

weide heraus genommen und die Schildkröte in Stücke geschnitten. Indessen macht man eine leichte Einbrenn, gießt von der Schildkrötenbrühe hinzu, und läßt das Fleisch in der Sauce ein wenig aufdünsten.

### 647. M u s t e r n.

Gewöhnlich wischt man sie recht rein ab, öffnet sie mit dem Messer, tröpfelt Limoniesaft hinein, und verspeiset sie roh.

Man kann sie aber auch mit Wein abwaschen, in zerlassene Butter in eine Reih legen, etwas Wein hinzu geben, und sie, mit Muscatblüthe gewürzt, ziemlich langsam dünsten.

## Butterteig, Torten,

d a n n

feines Back- und allerley Zuckerwerk.

### 648. Butterteig.

Gib ein Pfund trockenes Mehl auf das Nudelbret, theile es in zwey Häufchen; salze das eine, schlage vier Eyerdotter hinein, gib drey Eßlöffel voll Branntwein, vier Eßlöffel voll Obers und so viel Wasser hinzu, bis ein leichter Teig daraus wird, der so lange geknetet wird, bis er sich leicht von der Hand ablöst. Setz stürze einen Weidling darüber, und lasse ihn ruhig rasten (liegen).

Nun knete das andere Mehlhäufchen mit einem Pfunde Butter gut ab, walge den ausgerasteten Teig fingerdick aus, lege die mit Mehl geknetete Butter dar-

auf, schlage die Ränder darüber zusammen, so daß die Butter ganz bedeckt ist, schlage alles mit dem Nudelwalger, walge den Teig aus, biege ihn auf drey Theile über einander, und lasse ihn bedeckt an einem kühlen Orte drey Stunden rasten.

Jetzt wird er wieder geschlagen, gewalgt, zusammen gelegt, und ruhig stehen gelassen.

Wenn diese Operation vier Mahl vollzogen, ist der Buttermteig fertig.

Wenn die Witterung warm ist, muß man den Buttermteig zwischen zwey Blechen auf dem Eise rasten lassen.

#### 649. Krebsen-Birosch in Buttermteig.

Treibe ein halbes Pfund Krebsbutter flaumig ab, und verrühre damit nach und nach Folgendes: Zwey in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, sechs Eyerdotter, vier Loth mit Eyerklar fein gestößene Mandeln, zwey Loth geschnittene Pistazien, zwey Loth Citronate, vier Loth gesiebten Zucker und und die gekochten und ausgelösten, fein geschnittenen Schweifeln und Scheeren von zwanzig Krebsen; belege nun eine blecherne Form mit Buttermteig (Nr. 648), gib die Masse hinein, mache oben einen Deckel von Buttermteig darüber, backe alles im Ofen, und gib es gestürzt mit Zucker bestreuet zu Tische.

#### 650. Nibiselfkipfel.

Walge den fertigen Buttermteig (Nr. 648) zwey Messerrücken dick aus, schneide dreyeckige Flecken daraus, fülle jeden mit Nibisel- (Johannisbeeren-) Eingefottenem, schlage die Ecken um, damit sie die Form von Kipfeln bekommen, bestreiche sie oben mit

abgeschlagenen Eyern, und backe sie langsam auf einem Bleche.

**651. Aepfelstrudel von Buttermteig.**

Nimm ein Pfund Buttermteig (Nr. 648), walge ihn zwey Messerrücken dick aus, streiche eine Fülle aus Aepfeln darauf, die mit Weinbeerl und Zucker und Zimmt in Wein gedünstet worden, schlage nun den Teig über einander, daß die flache Strudel mehr als handbreit wird, bestreiche sie oben mit Eyerdotter, und backe sie im Ofen auf einem mit Papier belegten Bleche.

**652. Mandelstrudel von Buttermteig.**

Das Verfahren dabey ist dasselbe, wie bey der obigen. Zur Fülle nimm einen Vierting abgezogene Mandeln, welche mit Eyerklar fein gestoßen und in einem Weidling mit acht Loth gestoßenem Zucker, sechs Eyern und etwas Vanille gut verrührt worden sind.

**653. Tyrolerstrudel von Buttermteig.**

Wird wie die Aepfelstrudel (Nr. 651) bereitet. Die Fülle hierzu macht man auf folgende Art: Mische vier Loth Cibeben ohne Kern, vier Loth fein geschnittene Citronate, vier Loth grün eingesottene Nüsse, vier Loth fein geschnittene abgezogene Pistazien, etwas Vanille und vier Loth fein gestoßenen Zucker gut durch einander.

**654. Marillenstrudel von Buttermteig.**

Bereite ihn wie die obigen, und zur Fülle nimm eingesottene Marillen.

**655. Buttermteig ohne Eyer.**

Nimm ein Pfund Mehl, theile es auf zwey Theile

ab, einen Theil salze und gib sechs Löffel voll Slibowig, und das übrige Wasser, mache das gesalzene Mehl sehr weich an, arbeite dieses bis es Blattern wirft, hernach lasse den Teig rasten; nimm dann den andern Theil Mehl und würge ein Pfund Butter darein, ziehe den gerasteten Teig aus einander, gib das Buttermehl darein, schlage die Ecken über einander, nimm den Nudelwalger und schlage den Teig aus einander, walge ihn sehr dünn aus, schlage die Ecken zusammen und schlage ihn allemahl aus einander, lege ihn zusammen und lasse ihn drey Stunden rasten. Von diesem Buttermehl kann man Pasteten, Butterkrapsen, und verschiedenes Gebäcke machen. Jeder Buttermehl muß auf der Höhe, ehe er in den Ofen kommt, mit Eiern bestrichen werden.

### 656. Aepfel im Schlafrock.

Schäle die Aepfel, höhle sie aus, und fülle sie mit etwas Marillen = Eingefottenen. Zieh walge einen Buttermehl (Nr. 648) aus, schneide ihn in viereckige Stücke, gib in jedes einen Aepfel, schlage darüber die vier Ecken zusammen, bestreiche sie oben mit Eyerdotter, und backe sie langsam auf mit Papier belegtem Bleche.

### 657. Mandel = Mantelchen.

Walge einen Buttermehl zwey Messerrücken dick aus, schneide ihn mit dem Krapsenradel in drey Finger breite und vier Finger lange Stücke, lege in die Mitte eines jeden etwas Mandelfülle wie bey Nr. 652, bestreiche es rings herum mit Eyerdotter, und schlage die Ränder um.

Man backt sie langsam auf dem Backbleche.

**658. Maultaschen mit Gingesottenem.**

Werden ganz so wie die obigen bereitet; statt der Mandelfülle aber mit was immer für Gingesottenem gefüllt.

**659. Gefüllte Butterkrapseln.**

Walge den Buttermteig stärker als messerrückendick aus, stich ihn mit dem Krapsenstecher aus, lege in die Mitte eines jeden runden Plattels etwas Gingesottenes, bestreiche den Teig nahe am Rand mit Eyerdotter, und lege nun darüber ein anderes Plattel.

Sind diese Krapseln alle fertig, so legt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreicht sie oben mit Eyerdotter, und backt sie langsam.

Die Hauptsache ist, daß man mit dem Ey den Rand selbst nicht befeuchtet, weil es den Buttermteig am Aufsteigen verhindern würde.

Man kann auch die Butterkrapseln auf folgende Art machen, als: Zuerst sticht man den ausgewal- ten Buttermteig mit dem Krapsenstecher aus. Nun wird die Hälfte dieser Platteln mit einem kleineren Ausstecher in der Mitte ausgestochen, die ganz ge- bliebenen Platteln nahe am Rande mit Eyern bestri- chen, die ausgehöhlten darauf gelegt, in deren Höhlung das Gingesottene gegeben, u. s. w. damit verfahren.

