

# Sechster Abschnitt.

## Bäckereyen.

### A. Zuckerbäckereyen.

#### 721. Apfeltorte.

Man vermengt 12 Loth feines Mehl, einen Vierteling fein gestoßenen Zucker, etwas klein geschnittene Limonienschalen auf einem Brete gut untereinander, arbeitet mit dem Walker 12 Loth Butter mit dem Uebrigen gut ab, gibt ein ganzes Ey und einen Dotter, und so viel guten Milchrahm, als man braucht, daß der Teig naß wird, (er darf aber nicht zu fest seyn) dazu, macht ihn, mit einem breiten Messer gut abgearbeitet, zusammen, schlägt ihn wie einen Buttermeyg drey-mahl übereinander. Dann kocht man fünf bis 6 große, gute geschälte und gespaltene Äpfel mit einer halben Kaffeschale Wasser, einem Stück Zucker und etwas gestoßener Vaniglie so lange, bis es eine Marmelade wird, legt den messerrückendick ausgewalkten Teig auf ein Tortenblatt, streicht die ausgekühlten Äpfel fingerdick darauf, macht vom Teig ein daumbreites Band um das Blatt, um das Ausrinnen der Äpfel zu verhüten, slicht dann die ganze Torte mit Stangeln von dem Teige, bestreicht sie mit Eyerklar, und backt sie mit Zucker bestreut bey anhaltender Wärme  $\frac{3}{4}$  Stunden.

#### 722. Bisquit-Torte.

Man schlägt zu  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker sammt einem Stück Vaniglie, alles fein gestoßen, und der fein geschnittenen Schale einer Pomeranze, in einen Weidling 3 ganze Eyer und 8 Dotter, einen nach dem andern hinein, und rührt es immer gleich fort; wird es schon pflaumig, so rührt man den festen

Schnee von 5 Eyerklaren löffelweis hinein, und zuletzt 7 Loth feines leicht verrührtes Mehl dazu, ohne es mehr umzurühren, und bäckt dann den Teig auf 3 gleichen mit Butter bestrichenen Tortenblättern mit Reifen. Dann nimmt man es überkühlt vom Tortenblatte weg, und überzieht jedes mit einem andern Eingefottenen gefüllte und aufeinander gesetzte Blatt mit frischem Himbeereis, welches so bereitet wird: Man rührt 12 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker in einem Weidling mit frischem ausgepressten Himbeerensaft fein ab, hüthe sich aber zu viel Saft zu nehmen, gießt immer nur einen Löffel voll nach und nach zu, bis es die rechte Feste erhält. Dann überzieht man mit dem fein Abgerührten die Torte, trocknet sie in einem schon abgekühlten Ofen, der nicht heiß seyn darf, weil sie sonst keine schöne Farbe bekäme.

### 723. Eine andere Bisquit = Torte.

Von demselben Teige macht man auch eine andere sehr gute Torte. Man bereitet den Teig eben so, gießt ihn auf gleiche Tortenblätter, läßt ihn jedoch 4 — 5 Stunden im Ofen, daß die Blätter schön gelblich werden, und so hart wie Glas klingen. Dann läßt man von einem festen Faum von 3 Seitel des besten Obers alle flüssigen Theile abseihen, und macht so viel als möglich Faum; füllt dann die Torte mit 4 Eßlöffel voll eingefottenen und mit 6 Loth Zucker abgerührten Marillen, eine Viertelstunde zuvor, ehe sie auf die Tafel kömmt, gibt zwischen jedes Blatt Faum, richtet oben auf dem letzten Blatte den Faum hoch auf, und belegt sie mit spanischen Binden.

### 724. Kolladen von Bisquit = Teig.

Man zieht den wie oben gemachten Teig auf ein langes mit Butter bestrichenen Blech, und bäckt ihn bey einer gelinden Wärme langsam. Dann bestreicht man den bräunlichen Teig mit eingefottenen Marillen, und läßt ihn, wie einen Strudel zusammen gerollt wieder eine Viertelstunde im Ofen stehen, schneidet ihn dann in Spalten, und legt sie zierlich auf eine Schüssel.

## 725. Blättertorte.

Man walkt einen fünf Mahl geschlagenen Buttermteig, wie wir weiter sehen werden, 2 Messerrücken dick aus, überstreicht 4 so groß als  $\frac{1}{2}$  Pfund Tortenblatt geschnittene Blätter mit Eyerklar, und läßt jedes einzeln auf das Blech gelegt, langsam backen, daß sie schön weißlicht bleiben, bestreicht dann ein Blatt mit eingesottenen Ribiseln, legt das zweyte mit eingesottenen Marillen bestrichene darüber, und das dritte mit eingesottenen Hirschenpetschen bestrichene darauf, und dann legt man das letzte darauf mit diesem Eise: Man gibt zu einem festen Schnee von der Klare eines frischen Eyes, so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es die Dicke eines dünnen Teiges bekömmt, und drückt dann das schön weiß gerührte Eis durch eine kleine Spritze auf die Torte; das Eis färbt man auch mit Alkermesfaß, stellt dann die Torte in einen abgekühlten Ofen, damit das Eis abtrocknet.

Den Buttermteig bereitet man so: Man arbeitet 1 Pfund feines, gesiebtes und ein wenig gesalzenes Mehl mit einem Stück Butter in der Größe eines halben Eyes, 3 Eyerdottern und  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser mit leichter Hand zu einem Teige so lange ab, bis er kleine Blättern zeigt. Ist der Teig zu fest, so gibt man etwas mehr Wasser dazu, denn er darf nicht fester als ein Strudelteig seyn. Dann legt man den gut gearbeiteten und zu einem Ballen zusammen gemachten Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Plätzchen, und läßt ihn bedeckt etwas rasten; hierauf knetet man ein Pfund Butter weich, walkt den Teig in ein Viereck fingerdick aus, schlägt die Butter genau darein, und läßt ihn an einem kalten Orte stehen. Nach fünf Minuten walkt man den Teig vier Spannen groß im gleichen Viereck behuthsam auseinander, walkt ihn dann von unten hinauf und von oben herab, legt den dritten Theil übereinander, und preßt ihn mit dem Walker leicht nieder, so daß der drey-mahl übereinander liegende Teig einen drey Mahl so langen als breiten Streifen gibt. Nun werden diese langen Streifen auch dreyfach übergeschlagen, wodurch der Teig wieder ein Viereck bildet, welches man den Teig einmahl geschlagen heißt, und so geschieht es fünf-mahl, woraus man verschie-

dene Bäckereyen bereiten kann. Im Sommer, wo die Hitze und das ofte Berühren den Teig leicht weich machen, muß die Butter vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit reinem Eise gelegt, dann gut abgearbeitet, mit einem Tuche abgetrocknet, und nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell als möglich geschehen muß, zwischen zwey zinnerne Schüsseln gelegt, und auf geklopftes Eis oder in einen Keller gestellt, und nach eben so langer Zwischenzeit wieder übereinander geschlagen werden, welches so viel als mög'ich schnell und behuthsam geschehen muß, damit der Teig nicht trockne, und dadurch abreiße. Man bestaubt bey dem Auswalken den Teig nicht zu viel mit Mehl, damit die Bäckereyen eine schöne Farbe und Aussehen behalten.

