Alkermessaft, den zweiten macht man mit Chocolate schwarz. Davon legt man mit den Farben wechselnd löffelweise die Reife halb voll und bäckt sie. Gebacken mit Salse aufeinandergesetzt, überzieht man die Torte mit durchsichtigem Eise.

Prügelkrapsen oder Baumkuchen.

Man rührt 1 Pfund sehr fein gesiebten Zucker mit 32 Dottern recht flaumig, mischt den Schnee der 32 Klar dazu, rührt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde, und mengt Limonien- oder Vanille-Geruch und 1 Pfund Mehl dazu, worauf man anfängt, aufzugießen.

Das zum Backen gehörige Holz *) wird schon früher an den Bratspieß gesteckt und mit Keilen daran befestigt, dann mit einigen Bogen Schreibpapier umwickelt und dieses mit dickem Spagat in messerrückenweiten Zwischenräumen regelmäßig umwunden, worauf man diesen mit Butter fett macht. Dann legt man den Spieß zwei Spannen vom Feuer entfernt auf die Feuerböcke und dreht ihn so lange, bis das Holz erwärmt und das Papier gelblich geworden ist, wornach man den Spagat wieder mit Butter bestreicht und mit Löschpapier abwischt. Während man nun den Teig mit einem Schöpflöffel von der dicken Seite des Holzes gegen die dünnere hin aufgießt, muß der Spieß bei mäßiger Hitze langsam gedreht werden, sobald aber die Teigmasse das ganze Holz gleichmäßig überdeckt, schneller, bis sie lichtbraun gebacken ist. Darauf wird in der gleichen Weise wieder aufgegossen und schneller gedreht, wodurch sich Backen bilden, welche beim öftern Aufgießen immer größer werden und die eigenthümliche Form dieses Kuchens bilden. Man begießt fünfmal oder öfter, so lange vom Teige etwas bleibt. Zuletzt wird der Kuchen nur bei Kohlenhitze langsam ausgebacken. Man nimmt dann den Spieß vom Feuer, läßt den Kuchen etwas auskühlen,

*) Zu diesem Quantum ungefähr 18 Zoll lang und am untern stärkern Ende 4 Zoll dick.

bestreicht ihn mittelst eines Pinsels mit Limonien- oder Pomeranzen-Glasur und trocknet diese an der Gluth. Nun schneidet man den Kuchen unten und oben etwas ab, löst ihn vom Holze, indem man den Spagat auswindet und das Holz an der dünneren Seite an etwas stößt, zieht ihn ab und das Papier vorsichtig heraus. Man stellt den Kuchen über einer Serviette auf eine Schüssel und steckt beim Serviren einen Blumenstrauß in die obere Oeffnung und legt um den untern Rand eine Reihe von kleinem Backwerk. Den aufgestellten Kuchen kann man noch mit Fäden von zähem weißen Eise (mit Tragant bereitet) umspinnen und diese von einer Backe zur andern fortziehen und überdies mit färbigem Eis zieren.

Manche bestecken den noch weichen Teig während dem langsamen Drehen der ersten Aufgüsse mit gestiftelten Mandeln, Citronat, Pistazien u. dgl., wodurch sich leichter und an beliebiger Stelle Backen formiren

Punsch- und Chocolate-Würfeln.

Zu 6 Eiern mit 8 Loth Zucker geschlagen gibt man 8 Loth Mehl und bäckt es im langen Model. Erkaltet wird es zu Würfeln geschnitten, die man in Punsch- oder Chocolate-Eis (Seite 67) taucht und auf das Blech gelegt im Ofen trocknet. Dann taucht man auch die andere Seite in das Eis und läßt sie wieder trocknen.

Biscuit-Brot.

Zu 8 Loth Zucker mit 5 Dottern gerührt mischt man den Schnee der 5 Klar und 10 Loth Mehl, füllt es in den langen Model und bäckt es kühl. Zum Gebrauche schneidet man dünne Schnitten und kann sie vor dem Rösten stark mit Zucker bestreut eine Weile auf dem Brette liegen lassen.

Anis-Brot.

Man rührt 3 Dotter mit 10 Loth Zucker, mischt ganzen Anis, Schnee der 3 Klar und 14 bis 16 Loth Mehl dazu, faßt es mit dem Löffel weckenförmig auf das Blech und bäckt diese Wecken mit Wasser bestrichen und mit Zucker bestreut. Man schneidet es gebacken beim Gebrauche fein auf und röstet es im Ofen auf dem Bleche schön gelb.

D b e r: Man macht es wie das Biscuit-Brot im langen Model und mischt 1 Loth Anis dazu und bestreut es oben mit verzuckertem Anis.

Vanille-Brot.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 6 Dottern, gibt Schnee von 3 Klar, Vanille-Zucker und 8 Loth Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Chocolade-Brot.

Man schlägt 16 Loth Zucker mit 8 Eiern, gibt 16 Loth geriebene Chocolade, 4 Loth Mandeln und 8 Loth Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Oder: 3 Eier und 16 Loth Zucker schlägt man im Becken, gibt 8 Loth abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 4 Loth Pistazien, 4 Loth Citronat würfelig geschnitten, 8 Loth geriebene Chocolade, Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken und 12 Loth Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem Brette ab und formirt einen Becken, den man auf das Blech gibt und bäckt. Wenn es anspringt, ist es ausgebacken.

Haselnuß- und Mandel-Brot.

Man schlägt im Becken 10 Loth Zucker mit 3 Eiern, mischt 8 Loth Haselnüsse oder Mandeln sammt den Schalen nur wenig mit dem Messer gehackt und 10 Loth Mehl dazu. Davon macht man einen schmalen Becken, legt ihn auf das Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit abgesprudeltem Ei. Zum Gebrauche werden die dünnen Schnitten geröstet.

Oder: Man macht es wie das Biscuit-Brot, mischt 6 Loth gestiftelte Mandeln oder Haselnüsse unter den Teig und streut den ausgeschmienten Model damit aus und streut auch oben darüber.

Kaiser-Brot.

4 Klar zu festem Schnee geschlagen rührt man mit 7 Dottern und 8 Loth Zucker, gibt 4 Loth gestiftelte, mit Zucker geröstete, ausgefühlte Mandeln und 7 Loth Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Bischof-Brot.

8 Loth Zucker und 3 Dotter rührt man 1 Stunde lang, mischt den Schnee der 3 Klar, dann Pomeranzen-Geruch, 4 Loth ganze Pignoli, 4 Loth länglich geschnittene Pistazien, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Weinbeerl und 4 Loth würfelig geschnittene Chocolade dazu, (welche man dazu vorher im Ofen erweicht und geschnitten wieder fest werden läßt.) Nun mengt man noch 8 Loth Mehl bei, füllt es in den ausgeschmienten langen Model, bäckt es langsam, schneidet es den andern Tag auf, bestreut die Schnitten mit Zucker und röstet sie auf dem Bleche.

Oder: Man gibt Limonienschalen, 2 Loth fein geschnittene Arancini, 4 Loth länglich geschnittenes Citronat, 4 Loth würfelige Chocolade,

4 Loth mit den Schalen und etwas Zucker in einer Pfanne geröstete, dann nach der Breite zu Stücken geschnittene Mandeln, 4 Loth Rosinen und 2 Loth Weinbeerl dazu, bäckt es im langen Model und röstet die Schnitten mit Zucker bestreut, schön gelb.

Oder: Man gibt nur gewaschene ganze Mandeln, Rosinen und Weinbeerl dazu.

Früchten-Brot.

Zu 2 Eiern und 4 Dottern mit 8 Loth Zucker im Becken geschlagen, mischt man Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken, 10 Loth eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonspalten, Quitten u. s. w. länglich oder würfelig geschnitten und 10 Loth Mehl und bäckt es im langen Model.

Oder: Man rührt 8 Loth Zucker und 5 Dotter, gibt 4 Loth Haselnüsse oder Mandeln, mit 1 Dotter gestoßen und 5 Klar als Schnee dazu, dann 1 Loth Citronat, 1 Loth Pistazien, 1 Loth Weichseln, 1 Loth eingesottene Nüsse und 1 Loth Heineclauden, alles nudelförmig geschnitten und 7 Loth Mehl darunter und bäckt es im langen Model.

Salsen-Brot.

8 Loth Zucker rührt man recht gut mit 2 Eiern und 2 Dottern, mischt dann bei 16 Loth Mehl dazu, daß es sich auf einer bemehlten Serviette austreiben läßt und bestreicht den Teig mit Marillensalse. Dann rollt man ihn wie einen Strudel zusammen, legt ihn nach der Länge auf das bemehlte Blech und bestreicht die Oberfläche vor dem Backen mit Ei.

Pomeranzen-Schiffeln.

8 Loth Zucker mit Pomeranzen-Geruch rührt man mit 2 Eiern, gibt den Saft $\frac{1}{2}$ Pomeranze und so viel Mehl dazu, daß man es (wie bei den Arten) auf das Blech streichen kann. Man schneidet es halb gebacken zu verschobenen Vierecken, die man mit Salse zusammenfüllen kann und erkaltet mit durchsichtigem Pomeranzen-Eise überzieht.

Napoleon-Schnitten.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 3 Eiern und 2 Dottern, gibt 8 Loth gestiftelte, geröstete Mandeln und 4 Loth Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech, schneidet es halb gebacken zu Schnitten, und füllt, wenn man sie aus dem Ofen nimmt, je 2 und 2 mit Salse zusammen.

Glasirte Biscuit-Schnitten.

Mit Limonien-Eis. Feines festes Biscuitbrot schneidet man zu schönen Schnitten, bläst die Brösel vom Schneiden weg, legt die Schnitten über Papier auf das Blech, streicht auf die Fläche glänzendes dickes Limonien-Eis (Seite 65) und trocknet es im Ofen.

Mit Salse und Punsch-Eis. Man füllt die Schnitten mit Marillensalse zusammen, streicht gekochtes Punsch-Eis (Seite 67) auf, belegt sie mit abgetropften eingesottene Früchten und trocknet sie.

Münberger Pfefferkuchen.

16 Loth Zucker rührt man mit 4 Dottern eine $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man Gewürznelken, Muscatblüthe, Kardamomen, Zimmt, von jedem $\frac{1}{2}$ Quentchen, die Schalen einer halben Limonie und etwas Saft, 8 Loth gestoßene und 8 Loth feingeschnittene Mandeln, 3 Loth Citronat, 1 Loth Arancini, Schnee der 4 Klar, dann 4 Loth Weizen- und 4 Loth Kartoffelmehl dazu. Man streicht es auf Oblaten, legt sie auf das Blech und bäckt es bei mäßiger Hitze. Es wird dann in der Größe von Karten geschnitten und die Oberfläche mit Wasser-Eis glasirt.