**660. Hascheewandeln oder Fleischkrapseln.**

Werden ganz so wie die vorigen gemacht, zur Fülle nimmt man aber Kalbsfasch (Nr. 309).

**661. Rohrkrapsen mit Gingesottenem.**

Walge einen Buttermteig dünn aus, zerschneide ihn in länglicht viereckige Flecke, binde sie mit Spagat

auf die zu diesen Krapfen gehörige blecherne Röhre, und backe sie aus dem Schmalz, wobey dieselben immer während des Backens bewegt werden müssen. Der Spagat wird dann abgenommen, die Krapfen inwendig mit Eingefottenem bestrichen, und mit Zucker bestreuet aufgetischt.

**662. Eisen-Krapfen.**

Nimm sechzehn Loth Mundmehl in einen Weidling, dann zehn Loth gestoßenen Zucker, vier Loth Mandeln mit Eyerklar fein gestoßen, fünf ganze Eyer und zwey Dotter, ein Quentchen gestoßenen Zimmt, und rühre so viel Milch darein, daß es ein flüssiger Teig wird. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, man halte die eiserne Form hinein, damit sie heiß wird, dann tunkte den Model in den Teig ein, jedoch muß die Form jederzeit messerrückendick heraussehen, und der Teig darf niemahls darüber gehen, sonst kann man die Krapfen nicht herunter bringen. Wenn die Form in den Teig eingetunkt ist, wird sie gleich in das heiße Schmalz gehalten, und gelblich ausgebacken; schlage mit dem Messer auf die Form, damit der Krapfen herab fällt, dann richte sie auf die Schüssel, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

NB. Von diesem Eisenkrapsenteig können alle Arten Schwämme, Rosen, Blumen, Sterne, Fische, Vögel, Krebse u. s. w., aus dazu gehörigen Formen gemacht werden.

**663. Türkischer Bund, zur Sorte gehörig.**

Stoße ein Pfund Mandeln mit Eyerklar fein, gib sie in eine Casserole, ein Pfund fein gestoßenen Zucker, vier ganze Eyer, eine Hand voll Mehl hinzu, setze es auf Kohlenfeuer, rühre es fein ab, bis alles

gut vermengt ist, staube dann ein Bret mit Mehl und gib die Masse darauf, walge sie dünn aus, nimm eine Form, welche einem türkischen Bunde gleich sieht, schmiere sie mit Butter und richte den Teig schön gleich hinein, fest an Seite und Boden angedrückt, backe ihn im Backofen gelblich; ist er gebacken, so stürze ihn auf die Schüssel, bestreiche den Bund fingerhoch mit weißem Eis, bestecke ihn mit eingesottenen Weichseln, mit ausgestochenem Citronat gleichfalls, richte ihn auf die Schüssel, dann belege ihn mit Mandelbögen.

#### 664. Buttertorte.

Den Butterteig walge messerrückendick aus, schneide daraus runde Flecke, so groß wie die Torte werden soll, belege ein Blech mit Papier, gib einen solchen runden Fleck darauf, bestreiche ihn mit abgeschlagenem Ey, und dann mit Eingefottenem, lege wieder einen runden Fleck von Butterteig darauf u. s. w.; ganz oben aber mache von fingerbreiten Butterteigstreifen ein Gitter, fülle die kleinen Vierecke mit Eingefottenem, bestreue es mit Zucker, und backe es schön semmelfarb.

#### 665. Chocolatetorte.

Ein halbes Pfund süße Mandeln wird abgezogen und fein mit Eyerklar gestoßen; nun rührt man sie in einem Weidling mit zehn Eyerdottern gut ab, und mischt nach und nach ein Viertelfund fein geriebene Chocolate, drey Viertelfund fein gesiebten Zucker, fein geschnittene Limonieschalen, Citronate und etwas Vanille hinzu. Zuletzt schlage acht Eyerklar zu Schnee, mische denselben darunter, und gib noch so viel fein gesiebte Semmelbröseln hinzu, als nöthig ist, um den Teig nicht zu flüssig zu machen.

Nun verrührt man alles noch eine gute Viertelstunde, bestreicht die Tortenform mit Butter, belegt sie mit Oblaten oder bestreuet selbe mit Semmelbröseln, füllt die Form mit dem Teig nicht ganz aus, und backt sie in einem Ofen braungelb.

**666. Brottorte.**

Stoße zwölf Loth unabgezogene Mandeln fein, vermische selbe mit einem halben Pfund durchgeseibten Zucker, schlage nach und nach vier ganze Eyer und sechs Dotter hinein, und verrühre alles recht gut. In dessen vermenge acht Loth schwarze Brotbrösel mit zwey Zelteln geriebener Chocolate, zwey Messerspitzen voll Zimmt und Gewürznelken, und sechs Loth geschnittene Citronate; feuchte es mit Wein und Pomeranzensaft an, und vermische es nun mit den abgerührten Mandeln zu einem leichten Teig.

Das Tortenplattel (Bergplattel) und der Reif werden nun mit zerlassenem Schmalz bestrichen, dann umgestürzt, damit alles überflüssige Fett heraus laufe, die Form endlich mit feinem Zucker ausgestreuet, mit dem Teig nicht ganz voll gefüllt, und dann in einem nicht sehr heißen Ofen langsam braungelb gebacken.

**667. Gefüllte Schmalztorte.**

Treibe ein halbes Pfund frisches Rindschmalz flaumig ab, rühre acht Dotter und vier ganze Eyer nach und nach hinein, vermische ganz leicht damit acht Loth fein geseibten Zucker und eilf Loth Mehl, würze es mit Vanille, bestreiche eine Form mit Schmalz, fülle den Teig hinein, und backe die Torte langsam.

Wenn sie abgekühlt ist, wird der obere Theil herabgeschnitten, der untere aber mit eingesottenen Marillen bestrichen, der Deckel wieder darauf ge-



legt, und endlich die Torte mit weißem oder rothem Zuckereise geziert.

### 668. Mürbe abgebröselte Torte.

Nimm zehn Loth Mundmehl auf das Bret, sechs Loth Butter, reble dieses fein ab, zwey Loth fein gestosene Mandeln, zwey Loth gestosenen Zucker, von einer halben Limonie die Schale, vier Eyerdotter, und zwey ganze Eyer, etwas Salz, arbeite den Teig gut ab, und formire eine Torte, bestreiche sie mit Eyerdotter, bestreue sie mit Zucker und backe sie langsam.

### 669. Ordinär gespritzte Torte.

Nimm ein Pfund fein gestosene Mandeln, ein Pfund fein gestosenen Zucker feinsten Art, um sechs Kreuzer in Wasser geweichten und ausgedrückten Tragant, ein halbes Loth Zimmt, ein wenig Gewürznelken, Muscatnuß, von einer Limonie den Saft, von vier Ethern die Klar zu Schnee, dieses alles rühre eine halbe Stunde, belege dann ein Bergplattl mit Oblaten, nimm eine blecherne Spritze, fülle die Masse darein, und spritze den Teig auf das Oblaten-Blatt, formire oben damit eine Torte, lasse sie trocknen, dann beise sie mit rothem und weißem Zuckereis, und gebe sie zu Tische.