### 726. Französische Blättertorte.

Man walkt den, wie zur vorigen Torte fünf Mahl geschlagenen Butterteig von ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schwere in 3 Blätter 2 Messerrücken dick aus, schneidet 2 gleiche runde Blätter in der Größe eines halbpfündigen Tortenblattes mit einem warmen Messer aus, und sticht sie in der Mitte mit einem großen Krapfenstecher so aus, daß nur flache Ränder von ungefähr einer Hand Breite bleiben; schneidet dann wieder 2 ganz gleiche Blätter, sticht sie wieder mit dem nämlichen Krapfenstecher, und fährt so fort, bis acht Paar fertig sind, wovon jedes um eines halben Fingers Breite kleiner seyn muß. Dann bestreicht man jedes Blatt mit abgeschlagenen Eiern, betupft es mit der Messerspitze, und backt es mit fein gestoßenem Zucker bestaubt in einem etwas abgekühlten Ofen. Hierauf belegt man eines der größten gebackenen Blätter, messerrückendick mit eingesottenen Marillen, fügt das hinzu passende Blatt darauf, dann das andere Paar, und so macht man es fort, bis Alles paarweise gefüllt ist. Sodann bestreicht man messerrückendick den Rand der zusammen geklebten Blätter mit gesaumtem Eis von 4 Eyerklar, rollt sie über klein geschnittene auf einem Bogen Papier gestreute Pistazien, so, daß der ganze Rand grün bestaubt bleibt; die zweyten eben so bestrichenen Blätter werden in grob gestoßenen Zucker gerollt, die dritten rollt man wieder in Pi-

stazien, und so fährt man alle acht zu bestauben fort, läßt sie dann in einem ganz ausgekühlten Ofen so lange, bis das gesaumte Eis trocken ist, den Zucker aber muß man ganz weiß, und die Distazien schön grün lassen. Dann bestreicht man, wenn sie abgekühlt sind, die ersten zwey zusammengeklebten und auf eine dazu passende Schüssel gelegten Blätter mit eingefottenen Marillen, legt die zweyten Doppelblätter so darüber, daß sie genau in die Mitte passen, bestreicht dann ihre Oberfläche wieder mit Marillen, gibt die dritten zwey zusammen gelegten Blätter darauf, und fährt so fort, bis alle acht über einander kommen. Die letzten Blätter verziert man mit eingefottenen noch ganzen Weichseln.

### 727. Bröselorte.

Man arbeitet  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl auf einem Brete mit dem Walker gut ab, macht den Teig mit einem halben Pfund geschwellten und gestoßenen Mandeln, eben so viel fein gestoßenem Zucker, der klein geschnittenen Schale einer Limonie, alles wohl vermengt, und wozu man  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Loth Gewürznelken, den Saft einer Limonie und ein ganzes Ey gegeben hat, so an, daß er zusammenhält, gibt ihn fingerdick ausgewalkt auf ein Tortenblatt, macht auf das mit eingefottenen Weichseln oder Ribiseln gefüllte ein Gitter, gibt den Reif herum, und backt die mit Eyerklar bestrichene und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreute Sorte in einer gelinden Hitze.

### 728. Brottorte.

Man befeuchtet ein halbes Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln während des Stoßens mit etwas Wasser und gibt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker, den klein geschnittenen Schalen einer Limonie,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, etwas fein gestoßenen Gewürznelken, und sechs Loth mit 1 oder 2 Löffeln Menescher oder Tokayer-Wein so befeuchteten Bröseln, daß sie nur etwas angezogen sind, von schwarzem aber gut ausgebackenen und nicht sauren Brot in einen Weidling, schlägt 2 ganze Eyer und 6 Dotter nach und nach dazu, rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde recht weiß und pflaumig, und mengt zuletzt den

festen Schnee von 4 Eyerklaren leicht hinein, und bäckt es dann in einem mit Butter bestrichenen Model bey nicht zu jäher Wärme. Dann überzieht man das Ausgebäckene und Herausgestürzte mit Pomeranzen-Eis, welches man auf folgende Art bereitet: Man gibt zu 12 Loth an einer Pomeranzen-schale abgeriebenen gestoßenen und gesiebten Zucker, in eine Casserolle den Saft einer halben Pomeranze, rührt es etwas, gibt den Saft der andern Hälfte dazu, und so viel Saft, als nöthig ist, bis das Eis gehörig dünn, und rührt es dann eine halbe Stunde, bis es recht pflaumig ist; dann stellt man die damit überzogene Torte in einen schon ausgekühlten Ofen, und läßt das Eis langsam trocknen.

### 729. Buttertorte in Blättern.

Man walkt einen nach Nr. 725 gemachten Buttermesserrückendick aus, macht davon drey gleiche Blätter, die man mit einem warmen Messer zu schönen Wölbungen formirt, bestreicht sie nicht ganz am Rande mit Eyerklar, weil der Teig sonst nicht in die Höhe gehen würde. Dann besäet man die Blätter mit 5 Loth geschwellten und fein geschnittenen Mandeln, die mit 5 Loth fein gestoßenem Zucker vermengt sind, und backt sie bey anhaltender Wärme. Ist es gebacken, so bestreicht man jedes Blatt mit einem andern Eingefottenen, und verziert das letzte entweder mit eingefottenen Weichseln oder mit Eis.

### 730. Buttertorte mit Pfirsichen.

Man walkt den nach Nr. 725 gemachten Buttermesserrückendick aus, schneidet mit einem warmen Messer ein Blatt nach einem halb Pfund Tortenblatt, dann aus diesem Blatt ein kleineres zweytes Blatt, aber so, daß der Rand des erstern noch zwey fingerbreit bleibt, walkt dann dieß kleinere Blatt so groß, daß es gleiche Größe mit dem Kranze hat, legt es auf ein mit Butter bestrichenen Tortenblatt, und legt den Kranz auf den, mit Eyerklar so weit, als es der Kranz erfordert, bestrichenen Rand darauf, dabey muß man aber die runde Form zu erhalten suchen. Man wickelt dann von 24 schönen und in zwey Theile gespaltenen Pfirsichen die eine

Hälfte in fein gestoßenem Zucker, belegt damit den Grund der Torte bis an den Kranz gleich, und backt es in einem etwas abgekühlten Ofen eine halbe Stunde. Dann bestaubt man den hoch aufgestiegenen Reif oben und rund herum stark mit fein gestoßenem Zucker, und glazirt ihn an einer hellen Flamme in einer Ecke des Ofens röthlich gelb, der zufließende Zucker muß nämlich die Rinde wie mit feinem Glase überziehen. Hernach kocht man die andere Hälfte der Pfirsichen einen Augenblick in Syrup von einem Viertel Zucker ab, richtet sie zierlich in die Torte, und begießt sie vor dem Austragen mit Syrup. Man bestreut auch gewöhnlich die Oberfläche der Pfirsichen mit den abgehäuteten Mandeln der eigenen Kerne. Man schlägt nämlich die Kerne auf und streuet die im heißen Wasser, gleich den gewöhnlichen Mandeln, abgehäuteten und gespaltenen Mandeln über die Pfirsichen.