Scarnizen und Hohlhippen.

3 Dotter rührt man mit 3 Eier schwer Zucker, gibt Limonienchalen, den Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, streicht damit ganz dünn auf das mit Wachs geschmierte Blech viereckige Fleckchen, streut gestiftelte Mandeln darauf, dreht jeden gebackenen Flecken gleich zu einer Scarnize oder Hippe und sieht dabei, daß die schönere Seite außen kommt. Man gibt sie zu Crème oder etwas Gefulztem, oder kann sie mit Oberschaum füllen.

Mandel-Bögen.

4 Loth Mandeln stoßt man mit 1 Ei, rührt sie mit 4 Dottern und 8 Loth Zucker, mischt die 4 Klar als Schnee und 2 Loth Mehl dazu, streicht es auf das Blech, schneidet Streifen davon, wenn es halb gebacken ist und biegt sie, wenn man sie aus dem Ofen nimmt, über den Model. Man kann einen Geruch dazu geben, oder wenn es auf das Blech gestrichen ist, geriebene Chocolate darüber streuen.

Der: 16 Loth gestiftelte Mandeln, 8 Loth Zucker und 3 Eier gut gerührt, streicht man auf zu Streifen geschnittene Oblaten, legt sie auf das Blech und bäckt sie gegen Ende auf den Bögen fertig.

Mandel-Bauernkrapsen.

8 Loth Zucker rührt man mit 3 Dottern, mischt 6 Loth grobgeschnitte mit Zucker geröstete Mandeln, von einer Limonie die Schale, Schnee von 2 Klar und 7 Loth Mehl dazu. Davon macht man auf das mit Oblaten belegte Blech kleine Häufchen, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

Mandel-Karten.

8 Loth Zucker rührt man mit 2 Dottern und Schnee von 1 Klar, mischt 8 Loth fein gestosene oder gestiftelte Mandeln, Pomeranzengeruch und 2 Loth Mehl dazu, streicht es auf viereckig geschnittene Oblaten (mit einem in Citlar getauchten Messer), legt in die Mitte halbe Mandeln und streut Zucker darauf.

Harte Muskatonen.

Man macht den Teig von 8 Loth Zucker, 8 Loth mit den Schalen gestosenen Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuß, Limonienschalen, 2 Loth Mehl und 3 oder 4 Dottern, treibt ihn messerrückendick aus, sticht beliebige Formen ab, legt sie auf Oblaten und bäckt sie. Erkaltet beißt man sie.

Mandel-Stangeln.

Mit Citronat. 2 Klar schlägt man zu Schnee, gibt die 2 Dotter und 8 Loth Zucker dazu; wenn es gut gerührt wurde, mischt man Limonien-Saft und Schalen, 8 Loth gestiftelte Mandeln, 2 Loth länglich geschnittenes Citronat, 2 Loth fein geschnittene Arancini und ein wenig Mehl dazu, streicht es auf Oblaten, bäckt es und schneidet schmale, lange Stücke davon.

Mit Gewürz. 8 Loth mit den Schalen geschnittene Mandeln, 8 Loth Meliszucker, 6 Loth Mehl, ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch macht man mit ein paar Eiern zu Teig, rollt diesen zu einer Wurst, schneidet sie zu nußgroßen Stücken und macht davon fingerlange Würfchen, oder treibt den Teig aus, schneidet schmale lange Stücke und legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech. Noch warm bestreicht man sie mit Wasser-Eis und trocknet sie im Ofen.

Mandel-Bäckerei.

12 Loth Mandeln, sehr fein gestosien, 12 Loth Zucker mit Geruch und 4 Dotter macht man zu Teig, den man ausgetrieben zu verschiedenen For-

men absticht und bäckt. Erfaltet wird es mit beliebigem Eis überzogen und geziert.

Mandel-Torte.

Von gerührtem Mandelteig mit Wind und Crème. 8 Loth Mandeln mit 2 Eiern recht fein gestoßen, rührt man mit 8 Dottern und 8 Loth Zucker, nach $\frac{1}{2}$ Stunde gibt man den Schnee von 6 Klar und $1\frac{1}{2}$ Loth Mehl dazu, bäckt davon in 2 Reifen fingerdicke Blätter und ein ebenso großes von Windmasse. Letzteres wird mit Marillensalse zwischen die von Mandelteig gegeben und das Ganze gleich zugeschnitten mit Glasur überzogen.

Mit Pomeranze. 26 Loth Zucker mit abgeriebenem Geruch von 1 Pomeranze rührt man mit 10 Dottern und 16 Loth gestoßenen Mandeln, gibt 5 Klar als Schnee dazu und bäckt es in einem Tortenreife. Erfaltet überzieht man die Torte mit Pomeranzenglasur und ziert sie nach dem Trocknen mit Früchten.

Mit gesponnenem Zucker. 12 Loth Zucker mit $\frac{1}{4}$ Seidel Wasser aufgelöst kocht man bis zum Spinnen, gibt 16 Loth fein gestoßene recht trockene Mandeln hinein, trocknet sie am Feuer und läßt sie in einem anderen Geschirre auskühlen. Dann bröseln sie auseinander und rührt sie mit Saft und Schalen einer halben Limonie, 5 Dottern und gibt 3 Klar zu Schnee geschlagen dazu. Wenn man die Hälfte in den Tortenreif gefüllt hat, bäckt man es $\frac{1}{4}$ Stunde, dann belegt man dies mit eingefottenen Früchten, schüttet das Uebrige darüber und bäckt es fertig. Erfaltet überzieht man die Torte mit beliebigem Eise.

Mit Wein und Zimmt. 6 Dotter rührt man mit 8 Loth Zucker, nach $\frac{1}{4}$ Stunde gibt man 8 Loth fein gehackte Mandeln, endlich 2 Loth Semmelbrösel mit gutem Weine befeuchtet, Limonien-Geruch, Zimmt, von 5 Klar den Schnee und 4 Loth Mehl dazu.

Mit Salse gerührt. Man rührt 16 Loth Zucker mit 4 Klar wie Eis, dann 4 Dotter und 2 Löffel voll Marillensalse dazu und noch recht gut, worauf man 6 Loth fein gestoßene und 6 Loth gestiftelte Mandeln beimischt, es im Tortenreife bäckt und erfaltet beieist.

Nehrrißen oder braune Mandel-Torte.

16 Loth sammt den Schalen grob gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker und 12 Dotter rührt man eine halbe Stunde, gibt den Schnee von 8 Klar dazu, dann 4 Loth fein geschnittenes Citronat, Limonienchalen, Zimmt, Gewürznelken und 8 Loth geriebene Chokolade. Dies füllt man in den mit

Butter ausgestrichenen langen Hasenrückenmodel (zu 12 Zoll Länge) bäckt es. Gestürzt bestreicht man es mit Limonienglasur, streut in Zucker gefochte nudelig geschnittene Limonienschalen darüber und spickt den Rücken mit gerösteten, dick stiftelig geschnittenen Mandeln oder mit Pignolen.

Muskazin-Torte.

4 Loth Zucker kocht man mit etwas Wasser, bis er sich spinnt, dann schüttet man ihn über 4 Loth gestiftelte Mandeln. Nach dem Erkalten bröseln sie mit den Fingern auseinander. Dann rührt man 12 Loth Zucker, 2 ganze Eier und 8 Dotter, nach $\frac{1}{4}$ Stunde gibt man 12 Loth Mandeln mit den Schalen geschnitten dazu, nach $\frac{3}{4}$ Stunden die gestiftelten Mandeln, nebst 2 Loth kleinwürfelig geschnittenem Citronat, 2 Loth Arancini, von $\frac{1}{2}$ Limonie die Schalen, Neugewürz, Gewürznelken, Muscatnuß, etwas Brotbrösel und von 7 Klar den Schnee. Gebacken wird die Torte beeißt und mit Früchten geziert.

Haselnuß-Torte.

Von gerösteten Haselnüssen. 4 Loth geschälte ganze Haselnüsse röstet man mit 4 Loth Zucker in einer Messingpfanne gelblich, stoßt sie erkaltet recht fein und rührt sie nebst 6 Loth Zucker und Vanille-Geruch mit 8 Dottern. Dann gibt man Schnee von 6 Klar und 8 Loth Mehl dazu. Gebacken und erkaltet überzieht man die ganze Torte mit beliebiger Glasur.

Mit Ananas. 8 Loth Zucker rührt man mit 5 Dottern, mischt dann den Schnee von 3 Klar und 8 Loth abgezogene gestoßene Haselnüsse und 1 Loth Mehl darunter und bäckt es in drei Tortenreifen, setzt die Blätter mit Marillen-Salse bestrichen auf einander, beeißt sie und ziert sie oben mit Früchten. Auf die Salse streut man fein geschnittene Ananas und kann die Torte mit Ananas-Glasur überziehen.

Haselnuß-Würfeln.

Obige Masse im langen Model gebacken, schneidet man zu Würfeln, bestreicht die Oberfläche mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse, legt in die Mitte eine halbe abgezogene Haselnuß und überzieht es mit Glasur.

Pistazien-Torte.

6 Loth recht grüne Pistazien und 2 Loth Mandeln stoßt man fein und befeuchtet sie dabei mit 2 Eiern, worauf man sie mit 9 Loth Zucker und

8 Dottern recht schaumig rührt, dann mischt man von 5 Klar den Schnee und 5 Loth Mehl dazu, bäckt davon 2 Blätter in Tortenreifen, die man erkaltet mit Salse aufeinander setzt und mit Glasur überzieht.

Pomeranzen-Torte.

8 Loth Zucker auf einer halben Pomeranze abgerieben rührt man eine Stunde mit 6 Dottern und 8 Loth fein geschnittenen Mandeln, dann mischt man nach und nach den Schnee von 4 Klar dazu, endlich etwas feine Brösel mit dem Saft einer halben Pomeranze befeuchtet. Erkaltet überzieht man die Torte mit Pomeranzenglasur. Man kann die rein ausgelösten Spalten einer Pomeranze mit gesponnenem Zucker kochen, mit diesem Saft die Brösel befeuchten und die Torte mit den abgetropften Spalten unterlegen.

D e r: Man stoßt 8 Loth Mandeln recht fein und befeuchtet sie dabei nach und nach mit 2 Eiern, dann rührt man sie mit 8 Dottern und 8 Loth Zucker mit abgeriebenem Geruch von zwei Pomeranzen, gibt die 8 Klar als Schnee und 6 Loth Kartoffelmehl dazu und bäckt es in zwei Reifen. Vom Saft der Pomeranzen macht man Glasur, mit der man die Torte überzieht, nachdem sie mit Salse gefüllt ist.

Pomeranzen-Schnitten.