### 670. Gerührte Mandeltorte.

Nimm ein Pfund geschwellte und abgezogene Mandeln, stoße sie fein mit Eyerklar, gib selbe in einen Weidling, und vermische sie mit einem Pfunde fein gestosenen Zucker; jetzt schlage nach und nach zwölf ganze Eyer und zwölf Dotter hinein, gib eine Messerspiße voll Vanille hinzu, verrühre alles drey Viertelstunden lang, und backe sie wie die Brottorte.

671. Augsburgers Torte.

Walge den Butterteig halb fingerdick aus, schneide daraus vier runde Flecke in der Größe des Tortenplattels, bestreiche Papier mit Fett, lege einen runden Fleck darauf, bestreue diesen mit Mandelfülle, wie bey dem Mandelstrudel (Nr. 394), am Rand aber gib Gingesottenes, lege einen kleineren Fleck von Butterteig darauf, bestreue diesen mit Mandelfülle, am Rand aber mache einen Kranz von Rosinen ohne Kern, lege wieder Butterteig darauf, verziere nun die darauf gelegte Mandelfülle mit einem Kranz von fein geschnittener Citronate und Pistazien; das letzte Blatt von Butterteig, welches darauf gelegt wird, bestreiche mit abgeschlagenen Eyerdottern, backe die Torte in gleicher Hitze und besäe sie mit Zucker.

672. Biscotentorte.

Reibe die gelbe Schale von zwey Citronen mit vier und zwanzig Loth Zucker ab, stoße diesen und siebe ihn fein durch. Nun schlage von vierzehn Eyweiß einen festen Schnee, rühre nach und nach den Zucker in vierzehn Eydottern gut ab, so daß alles ungefähr eine halbe Stunde dauert, gib den Schnee hinein, und mische sechzehn Loth feines Mehl leicht darunter; bestreiche eine Tortenform mit Schmalz, bestreue sie mit Mehl oder feinen Kipfelbröseln, fülle die Form mit dem Teig nicht ganz voll an, und backe ihn langsam ungefähr eine Stunde lang.

Wenn die Torte etwas ausgekühlt ist, wird sie aus der Form gestürzt.

673. Marmorirte Biscotentorte.

Wenn der Teig, wie oben (Nr. 672) gezeigt

wurde, fertig ist, so theilet man ihn in fünf gleiche Theile.

Einen Theil davon vermischt man mit sechs Loth geriebener Chocolate, den andern mit sechs Loth geschnittenen Pistazien, den dritten mit Alkermesssaft, den vierten Theil mit Veilchensaft (aus der Apotheke), den fünften Theil aber läßt man gelb, wie er ist. Nun wird die Tortenform mit Fett bestrichen, mit Papier, welches mit Butter bestrichen worden, ausgelegt, mit dem verschiedenartig gefärbten Teige vorsichtig mittelst eines Löffels gefüllt, und wie die Biscotentorte gebacken.

#### 674. Französische Blätter = Torte.

Nimm ein Pfund Mehl, ein Pfund Butter, reble diese zwey Sachen fein ab, etwas Salz, gib sechs Loth gestoßenen Zucker, zwey Messerspißen voll Vanille, zehn Eyerdotter, in ein Heferl, und sprudle es gut ab, mache mit diesem den Teig an, arbeite ihn gut ab, lasse ihn dann eine Stunde rasten, walge ihn drey Messerrücken dick aus, mache runde Flecken einen Teller groß, backe jede Flecke allein; wenn die Flecken anfangen zu backen, so streiche jede mit dem Messer, damit sie keine Blattern aufwerfen; wenn sie gebacken sind, so bestreiche eine jede Flecke mit eingefottenem, lege eine auf die andere, beeeise die Torte dann mit rothem und weißen Zuckereis.

#### 675. Gerührte Linzertorte.

Treibe ein halbes Pfund Butter flaumig ab, rühre zehn Eyerdotter und zwey ganze Eyer hinein, vermische damit ein halbes Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, rühre es gut ab, gib ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, zwey Messerspißen

voll Zimmt, Gewürznelken und fein geschnittene Limonieschalen hinzu, vermische jetzt damit, ohne viel zu rühren, ein halbes Pfund Mehl. Breite nun diesen Teig auf dem Nudelbrette aus, walge ihn daum-dick, schneide daraus eine runde Platte, bestreiche sie mit Eingefottenem; von dem übrigen Teig aber mache ringsherum einen dünnen Kranz, und aus federkiel-dicken Teigstreifen ein Gitter darüber. Die Torte bestreicht man nun mit abgeschlagenen Eyerdottern, besäet sie mit Zucker, bindet einen zusammen gelegten Papierstreifen als Reif herum, und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche.

#### 676. Abgebröselte Linzertorte.

Gib ein halbes Pfund Mehl auf das Nudelbret, schneide ein halbes Pfund Butter hinein, brösele es gut ab, und gib noch Folgendes hinzu: ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, einen Vierting abgezogene, mit Eyerklar gestoßene Mandeln, drey hart gekochte Eyerdotter, klein geschnittene Limonieschalen, ein Paar Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt und Gewürznelken und den Saft von einer Limonie; dieß alles mische durch einander, schlage vier ganze Eyer und vier Dotter hinein, knete es zu einem feinen Teige ab, und verfare weiter, wie bey der gerührten Linzertorte (Nr. 675) gesagt worden.

#### 677. Gesulzte Torte.

Gib fünf Vierting fein gestebten Zucker in eine porzellanene Casserole, drücke den Saft von zwey Pomeranzen und zwey Limonien hinein, lasse ihn am Kohlenfeuer aufschäumen, gib vierzehn Loth geschälte und in Scheiben geschnittene Maschanskeräpfel, und wieder den Saft von zwey Citronen und zwey Po-

meranzen hinein, und lasse alles unter beständigem Umrühren zu einem Koch versieden. Indessen schneide die Schalen von drey Citronen und drey Pomeranzen würflich zusammen, zerschneide fein nudelartig sechs Loth Pistazien, einen Vierting geschwellte Mandeln, fünf Loth Citronate, und ein Paar Loth eingemachte Nüsse; verrühre dieses alles mit dem Aepfelkoch, bestreiche eine Tortenform mit Butter, belege sie mit Oblaten, fülle sie ungefähr drey Finger hoch mit der Sulz, glätte sie schön mit Wasser, bestreue sie stark mit Zucker, und backe sie in einem lauwarmen Ofen gute drey Stunden lang.

Nun nimmt man den Tortenreif ab, und bestreuet die Torte mit Zucker.

### 678. Gewürztorte.

Mische Folgendes gut durch einander: drey Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, ein Viertelloth gestoßene Gewürznelken, ein Viertelloth Zimmt, vierzehn Loth fein gestoßene Mandeln, anderthalb Loth Pomeranzenschalen und ein Loth Pistazien; schlage nun aus sechs Eyerklar einen sehr festen Schnee, rühre das Gemisch hinein, belege die Tortenform mit Oblaten, fülle die Masse hinein, und backe es langsam.

Der Reif wird dann abgenommen, die Torte beeißt, und mit Gingesottenem verziert.

### 679. Pomeranzentorte.

Reibe die gelbe Schale von vier Pomeranzen auf einem Reibeisen ab, und stoße selbe mit zehn hart gekochten Eyerdottern zu einem Brey, welcher mit einem halben Vierting Mehl gut vermischt wird.

Setz treibe einen Vierting Butter flaumig ab, verrühre damit nach und nach acht Eyerdotter, ein

Pfund abgezogene, mit Eyerklar gestoßene Mandeln, und ein halbes Pfund gestiebten Zucker, verrühre damit zulezt die gestoßenen Pomeranzenschalen, und beendige nun die Torte wie die gerührte Linzertorte (Nr. 675).