### 731. Chocolate-Torte.

Man rührt ein halbes Pfund geschwelter, und während des fein Stoßens mit etwas frischem Wasser befeuchteten Mandeln mit 10 Loth fein gestoßenem Zucker, dem Saft einer Limonie sammt derselben fein geschnittenen Schalen und acht Eyerdottern nach und nach zu 10 Loth in einem Weidling recht pflaumig abgetriebener Butter, und gibt 8 fein geriebene Chocolate-Zelteln dazu, rührt alles recht pflaumig ab, mengt den festen Schnee von 8 Eyerklaren dazu, füllt das Abgetriebene in ein, sammt dem Reif mit Butter bestrichenen Tortenblatt, bäckt es langsam bey einer anhaltenden Wärme, und verziert es ausgebacken mit Eis.

### 732. Eine andere Chocolate-Torte.

Man vermischt  $\frac{1}{2}$  Pfund pflaumig abgetriebene Butter, worin 6 Eyerdotter nach und nach hineingerührt wurden, mit einem halben Pfund vorher gestoßenem Zucker, einem Viertel sammt der Hülse gestoßenen und durch ein schütteres Sieb gesiebten Mandeln, etwas Vaniglie und 3 Loth fein gesiebten Semmelbröseln gut unter einander, und löset unter beständigem Rühren ein halbes Pfund Chocolate mit einer nicht ganz vollen Kaffeeschale Wasser auf. Dann wird der

ganz aufgelöset und schön glatte Chocolate, in der Dicke eines Kindschoches zugedeckt und bey Seite gestellt, und in die schon erwähnte Masse von Zucker, Butter ic. mit einem festen Schnee von 6 Eyerklaren hineingerührt, dieß alles theilt man in 2 Hälften und füllt jede davon in, sammt den Reifen mit Butter bestrichene Tortenblätter, dann werden sie, wenn sie bey anhaltender Wärme eine Stunde gebacken haben, gut ausgekühlt, und das eine Blatt mit Eingefottenem gefüllt, das zweyte darauf gelegt, und mit Chocolate-Guß überzogen, den man so bereitet, wie folgt.

### 733. Chocolate-Guß zu Torten und kleinen Bäckereyen.

Wenn man eine Torte überzieht, so braucht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Chocolate,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, und gibt es in eine Casserolle, gibt auf jedes Zeltel einen Eßlöffel Wasser dazu, und läßt die Chocolate unter beständigem Umrühren auf Kohlenfeuer auflösen; wenn er schön glatt abgerührt, ganz aufgelöst und die Dicke eines Kindschoches hat, so wird auf die damit überzogene Torte mit geschwellten und in feine Blätter geschnittenen Pistazien ein Kranz ausgelegt, oder von den, beym Zuckerbäcker zu bekommenden Rosenzelteln, ein doppelter Kranz darüber gemacht, und in einem ganz kühlen Ofen getrocknet. Den Chocolate-Guß muß man während des Gießens auf dem Feuer lassen, damit er die gleiche Wärme behält und nicht steif wird.

### 734. Erdäpfeltorten.

Man reibt 12 Loth gekochte, geschälte und abgekühlte Erdäpfel von der guten mehlichten Gattung auf dem Reibeisen, gibt 4 Loth fein gestoßene Mandeln mit einigen bitteren vermischet, 4 Loth Zucker und die klein geschnittenen Schalen einer Limonie in einen Weidling, schlägt 2 ganze Eyer und 6 Dotter nach und nach hinein, rührt es eine halbe Stunde immer gleich fort, mengt zuletzt den festen Schnee von 4 Eyerklaren leicht darunter, füllt den mit Butter bestrichenen Mosdel etwas über die Hälfte an, und backt es bey einer nicht starken, aber doch anhaltenden Wärme.

## 735. Gesottene Torte.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit einer Kaffeeschale Wasser in einer Casserolle so lange auf Kohlenfeuer sieden, bis er sich spinnt, gibt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwelter und gestoener Mandeln, die fein geschnittene Schale einer halben Limonie, und den festen Schnee eines Eies in den gesponnenen Zucker, und läßt es wohl verrührt so lange sieden, bis es eine feste Masse wird. Dann streicht man die Hälfte von der Masse auf einen mit Butter bestrichenen und mit Oblaten belegten Bergtorten-Nodel, und bäckt es bey einer gelinden Wärme. Von der andern Hälfte backt man Kränze, und wenn Beydes aus dem Ofen kömmt, so spickt man die Kränze in schöner Ordnung mit gesponnenem Zucker auf die Torte. In jedes Kränzchen gibt man eine eingesottene grüne Zwetschke, und die Torte verziert man mit Eis.

## 736. Gesulzte Torte.

Man läßt 3 Viertel Zucker in einem messingenen Becken mit Pomeranzen, und Limoniensaft so lange sieden, bis er sich vom Löffel spinnt, dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte und gespaltene Maschanzker-Aepfel in den Zucker, und rührt sie während des Siedens immer auf, daß sie wie ein Koch werden, ohne anzubrennen, nimmt es dann vom Feuer weg, und rührt die groß gewürfelten Schalen von 3 Pomeranzen und  $1\frac{1}{2}$  Limonien, 4 Loth Pistazien, 4 Loth geschwelte und abgezogene Mandeln, 4 Loth eingemachten Citronat und einen Viertel eingemachte Nüsse, alles grob zerschnitten, dazu, vermengt es gut mitsammen, und füllt dann diese Sulz in ein mit Oblaten belegtes Tortenblatt, um welches man einen mit Oblaten überzogenen Reif gemacht hat, wenigstens 3 Finger hoch hinein, und setzt es mit Wasser bestrichen und mit gestoßenem Zucker besäet, in einen lauen Ofen, um langsam anzuziehen, und läßt es über Nacht darinnen. Dann nimmt man den Reif weg, und gibt es mit eingemachten Früchten überlegt.

## 737. Gewürztorte.

Man arbeitet 3 Viertel Zucker, eben so viel sammt der

Hülse gestoßene Mandeln, ein halbes Loth Zimmt, ein wenig Gewürznelken, klein geschnittene Schalen von 2 Limonien auf einem Brete mit der Klare von 2 Ethern, und wenn diese zum Mäßen nicht hinlänglich wäre, noch mit einem dritten, mit einem breiten Messer gut ab, walckt den Teig nicht ganz fingerdick auß, staubt unterm Walken etwas Mehl darunter, gibt den Teig in einen mit Schmalz bestrichenen Bergtorten-Model, und bäckt es bey gelinder Wärme; dann verziert man es gebacken mit weißem und rothen Eis und besetzt es mit Gewürzbögen.