Von obigen Tortenmassen füllt man in den langen Model, bäckt es, stürzt es dann auf ein Blech, schneidet es zu Schnitten und umwindet das Ganze mit einem Faden, während man die Oberfläche beeißt, nimmt diesen weg, wenn die Glasur getrocknet ist und legt die Stücke auseinander.

Citronat-Torte.

Man schlägt 16 Loth Zucker mit 4 Dottern und 4 ganzen Eiern beinahe 1 Stunde, dann mischt man 16 Loth Mandeln, 8 Loth Pistazien, 12 Loth Citronat, von 2 Limonien die Schalen, alles fein geschnitten dazu, füllt es in einen Tortenreif und bäckt es langsam. Dann überzieht man die Torte mit durchsichtigem Pomeranzen-Eise und ziert sie mit eingesottene Früchten.

Chocolade-Nougade.

6 Loth Zucker, 4 Loth erweichte Chocolade und 5 Dotter rührt man recht gut, dann gibt man 6 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln und von 4 Klar den Schnee dazu, streicht es fingerdick auf Löschpapier, welches man doppelt auf das Blech gelegt hat und bäckt es kühl nicht ganz fertig, dann dreht man es um, nimmt das Papier ab, bestreicht das Backwerk mit

Ribisel- oder Marillen-Salze, rollt es zusammen und bäckt es fertig. Erkal-
tet wird es beieist und zu Stücken geschnitten servirt.

Brot-Koulade.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 6 Dottern und 4 Loth Mandeln mit
den Schalen gestoßen, mischt von 4 Klar den Schnee und 3 Loth feine
Brösel von schwarzem Brot dazu und macht es wie die vorige.

Alliance-Torte.

Man setzt mit Salze bestrichen drei Blätter von verschiedenen Torten-
massen aufeinander und überzieht sie mit beliebigem Eise.

D d er: Man befeuchtet die Blätter vor der Salze mit Liqueur, drückt
mit einer Scarnize mehrere Ringe von spanischer Windmasse auf das oberste
Blatt, bestreut diese Ringe mit Mandeln und Zucker, trocknet sie im kühlen
Ofen und gibt dann in die Zwischenräume verschiedenes Eingessottenes.

D d er: Man setzt auf ein mit Salze bestrichenes Blatt von Brösel-
teig eines von gerührtem Mandelteig, welches um einen Finger kleiner als
das erstere und mit kaltem Punsche befeuchtet ist, macht auf den vorstehenden
Rand des untern kleine spitze Häufchen von spanischer Windmasse, welche
über den Mandelteig hinaufreichen, bestreut sie mit rothem Hagelzucker und
trocknet sie ganz kühl, damit sie weiß bleiben. Dann überzieht man die Ober-
fläche mit Himbeerglasur.

D d er: Man bestreicht ein Blatt von Haselnußmasse mit Marillen-
salze, gibt darauf eines von Choccolade-Torte mit Maraschino befeuchtet und
mit Apfelsalze bestrichen, dann eines von Pistazien-Torte mit Ananasaft
getränkt und mit gezuckertem Erdbeermark bestrichen, darauf ein Gitter von
spanischem Wind.

Falsche Melone.

Man bäckt in zwei gleichen Melonformen Biscuitmasse von 16 Loth
Zucker, 12 Eiern und 16 Loth Mehl (oder in einer Form zweimal nach-
einander). Aus den gebackenen zwei Hälften bildet man die ganze Melone,
nachdem man vom Innern etwas ausgeschnitten und dafür Marillensalze
hineingegeben und diese mit gereinigten ganzen Pignolen reihenweise belegt
hat, wonach man den Rand des Biscuits mit gesponnenem Zucker bestreicht
und beide Theile aneinander drückt. Die Lücken verklebt man dann mit
Stückchen von dem herausgeschnittenen Biscuite, welche man dazu in den
gesponnenen Zucker taucht, und legt dabei die Melone, damit sie nicht ge-
drückt wird, auf einen mit einer Serviette überzogenen Polster. Man trocknet

dann 1 Pfund abgezogene, in frisches Wasser gegebene Mandeln ab, und stoßt sie in kleinen Portionen recht fein, wobei man sie mit Schnee benezt. Nachdem sie gestoßen sind, nimmt man 1 Löffel voll Zucker und etwas von den Mandeln und stoßt es zusammen, bis es gut gemischt ist, dann nimmt man dies heraus und verfährt ebenso, bis man nach und nach alle Mandeln mit Zucker gestoßen hat, worauf man diesen Mandelteig mit Spinatopfen so grün färbt, wie die Schale einer Melone und ihn auf dem Nudelbrette mit einem Messer gut abdrückt, wobei man das Brett mit Zucker und Stärkmehl staubt. Die Hälfte von diesem Mandelteige treibt man kleinfingerdick zu einem ovalen Flecken von der Länge der halben Melone aus, bestreicht die Oberfläche mit Schnee, legt den Teig mit dieser Seite auf das Biscuit und drückt mit einem Messer den Mandelteig nach den Spalten der Melone an. Wenn die eine Seite trocken geworden ist, treibt man erst die andere Hälfte vom Mandelteige aus, dreht die Melone um, und gibt ihn ebenso darauf und verbindet ihn gut mit dem früher darauf gegebenen. Wenn auch die zweite Seite getrocknet ist, bestreicht man den Mandelteig mit Schnee, damit er Glanz bekommt und macht den andern Tag mit feinem Schokolade-Eise dünne Fäden darüber, um sie jenen einer Nefmelone ähnlich zu machen. Oder man färbt dick gerührtes Eis mit Spinatopfen grün und einen Theil davon mit Safran schön gelb, überzieht die Melone mit dem Grünen und macht mit dem Gelben Flecke darauf wie bei einer Ananasmelone.

Dieses Gebäck wird zu Spalten, wie eine wirkliche Melone aufgeschnitten und stellt sowol im Außern als im Innern eine solche täuschend dar.

Brot-Torte.

Man reibt Kornbrot, siebt es und mischt 4 Loth solche Brösel mit 2 Loth mit den Schalen gestoßenen Mandeln, 2 Loth geriebener Schokolade und einen halben Löffel voll Zimmt und Gewürznelken. Dann rührt man 8 Loth Zucker mit 10 Dottern, und wenn es recht dick geworden ist, mengt man den Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu. Man bäckt es in einem Tortenreife oder nur fingerhoch in zweien. Die Blätter werden mit Salse bestrichen aufeinander gesetzt und mit beliebigem Eise überzogen.

Oder: 8 Loth Zucker, 6 Dotter, 4 Loth Schokolade, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, 1 Loth sehr fein geschnittenes Citronat, 6 Loth Mandeln, Schnee von 3 Klar und 3 Loth Brösel von Hausbrot mit Rum befeuchtet.

Oder: Roggenbrot zu dünnen Schnitzchen geschnitten, trocknet man im Rohre braun, stoßt und siebt es und befeuchtet $1\frac{1}{2}$ Loth solcher Brösel

mit Num. 6 Loth Mandeln gelb geröstet stoßt man fein und befeuchtet sie dabei mit Ei, rührt sie mit 6 Dottern und 8 Loth Zucker, gibt, wenn es recht schaumig ist, 2 Loth Citronat, 2 Loth Arancini, 2 Loth eingesottene Nüsse, alles fein geschnitten, die Brösel, Gewürznelken, Zimmt, Limonien-schalen, den Schnee von 4 Klar und zuletzt $1\frac{1}{2}$ Loth Mehl dazu und bäckt es in einem Tortenreise. Ausgeschnitten und mit Pomeranzen-Eis überzogen, ziert man die Oberfläche mit eingesottene Früchten.

Falsches Romißbrot.

Brot, Chocolate- oder braune Mandel-Torte bäckt man in einem brotlaibförmigen Model. Erkalte überzieht man sie mit dickem Wassereise und bestreut sie ganz dicht mit feinblättrig geschnittenen und dann gehackten Mandeln und fein gesiebttem Zucker und trocknet es.

Oder: Man rührt 6 Loth Zucker mit 6 Dottern, mischt den Schnee der 6 Klar, 8 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln, 4 Loth feingeschnittenes Citronat, viel Zimmt und Gewürznelken und 16 Loth Brösel von altem Backwerk dazu, macht davon Becken, welche man auf dem Bleche mit Ei bestrichen bäckt, dann wie obiges überzieht.

Früchten-Schnitten.

Von 4 Loth Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Loth Backwerk-Brösel macht man mit Dottern auf dem Brette einen Teig, den man austreibt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und halb bäckt. Dann belegt man diese Platte mit Stückchen geschnittenen Dinstobstes, Citronat, Rosinen und Quitte-käse, gibt Schnee von 1 Klar mit 6 Loth Zucker und 4 Loth Mandeln gerührt darüber und stellt es wieder in den Ofen. Wenn es steif geworden, streicht man Biscuitmasse von 5 Eiern, 6 Loth Zucker und 6 Loth Mehl darauf, stellt das Blech auf ein zweites und bäckt es fertig. Man schneidet es zu kartenförmigen Stücken und richtet sie in einer Schüssel auf.

Maronen-Torte.

Man siedet große Kastanien weich und treibt sie durch ein Sieb. Zu 8 Loth von diesem Marke nimmt man 10 Loth Zucker, welchen man mit 12 Dottern eine halbe Stunde rührt, dann das Kastanienmark, Vanille-Zucker, Schnee von 6 Klar und 4 Loth Mehl dazu mischt. Man füllt es in drei Tortenreise und behandelt es wie Biscuit-Torte.

Hafelnuß-Brot.

8 Loth Zucker rührt man mit 8 Dottern, gibt 8 Loth feingeschnittene Hafelnüsse, 6 Loth geriebene Chocolate, von 1 Limonie die Schalen, 2 Klar als Schnee und 3 Loth Semmelbrösel dazu. Im langen Model gebacken wird es zu Stücken geschnitten.

Nuß-Torte.

Mit Limonien-saft und Rum. 12 Loth Nüsse mit 2 Klar fein gestoßen rührt man mit 8 Dottern, 12 Loth Zucker und von 1 Limonie den Saft, mischt den Schnee von 6 Klar und 4 Loth Brotbrösel mit Rum befeuchtet dazu, bäckt es und bestreut die Torte mit Zucker. Man kann sie ein paar Mal durchschneiden und mit Salse füllen.

Mit Windmasse. 4 Loth frische geschälte Nüsse und 4 Loth Mandeln werden mit 12 Loth Zucker fein gestoßen, dann mit 10 Dottern gerührt und mit Schnee von 6 Klar und 6 Loth Mehl gemischt, in zwei Reifen ziemlich warm gebacken. Erkaltet füllt man sie mit Windmasse, unter die man fein gehackte Nüsse mischt, ziert damit die Torte oben durch eine Düte, bestaubt sie mit Zucker, bäckt sie gelblich, und belegt sie mit Früchten.