### 680. Zimmttorte.

Gib drey Viertelpfund Mehl auf das Nudelbret, schneide neunzehn Loth Butter hinein, gib zwölf Loth Zucker und so viel Zimmt hinzu, daß alles, nachdem es gut abgebröselst ist, braun aussieht; schlage nun fünf Eyerdotter hinein, knete daraus einen Teig, und verfare dann damit wie mit der Linzertorte.

### 681. Spanische Windtorte.

Schlage aus sieben Eyerklar einen sehr festen Schnee, vermische damit vier und zwanzig Loth durchgestiebten Zucker von der besten Sorte, und würze es mit einer Messerspiße voll Vanille, nun aber fülle mit dieser Masse eine blecherne Spritze.

Schneide aus Papier drey runde Blätter, lege sie auf ein mit Wachs bestrichenenes Backblech, und spritze nun auf jedes die Masse schneckenförmig. Das erste Blatt muß das größte seyn, das zweyte etwas kleiner, das dritte am kleinsten, und das darauf Gespritzte läßt man in einer Spiße sich endigen.

Hierauf backt man alles in einem nur lauwarmen Ofen semmelfarb, gibt dann das auf dem größten Plattel Gebackene auf eine Schüssel, belegt es mit Eingefottenem und macht ringsherum einen Kranz von kleinen Busselrn, setzt nun das zweyte Plattel darauf, belegt es wieder mit Eingefottenem und macht einen Kranz herum, und zulezt setzt man die Spiße darauf.

682. Fundationstorte.

Stoße sechs hart gekochte Eyerdotter in einem Mörser mit acht Loth Butter, und knete es nun auf einem Nudelbrote mit zwölf Loth Mehl und sechs Loth fein gestoßenem Zucker, etwas Zimmt, Gewürznelken, Limonieschalen und dem Saft einer Limonie zu einem Teige, woraus die Torte gemacht und gebacken wird, wie die Linzertorte.

683. Zuckerteig.

Nimm acht Loth gestoßenen Zucker und vier Loth Mehl auf das Nudelbrot, schlage ein Eyklar zu Schnee, und mache mit demselben und mit einem Dotter, etwas Vanille und Rosenwasser einen leichten Teig, arbeite ihn fein ab, walge ihn etwas stärker als messerrückendick aus, forme daraus allerley kleines Backwerk, bestreiche es mit abgeschlagenem Ey, und backe es langsam auf dem Bleche.

684. Früchte von gemachtem Zucker einzufandiren.

Nimm ein Pfund geläuterten Zucker in eine Pfanne, lasse ihn sieden, bis er sich mit dem Finger ziehen läßt, dann schütte ihn in eine blecherne Zwiebackform, lege von allen Gattungen gemachte Zuckerfrüchte hinein, stelle dieses in einer Form an einen warmen Ort, lasse es zwey Tage stehen; wenn der Zucker auf der Höhe hart wird, kehre die Form nach der Seite, steche mit der Gabel eine Lücke, damit der klare Zucker ablaufen kann, lasse ihn noch einen Tag stehen, stürze die Form auf ein Papier, löse die Früchte auseinander, und lasse sie ganz abtrocknen; diese Früchte bekommen einen Glanz wie Brillen.

lanten. Man kann sie auf Tortenpuß oder zum Confecte verwenden.

685. Bergtorte.

Nimm von acht Eiern die Klar, schlage sie zu Schnee, gib drey Viertelfund gestoßenen Zucker feinsten Art hinein, drey Viertelfund länglich geschnittene Mandeln, zwey Messerspitzen Vanille; verrühre dieses gut, theile diese Masse in drey Theile ab, ein Theil grün mit Spinatopfen, ein Theil roth mit Alfermes, und ein Theil weiß; jetzt schmiere ein heißes Blech mit Jungfrauenwachs, streiche von dieser Masse zwey fingerdick auf das Blech, backe es kühl im Ofen, richte ein Bergplattel, belege es mit angefeuchtetem Oblat; wenn die Masse gebacken ist, so nimm das Nudelschäufel und hebe von der Masse einen Theil auf, setze es auf das blecherne Bergplattel schön hoch, und so mache es fort bis dieses Gebäcke aufgesetzt und gebacken ist. Wenn die Torte aufgesetzt ist, so beise sie mit verschieden gefärbten Zuckereis, puge sie mit Zucker, Schnee und verschiedenem Backwerk, und bringe sie zur Tafel.

686. Brezeln vom Zuckereis.

Nimm acht Loth gestoßenen Zucker von feinsten Art, gib ihn in eine Schale, von einer Limonie den Saft und etwas Eyerklar hinzu, dieses rühre eine Stunde, daß es so dick wird wie ein Koch, dann mache von Papier ein kleines Skarnigl, dieses muß unten eine kleine Oeffnung haben, gib die Masse dar ein, und drücke sie durch diese Oeffnung auf ein Papier in Form einer Breze, lasse es dann trocknen, löse es vom Papier ab, und theile es zum Confect ein.



687. Zuckereis = Brezeln.

Zu einem Viertelfunde gestoßenen und gesiebten Zucker gib den Saft von einer halben Limonie und etwas Eyerklar, mische es eine halbe Stunde lang, mache dann ein Staniz aus Papier, schneide unten die Spitze weg, fülle den dünn flüssigen Teig hinein, und gieße nun kleine Brezeln auf Papier. Wenn selbe trocken geworden sind, werden sie vom Papier herab gelöst.

688. Spanischer Wind.

Schlage sechs Eyerklar zu festem Schnee, rühre dreyzehn Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker und etwas Vanille hinein, bestreiche ein Blech mit Wachs, forme aus der Masse längliche Häufchen darauf, und backe selbe in einem äußerst kühlen Ofen.

689. Bauernkrampf.

Gib acht Loth gestoßenen Zucker in ein Becken, rühre zwey Eyerklar hinein, dann einen Vierting fein geschnittene Mandeln, zwey Loth Mehl und etwas Zimmt; mache auf Oblaten kleine Krapsferln daraus, und backe sie.

690. Limonie = Pläschen.

Schlage zwey Eyerklar zu Schnee, verrühre damit nach und nach einen halben Vierting gesiebten Zucker, verrühre es eine halbe Stunde lang mit dem Saft einer Limonie, mische fein geschnittene Limonieschalen und vier Loth Mandeln darunter, belege ein Blech mit Oblaten, mache aus der Masse kleine Häufchen darauf, und backe sie schnell.

691. Limonie = Spalteln.

Schneide aus Oblaten zwey Finger breite Strei-  
Wiener Köchin.

fen. Nimm jetzt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, den Saft einer Limonie und so viel Schnee, bis die Masse die Dicke eines Kindschochs bekommt. Streiche sie jetzt auf die Oblaten, und lasse sie in einem heißen Ofen trocknen. Man kann die Masse auch roth oder grün färben.

### 692. Mandel = Spalteln.

Werden eben so wie die Limonie = Spalteln gemacht; statt des Limoniesaftes gibt man aber ein halbes Pfund fein gestößene Mandeln dazu.

### 693. Französische Biscoten.

Nimm sieben Eyer, wäge die Eyer, und nehme das Doppelte an Gewicht vom Zucker, und das Einfache an Gewicht Mehl hinzu, schlage die Klar zu Schnee, rühre die Dotter darein, den Zucker und das Mehl, verrühre es gut, setze es auf Kohlenfeuer, und rühre es beständig, bis daß es dick wird, dann gebe man ein wenig Vanille hinzu, fülle die Masse in einen Trichter, und forme die Biscoten auf Papier, bestreue sie zuletzt mit fein gestoßenem Zucker, aber durch ein Sieb, blase ihn leicht weg, lege die Biscoten dann auf ein Blech, backe sie schön lichtgelb, befeuchte sie unten, damit sich das Papier auflöset, und trockne sie hierauf.