### 738. Grillirte Torte.

Man schneidet die Hälfte von  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwellte Mandeln mit einem Schneidmesser gröblich, die andere aber gestiftel, und gibt sie mit einem halb Pfund fein gestoßenen Zucker in eine Casserolle, drückt den Saft einer halben Limonie darauf, rührt es beständig über einem Kohlenfeuer, bis der Zucker zerfließt und es schön braun wird. Dann macht man eine Casserolle mit frischem Wasser auf allen Seiten naß, seihet es gut ab, gibt die mit einer Limonie fein ausgedrückte Grillasch hinein, füllt die ganze Casserolle auß, und nimmt es mit einem kleinen Messer gut abgekühlt heraus.

### 739. Kastanien-Torte.

Man schneidet fünfzehn schön gebratene und geschälte Kastanien klein, gibt sie in 12 Loth pflaumig abgetriebener Butter, in welche man 12 Loth fein gestoßenen Zucker, einen Vierteling fein gestoßene Mandeln, 3 ganze Eyer und 5 Dotter, mit der klein geschnittenen Schale einer halben Limonie, und länglicht geschnittenen Citronat nach und nach hineingerührt hat, verrührt alles gut, und backt es in einem mit etwas Butter bestrichenen Tortenblatte schön langsam.

### 740. Kaiser-Torte.

Man rührt in einem Weidling  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, eben so viel fein gestoßene abgezogene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter sammt 5 hart gesottenen, feingestoßenen Ethern mit klein geschnittenen Schalen einer Limonie, etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznelken gut mit einander ab, rührt

es mit einer Handvoll Mehl noch eine Weile, und backt es in einem mit Butter bestrichenen Tortenblatte.

#### 741. Kleyen-Torte.

Man schwellt von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln 4 Loth, und schneidet sie in Stifeln, die übrigen wischt man mit einem Tuche rein ab, und stoßt sie sammt der Hülse, vermengt sie in einem Weibling mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker gut, gibt 2 Eyerdotter und den festen Schnee von der Klare hinein, rührt es eine Weile, gibt dann wieder 2 Eyerdotter und den Schnee dazu, und so fort, bis 10 Eyer darin sind, und rührt den Teig, bis er pflaumig wird. Dann gibt man 2 Zelteln geriebenen Chocolate, die gestiftelten Mandeln, 4 Loth länglich geschnittenen Citronat dazu, stellt es in einem, sammt dem Reife mit Butter bestrichenen Tortenblatte in den Ofen, aber gleich, damit sich die Mandeln und der Citronat nicht zu Boden setzen, backt es bey einer gelinden anhaltenden Wärme  $\frac{3}{4}$  Stunden, überzieht es mit Pomeranzeneis, und verziert es mit grünen Früchten.

#### 742. Linzer-Torte.

Man befeuchtet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln während des Stoßens mit etwas Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, stoßt ein halbes Pfund Zucker mit etwas Bagnigie und der Schale einer klein geschnittenen Limonie fein, gibt zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter unter dem Abtreiben einen Löffel voll kaltes Wasser, den Saft einer Limonie, 2 Eyerdotter und die Mandeln sammt dem Zucker, und rührt, wenn es recht pflaumig ist,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl ganz leicht darunter. Man macht davon entweder eine Stangel- oder Blättertorte. Im ersten Falle bestreicht man die mit Eingefottenem gefüllte und mit Stangeln schön geflochtene, mit Eyerklar, und bäckt sie mit grob gestoßenem Zucker besäet, bey anhaltender Wärme. Diesen Teig kann man auch zu kleinen Bäckereyen verwenden, als zu Bregeln, Torteletten &c.

#### 743. Gerührte Linzer-Torte.

Man befeuchtet  $\frac{1}{4}$  Pfund geschwellte Mandeln während des Stoßens mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, stoßt

ein halbes Pfund Zucker, etwas Vaniglie und die klein geschnittene Schale einer Limonie, rührt es sodann in  $\frac{1}{2}$  Pfund pflaumig abgetriebener Butter, in welches man den Saft einer halben Limonie und 4 Eyerdotter nach und nach hineingerührt hat, und mengt zuletzt  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl darunter. Man slicht entweder eine Torte mit schönen Stangeln, oder macht davon 3 gleiche Blätter, die man mit Eyerklar bestreichen und mit Zucker bestreut schön backt, dann jedes abgekühlte Blatt mit einem andern Eingefottenen füllt und übereinander legt, und dann mit Pomeranzeneis oder mit grünen Früchten verziert. Wird es eine Stangeltorte, so gibt man einen Reif um das Blatt, um das Rinnen des Teiges zu verhüten.

#### 744. Pinzerteig, brauner.

Man stoßt  $\frac{1}{2}$  Pfund mit einem Tuche abgewischte Mandeln sammt der Hülse fein, arbeitet  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, in welches man eben so viel Butter blätterweis geschnitten hat, auf einem Brete mit dem Walker gut ab, gibt Obiges mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker, der klein geschnittenen Schale einer Limonie,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und einigen fein gestoßenen Gewürznelken, 3 Eyerdottern, und hinlänglich gutem Obers, daß es durchnäßt, dazu, und macht mit einem breiten Messer den Teig zusammen. Man bereitet auch eine mit Eingefottetem gefüllte Stangeltorte daraus, doch ist sie in Blättern gebacken und gefüllt am besten. Der Teig darf nur so fest seyn, daß man ihn gut ausmachen kann.

#### 745. Mandel-Torte, gerührte.

Man befeuchtet im Stoßen  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwellte Mandeln, schneidet von einer Pomeranze oder 2 Limonien die Schalen klein, gibt alles mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker in einen Weidling, wo man es mit 2 ganzen Eiern, und 6 Dottern, die man nach und nach hineingibt, eine halbe Stunde rührt. Die Zeit des Rührens kann man zwar nicht genau bestimmen, doch ist der Teig erst dann gut, wenn er weiß ist, und im Weidling zu steigen anfängt; doch darf man ihn nie so lange rühren, bis er wieder zusammenfällt, sonst würde die Torte zu fest werden. Dann mengt man in den

Teig den festen Schnee von 3 Eyerklaren und bäckt dieß Alles in einem mit Schmalz bestrichenen Model langsam. Nie darf eine gerührte Torte gleich in die Hitze gehen; wenn sie ausgebacken ist, was man leicht mit Hülfe einer großen Nadel sehen kann, so läßt man sie herausgestürzt etwas abkühlen. Dann überzieht man die Torte mit einem vorher gemachten Chocolate-Guß warm, welchen man so bereitet: Man siebt 4 Zelteln fein geriebene Chocolate durch ein feines Sieb in einen Weidling, rührt es mit der Klar von einem Ey, und reicht dieß nicht hin, so rührt man mehr Eyerklar so lange dazu, bis er recht pflaumig wird, und läßt die damit überzogene Torte in dem schon abgekühlten Ofen trocknen.