Mit Oberschaum. Man mischt zu Oberschaum fein gehackte Nüsse, Zucker und Vanille und gibt davon zwischen und auf eine der beiden obigen Torten.

Nuß-Krapfeln.

8 Loth Zucker, 8 Loth geschälte, fein gestoßene Nüsse rührt man mit 5 Dottern 1 Stunde lang, dann mischt man den Schnee von 3 Klar und 1½ Loth Semmelbrösel dazu und bäckt es im langen Model oder in Papierkapseln. Man schneidet es zu viereckigen Stückchen, legt auf jedes einen Nusf Kern und gibt Limonien-Eis darüber, oder zieht mit Eis zum Verzieren gleiche Quadrate, legt die Nuskerne in die Mitte derselben und überzieht sie mit Limonien-Eis.

Blätter-Torte von Zuckerteig.

Man macht Teig von 8 Loth Zucker mit Vanillegeruch, 8 Loth Mehl, 5 hartgesottenen Dottern und 3 frischen. In zwei Theile geschnitten treibt man diese gleich groß rund aus, legt sie auf das Blech und setzt sie gebacken, mit Salse bestrichen, aufeinander. Dann überzieht man die Torte mit Glasur und streut gehackte Mandeln oder Pistazien darüber.

Zucker-Brezeln.

Von 8 Loth Mehl, 8 Loth Melis-Zucker, 2 oder 3 Dottern und Vanille macht man einen Teig, formirt recht kleine Brezeln, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf und bäckt sie kühl.

Springerl.

Von 8 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen, macht man mit Dottern einen Teig, den man dünn austreibt und zu Schifteln schneidet. Man bestreicht sie mit Wasser, streut Zucker und Zimmt darauf und bäckt sie kühl.

Muskazindel.

8 Loth gesiebten Zucker, 8 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln oder Haselnüsse, von $\frac{1}{2}$ Limonie die Schalen, Zimmt, Gewürznelken, feingeschnittene Arancini, Limonienschalen, Muscatnuß und 1 Loth Mehl macht man mit Dottern zu Teig, rollt ihn mit den Händen zu kleinen Würstchen, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie kühl und überzieht sie mit Wasser-Eis.

Vanille-Buserln.

Man rührt 5 Dotter mit 8 Loth Zucker 1 Stunde lang, mischt Vanille dazu, macht auf Papier kleine Häufchen, trocknet sie im recht kühlen Ofen (über Nacht) und löst sie dann vom Papiere. Man kann das Papier fächerartig in fingerbreite, scharf gestrichene Falten legen und in diese Ranten vom Gerührten löffelweise geben, wodurch die Buserln wie kleine Nefelspalten aussehen. Erkaltet befeuchtet man das Papier, um sie abzulösen.

Mandel-Kipferln.

10 Loth Zucker und 10 Loth Mandeln stoßt man zuerst allein, dann mit 1 oder 2 Dottern, arbeitet auf dem Brette etwas feine Kipfelbrösel dazu und formirt davon auf dem mit Mandeln und grob gestoßenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipferln, die man kühl bäckt.

Rum-Bögen.

Von 3 Klar Schnee mit 3 Eier schwer Zucker rührt man 1 Stunde, dann noch eine Weile mit 2 Dottern, mischt 2 Eier schwer Mehl und zwei Löffel Rum dazu, streicht es dünn auf das beschmierte Blech, streut grob

gestoßenen Zucker und Mandeln darauf und bäckt es kühl. Man schneidet davon Streifen, die man heiß auf die Bogenmödel legt.

Anis-Würstchen.

8 Loth Mandeln, 8 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 2 oder 3 Dotter und 1 Löffel voll Aniswasser macht man zu Teig, formirt Würstchen daraus, die man mit Ei bestreicht, mit überzuckertem Anis bestreut und langsam bäckt.

Anis-Brezeln.

Zu 8 Loth Zucker, 8 Loth Mandeln, 8 Loth Mehl und etwas Anis gibt man 1 oder 2 gut abgesprudelte Eier und formirt von dem Teige Brezeln, die man mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt.

Zigarren.

Von 8 Loth Zucker, 8 Loth Biscuitbröseln, 8 Loth Mehl wird mit Eiern ein mittelfester Teig gemacht, gut abgearbeitet und zu fingerlangen Würstchen geformt. Man bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Falsche Butter-Schnitten.

Zu Schnee von 3 Klar rührt man 6 Dotter, 6 Loth Zucker, 6 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln, dann 2 Loth Brotbrösel, 2 Loth geriebene Chocolate und Limonienschalen, bäckt es im langen Model und beißt es aufgeschnitten mit undurchsichtigem gelben Eise.

Mit Eiweiß bereitetes Backwerk.

Spanische Winde.

Zucker nimmt man meist gleich schwer mit den Eiern, die man in kaltes Wasser legt, damit der Schnee davon recht fest wird. Man gibt den dritten Theil des fein gesiebten Zuckers nach und nach dazu und schlägt ihn mit der Schneeruthe unter den Schnee. Den übrigen rührt man mit einem Löffel nur leicht dazu und zulezt den Vanillezucker. Zu kleinem Backwerke, welches sehr kühl getrocknet wird, nimmt man bei 16 Loth Zucker nur 4 oder 5 Klar. Um Gitter oder kleine Formen zu machen, füllt man die Wind-

masse in Düten von gut geleimtem Schreibpapiere. Die Hitze des Ofens muß immer mäßig sein, und beim Sparherd am Ende des Kochens, nicht im Anfange, gebacken werden, damit es lange austrocknen kann und nicht zähe wird. Sollen spanische Winde weiß bleiben, so müssen sie bei 2 Stunden in einem ganz kühlen Ofen getrocknet werden. Wenn Windbäckerei inwendig weich bleiben soll, um sie zusammenzufüllen, so legt man das Papier auf ein dickes Brett, damit beim Backen nur die Oberhitze einwirkt.

Spanische Wind-Torte.

Mit Früchten. Windmasse aus Schnee von 8 oder 9 Klar, 24 Loth Zucker und Vanille streicht man als 2 gleiche runde Blätter auf Papier, welches man nach dem Tortenblatte angezeichnet hat und macht mit einer Scarnitze auf das eine Blatt ein Gitter und auf beide am Rande herum kleine gepipte Häufchen. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man das Blatt mit Marillensalse und legt das andere mit dem Gitter darauf und gibt zwischen das Gitter verschiedene eingesottene Früchte.

Mit Oberschaum. Man macht ein Blatt und mehrere Reife, immer einen kleiner als den andern auf angezeichnetes Papier, bestaubt sie mit Zucker und bäckt sie recht spröde. Dann werden sie mit Windmasse bestrichen, aufeinander gesetzt und im kühlen Ofen getrocknet. Zugleich bäckt man Buserl von Windmasse ebenfalls von verschiedener Größe so kühl, daß sie ganz weiß bleiben. Diese klebt man dann nach ihrer Größe auf jeden Reif eine Reihe, mit Windmasse an, daß die Torte damit ganz bedeckt ist und trocknet es wieder. In den leeren inneren Raum füllt man Oberschaum und kann als Garnirung mit Chocolate glasirte halbe Indianerkrapfen von spanischem Wind, mit rothem Schaum gefüllt, herumlegen.

Oder: Man macht ein Blatt, einen Reif und ein Gitter von gleicher Größe, setzt den Reif mit Marillensalse auf das Blatt, füllt Oberschaum mit Himbeersaft gemischt in den Reif und deckt das Gitter darüber.

Windkispeln mit Mandeln oder Pistazien.

Man drückt Windmasse von 16 Loth Zucker und 4 Klar in Kispelform auf Papier, alle Kispeln in gleicher Richtung, bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln oder Pistazien, schüttelt das Papier ab, indem man es auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe hebt, legt es auf das Blech und bäckt sie kühl. Oder man faßt die Windmasse löffelweise heraus, streicht sie mit einem zweiten Löffel auf gehackte mit Zucker gemischte Mandeln, formirt es mit den Händen schnell und leicht zu Kispeln und legt sie auf das Blech.

Windringe mit Weichseln.

Man steckt in die Scarniße ein glattes oder sternförmiges Röhrchen von Blech, drückt Ringe auf Papier, in der Mitte aber nur eine Vertiefung, nicht einen leeren Raum lassend. Man bestreut sie mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, legt es auf das Blech und eine eingesottene abgetrocknete Weichsel in jede Vertiefung und bäckt sie so kühl, daß sie weiß bleiben.

Wind-Buserln.

Von Windmasse wie zur Torte macht man mit zwei Löffeln ovale Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech oder runde durch eine Scarniße und bäckt sie gelblich.

Ob er: Man legt das Papier mit den Häufchen auf ein Brettchen und bäckt sie, nimmt sie noch warm mit einem Messer vom Papiere, drückt mit einer Scarniße Marillensalse auf der Bodenseite hinein, drückt gleich ein anderes daran und läßt sie auf ein Sieb gelegt im kühlen Ofen fertig austrocknen.

Indianer-Krapfen von Windmasse.

Man zeichnet um einen Krapfenstecher gleiche Rundungen auf das Papier und drückt in diese die Windmasse von 16 Loth Zucker und 4 Klar hoch auf, bestreut sie mit Zucker und läßt sie stehen, bis dieser zergangen ist, legt das Papier auf ein Brettchen und bäckt es langsam, damit die Krapfen fest und weiß werden. Ganz erkaltet nimmt man das Weiche innen mit einem Löffel heraus, legt sie auf ein Sieb und trocknet sie auch inwendig, dann überzieht man die Hälfte derselben mit Chocolate-Eis und läßt dieses trocknen und füllt ein weißes und ein schwarzes mit Obersschaum zusammen.

Man kann auch von 16 Loth Zucker zu 6 Klar, längliche Häufchen machen, sie ohne Beeisen mit Obersschaum zusammenfüllen und zu diesen mit dem Zucker 1 Messerspiße voll pulverisirten Tragant mischen.

Gefüllte Sechsecke.

Man drückt den Windteig von 4 Klar und 16 Loth Zucker durch eine Scarniße als drei kleine oben spitze Häufchen fest nebeneinander auf Papier, daß sie in der Mitte vereinigt sind. Sie dürfen beim Backen auf einem Brette so viel Hitze haben, daß die Spitzen schön gelbbraun werden. Dann füllt man je 2 und 2 wie die Windbuserln mit Marillensalse zusammen, legt sie auf ein Sieb und läßt sie fertig austrocknen.

Schwämme von Windmasse.