### 694. Feine Biscoten.

Zerrühre zwanzig Dotter mit einem Pfunde gestiebten Zucker, schlage die Eyerklar indessen zu Schnee, mische diesen und dann ein halbes Pfund Mehl noch dazu, und forme nun daraus die Biscoten.

### 695. Marillen = Biscoten.

Schäle zwey Pfund reife Marillen und dünste sie,

dann lasse selbe durch ein Sieb passiren. Indessen rühre ein Pfund gesiebten Zucker mit zwey ganzen Ethern eine Stunde lang ab, gib das Durchpassirte darunter, und mache daraus die Biscoten.

### 696. Chocolate = Biscoten.

In einem Becken schlägt man zuerst fünf Eyerklar ein wenig ab, gibt dann ein Pfund gesiebten Zucker hinein, mischt nun ein Pfund gröblich gestoßene Mandeln und acht Loth Chocolate darunter, und formt auf Oblaten die Biscoten daraus.

Man backt sie in der Tortenpfanne.

### 697. Chocolate = Buserlu.

Bermische in einem Weidling ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, etwas Citronenschalen und drey Loth geriebene Chocolate; rühre alles mit zwey Eyerklar gut ab, mache daraus auf Oblaten kleine Häufchen, und lasse sie in der Tortenpfanne schön backen.

### 698. Schwedisches Brot.

Brösle zwölf Loth Mehl mit vier Loth Butter und vier Loth gestoßenem Zucker ab, gib sechs Löffel voll Obers, sechs Eyerdotter, etwas Salz und so viel Mehl hinzu, als nöthig ist, um einen nicht gar zu festen Teig daraus zu machen. Diesen walge nun messerrückendick aus, schneide zwey Finger breite Streifen daraus, belege sie mit festem Schnee, streue darauf ein Gemisch aus geschnittener Citronate, Pistazien, Mandeln und geriebener Muscatnuß, und backe es nun auf Mandelbogen-Formen, welche mit Butter bestrichen worden sind.

679. Mandelbögen.

Schlage zwölf Eyerklar zu einem festen Schnee, vermische damit ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, ein halbes Pfund fein geschnittene Mandeln und Limonieschalen nebst etwas Zimmt; gib nun alles auf Kohlenfeuer, bis es unter beständigem Umrühren klebrig wird, streiche dann die Masse auf Oblaten, schneide diese in zwey Finger breite Streifen, und backe sie auf den blechenen Bogenformen. — Man verziert dieselben mit verschiedenfarbigem Zuckereis.

700. Catalani = Brot.

Schlage mit einem Drathbesen drey und zwanzig Eyerdotter mit vier und zwanzig Loth fein gesiebten Zucker in einem Becken fünfzehn Minuten lang ab, verrühre gut damit sechs und dreyßig Loth Mehl und acht Loth fein geschnittene Citronate, forme daraus auf Papier längliche Strizeln, bestreiche sie mit Eyerdotter, backe sie langsam auf dem Bleche, nimm sie dann vom Papier herab, und schneide sie noch warm in fingerdicke Schnitte.

701. Englisches Brot.

Verrühre Folgendes recht gut in einem Weidling: Vier Eyerdotter, vier Loth gesiebten Zucker, fünf Loth Mehl, ein Eyerklar und vier Loth Eiben ohne Kern, und verfare ferners damit wie mit dem Catalanibrot.

702. Feines Mehlgebäcke.

Ein Pfund fein gesiebten Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, dann Limonieschalen, schlage in einem Becken durch eine halbe Stunde mit fünfzehn

Eyerdottern gut ab, rühre ein Pfund Mehl hinein, bestaube ein Nudelbret mit Mehl, arbeite darauf den Teig fein ab, drücke mit der Form verschiedenes Gebäcke daraus, lege es auf Oblaten, und lasse es langsam backen. Die Oblate wird dann herab genommen und Zuckereis darüber gegeben.

### 703. Ulmer Brot.

Nimm zwey Pfund Mundmehl, ein halbes Pfund Butter, reble dieses gut ab, salze es, nimm drey Seitel lauwarmes Obers, zwölf Eyerdotter, acht Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Seitel Germ, drey Messerspizzen voll gestoßenen Zimmet; sprudle dieses Alles gut ab, und mache das abgerebelte Mehl damit an, schlage mit dem Kochlöffel den Teig gut ab, gebe ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, mache lange Strizen daraus, bestreiche es mit Butter, laß es hoch aufgehen, wenn es gut gebacken ist, bestreiche es ebenfalls mit Butter, und lasse es auskühlen, schneide es in breite Stücke, und bähe es auf beyden Seiten, man kann auch geschnittenen Citeronat oder Mandeln darunter nehmen, nach Belieben.

### 704. Osterflecken.

Gib drey Pfund Mundmehl in einen Weidling, sechzehn Loth Butter, dieses reble fein ab, salze es ein wenig, gib in ein Heferl drey Seitel Obers, acht Eyerdotter, zwey Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Seitel abgewässerte Germ, zwey Messerspizzen voll Vanille; dieses sprudle gut ab, und mache mit diesem den Teig an, schlage ihn mit dem Kochlöffel gut ab, gib denselben auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, würge ihn zu einem runden Laib, lege ihn auf ein gestaubtes Mehl Tuch, lasse den Teig dann

gut gehen, nimm ein Krapsenradl, tunke es in Schmalz ein, und fahre damit ganz leise darüber, daß selber einen Dessen bekommt.

**705. Milchbrot zum Kaffe.**

Dieses wird ebenfalls so gemacht wie die Osterflecke, es wird ein runder Laib formirt, und in ein mit Mehl bestaubtes Simperl gelegt, dann lasse man den Teig gut aufgehen, und langsam backen.

**706. Aniesbrot.**

Sprudle in einem Topse vier ganze Eyer drey Viertelstunden lang ab, nun gib zwölf Loth fein gesiebten Zucker hinein, verrühre dieses 25 Minuten, mische vier Loth Mehl und ein Loth reinen Anies darunter, rühre alles gut ab, mache längliche Laiberl daraus, backe sie, schneide selbe in dünne Schnittchen, und lasse sie noch etwas backen.

**707. Aniesbreheln.**

Treibe sechs Loth Butter flaumig ab, rühre sechs Dotter, etwas Anies, ein halb Pfund gesiebten Zucker, fein geschnittene Limonieschalen und ein halbes Pfund Mehl hinein, verarbeite alles auf dem Nudelbrette zu einem feinen Teige, mache Breheln oder anderes Backwerk daraus, und backe es in einem überkühlten Ofen.

**708. Mandelgebäck.**

Stoße ein halbes Pfund mit Eyerklar angefeuchtete Mandeln, und verrühre sie dann eine Stunde lang mit einem Pfunde gestoßenen Zucker und zwey Eyerklar. Auf Oblaten formt man daraus allerley Gebäck, und backt es langsam im Ofen.

**709. Lebzelten (Pfefferkuchen).**

Siede ein Seitel weißen Honig, und schäume ihn fleißig ab; dann lasse ihn ganz auskühlen. Jetzt gib zehn Loth Mehl auf das Nudelbret, nebst ein Paar Messerspizgen voll gestoßenen Zimmt und Gewürznelken, schütte den Honig hinzu, knete daraus einen Teig, walge ihn fingerdick aus, gib ihm eine beliebige Gestalt, bestecke ihn mit halben, entzwey gespaltenen Mandelkernen oder Pistazien, und backe es auf dem Bleche.