#### 746. Mandel-Torte, gestiftelte.

Man gibt auf 3 Viertel Zucker, welchen man mit  $\frac{1}{2}$  Eitel Wasser so lange kochen läßt, bis er sich spinnt, ein Pfund geschwellte und gestiftelt geschnittene Mandeln, 4 Loth geschnittene Pistazien, 6 Loth geschnittenen Citronat, die klein geschnittene Schale einer Limonie, sammt derselben Saft, läßt es wohl vermengt ein wenig anziehen, und es dann auskühlen. Hernach rührt man 2 Eyerdotter hinein, backt es bey gelinder Hitze in einem mit Oblaten belegten Torteablatte, und verziert es mit gefärbtem Eis und grünen Früchten.

#### 747. Gestiftelte Mandel-Torte in Streifen.

Man rührt 10 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit etwas Limoniensaft und Eyerklar, die aber vorsichtig hingerührt werden muß, in einen Weidling zu schönem dicken Eis, und mengt eben so viel gestiftelt geschnittene Mandeln leicht darunter. Eben so rührt man in einen andern Weidling ein Chocolateis, aber ohne Limoniensaft, mengt auch gestiftelt geschnittene Mandeln dazu, bestreicht 2 fingerbreite Streife von Oblaten mit der Masse messerrückendick, und auch den mit Butter bestrichenen Bergtorten-Model streifweis, einmahl schwarz, dann weiß, und trocknet es in einem überkühlten Ofen. Unterdessen reibt man 6 Loth Zucker mit 1 oder 2 Pomeranzen ab, daß der Zucker schön gelb wird, stoßt ihn fein, wälkt auf einem Brete einen, mit einem breiten

Messer und etwas Eyerklar festgemachten Teig 2 messerrücken-dick aus, sticht Blätter mit einem kleinen Krapfenstecher aus, und mit einem ganz kleinen in der Mitte, daß es einen Kranz bildet, legt es auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech, und trocknet es in einem kühlen Ofen. Dann pickt man die getrockneten Kränze mit gesponnenem Zucker auf die getrocknete Torte, und in jedes Kränzchen abwechselnd eine eingesottene grüne Zwetsche, in das andere aber eingesottene Nüsse oder grüne eingesottene Mandeln.

#### 748. Mandel = Torte, getrocknete.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker in einem messingenen Becken, es wiederholt umrührend, auf einem Kohlenfeuer so lange trocknen, bis es zusammen klebt, gibt dann die auf dem Reibeisen fein geriebene Schale von 4 Limonien sammt derselben Saft, 2 Loth gröblich geschnittenen Citronat, zuletzt ein ganzes Ey und 2 Dotter dazu, rührt alles gut unter einander, füllt 3 Theile von diesem Teig auf ein mit Oblaten belegtes Bergtorten = Blatt, belegt das Blatt mit kleinen Kränzchen, die man von dem vierten Theile des Teiges gemacht hat, bestreicht es mit Eyerklar und bäckt es mit gestoßenem Zucker besäet bey gelinder Wärme, ziert die ausgebackene Torte mit Eis, und füllt in die Kränze ganze Weichseln mit den Stängeln.

#### 749. Pomeranzen = Torte.

Man rührt 3 Eyerdotter nach und nach in 3 Loth pflaumig abgetriebener Butter, gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln hinein, rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde, streut einen Viertelung gesiebten Zucker daran, und rührt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde. Dann gibt man die auf einem Reibeisen bis auf das Weiße abgeriebene, und mit 6 hart gesottenen Eyerdottern fein in einem Mörser gestoßene Schalen von 2 großen oder 3 kleinen Pomeranzen mit 2 Loth feinem Mehl dazu, und rührt es so viel, daß es wohl untereinander kömmt, streicht 2 Theile von dem Abgetriebenen auf ein mit Butter bestrichenenes Tortenblatt mit einem Messer schön gleich aus einander und füllt es mit eingesottene Marillen; den dritten Theil des Teiges

spricht man ringartig herum, bestreicht die Torte mit Eyerklar, und bäckt die mit grob gestoßenem Zucker besäete schön langsam, und ziert sie dann mit Eis-Mandelbögen.

### 750. Quitten-Torte.

Man läßt 1 Pfund Zucker in einem messingenen Becken mit einem Seitel Wasser so lange kochen, bis der Zucker sich zu spinnen anfängt, gibt 1 Pfund in dünne Spalten geschnittene schön geschälte und reife Quitten in den gesottene Zucker, läßt es, wiederhohlt aufrührend so lange kochen, bis es sich sulzet, und läßt es dann mit 12 Loth gestiftelt geschnittenen Mandeln, 4 Loth eben so geschnittenen Citronat, den Saft und der klein geschnittenen Schale von 2 Limonien ein wenig langsam aufkochen. Hat es sich gesulzet, so streicht man es auf ein mit Oblaten belegtes Tortenblatt schön glatt, und gibt, wenn es steif ist, Limonieneis darüber, und trocknet es dann im Ofen.

### 751. Spanische Wind-Torte.

Der Zucker und die Eyer müssen in gleicher Quantität gewogen werden, denn so viel Eyer als man zur Torte braucht, eben so viel Zucker wird genommen. Zu einer Torte auf 12 Personen acht schöne große Eyer und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Den mit etwas Baniglie fein gestoßenen Zucker trocknet man gut auf einem Ofen oder an einem andern warmen Orte, siebt ihn dann, sondert von den Eyern die Klare (die Eyer müssen aber im Sommer an einem kühlen Orte liegen, oder eine Stunde vor dem Gebrauche auf Eis gelegt werden), schlägt davon einen sehr festen Schnee, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde auf einem Siebe liegen, damit sich die wässerichten Theile davon verlieren, gibt den Schnee dann mit dem Zucker in eine tiefe Schüssel, und vermengt es sehr schnell mit eben der Ruthe, mit welcher man den Schnee schlug, als wollte man wieder einen Schnee schlagen. Dann streicht man den Faum auf ein sammt dem Reife mit etwas Butter bestrichenes Tortenblatt, Daumen hoch mit einem Messer, und bäckt ihn entweder in drey Blättern oder in zwey hohen Kränzen. Sollen es Kränze werden, so streicht man den Faum mit einem Messer auf den

Rand 3 Finger breit und 4 Finger hoch, dann macht man mit einem Kaffeelöffel in den Kranz 2 Finger breit von einander entfernt, Einschnitte, und gibt Acht, daß der Ofen bey dem Backen nicht mehr Wärme habe, als was der hineingestreckte Arm ertragen kann. Der Zucker muß sehr schnell mit dem Schnee vermengt werden, so muß man auch den Schnee sehr schnell auf die Blätter streichen, damit er nicht wässericht werde. Am sichersten verfährt man bey dem Backen, wenn Tags vor dem Gebrauche, man Nachmittag zuerst in dem geheizten Ofen etwas backt, und erst dann, wenn dieß aus dem Ofen kömmt, und er überkühlt ist, die Torte hineingibt, und sie über Nacht darinnen läßt. Die Blätter füllt man entweder mit Milchsaum oder mit Limonien oder Pommeranzen-Gefrorenen. Ist die Torte in Kränzen gebacken, so stürzt man das in einer festen Masse Gefrorene auf die Schüssel, und legt die Kränze so darüber, daß in die Höhlung derselben Gefrorenes kömmt. Doch die Torte muß erst dann gefüllt werden, wenn man sie zur Tafel geben soll.