Zuerst muß man kleine sehr hohe Häufchen als Stengel drücken und sie auf dem Bleche trocknen lassen. Den nächsten Tag macht man neue Windmasse und davon die Käppchen, die man auf dem Brette bäckt. Wenn sie oben semmelfarb sind, steckt man die Stiele hinein und trocknet sie fertig. Man kann zur Abwechslung vor dem Backen einen Theil der Hüte mit geriebener Chocolate, andere mit färbigem Streuzucker bestreuen.

Ausgestochene feine Windbäckerei.

Man schlägt 2 Klar zu recht festem Schnee, gibt Limonien- oder Vanille-Geruch und so viel vom feinsten Zucker dazu, daß ein dicker Teig wird, den man austreiben kann. Davon sticht man allerlei kleine Formen aus, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt sie eine Stunde stehen, dann bäckt man sie ziemlich kühl. Den andern Tag verziert man sie mit verschiedenfarbigem Eise. Zu roth gefärbtem Eise gibt man ein paar Tropfen Rosenwasser.

Pasta-Torte.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 4 Dottern und 4 Loth Zucker, gibt man den Schnee von 4 Klar und 4 Loth Mehl, füllt es in einen 8 Zoll weiten mit Butter ausgeschmierten Tortenreif, belegt es mit Stückchen von eingesottene Früchten, bäckt es und nimmt den Reif weg. Dann mischt man zu festem Schnee von 5 Klar, 13 Loth fein gestopfenen Zucker, füllt davon etwas in eine Scarniße zum Verzieren, streicht das übrige hoch und gleich auf das Blatt, drückt das Eingefüllte darauf und streut feinen Zucker darüber. Bei gäher Hitze bäckt man es nur so viel, daß es eine gelbliche Haut bekommt, der drei- bis vierfingerhohe Schaum aber weiß und saftig bleibt wie Obersschaum. Um die Torte zu schneiden muß man das Messer vor jeden Schnitt mit einem nassen Tuche abwischen.

Erdbeer-Torte.

Zu obigem Abtriebe mischt man vor dem Mehle $\frac{1}{2}$ Seidel ausgefuchte nicht zu weiche Erdbeeren statt dem Belegen mit Früchten und mischt auch ebenso viele Erdbeeren zum Schnee und Zucker, weiter ganz wie die Pasta-Torte.

Eis-Zelteln.

Mit Pomeranzengeschmack. 8 Loth Zucker an einer Pomeranze abgerieben, getrocknet und fein gestopfen rührt man mit Schnee von

1 Klar und etwas Pomeranzensaft zu dickem Eise, macht kleine Häufchen auf Oblaten und trocknet sie im kühlen Ofen. Ebenso von Limonien. Mit Vanille. Man rührt das Eis von 8 Loth Zucker, 1 Klar und Vanille-Liqueur oder etwas Limoniensaft und Vanille-Zucker. Mit Chocolate. Man gibt diese fein gerieben und im Ofen erweicht zum Eise und rührt es recht glatt und dick. Mit Obstsaft. Von frischen Erdbeeren oder Himbeeren preßt man den Saft aus, läßt ihn eine Weile stehen und gibt, wenn er klar geworden ist, so viel zum Eise von 8 Loth Zucker und 1 Klar, daß es schön rosa ist und dick bleibt. Mit Rosenwasser. Zu Eis von 8 Loth Zucker und 1 Klar gibt man so viele Tropfen vom Rosenwasser, daß es Geruch bekommt und von Alkermesstaft, daß es rosa wird und rührt es fertig.

Glas-Zorte.

Zu festem Schnee von 7 Klar rührt man behutsam 10 Loth Zucker mit Vanillegeruch, 8 Loth feingestößene Mandeln und 2 Loth Mehl. Man füllt es in Papierkapseln, die man nach dem Backen mit warmem Wasser befeuchtet, um sie abzulösen und setzt sie mit Marillensaft aufeinander. Oben bestreicht man es mit festem Eingefottenen von Hagebutten und überzieht es mit Wasser-Eis.

Glasbögen.

Schnee von 4 Klar rührt man mit 4 Eier schwer Zucker, gibt 2 Eier schwer Mehl und Vanille dazu, streicht es dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut Mandeln und Zucker darüber und bäckt es leicht, worauf man es zu länglichen Stücken schneidet und auf die Bögen gelegt noch etwas in den Ofen stellt.

Geduld-Biscuiten.

Zu festem Schnee von 2 Klar mischt man 8 Loth feinen Zucker mit Vanille und 5 Loth Mehl, macht mit einer Düte kleine, nur $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Biscuite, trocknet sie 2 Stunden in einem warmen Zimmer und bäckt sie sehr kühl.

Theebuchstaben.

Wie zu den Geduld-Biscuiten bereite Maffe drückt man mit einer Papierdüte zu allen beliebigen Buchstaben und Zahlen auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt sie wie obige eine Weile stehen und bäckt sie sehr kühl. Nachdem sie auf dem Bleche erkaltet sind, erwärmt man dieses von unten, um sie gut abnehmen zu können.

Hohlhippen und Düten zu Obersschaum.

Mit Mandeln. Schnee von 8 Klar rührt man gut mit 8 Loth Zucker und 8 Loth sehr fein gestoßenen Mandeln, streicht es dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech und läßt es im Ofen gelb werden. Sobald dieses theilweise der Fall ist, schneidet man diese Stellen zu viereckigen Fleckchen, die man heiß (die Bodenseite gegen inwendig) über ein fingerdickes Holz rollt, oder man formirt davon Düten über ein zugespitztes Holz. Ebenso von 6 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, Schnee von 3 Klar und 2 Loth Mehl.

Mit Anis. Man rührt Schnee von 6 Klar mit 6 Loth Zucker, mischt gestoßenen Anis und 4 Loth Mehl dazu, streicht es auf das Blech und streut gestiftelte Mandeln darüber.

Mit Pomeranzen. Leichten Schnee von 1 Klar, 8 Loth Zucker, Pomeranzen-Geruch und Saft rührt man eine halbe Stunde, mischt 1 Loth Mehl dazu, macht viereckige Fleckchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und biegt sie, sobald sie gelblich gebacken sind, über das Holz.

Mit Zimmt. Von 2 Klar, 8 Loth Zucker, Limonien-Saft und Schalen, Zimmt und 8 Loth fein gestoßenen Mandeln, wie obige.

Mit Salse, 4 Loth Marillen- oder Hagebutten-Salse mit 8 Loth Zucker, Schnee von 1 Klar und von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft gerührt, streicht man auf und bäckt es wie obige.

Späne.

Von 2 Klar Schnee, 12 Loth Zucker und von 1 Limonie die Schalen rührt man, gibt 2 Löffel voll Mehl dazu, streicht dies über Marillensalse auf Streifen von Oblaten und bäckt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche sehr kühl.

Marillen-Zelteln.

3 Löffel voll Marillensalse und 12 Loth Zucker macht man mit Schnee von 2 oder 3 Klar zu festem Teige, treibt ihn dünn aus, sticht sehr kleine Formen ab, bestreicht sie mit Klar, streut grob gestoßenen weißen Kandiszucker darauf und trocknet sie in einem ganz kühlen Ofen.

Chocolade-Butserln.

Mit Vanille wie Wind. Schnee von 2 Klar und 9 Loth Zucker rührt man nach und nach zu 4 Loth im Ofen erweichter Chocolade, mischt Vanillezucker dazu und macht auf das mit Wachs bestrichene Blech durch eine Scarnige schön runde Häufchen. Man bestreut sie mit grob ge-

stosnem Zucker, läßt sie eine Stunde stehen, dann bäckt man sie sehr kühl und nimmt sie erst erkaltet, nach Wiedererwärmung vom Bleche.

Mit Mandeln. Man rührt 2 Klar, 8 Loth Zucker und 4 Loth erweichte Chocolate, mischt dann 8 Loth mit den Schalen gestosene Mandeln dazu, macht davon auf Oblaten kleine Häufchen und bäckt sie kühl. Man kann auch 1 Loth Mehl dazu nehmen, die Häufchen mit Eiklar bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, mit bemehltem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Vertiefung drücken und in diese nach dem Backen Eingesottenes geben.

Ausgestochen. 8 Loth Zucker, 1½ Klar und 6 Loth im Ofen erweichte Chocolate stoßt man zu einem feinen zähen Teig, treibt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brette aus, sticht kleine Krapseln, Ringe u. dgl. aus, und bäckt sie sehr kühl auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Chocolate-Torte.

Zu Schnee von 6 Klar rührt man wie bei spanischer Windmasse 12 Loth Zucker und 6 Loth fein geriebene Chocolate und zuletzt Vanille-Zucker, macht davon 3 Reife von verschiedener Größe auf Oblaten, setzt sie nach dem Backen erkaltet mit Marillensalse aufeinander und gibt in den leeren Raum, wenn man sie servirt, Himbeer- oder Marillenschäum.

Früchten-Torte.

Schnee von 4 Klar rührt man eine Stunde mit 12 Loth Zucker, dann mengt man 8 Loth feinblättrig geschnittene Mandeln, 2 Loth gestiftete Pistazien, 4 Loth ganze Pignolen, 2 Loth nudelig geschnittenes Citronat, 1 Loth Chocolate (im Ofen erweicht und würfelig geschnitten, dann wieder an der Luft fest geworden) und Limonienschalen durcheinander und rührt es nur so viel als nöthig, um es gleichmäßig zu mischen, zum Eise. Davon macht man auf Oblaten in Tortenreifen 2 Blätter. Im sehr kühlen Ofen langsam getrocknet und aus den Reifen genommen bestreicht man beide mit Marillensalse, setzt ein Gitter von Windmasse darüber und gibt in die Zwischenräume desselben verschiedene eingesottene Früchte.

Früchten-Krapseln.

Vom Gerührten wie bei obiger Torte macht man kleine Häufchen auf Oblaten, legt in die Mitte eines jeden eine eingesottene Weichsel oder Stückchen von Quitten, andern Früchten und trocknet sie im kühlen Ofen.

Haselnuß-Bußerln.

8 Loth Zucker und 2 Klar rührt man auf der Gluth, bis es warm ist, dann mischt man 8 Loth fein gestoßene Haselnüsse dazu, macht kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie sehr kühl.

Pignoli-Torte.

Von Eis. 2 Klar, 16 Loth Zucker und etwas Limoniensaft rührt man zu festem Eise, dann gibt man 16 Loth Pignoli dazu und streicht es fingerhoch in die ausgeschmierten Tortenreife, bäckt es ganz kühl und setzt sie mit eingefottenem bestrichen aufeinander.