**710. Muscazoni.**

Ein halbes Pfund gestoßenen Zucker vermenge mit einem Viertelfunde Biscotenbröseln, zwey Loth Mehl, etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznelken, und mache daraus mit Eyerklar einen sehr festen Teig, drücke ihn in hölzerne Formen, lege es auf Oblaten, und lasse es backen. Man bestreicht es dann oben mit geläutertem Zucker.

**711. Bitter = Plätzchen.**

Ein Viertelfund geschälte süße Mandeln werden fein gestoßen, und eben so viel bittere Mandeln, nur gut mit einem Tuche abgerieben und fein gehackt. Vermische nun alles mit einem halben Pfunde gestoßenen Zucker und dem Schnee von sechs oder sieben Eyerklar, bestreiche ein Blech mit Butter, mache aus der Masse kleine Häufchen darauf, und backe selbe dann schnell.

**712. Chocolate = Teig.**

Aus diesem Teige wird allerley kleines Backwerk geformt. Man macht ihn auf folgende Art: Nimm ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein Loth ge-

weichten Tragant, vier Zelteln Chocolate und geschäumtes Eyerklar, stoße alles gut in einem Mörser, dann aber knete den Teig fein auf einer Steinplatte ab.

### 713. Tortoletten.

Nimm zwölf hartgesottene Eyerdotter, sechzehn Loth Butter, dieses stoße in dem Mörser, gib vier und zwanzig Loth Mundmehl auf das Nudelbret und die gestoßene Masse dazu, acht Loth gestoßenen Zucker, von einer Limonie den Saft sammt Schale, drey Messerspißen voll Zimmt, und etwas Salz, arbeite den Teig mit der Hand ab, staube das Bret mit Mehl, und walge den Teig messerrücken dick aus, steche runde Platten aus, und lege eine Platte auf das Blech, belege es mit Eingefottenem, und lege ebenfalls eine Platte darauf, bestreiche es mit Eyer, backe es schnell, dann gib es zur Tafel.

### 714. Hohlehippen.

Treibe ein Loth Butter flaumig ab, verrühre damit drey Eyerdotter, acht Loth gestiebten Zucker, etwas Vanille, ein halbes Pfund Mehl, und nach und nach eine halbe Maß Milch. Alles wird so lange verrührt, bis es fein ist. Nun wird das Eisen zu den Hohlehippen mit Schmalz bestrichen, auf einem Kohlenfeuer heiß gemacht, ein Löffel voll Teig hinein gegeben, darin auf beyden Seiten auf Kohlenfeuer gebacken, das Eisen geöffnet, und das Gebackene über eine hölzerne Walze gewickelt.

### 715. Nonnen-Plätzchen.

Schlage in einem Topfe ein halbes Pfund Zucker mit sechs ganzen Ehern und sechs Löffel voll Wein



gut ab, mache daraus einen leichten Teig, walge ihn aus, radle daraus dreyeckige Fleckchen, gib die Fülle darauf, schlage die Ecken zusammen, und backe sie in der Tortenpfanne.

Die Fülle macht man, wie folgt: Siede zwölf Loth Zucker recht dick ein, und vermische damit vierzehn Loth gestoßene Mandeln, fein geschnittene Citronate, Limonieschalen, und gestoßenen Zimmt, Ingwer und Gewürznelken.

#### 716. Oblaten.

Verrühre Mehl und Wasser zu einem feinen flüssigen Teige, und backe oder trockne ihn vielmehr in dem dazu gehörigen Eisen auf Kohlenfeuer.

#### 717. Gefüllte Mandelkrapseln.

Zu vierzehn Loth Mehl mische einen Vierting gestoßenen Zucker, drey Loth gestoßene Mandeln und etwas Limonieschalen, gib einen Vierting in Stücken geschnittene Butter hinzu, knete alles gut ab, vermische jetzt damit zwey Dotter und den Saft von einer Limonie, und verarbeite alles zu einem feinen Teige. Dieser wird halb fingerdick ausgewalgt, daraus runde Scheiben gestochen, auf Papier gelegt, mit abgeschlagenem Ey bestrichen, und mit Zucker bestreuet gebacken. Wenn selbe fertig sind, legt man immer zwey und zwey auf einander, und gibt eingesottene Ribisel dazwischen.

#### 718. Pistazien-Busslerl.

Acht Loth fein gestoßenen Zucker verrühre gut mit zwey Loth abgezogenen und fein geschnittenen Pistazien, mit Eyerklar und etwas Vanille zu einem dickflüssigen Teige, mache auf Oblaten kleine Krapseln daraus, und backe selbe in einem kühlen Ofen.

**719. Pistazien = Bregeln.**

Brösle zwölf Loth Mehl, fünf Loth gestoßenen Zucker, sechs Loth gestoßene Pistazien und sechs Loth Butter ab, schlage drey Eyerdotter hinein, mache einen Teig daraus, forme damit kleine Bregeln auf Papier, bestreiche sie mit abgeschlagenem Ey, streue grob gestoßenen Zucker darauf, und backe sie.

**720. Citronen = Zelteln.**

Nimm acht Loth gestoßenen Zucker feinster Art, von zwey Limonien das Gelbe, gib dieses in einen Mörser und mit zwey Eyern stoße es zu einem festen Teig, walge diesen Teig messerrückendick aus, stich es mit einem blechernen Stecher nach Gusto aus, lege es auf Papier und lasse es im Ofen trocknen, aber nicht backen.

Von diesen Zelteln kann man die Ränfte der Schüsseln garniren oder sie zum Confect eintheilen.

**721. Mandelkränzchen.**

Schlage von drey Eyern die Klar zu Schnee, verühre damit dreyßig Minuten lang ein Pfund gesiebten Zucker und den Saft von einer Limonie. Indessen schneide nudelartig ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, lasse sie trocken werden, mische sie unter den Schnee, gib noch fein geschnittene Limonieschalen hinzu, forme aus dieser Masse auf Oblaten Kränzchen, Muscheln u. s. w., und backe sie.

**722. Gewürzstangeln.**

Ein Viertelpfund süße und einige bittere Mandeln wischt man mit einem Tuche gut ab, zerhackt sie recht fein, und vermischt sie mit einem Viertelpfunde gestoßenen Zucker, einer geriebenen Muscatnuß, ein Paar Messerspitzen voll gestoßenen Gewürznelken und

Zimmt, dann gib noch ein Viertelpfund Mehl hinzu; schlage drey Eyerdotter hinein, arbeite den Teig fest ab, und lasse ihn an einem kühlen Orte eine Stunde rasten. Er wird jetzt dünn ausgewalgt, in schmale Streifen geschnitten, diese auf Papier gelegt, und auf dem Blech gebacken.

Man ziert sie sodann mit gefärbtem Zuckereis.

### 723. Rittenkäse.

Siede Ritten in Wasser weich, und lasse sie durch ein Sieb passiren. Nun siede ein Pfund Zucker mit wenig Wasser, bis er sich spinnt; rühre drey Viertelpfund Rittenkoch, gestoßenen Zimmt und wenig Gewürznelken darunter, und lasse alles unter beständigem Umrühren so lange am Feuer, bis es sich leicht vom Löffel löst. Nun gibt man es in eine blechene Form, läßt es an einem warmen Orte trocknen, stürzt den Rittenkäse auf einen Teller, bestreuet ihn mit Zucker, und läßt ihn wieder einen Tag trocknen.