### 752. Torte von geläutertem Zucker.

Man läutert 1 Pfund feinen Zucker in einem messingenen Becken mit etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser; ist er so viel eingesotten, daß er bald zu spinnen anfängt, so mengt man  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwellte klein geschnittene Mandeln, 4 Loth klein geschnittenen Citronat, 4 Loth Marmelade, 4 eingesottene Nüsse, und die Schalen von 2 Limonien, alles klein geschnitten, so lange damit ab, bis es steif zu werden anfängt. Dann gibt man die abgerührte Masse auf ein mit Oblaten belegtes Bergtorten-Blatt schön rund, läßt es auskühlen, und ziert das mit Zucker bestreute mit eingesottene Früchten.

### 753. Zucker-Torte.

Man vermengt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, eben so viel mit etwas Vaniglie vermischten, fein gestoßenem Zucker, den klein geschnittenen Schalen einer Limonie, und 5 hartgekochten, durch ein Sieb geschlagenen Eyerdottern gut unter einander, gibt in die Mitte  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, verwalkt es gut, gibt 3 Eyerdotter und so viel Obers, als zum Raffen nöthig ist,

dazu, und macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen, er darf aber nicht zu fest seyn. Man schneidet dann aus dem kleinfingerdick ausgewalkten Teig 3 gleiche Blätter, und läßt sie schön gebacken auskühlen. Man bestreicht jedes Blatt mit einem andern Eingefottenen, setzt sie zusammen und überzieht es mit Limonieneis, dessen Zubereitung folget: Man gibt zu 12 Loth feingestossenen und gesiebten, vorher auf einer Limonie abgeriebenen Zucker, wobey man sich hüthen muß, daß man die Limonie nicht zu tief reibe, weil es sonst bitter würde, in einem Weidling, von  $\frac{1}{2}$  Limonie den Saft, später auch den der andern Hälfte, und rührt es gut ab. Sollte das Eis noch nicht dünn genug seyn, so gibt man noch etwas Saft dazu, verrührt dann dieß eine halbe Stunde gut, überzieht, wenn es recht pflaumig ist, damit die Torte, und läßt in dem schon überkühlten Ofen das Eis langsam trocknen.

#### 754. Carmeliter-Torte.

Man schlägt in einem Weidling 6 ganze Eyer und 6 Dotter, rührt es eine Viertelstunde gut auf, gibt ein halb Pfund gestossenen Zucker dazu, klopft und rührt es so lange, bis es recht dick wird. Dann rührt man unter das Aufgeklopfte einen Viertel geschwellte und klein zusammen geschnittene Mandeln, staubt sechs Loth gesiebtes Stärkmehl und sechs Loth schönes Kochmehl darunter, gibt die klein geschnittene Schale einer Limonie dazu, bestreicht ein Tortenblatt sammt dem Reife mit Butter, füllt es mit dem Gerührten an, und backt es, mit den übrigen Mandeln besäet, schön langsam, macht darüber ein Eis, oder besäet die Torte mit Zucker und gibt sie zur Tafel.

#### 755. Torte Crocante.

Man legt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und 14 Loth klaren Zucker in die Mitte von 3 Viertel Mehl, und knetet alles mit 2 Löffeln voll in den Zucker gegossenen Wassers gut durch einander. Dann schneidet man aus dem nicht zu dünn ausgewalkten Teige die Torte, bildet von dem übrigen Teige mit beliebigen Ausstecherln Rosen, Kränze, Sterne u. dgl., backt alles gut und verziert damit die Torte.

## 756. Kraft-Torte.

Man rührt 1 Pfund Zucker zu 16 abgequirlten Eyerdottern und nach und nach 1 Pfund gutes Stärkmehl daran, bis der Teig etwas dick wird und Blasen wirft. Dann rührt man unterdeß die Eyerklar der 16 Eyer zu Schnee, bis er Blasen wirft, würzt es mit einem Loth gestoßenem Anies,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken und Muscatenblüthe, vermengt dann diesen Teig mit dem andern sehr gut, und bäckt ihn in beliebigen Formen.

## 757. Wiener-Torte.

Man nimmt zu 10 Eiern eben so schwer Butter, Zucker und feines Mehl, rührt die ausgewaschene Butter mit den Eiern zu Schaum, und schlägt sie dann noch einige Zeit mit dem Zucker. Dann verrührt man das dareingegebene Mehl, etwas Muscaten, Zimmt und geschnittene Citronenschalen gut untereinander, streicht diese Masse auf einem großen Bogen Papier oder in beliebige Formen von der Dicke eines halben Zolles, belegt sie auf den Seiten mit zugeschnittenen Papierstreifen, und bäckt sie in einem mäßig geheizten Ofen gut aus. Sind sie kalt, so streicht man zwischen dem Boden beliebige eingemachte Früchte, dann glazirt man sie mit Zucker, Eyrweiß und Citronensaft, und verziert sie mit verschiedenen eingemachten Früchten.

## 758. Wiener-Torte auf andere Art.

Man vermengt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 3 ganze Eier, 3 Dotter,  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Biergerm, 3 Viertel feines Mehl, etwas Salz und gestoßenen Zucker gut unter einander, und macht mit Milch einen dicklichen Teig daraus, läßt ihn eine Weile aufgehen, wälkt dann einen Messerrücken dicken Boden in eine mit Butter bestrichene Tortenform, gibt kleine und große Rosinen, die man mit etwas Wein und Zucker bis zum Aufquellen gekocht hat, darauf, macht mit kleinen Streifen von dem übrigen Germteig ein Gitter darauf, bestreicht es mit Eiern, und bäckt dann die Torte.