Von Windmasse. Zu Schnee von 6 Klar mischt man 16 Loth Zucker und 16 Loth ganze Pignolen, macht davon Kränze von ungleicher Größe und setzt sie mit Salse bestrichen, bergartig aufeinander. In die Höhlung kann man Blumen stecken oder Oberschaum füllen, der darüber herausragt und als Garnirung mit Chocolate überzogene halbe Indianerkrapsen mit eingefottenen Früchten oder frischen Erdbeeren (mit gesponnenem Zucker kalt gestellt) anfüllen und herumstellen.

Pignoli-Krapfeln.

Wie Wind. Zu fest geschlagenem Schnee von 2 Klar mischt man 8 Loth Zucker mit 8 Loth fein gestoßenem oder 4 Loth ganzen Pignoli vermengt, macht Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl. Man kann sie dann mit kleinen Tropfen von Eis verzieren.

Von Eis. 8 Loth Zucker rührt man mit Schnee von 1½ Klar und etwas Limoniensaft und gibt 4 Loth ganze oder gestiftelte Pignoli dazu.

Pignoli-Schnitten.

Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und den 4 Klar, theilt sie in zwei gleiche Theile und mischt zu einem 6 Loth gestiftelte Mandeln, zum andern 6 Loth Pignoli. Wenn der Mandelteig auf ganze Oblaten gestrichen halb gebacken ist, belegt man ihn mit kurz nudelig geschnittenem Citronat, streicht Marillensalse auf Oblaten, gibt sie mit der Salse gegen unten darüber und streicht den zweiten Theil auf diese Oblate. Wenn es beinahe gebacken ist, schneidet man mit einem nassen Messer Schnitten davon und trocknet sie im kühlen Ofen fertig. Oder man streicht es gleich anfangs auf geschnittene Oblaten.

Hafelnuß-Torte.

Zu festem Schnee von 7 Klar mischt man 10 Loth Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth Haselnüsse. Man bäckt es in einem Tortenreife und überzieht die ausgefüllte Torte mit Vanille-Eis.

Nuß- oder Haselnuß-Krapfeln.

Zu Eis von 1 Klar, Saft von einer halben Limonie und 4 Loth Zucker gibt man 6 Loth feingeschnittene abgezogene Hasel- oder Wallnüsse und 2 Löffel voll geriebenes Hausbrot und macht kleine Krapfeln auf das mit Wachs bestrichene Blech.

Zahntocher.

12 Loth Mandeln mit den Schalen, nur recht gut abgewischt, stoßt man zu Pulver mit 2 Loth fein gesiebtm Zucker und verreibt dies dann im Mörser noch recht gut mit 3 Klar. Davon macht man auf dem mit Zucker bestaubten Brette einen vier Finger dicken Wecken, legt ihn über Oblaten auf das Blech, macht der Länge nach einen ziemlich tiefen Eindruck mit dem Kochlöffelstiele und bestreut das Uebrige mit abgezogenen, grob gehackten Mandeln, dann bäckt man ihn kühl, und ehe er ganz ausgetrocknet ist, nimmt man das Blech heraus, gibt in die Vertiefung eine gute Salze, darüber Limonien-Eis und stellt es wieder in den ganz kühlen Ofen. Man läßt es vor dem Gebrauche ein paar Tage alt werden und servirt es zu Stücken geschnitten.

Pariser Stangeln.

6 Loth fein geschnittene Mandeln trocknet man an einem warmen Orte und gibt sie mit 6 Loth fein gesiebtm Zucker und 1 Klar in den Mörser. Wenn man es recht lange gestoßen hat, nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt es messerrückendick aus und schneidet fingerlange, daumenbreite Stangeln davon. So lange sie noch fest nebeneinander liegen, streicht man ein dickes Limonien-Eis mit Eiklar gerührt darüber, dann hebt man sie einzeln mit einem Messer auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

Zimmt-Stangeln.

12 Loth Zucker und 4 Loth Mandeln stoßt man miteinander, mischt es auf dem Brette mit 2 Klar, einem Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmt und 8 Loth Mehl. Gut abgearbeitet treibt man den Teig aus, schneidet ihn zu Stangeln, beeißt diese und bäckt sie kühl.

Gefüllte Stangeln von gerösteten Mandeln.

Man röstet 6 Loth fein geschnittene Mandeln mit 6 Loth Zucker, bis sie semmelfarb sind, läßt sie in einem andern Geschirre erkalten, bröseln sie auseinander und stoßt sie mit 1 Klar zu Teig, denn man dünn austreibt und zu zwei gleichen Streifen schneidet. Den einen bestreicht man mit Marillensalse, legt den andern darauf, überzieht die Oberfläche mit dickem Eise und schneidet davon daumenbreite Stangeln. Auf jedes derselben legt man dann in die eine Mitte eingesottene Weichseln ohne Kern und an den Enden längliche Stückchen von Arancini oder Quittenkäse schräg darauf.

Mandoletti.

Zu festem Schnee von 2 Klar rührt man 16 Loth Zucker, dann 4 Loth gestiftelte Mandeln, 6 Loth ebenso geschnittene Haselnüsse und von 1 Limonie die Schalen. Nach gutem Mischen wird es halbfingerdick auf schmale Streifen Oblaten gestrichen, mit solchen auch bedeckt und in einem sehr kühlen Ofen gegeben, da das Ganze weiß und etwas weich bleiben muß.

Matronen.

Von süßen Mandeln. 8 Loth abgezogene gestoßene Mandeln verreibt man im Mörser recht fein mit 1 Eiklar, gibt 12 Loth Staubzucker, Limoniengeruch und noch so viel Klar dazu, daß eine geschmeidige Masse wird, läßt sie eine Weile stehen, worauf man sie dünner oder dicker machen kann und gibt es als kleine Häufchen auf Papier. Man bäckt sie bei ziemlicher Hitze, damit sie recht aufspringen und schön braun werden.

Oder: Man stoßt 8 Loth Mandeln mit Klar befeuchtet, wenn sie fein genug sind, stoßt man noch 8 Loth gesiebten Zucker und so viel Klar mit, daß ein feiner Teig wird, den man nun zu Eis von 8 Loth Zucker, Klar und Limoniensaft mischt. Man macht weit auseinander nußgroße Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

Mit Chocolate. Man rührt 4 Loth erweichte Chocolate zum Eise, gibt die mit Klar und Zucker gestoßenen süßen Mandeln dazu, formirt kleine Kugeln und dreht sie in Hagelzucker.

Von bitteren Mandeln werden sie ebenso bereitet von 6 Loth süßen und 2 Loth bitteren Mandeln.

Von Haselnüssen. 8 Loth in einer Pfanne etwas geröstete und geschälte Haselnüsse stoßt man mit etwas Klar befeuchtet, bereitet sie weiter wie obige und macht sehr kleine ovale Häufchen auf das mit Wachs be-

strichene Blech. Oder man gibt nicht zu viel Klar dazu, damit man den Teig austreiben kann, sticht ihn zu kleinen Formen aus, legt in die Mitte eine halbe Haselnuß, und überzieht sie nach dem Backen mit Eis. Oder man macht Würstchen vom Teige und glasirt sie nach dem Backen.

Mandel-Rispeln.

4 Loth mit den Schalen fein geschnittene Mandeln verreibt man im Mörser mit Eiklar recht fein, dann mit 12 Loth Zucker und noch so viel Schnee, daß ein nicht zu fester Teig wird, nimmt davon kleine Häufchen auf das mit gehackten Mandeln dick bestreute Brett, formirt sie mit den Händen zu gespitzten Würstchen, biegt sie auf dem Bleche krumm und bäckt sie schön braun.

Ausgestochener Mandelsteig.

8 Loth Mandeln mit 2 Klar zu Teig gestoßen, mischt man mit etwas Limoniensaft und 8 Loth Zucker und gibt es in einer Messingpfanne über Feuer, bis es sich vom Rande löst und um den Kochlöffel ballt. Nun gibt man Geruchzucker dazu, treibt es schnell aus und sticht es zu Formen, Ringen, Sternen u. dgl., die man mit dickem Eise bestreicht und langsam bäckt.

Falsches Butterbrot.

Man stoßt 6 Loth abgezogene Mandeln und 6 Loth mit den Schalen, gibt 12 Loth Zucker mit Limoniengeruch, Zimmt und Gewürznelken, eine Handvoll länglich geschnittenes Citronat dazu und macht mit Schnee einen Teig ab. Dann schneidet man Oblaten (wie Brotschnitten für Butter), streicht die Masse darauf und gibt nach dem Backen und Auskühlen undurchsichtiges gelbes Eis darauf.

Mandelstangeln mit Quittenkäse.

Schnee von 3 Klar, 8 Loth Zucker und 4 Loth gestoßene Mandeln läßt man heiß werden, macht auf Oblaten oder Papier mit einem nassen Messer fingerlange schmale Häufchen, legt in die Mitte nach der Länge Stückchen von Quittenkäse, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie kühl.

Pomeranzen-Butterln.

12 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Loth Mandeln macht man auf dem Brette mit Schnee zu Teig, den man austreibt, rund aussticht und auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl bäckt, dann beerst.

Mandel-Bufferln.

Mit Arancini. 8 Loth Mandeln stoßt man mit 16 Loth Zucker zu Pulver und macht mit Schnee von 3 Klar und den Schalen von 2 Limonien einen Teig, von dem man viereckige oder ovale Häufchen auf Oblaten gibt und im kühlen Ofen etwas trocknet, dann nimmt man das Blech heraus, legt auf jedes Bufferl ein längliches Stück von Arancini, bestreicht sie mit Dottern, gibt Limonien-Eis darüber und bäckt sie fertig.

Oder: Schnee von 2 Klar und 8 Loth Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man 8 Loth gestiftelte mit Zucker geröstete Mandeln und 4 Loth ebenso geschnittene Arancini dazu, macht auf Oblaten kleine Häufchen und bäckt sie kühl.

Von gerösteten Mandeln. 4 Loth gestoßene Mandeln mit etwas Zucker gemischt, röstet man gelblich. Dann stoßt man dies ausgekühlt mit dem Schnee von 1 Klar und 8 Loth Zucker mit Vanille, gibt es auf das bemehlte Brett, drückt es auseinander und sticht kleine Krapseln aus, die man kühl bäckt, dann beieist.

Oder: Man mischt zu festem Schnee von 3 Klar 9 Loth Zucker und 9 Loth stiftelig geschnittene mit etwas Zucker geröstete Mandeln.

Mit Salse. Von 8 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch, 4 Loth feingeschnittenen Mandeln und Schnee von 2 Klar macht man Häufchen auf Oblaten, gibt in die Mitte Marillensalse und darüber dickes weißes Eis, bestreut die Häufchen außen herum mit grob gestiftelten Mandeln und bäckt sie semmelfarb.

Mit Limonien. Man rührt 16 Loth Zucker mit Schnee von 2 Klar, Limonien-saft und Schalen $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt 8 Loth gestiftelte, getrocknete, süße Mandeln dazu und macht davon Häufchen auf Oblaten.