### 724. Weiß oder roth überzuckerte Mandeln.

Der Zucker wird mit etwas Wasser geläutert, bis er sich spinnt; nun werden die Mandeln mit einem Tuche rein abgewischt, in dem Zucker geröstet, dabey umgekehrt, und zuletzt auf ein Blech gelegt. Man kann aber auch den Zucker mit Alkermesssaft roth färben.

### 725. Gebackene Mandeln.

Brösle fünf Loth geriebene süße Mandeln, zehn Loth Mehl und vier Loth Butter gut ab, würze es mit drey Loth gestoßenem Zucker, etwas Zimmt, Limonieschalen und Gewürznelken, gib vier Eyerdotter und ein Paar Löffel voll Wein hinzu, knete daraus einen festen Teig, bestaube aber dabey das Nudelbret

fleißig mit Mehl; nun walge den Teig einen halben Finger dick aus, steche daraus mit dem Ausstecher kleine Mandeln, backe sie aus dem Schmalz, und walze sie dann in gestoßenem Zucker und Zimmt.

### 726. Feines Zwieback.

Zwanzig Eyerdotter werden in einem Becken mit einem Pfunde gestoßenen Zucker gut verrührt; hierauf gibt man den Schnee von zwanzig Eyerklar hinzu, und mischt ganz leicht ein halbes Pfund Mehl darunter. Eine blechene Form wird jetzt mit Schmalz bestrichen, der Teig hinein gefüllt, und langsam gebacken. Nach dem Auskühlen schneidet man denselben in Schnitte, und läßt diese auf einem Bleche nochmals backen.

### 727. Getunkttes Chocolate-Brot.

Bereite eine Chocolate-Glace, tauche die oben beschriebenen Zwieback-Schnitte hinein, und lasse sie auf einem Bleche trocknen.

### 728. Chocolate-Brot.

Rühre ein halbes Pfund gestiebten Zucker mit eben so viel gestoßenen Mandeln und sechs ganzen Eiern ungefähr eine Stunde lang ab, gib fein geschnittene Limonieschalen, zwey Loth geriebene Chocolate und ein Paar Messerspißen voll Zimmt darunter, fülle die Masse in eine Form, und backe sie im überkühlten Ofen. Man schneidet es dann in Schnitte, und läßt sie nochmals etwas backen.

### 729. Hobelschaiten.

Einen Vierting fein gestoßenen Zucker verrühre durch eine Stunde mit dem Saft einer Limonie und einem Eyerklar; schneide nun Oblaten in zwey finger-

breite Streifen, streiche die Masse darauf, und backe sie in einem lauwarmen Ofen.

**730. Grüne Mandelstangeln.**

Vier Loth fein gestoßenen Zucker mische mit vier Loth gestoßenen Mandeln, verrühre damit etwas Eyerklar und Spinattopfen, streiche die Masse auf in Streifen geschnittene Oblaten, und backe dieselben.

**731. Klezenbrot (ordinäres).**

Schneide ein halbes Pfund Mandeln, ein halbes Pfund Cibeben, ein Viertelpfund Feigen, vier Loth Citronate, acht Loth Klezen und einige Nußkerne zusammen, würze alles mit etwas Zimmt und Gewürznelken, knete es unter gewöhnlichen Brotteig, mache einen Laib daraus, und lasse ihn backen.

**732. Klezenbrot (feines).**

Rühre fünf Eyerdotter mit zwölf Loth gestoßenen Zucker gut ab, vermische damit den Schnee von fünf Eyerklar, gib klein geschnittene, eingesottene Früchte, Mandeln, Pistazien, gestoßenen Zimmt und Gewürznelken, Citronate und Limonieschalen hinein, mache daraus mit Mehl einen festen Teig, formire damit kleine Laibchen, backe dieselben und schneide sie nach dem Auskühlen in dünne Spalteln.

**733. Ueberzuckerte Kastanien.**

Der Zucker wird so lange geläutert, bis er klar ist und nach dem Trocknen nicht mehr klebt; in diesen werden schöne, gebratene Kastanien eingetaucht, worauf man dieselben auf einer Steinplatte trocknen läßt.

**734. Ueberzuckerte Haselnüsse.**

**735. Ueberzuckerte Datteln.**

736. Ueberzuckerte Mispeln (Aespeln).

737. Ueberzuckerte Weintrauben.

Man verfäbrt mit denselben wie mit den überzuckerten Kastanien.

738. Ueberzuckerter Kittenkäse,

739. Ueberzuckerte Pomeranzen,

740. Ueberzuckerte Aepfel,

741. Ueberzuckerte Marillen,

und andere Früchte.

Pomeranzen, Aepfel und Marillen werden geschält, in Spalten geschnitten, an der Luft etwas abgetrocknet, und weiter wie mit den Kastanien verfahren.

Eingesottene Früchte kann man eben so überzuckern; man wascht sie aber früher in lauem Wasser ab, und läßt sie trocken werden.

742. Schnecken von Zucker.

Mache aus einem halben Pfunde gestiebten Zucker, drey Zelteln geriebener Chocolate, einem halben Loth aufgelösten Fragant und etwas Eyerklar auf einer Steinplatte einen leichten Teig, stoße ihn im Mörser, arbeite ihn wieder auf der Platte fein ab, und drücke mit der Form die Schnecken daraus. Den Vordertheil mache aus weißem Zuckerteig, bestreiche sie mit Eyerklar, und setze sie dann zusammen.

743. Maurachen von Zucker.

Werden wie die Schnecken aus demselben Teige gemacht. Die Stängeln hierzu werden aus weißem Zuckerteig angefertigt.

**744. Erdbeeren von Zucker.**

Acht Loth gestoßenen Zucker, acht Loth fein gestoßene Mandeln, klein geschnittene Limonieschalen und geschäumtes Eyerklar verrühre zu einem leichten Teige, lasse ihn unter beständigem Umrühren am Kohlenfeuer trocknen, forme daraus Erdbeeren, tauche sie in mit Limoniesaft vermischtem Alkermessaft, bestreue sie mit grob gestoßenem Zuckerkandel, und lasse sie trocknen.

Nun knete gestiebten Zucker, Tragant und Spinatopsen zu einem Teige, mache daraus grüne Blätter, und klebe sie mit geläutertem Zucker an die Erdbeeren.

**745. Himbeeren von Zucker.**

Bereite selbe wie die Erdbeeren; statt der Mandeln gib aber zwey Loth Himbeerensafte und drey Viertelloth aufgelösten Tragant hinzu.

**746. Kastanien von Zucker.**

Mache aus einem halben Pfunde gestoßenem Zucker, einem halben Loth geweichten Tragant, sechs Tropfen Pomeranzenöhl und Eyerklar einen Teig, drücke mit der Form Kastanien daraus, und bestreiche sie mit Eyerklar.

**747. Spargel von Zucker**

und

**748. Carviol von Zucker.**

Beide macht man aus demselben Teige, wie die Kastanien. Das Laub mache aus grünem Zuckerteig.

**749. Krebsen von Zucker.**

Nimm hierzu den Teig, wie zu den Kastanien

(Nr. 746), zuletzt tauche die aus solchem Teig geformten Krebsen in Alkermessaft, der mit etwas Limoniesaft vermischt ist.

**750. Rothe Rüben von Zucker.**

Färbe den Teig zu den Krebsen mit Alkermessaft roth, forme daraus Rüben, bestreiche sie mit Eyerklar, und walze selbe in geriebener Chocolate.