## 759. Baum-Torte.

Man klärt ein Pfund frisches Rindschmalz ab, damit al-

les Salz heraus kömmt, rührt es mit Rahm, 1 Pfund gestoßenem Zucker, 16 abgequirkten Eyerdottern, der abgeriebenen gelben Schale einer Citrone und etwas gestoßener Muscatenblüthe gut ab, schlägt die Eyerklar der 16 Dotter zu einem Schnee, und rührt ihn mit 1 Pfund feinem Weizenmehl zu Dbigem, bis der Teig Blasen wirft. Dann legt man einen dünn mit Butter bestrichenen Bogen Papier in eine mit etwas Butter beschmierte Tortenpfanne, streicht den Teig einen starken Messerrücken dick auf das Papier, und macht den ersten Guß bey einem gelinden Feuer von oben und unten braun, macht dann wieder ein solches Blatt, und so fort, bis der ganze Teig auf diese Art ausgebacken ist. Wenn etliche Güsse gebacken sind, so kann man Confituren darauf streichen, und darauf wieder einige Güsse backen. Vorzüglich muß man merken, daß, wenn der erste Guß braun genug ist, unten nur sehr wenig oder kein, und oben nur ein gelindes Kohlenfeuer seyn darf, und daß unten in der Mitte der Tortenpfanne gar kein Feuer sey, weil die Bäckerer sonst leicht verbrannt würde.

#### 760. Zwetschken-, Kirschen-, Johannisbeeren-, Himbeeren-, Erdbeeren- und andere Muß-Torten.

Die verschiedenen Muße mengt man mit gestoßenem Zucker, Zimmt, Nelken, etwas Wein nebst geschnittenem Citronat und Citronenschalen gut unter einander, füllt sie in die Torte, wo man dann wie bey den übrigen verfährt.

#### 761. Rahm-Torte.

Man quirkt in einem Seitel guten Rahm 8 Eyer ab, und läßt dieß mit etwas Rosenwasser beym Feuer, unter öfterem Umrühren, bis es zu kochen anfängt, zusammenlaufen. Dann seihet man mittelst eines Siebes den Topfen weg, rührt das Gesiehene in einem Weidling mit ein Paar Ehern ab, mengt kleine Rosinen, gestoßenen Zucker, Zimmt, geschnittene Mandeln und Citronenschalen darunter, füllt damit eine Torte, die man in einem nicht zu heißen Ofen bäckt.

#### 762. Schwarze Mandel-Torte.

Man schlägt zu  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Mandeln, wozu man

4 Löffel Rosenwasser und 9 Loth gestoßenen Zucker gegeben hat, nach und nach 8 Eyer, rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite, vermengt es dann mit  $\frac{1}{2}$  Loth feinem Stärkmehl gut, gibt das abgeriebene Gelbe einer Citrone,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth Zucker,  $\frac{1}{2}$  Quintel Melken und eben so viel Muscatnuß und Blüthen dazu, und verfährt dann, wie bey den Mandeltorten.

### 763. Leipziger-Torte.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestosene Mandeln, 10 gequirte Eyerdotter, eines nach dem andern hinein, gibt 3 Löffel Rahm, eben so viele gute Germ, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rührt noch  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker daran, damit der Teig dicklich wird, und bäckt ihn in beliebigen Formen.

### 764. Eyer-Torte.

Man treibt  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter zu Schaum, schlägt nach und nach, immer 2 auf einmahl, 24 ganze Eyer daran, und rührt es dann  $\frac{1}{2}$  Stunde lang immer nach einer Seite. Dann gibt man 3 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer oder zweyer Citronen dazu, treibt es gut durch einander, rührt dann den Schnee von 2 Eyerklaren langsam hinein, macht unterdessen einen Boden von Butterteig, gibt die Masse in die Form, und bäckt sie langsam.

### 765. Erdbeeren-Torte.

Man rührt 1 Seitel sauber geseene und gewaschene Erdbeeren, Zucker, Zimmt und klein gehackten Citronat mit in Wein erweichter Semmelschmolle gut unter einander, füllt dieß dann in eine Torte von gutem Blätterteige, macht ein Gitter statt des Deckels darauf, und bäckt sie. Wenn sie dann aus dem Ofen kömmt, so wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut, und in jedes Loch des Gitters eine schöne große Garten-Erdbeere gesteckt.

## B. Ordinäre und kleine Bäckereyen.

### 766. Tyroler-Strudel.

Man schlägt zu 1 Pfund in  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz gerösteten und gesalzenem Mehl 5 Dotter und 2 ganze Eyer, gibt 3 oder 4 Löffel Germ und 6 Löffel voll Milch dazu, verfährt damit, wie bey einem Buttermeyge, walkt ihn messerrücken-dick aus, schneidet ihn nach der Länge in der Mitte von einander, streicht darauf eine Fülle von 1 Viertel Mandeln, 1 Viertel gesiebten Zucker, 6 Dottern und 2 ganzen Eiern, das man alles gut abrührt, rollt jeden Theil eine Handbreit zusammen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Papier, richtet sie so, daß sie rund werden wie Milchrahmstrudeln, backt sie auf einer Platte, und bestreuet sie dann mit Zucker.

### 767. Ein Guß über Kuchen.

Zu einem großen Kuchen nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, vermische ihn mit 4 Löffel voll Rosenwasser und der Klare von 2 Eiern; schlage dieß wohl, und überziehe mittelst einer Feder, den Kuchen damit, wenn er bey-nahе kalt ist; setze ihn dann wieder in den Ofen, damit der Guß hart werde, aber laß ihn nicht zu lange darin. Dann bringt man ihn an einen trockenen Ort.

### 768. Ein Guß über einen sehr großen Kuchen.

Man vermischt das Weiße von 20 frischen Eiern mit 1 Pfund geriebener und fein gesiebter Raffinade, Pomeranzenblüthwasser und Citronenschalen. Dieß schlägt man 3 Stunden lang, bis die Mischung dick und weiß ist, breitet sie dann über den Kuchen, und setzet ihn in einen kühlen Ofen, in welchem man ihn 1 Stunde läßt.

### 769. Gewöhnlicher Kuchen.

Man vermischt  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 4 Eyer, 1 Loth Kümmel und 1 Glas süßen Wein gut mit einander, rührt es gut ab, und backt es schnell.

## 770. Auf andere Art.

Man reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 2 Pfund Mehl und 3 Löffel voll Germ zu einem Teige, läßt diesen  $1\frac{1}{2}$  Stunden aufgehen, mischt die Dotter und die Klare von 4 Eiern, jedes besonders geschlagen, 1 Pfund Zucker, 1 Seitel Milch, 1 Glas süßen Wein, die Schale einer Citrone, 1 Theelöffel, voll Ingwer und 1 Pfund Corinthen und etwas Zimmt dazu und bäckt es.

## 771. Ein trefflicher Kuchen.

Man reibt 2 Pfund trockenes Mehl mit 1 Pfund Butter in bloßem Wasser und Rosenwasser ausgewaschen; thut 3 Löffel voll Germ in warme Milch und Wasser, und vermischt dieß mit Obigem. Lasse es  $1\frac{1}{2}$  Stunden am Feuer aufgehen, und füge hinzu: 2 Pfund Corinthen, 1 Pfund gesiebten Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, 12 Loth entsteinte und gehackte Rosinen, eine halbe geriebene Muscatnuß, Zimmt, einige Nelken, die geriebene oder feingehackte Schale einer Citrone, 1 Glas Wein, 1 Glas Brantwein, die Dotter und die Klare von 12 Eiern, jedes besonders, Pomeranzen, Citronen und Citronat. Dieser Kuchen muß schnell gebacken werden.