Von bitteren Mandeln. Man nimmt 8 Loth Zucker, 6 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, stoßt die Mandeln mit etwas vom Zucker gemischt recht fein und rührt sie dann nebst dem übrigen Zucker, zu festem Schnee von 2 Klar. Man formirt davon mit den in Wasser getauchten Händen kleine Kugeln, drückt sie in Hagelzucker und bäckt sie kühl.

Engländer.

Man gibt 16 Loth Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln und ungefähr 2 Klar in das Becken, rührt es auf der Gluth, bis es heiß ist, läßt es aber nicht trocken werden. Dann streicht man es kleinfingerdick auf Oblaten, bestreut es stark mit feingeschnittenen Mandeln, welche man mit der flachen

Hand aufdrückt, damit sie halten. Wenn es kalt geworden ist, schneidet man davon Stangeln, legt sie auf das beschmierte Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze lichtgelb.

Mandelbäckerei in Papierkapseln.

8 Loth feingeschnittene Mandeln und 4 Loth Zucker röstet man gelblich, gibt sie zum Auskühlen mit 8 Loth Zucker und Limonienschalen in eine Schüssel und rührt es dann $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit 3 Klar. In kleine Schüsselfchen von Papier gefüllt bäckt man es sehr kühl, damit dieses weiß bleibt, da man sie mit denselben servirt.

Mandolini.

Man hackt 8 Loth Mandeln mit den Schalen grob zusammen und rührt sie mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar und 8 Loth Zucker. Nachdem man 4 Loth Mehl dazu gemischt, gibt man es auf das Brett, schneidet es zu nußgroßen Stücken, formirt sie zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt diese nicht zu nahe beisammen auf das Blech und bäckt sie.

Mandel-Biscuiten.

8 Loth Zucker rührt man mit dem Schnee von 2 bis 3 Klar, mischt dann 8 Loth mit den Schalen geriebene Mandeln und Vanille dazu und formirt mit den Händen Biscuiten davon. Die obere Seite drückt man in grob gestoßenen Zucker und bäckt sie kühl.

Mandel-Bögen.

Mit Eis gezert. Man rührt Schnee von 1 Klar mit 8 Loth Zucker und mischt 8 Loth gestiftelte Mandeln dazu, streicht es auf Oblaten, bäckt sie auf die Bogenmödel gelegt, und verziert sie dann mit Tropfen von Eis.

Mit Salse. Schnee von 3 Klar, 12 Loth Zucker, von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft rührt man zu Eis, mischt Limonienschalen und 12 Loth gestiftelte Mandeln dazu und streicht es auf Oblaten, die man auf andere, mit Marillensalse bestrichene legt und wie obige bäckt.

Verschiedenfarbig. Schnee von 6 Klar rührt man mit 16 Loth Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt 16 Loth fein gestoßene Mandeln dazu und rührt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt Limonienschalen dazu und theilt es in 5 Portionen ab. Von einem Theile bäckt man Bögen auf Oblaten gestrichen, zu einem zweiten gibt man Pomeranzenzucker, zum dritten Alkermessaft, zum vierten

geriebene Chocolate und zum fünften Pistazien und Spinat-Topfen. Man bäckt sie nacheinander und richtet sie mit den Farben wechselnd auf.

Von warmer Masse. 12 Loth gestiftelte Mandeln, 12 Loth Zucker und Schnee von 5 Klar setzt man über Gluth, bis es heiß wird, rührt aber dabei nur so viel, daß es nicht anbrennt, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Limonien-Saft dazu und wenn es sich beim Mischen zusammenballt, nimmt man es vom Feuer, streicht es schnell mit nassem Messer auf Oblatenstreifen, gibt sie auf die heißen Bögen und bäckt sie sehr kühl.

Braune Mandel-Krapfeln.

Zu 9 Loth Mandeln, mit den Schalen gestoßen, mischt man 3 Klar, 10 Loth Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonien-schalen und 6 Loth Mehl, macht davon Häufchen auf das Blech, belegt jedes mit 4 halben Mandeln und überzieht die Krapfeln nach dem Backen mit Limonien-Eis, oder man belegt sie nicht mit Mandeln und gibt Chocolate-Eis darauf.

Ringe von gerösteten Mandeln.

16 Loth gestiftelte Mandeln und 6 Loth Zucker röstet man gelb, läßt es auskühlen und mischt Saft und Schalen von 1 Limonie, 6 Loth Zucker und Schnee von 3 Klar dazu. Davon macht man auf Oblaten kleine Kränzchen, bäckt sie kühl und überzieht sie mit Limonien- oder Chocolate-Eis.

Torte von gerösteten Mandeln.

Als Kränze. 16 Loth Zucker und 16 Loth gestiftelte Mandeln rührt man auf der Gluth, bis sie gelblich werden. Erkalte und auseinander gelöst mischt man dies mit Schnee von 4 Klar, 4 Loth feingeschnittenem Citronat, länglich geschnittenen Pomeranzen- und Limonien-schalen, Zimmt und Gewürznelken. Davon macht man Kränze auf Papier von verschiedener Größe, bäckt sie schön gelb, setzt sie dann mit Salse aufeinander, beizt sie und kann in die Mitte einen Schaum geben.

Mit Sitter und Gingesottenem. Man rührt 6 Klar als festen Schnee 1 Stunde mit 16 Loth Zucker, mischt dann 16 Loth mit Zucker geröstete fein gestoßene Mandeln, Limonien- oder Vanille-Geruch dazu und bäckt es in Tortenreifen. Dann bestreicht man sie mit Gingesottenem und setzt ein Sitter von Wind darauf.

Mit Glasur und gesponnenem Zucker. 12 Loth Zucker kocht man bis zum Spinnen, gibt 12 Loth gestiftelte Mandeln dazu, rührt es noch etwas am Feuer und läßt es auskühlen. Dann mischt man Schnee

von 3 kleinen Eiern, 4 Loth gestiftelte Pistazien, 4 Loth nudelig geschnittenes Citronat und Saft und Schalen einer halben Limonie dazu, füllt es in Tortenreife und bäckt es kühl. Erkaltet überzieht man es mit beliebiger Glasur.

Falsche Salami.

16 Loth fein gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl läßt man eine Weile auf dem Feuer trocknen. Dann rührt man von 1 Ei den Schnee, Zimmt, Gewürznelken, Alkermes- und Limonien-Saft, 8 Loth feingeschnittenes Citronat und 4 Loth dickgestiftelte Mandeln dazu. Man formirt es auf dem gut mit gestoßenem Zucker bestreuten Brette zu einer Wurst, bestreicht sie mit Chocolate, die man mit etwas Wasser über Gluth aufgelöst hat, dreht sie in feingestoßenen Zucker ein und läßt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Beim Gebrauche schneidet man sie dünn auf.

Quittenschnee-Torte.

12 Loth gebratene passirte Quitten rührt man in einer Schüssel, bis sie weiß werden, worauf man 1 Löffel Schnee und 1 Löffel voll gestoßenen Zucker dazu gibt, bis 12 Loth Zucker und Schnee von 6 Klar beigemischt wurde, färbt es mit Alkermes-Saft röthlich, macht davon Reife von verschiedener Größe auf Oblaten und trocknet sie im kühlen Ofen. Man setzt dann die Reife mit Sasse bestrichen aufeinander.

Quitten-Augen.

Von 16 Loth gebratenen passirten Quitten mit Schnee von 1 Klar und 16 Loth Zucker gut gerührt, macht man Häufchen auf Oblaten, trocknet sie langsam und ziert sie mit Eis.

Confecte ohne Ei.

Marzipan.

Zu 16 Loth süßen Mandeln nimmt man 2 Loth bittere, zieht ihnen die Haut ab und reibt sie auf dem Reibeisen. Dann mengt man 16 Loth fein gesiebten Zucker dazu und knetet dieses mit 2 Löffeln voll Rosenwasser zu einem steifen Teig, den man theilweise auf mit Zucker bestreuten Papiere mit dem Kollholze austreibt und mit einem Krapsenstecher Blättchen davon

macht. Dann rollt man mit den Händen dünne Würstchen von Teig, die man auf den mit Rosenwasser bestrichenen Rand biegt und legt die Blättchen auf Papier. Mit einer Stricknadel kerbt man das Nöllchen rund herum ein und stellt einen Blechdeckel mit Gluth darüber, damit der Rand etwas Farbe bekommt. Ist dieses an einigen Stellen früher der Fall, so belegt man sie mit Papier, bis sie überall gleich sind. Dann gibt man schön rothes Gelee auf die innere Fläche und darüber Glasur von 16 Loth Zucker mit Rosenwasser gerührt, belegt sie mit guten schönen, eingesottene Früchten oder Citronat und Arancini, und läßt sie an einem warmen Orte (nicht im Ofen) trocknen.

Oder: Man stoßt die abgezogenen Mandeln und reibt sie im Mörser mit einigen Tropfen Rosen- oder Orangen-Wasser so fein als möglich und rührt sie mit dem Zucker in einer Messingpfanne auf gelindem Feuer so lange, bis der Finger nicht daran festklebt, wenn man ihn darauf drückt. Dann nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett und treibt es aus.

Krachtorte oder Mandelgrillage. *)

16 Loth gestoßenen Zucker gibt man in einer Messingpfanne auf das Feuer und läßt ihn zerschleichen, doch darf man ihn nicht viel mit dem Löffel rühren, weil er leicht abstirbt. Dann gibt man 16 Loth gestiftelte Mandeln dazu (die man vorher in einem flachen Geschirre in den Ofen gestellt hat damit sie gleichmäßig warm und etwas gelb werden), mischt sie gut, drückt etwas Limoniensaft darauf, und wenn es schön gelbbraun zu einer Masse zusammengeschmolzen ist, drückt man es zu beliebigen Formen, indem man die Grillage in geeignete große oder kleine Formen, welche man mit Mandelöl ausgestrichen, heiß hinein gibt und mit einer Limonie am Boden und an der Seite andrückt, daß es eine gleichmäßige Kruste bildet, wenn man sie nach Erwärmung des Modells herausgenommen, worauf man sie an einem warmen Ort fertig trocknet. Wenn es während der Arbeit zu fest wird, macht man die Grillage wieder warm. Formen zu solcher Grillage, Körbchen u. dgl. vorstellend, sind am besten, wenn man sie mit Charnieren auseinander nehmen kann. Auch kann man es auf dem mit Mandelöl bestrichenen Bleche, mit dem ebenso bestrichenen Nollholze zu einer klein fingerdicken Platte austreiben, die man zu beliebigen Stücken schneidet, auch während des Erkaltens auf die Bogenmödel legen kann und so wie auch die Torten dann mit Eis verziert.