**751. Nüsse von Zucker.**

Mache aus gestoßenem Zucker, geweichtem Tragant, einigen Tropfen Citronenöhl und etwas Eyerklar einen Teig, und drücke mit der Form Nußkerne daraus. Nun knete auf einer Steinplatte ein Viertelsfund gesiebten Zucker, ein Loth Hetschepetschsalse, ein halbes Loth geweichten Tragant, einen Tropfen Zimmtöhl und Eyerklar zu einem festen Teig, drücke daraus mit der Form die Nußschalen, bestreiche deren Rand mit Eyerklar, gib den Nußkern hinein, und klebe sie zusammen.

Die Nußkerne können mit Safranwasser bestrichen werden.

**752. Weißer Schnee-Zucker.**

Nimm ein Pfund Zucker, aber von der feinsten Art, schlage ihn zu Stücke, gib ihn in eine kupferne Pfanne, schlage von einem Ey die Klar mit einem Seitel Wasser zu Schnee ab, schütte dieses über den Zucker, stelle ihn auf Kohlenfeuer, lasse ihn sieden, faume das Unreine ab, hernach lasse ihn sieden bis er sich ziehen läßt; zur Probe stecke ein Stückchen Holz in's Wasser und fahre damit in den siedenden Zucker und ebenfalls in's Wasser, ziehe den angeklebten Zucker von dem Holz ab, läßt er sich ziehen, so hat er



genug gesotten; nimm ihn vom Feuer weg, rühre mit dem Kochlöffel zwey Mahl geschwind um, gib schnell einen Eßlöffel voll weißes Zuckereis darein, und rühre geschwind den Zucker bis er aufsteigt, dann stürze die Pfanne damit auf den Tisch, nehme sie weg und lasse den Zucker auskühlen, das Zuckereis muß schon in Bereitschaft seyn, wenn der Zucker die Probe gesotten hat, und das Eis muß sehr dünn seyn, sonst wird der Zucker zu fest, und verliert an Ansehen.

**753. Rother Schneezucker**

wird eben so gemacht wie der weiße, nur rothes Zuckereis wird dazu genommen.

**754. Gelber Schneezucker.**

Wie oben, nur gelbes Eis.

**755. Schwarzer Schneezucker.**

Wie oben, nur schwarzes Eis.

**756. Grüner Schneezucker.**

Wie oben, nur grünes Eis.

**757. Blauer Schneezucker.**

Wie oben, nur blaues Eis.

Diese Gattungen von Schneezucker kann man zu verschiedenem Tortenpuß, Confecteintheilungen und dergleichen verwenden.

**758. Salami von Zucker.**

Acht Loth gestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen Zucker vermische mit klein geschnittenen Gewürznelken, Zimmt, Limonieschalen und geschäumtem Eyerklar; gib es in einer kleinen Reim auf Kohlenfeuer, und lasse es sieden, bis es recht klebrig ist;

nun stelle es bey Seite, verrühre damit etwas ge-  
weichten Tragant, und färbe alles mit Alkermessaft.  
Jetzt rühre noch vier Loth geschnittene Mandeln, zwey  
Loth Citronate, ein Loth Pistazien darunter, mache  
aus dieser Masse eine Salamiwurst, walze sie in ge-  
riebener Chocolate, dann aber auf einer glatten Stein-  
platte, und lasse sie 24 Stunden trocknen.

Sie wird dünn aufgeschnitten servirt.

**759. Katarrh = Zelteln.**

Haue ein Pfund Zucker in Stücke, siede ihn mit  
einem Seitel Wasser in einer Pfanne (das Wasser  
wird aber zuvor mit der Klar von neun Eiern flau-  
mig abgeschlagen), schäume ihn fleißig ab, bis er sich  
spinnt; gib jetzt ein erbsengroßes Stückchen Schmalz  
hinzu, schüttle die Pfanne recht, und lasse ihn nun so  
lange sieden, bis ein Tropfen davon in's Wasser ge-  
worfen so hart wie Glas wird. Nun wird eine Mar-  
morplatte mit Schmalz unmerklich fett gemacht, der  
Zucker darauf geschüttet, und, wenn er ein wenig aus-  
gekühlt ist, zu kleinen Zelteln zerschnitten.

**760. Kornblumen = Zelteln.**

Statt des Stückchen Rindschmalz lasse den Zucker  
etwas auskühlen, gib Alkermessaft hinzu, und siede  
ihn noch ein Mahl, dann aber mache wie oben die  
Zelteln daraus.

**761. Zimmt = Zelteln.**

**762. Melissen = Zelteln.**

**763. Pomeranzen = Zelteln.**

**764. Limonie = Zelteln.**

765. Priminzen = Zelteln.

und

766. Wermuth = Zelteln.

Ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mache in einer Pfanne mit Rosenwasser dick an, gib vier Tropfen Zimmtöhl darunter, lasse alles auf Kohlenfeuer nur recht warm werden, lasse es tropfenweise auf ein Blech fallen, und löse dieselben, wenn sie trocken geworden sind, mit einem Messer los.

Man kann auch diese Masse in viereckige Zelteln, wie die früheren, schneiden.

Zu Melissen-Zelteln nimmt man Melissenöhl, zu Pomeranzen-Zelteln Pomeranzenöhl u. s. w.

767. Feine Chocolate-Busserl mit Streuzucker.

Nimm vier Zettel Chocolate, lege ihn auf ein Blech, lasse ihn ein wenig auf der Gluth, wenn er auseinander geronnen ist, so nimm ihn vom Feuer weg, klopfe ihn mit einem großen Messer bis er fein ist, hernach mache runde Kügelchen, gib sie auf einen Bogen weißes Papier, lege sie auf ein Blech und gib es noch ein Mahl auf die Gluth, dann schüttele sie mit dem Blech hübsch ab, damit sie rund werden, halte sie dann über die Gluth, lasse sie ein wenig warm werden, dann besäe sie mit Streuzucker, lasse sie trocknen und löse sie vom Papier ab, so sind sie fertig.

768. Mandeln mit Streuzucker.

Der Chocolate wird so zubereitet wie die Chocolate-Busserln. Nimm einen Pistazienkern und ein Stück Chocolate, und formire einen Mandelkern, besäe ihn mit Streuzucker, so ist er fertig.

\*

**769. Haselnuß mit Streuzucker.**

Diese werden eben so gemacht wie die Mandeln, nur daß man sie rund formirt.

**770. Kaffeh = Zelteln**

und

**771. Maraschino = Zelteln.**

Den Zucker übergieße mit starkem schwarzen Kaffeh, und lasse ihn dick einkochen; übrigen verfare wie mit den Katarh = Zelteln.

Zu den Maraschino = Zelteln wird der Zucker so behandelt, wie bey den Kornblumen = Zelteln gesagt wurde; statt Alkermessaft gibt man Maraschino = Liqueur hinzu.

**772. Tragant aufzulösen.**

Der Tragant wird in einer Schale mit so viel reinem Wasser übergossen, daß er damit bedeckt ist; nun läßt man ihn so 24 Stunden lang weichen, und drückt ihn dann durch eine starke Leinwand.

**773. Tragantteig zu Figuren.**

Der aufgelöste Tragant wird mit gesiebtem Zucker in einem Mörser gut gestoßen, dann aber mit etwas Eyerklar und Haarpuder zu einem festen Teig auf einer Steinplatte abgeknetet.

**Verschieden gefärbtes Zuckereis zur Verzierung des Backwerkes.**

**774. Weißes Zuckereis.**

Schlage zwey Eyerklar flaumig ab, gib den Saft