*) Grilliasch ausgesprochen.

Verzuckerte Mandeln.

Man sucht schöne und ganze Mandeln aus, wischt sie ab und wiegt gleich schwer Zucker. Diesen gibt man in Wasser getaucht in das Becken und stellt ihn, wenn er sich aufgelöst hat, auf die Gluth. Sobald er zu kochen beginnt, schüttet man die Mandeln hinein. Wenn es anfängt dick zu werden, muß man immer recht Acht haben, damit es sich nicht anlegt, daher einmal aufkochen lassen, dann wieder recht rühren. Ist die Feuchtigkeit ganz verdunstet, so hält man das Becken schief über die Gluth und wirft die Mandeln darin so auf, daß der sich nun brennende Zucker damit vermischt wird. Sind sie auf diese Weise gebräunt, so schüttet man sie auf ein Brett und gibt etwas warmes Wasser in das Becken. Dann sondert man die Mandeln vom bröselichen Zucker ab und läßt diesen mit dem Wasser kochen, bis er breitläuft. Nun läßt man die Mandeln wieder mitkochen, bis alle bei beständigem Umrühren glacirt sind, worauf man sie in ein Sieb heraus-schüttet und mit einem Tuche bedeckt erkalten läßt.

Boubons (Zuckerln).

1 Pfund bis zum Bruch gekochter, geläuterter Zucker (Seite 44) wird heiß vom Feuer weg auf einen glatten, mit Mandelöl bestrichenen Stein geschüttet. Dieser muß etwas schief gelegt sein und der Zucker auf der höheren Seite aufgegossen werden, damit er sich selbst ausbreiten kann. Wenn dies geschehen ist, schneidet man ihn, so lange er noch weich ist, mit einem großen Messer zu fingerbreiten Vierecken ein, aber nicht ganz durch, fährt mit dem Messer zwischen Zucker und Stein, daß der ganze Flecken sich löst und hebt ihn auf ein kaltes Blech. Erkalte zerbröckelt man die Zuckerln nach den Einschnitten. Ist noch Zucker aufzuschütten, so läßt man ihn vorher wieder heiß werden. Oder man läßt gestoßenen, durch ein Mehlsieb geschüttelten Zucker in einer Messingpfanne auf schwacher Gluth bei wenigem Rühren schmelzen und sobald aller gelb ist, schüttet man ihn schnell auf einen mit Del bestrichenen Stein, schneidet den Zucker zu kleinen Vierecken und bricht sie nach gänzlichem Erkalten auseinander. Mit Geruch. Man kann Limonien- oder Pomeranzen-Zucker, oder Vanille-Zucker mit etwas Wasser verrührt, oder Chocolate im Ofen erweicht mit etwas von gesottenem Zucker glatt verrührt während des Kochens dazu geben. Gefüllte. Man gießt den Zucker dünn auf, das heißt, man muß den Stein höher unterlegen, streicht, so lange der Zucker noch warm ist, Eingefottenes darauf und gießt wieder Zucker darüber.

Glasirte (verzuckerte) Früchte.

Man kocht Zucker bis zum Bruch (Seite 44) und taucht, wenn er die Probe bestanden hat, die Früchte ein. Sie werden dazu an spannlange auf beiden Seiten zugespitzte Hölzchen gesteckt, von denen man ein solches in jede Hand nimmt und eine Frucht in den heißen Zucker taucht, gleich zurückzieht und fortwährend drehend, die andere Frucht eintunkt, und gibt nun diese Hölzchen einer helfenden Person, die noch fort dreht bis der Zucker steif ist und sie dann so über etwas anslegt, daß die Früchte nirgends anstoßen. Es ist dabei zu sorgen, daß der Zucker überall gleich dick ist und nirgends in starken Tropfen darauf sitzt. So fahren Beide rasch fort zu drehen bis der Zucker zu Ende ist. Am häufigsten werden *Kastanien* (*Maroni*) so glasirt, die man gewöhnlich bratet, doch besser ist es wenn man sie siedet und rein schält, wozu man sehr große aussucht und nur makellose verwendet. Ebenso überzieht man jedoch auch Datteln, Mispeln, Pomeranzenspalten, Nüsse, Birnen, Hagebutten, Stachelbeeren, abgezapfte Weinbeeren, so wie in Zucker gekochte abgetrocknete Früchte. Man gibt die Kastanien oder andere größere Früchte jede einzeln in Schüsseln von gefaltetem Papier oder man klebt kleinere Früchte mit Bruchzucker aneinander, läßt sie auf einer Schüssel trocknen und legt sie in Körbchen von Mandelgrillage wie frisches Obst auf, wobei man es auch mit Pomeranzen- und Camellenblättern zieren kann.

Marillen-Zelteln.

Man nimmt auf das Brett 10 Loth Zucker, 1 Löffel voll Marillensalse und 8 Loth mit Zucker fein gestoßene Mandeln und macht dies mit dem Messer zu einem Teig. Sollte es zu fest sein, so kann man mit Salse nachhelfen. Das Brett bestäubt man mit Zucker, treibt es dünn aus, sticht es zu sehr kleinen Formen, die man auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche im ganz kühlen Ofen trocknet.

Quitten-Sorte.

1 Pfund Zucker läßt man spinnen und kocht damit 1 Pfund etwas übersottene Quitten bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzen, worauf man 12 Loth gestiftelte Mandeln, 4 Loth fein geschnittenes Citronat und von 2 Limonien Saft und Schalen dazu gibt. Wenn es noch eine Weile gekocht hat, streicht man es als Meise auf Oblaten, läßt es an einem lustigen Orte fest werden und beießt es dann.

Aepfel-Torte.

16 Loth Zucker läßt man spinnen, gibt 24 Loth würfelig geschnittene Maschanzker-Aepfel dazu und kocht sie, ohne viel umzurühren, bis sie durchsichtig sind, dann mischt man 2 Loth Arancini, 4 Loth Citronat, 2 Loth Pistazien, alles undelig geschnitten, 3 Loth ganze Pignoli und 3 Loth gestiftelte Mandeln, Limonienschalen und Saft dazu. Man streicht es, wenn sich der Saft eingekocht hat, auf Oblaten in den Tortenreis, taucht diesen vorher in kaltes Wasser, bestreicht die Oberfläche mit Wasser, streut Zucker darauf und drückt es schön gleich. Man läßt die Torte drei Tage im warmen Zimmer trocknen, nimmt dabei den Reis weg und wendet sie alle Tage um, überzieht sie dann mit Eis und ziert sie mit Früchten. Zum Kochen des Zuckers kann man Pomeranzensaft statt Wasser nehmen.

Quitten- und Aepfel-Krapfeln.

Man bereitet sie wie die Quitten- oder Aepfel-Torte, macht aber kleine Häufchen auf Oblaten, läßt sie auch ein paar Tage an einem warmen Orte trocknen und verziert sie mit Eis.

Bäckerei mit Honig.

Brauner Lebkuchen (Lebzelten).

1 Pfund Zucker und 1 Pfund Honig kocht man dicklich ein, gibt 1 Pfund mit den Schalen gehackte Mandeln, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Gewürznelken, Ingwer, 4 Loth Arancini, Cardamomen, Muscatnuß, etwas weißen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Loth Potasche, mit etwas Franzbranntwein aufgelöst, und 1 Pfund Kornmehl dazu, daß ein lockerer Teig wird, welchen man über Nacht an einem warmen Ort ausgehen, dann 24 Stunden im Keller liegen läßt. Er wird dann fingerdick ausgetrieben, zu länglichen Vierecken geschnitten gebacken, nachdem man abgezogene Mandeln eingedrückt hat und glasirt. Oder man kocht 1 Pfund Syrup und 1 Pfund Honig, gibt Mandeln und Gewürz wie oben dazu, dann 2 Maß schwarzes Kornmehl, verarbeitet es gut, läßt ihn eben so lange liegen, treibt den Teig aus, sticht Formen aus, bäckt sie und gibt dann mit Zuckervasser Glanz.

Falsches Hausbrot.

Man siedet 1 Seidel Honig, 16 Loth Zucker und einige Eßlöffel voll Wasser, schöpft den Schaum dabei ab, dann gibt man Zimmt, Gewürznelken und Limonien-schalen, und wenn es ausgekühlt ist, so viel Korn-Mehl dazu, daß es wie ein Brotteig wird. Zu Laibchen formirt, bäckt man es langsam, und wenn man es servirt, macht man davon dünne Schnittchen.

Honig-Springerln.

$\frac{1}{2}$ Seidel Honig läßt man auffieden, gibt 8 Loth Zucker, 2 Löffel Rum, $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken, Limonien-Saft und Schalen dazu und läßt es auskühlen. Wenn es kalt geworden, mischt man so viel Mehl dazu, daß es wie ein Straubenteig wird, man darf aber nicht in die Runde, sondern nur hin und her rühren. Man arbeitet den Teig auf dem Brette glatt ab und läßt ihn über Nacht liegen, treibt ihn zweimeßerrückendick aus, schneidet ihn zu Schifteln, legt sie auf das Blech und bäckt sie kühl.

Der: 8 Loth Zucker, 16 Loth Mehl und das Gewürz mit $\frac{1}{2}$ Seidel siedendem Honig abgebrüht, arbeitet man wie einen Strudelteig ab und läßt ihn 3 Stunden stehen. Wenn die Schifteln gebacken sind, bestreicht man sie mit gesponnenem Zucker und läßt sie im Rohre wieder trocknen.

Konnen-Krapfeln.

4 Loth gutes Rindschmalz treibt man mit 2 Dottern und 1 Klar ab, gibt $\frac{1}{2}$ Seidel stark gezuckerten Wein und so viel Mehl dazu, daß der Teig wie ein fester Nudelteig ist, und arbeitet ihn fast 1 Stunde auf dem Brette ab. Man legt ihn dann in einen bemehlten Weidling, bestreicht ihn oben mit Schmalz und läßt ihn zugedeckt über Nacht stehen. Dann läßt man 20 Loth Honig auffieden, schäumt ihn ab, stellt ihn weg und gibt Zimmt, Nengewürz und Gewürznelken, Ingwer, Anis und Koriander, Limonien- und Pomeranzenschalen und so viel geriebenes Roggenbrot dazu, als der Honig befeuchtet und läßt es auch über Nacht stehen. Von der Fülle macht man dann kleine Kugeln, die man auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig gibt und die Krapfeln wie die Schlick-Krapfeln bereitet und abradelt, die man auf dem Bleche ziemlich heiß bäckt und beim Herausnehmen mit Wasser bestreicht. Statt Honig kann man 1 Seidel gekochten Zuckersyrup nehmen und 1 Pfund Lebkuchen statt Brot.