## 772. Reise-Tropfkuchen.

Bermische 2 Pfund Mehl mit 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Corinthen, 2 Eiern, 1 großen Löffel voll Pomeranzenblüthwasser, eben so viel Rosenwasser, süßen Wein und Brantwein; mache daraus einen steifen Teig und tröpfle ihn auf Metallplatten, die mit Mehl bestreuet sind. Es wird bald ausgebacken seyn.

## 773. Platte Kuchen, die sich lange halten.

Bermische 2 Pfund Mehl mit 1 Pfund Zucker und 1 Loth Kümmel, mit 4 oder 5 Eiern und einigen Löffeln voll Wasser; mache hieraus einen steifen Teig, rolle ihn dünn und zerschneide ihn in Kuchen. Backe diese auf Metallplatten, die mit Mehl bestreut sind. Während sie backen, koche 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser zu einem dünnen Syrup; tunke nun jeden heißen Kuchen in den heißen Syrup, und stelle sie

auf kurze Zeit wieder in den Ofen um zu trocknen. Sobald derselbe kühler ist, kommen sie noch einmahl hinein, und bleiben darin 4 oder 5 Stunden.

#### 774. Kleine, weiße Kuchen.

Trockne  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl; reibe hinein wenig gestoßenen Zucker, 2 Loth Butter, 1 Ey, etwas Kümmel, und so viel Milch und Wasser, als erforderlich ist, einen Teig daraus zu machen, rolle diesen dünn auß, zerschneide ihn in Kuchen, und backe sie  $\frac{1}{4}$  Stunde auf Metallplatten.

#### 775. Kleine, mürbe Kuchen.

Rühre mit 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Ey und 1 oder 2 Löffel voll dünnen Rahm, um daraus einen Teig zu machen. Sobald er vermischt ist, thue Corinthen in die eine, und Kümmel in die andere Hälfte. Zerschneide sie in kleine Kuchen, und backe diese auf Metallplatten.

#### 776. Corinthen-Kuchen.

Vermische  $\frac{1}{8}$  Meßen Mehl mit 1 Pfund getrockneten und gesiebttem Zucker, 3 Pfund Corinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund entsteinen und gehackten Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Loth Muscatenblüthe und Nelken, 20 Körnern Jamaika-Pfeffer, 1 zerriebenen Muscatnuß, der fein zerschnittenen Schale einer Citrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund mit Pomeranzenblüthewasser gestoßene Mandeln. Schmelze 2 Pfund Butter in  $\frac{1}{2}$  Seitel jedoch nicht heißen Obers, thue dazu 1 Seitel süßen Wein, 1 Glas Branntwein, die Dotter und die Klare von 12 Eiern, jedes besonders geschlagen und  $\frac{1}{2}$  Seitel gute Germ. Schlage dieß Alles eine Stunde lang.

Wenn du einen Guß darüber machen willst, so thue dieß, wenn der Kuchen gahr ist, und schicke ihn auf eine Viertelstunde zurück in den Ofen; ist der Ofen aber warm, so halte ihn mehr an der Doffnung und die Thüre offen, damit die Farbe des Kuchens nicht leide.

#### 777. Auf andere Art.

Vermische 10 Loth Butter mit 3 Pfund Mehl, 10 Loth Corinthen und 3 Löffel voll Germ in 1 Seitel Milch warm

gemacht. Mache nun einen leichten Teig oder forme daraus 12 Kuchen, die auf einer Metallplatte eine halbe Stunde backen müssen.

### 778. Ein Pfund = Kuchen.

Rühre 1 Pfund Butter zu Rahm und mische dazu 8 Eyer, Weißes und Gelbes besonders geschlagen. Habe gewärmt in Bereitschaft: 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, einige gestoßene Nelken, Zimmt und Muscatnuß. Wenn dieß Alles gemischt und wohl geschlagen ist, so thue man dazu ein Glas Wein und etwas Kümmel. Schlage ihn eine volle Stunde und backe ihn eine Stunde in einem heißen Ofen.

### 779. Königin = Kuchen.

Vermische 1 Pfund Mehl, mit 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Corinthen. Wasche 1 Pfund Butter in Rosenwasser, reibe sie wohl und thue dazu 8 Eyer. Weißes und Gelbes besonders, schlage alles eine Stunde, fülle damit kleine Formen an, jedoch nur halb voll, und streue Zucker oben auf.

### 780. Shrewsbury = Kuchen.

Nimm 1 Pfund Zucker, 3 Pfund Mehl, gestoßenen Zimmt und eine geriebene Muscatnuß, thue Rosenwasser zu 3 Eiern und vermische dieß Alles mit so viel geschmolzter Butter, als erforderlich ist, dem Ganzen die gehörige Dicke zu geben. Knete den Teig wohl, rolle ihn dünn aus und forme ihn.

### 781. Sunbridge = Kuchen.

Reibe 12 Loth Butter mit 1 Pfund Mehl ab, mische dazu 12 Loth Zucker, 2 Eyer und mische davon einen Teig. Rolle ihn dünn, schneide Kuchen daraus, mache mit einer Gabel obenauf kleine Vertiefungen, und bestreue sie mit Kümmel oder mit Zucker, nachdem sie mit Eyweiß bestrichen sind.

### 782. Reismehl = Kuchen.

Vermische 20 Loth Reismehl mit 6 Loth Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 Eyerdottern und dem Weißem von 6 Eiern, nebst der gehackten Schale einer Citrone. Schlage alles auf

einem gelinden Feuer mit einer Ruthe, schiebe es dann gleich in den Ofen und backe es 40 Minuten.

### 783. Wasserkuchen.

Trockne 3 Pfund Mehl, thue dazu 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter und 2 Loth Kümmel. Mache hieraus einen Teig mit  $\frac{3}{4}$  Eitel kochender frischen Milch, rolle ihn dünn aus, zerschneide ihn in Kuchen, und backe sie in einem kühlen Ofen.

### 784. Schwammkuchen.

Nimm so viel Zucker als 10, so viel Mehl, als 6 Eyer betragen; schlage die Dotter mit dem Mehl, und das Weiße besonders, zu einem steifen Schaum, vermische dann nach und nach das Weiße und das Mehl mit den andern Bestandtheilen, und schlage Alles eine halbe Stunde. Backe es eine Stunde in einem heißen Ofen.

### 785. Theekuchen.

Reibe  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl; thue dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen, 12 Loth Zucker, das Gelbe von 2, und das Weiße von 1 Ey und 1 Löffel voll Branntwein. Rolle den Teig dünn aus, bestreiche ihn mit Eymeiß, und streue Zucker darauf, oder nicht.

### 786. Berton-Kuchen.

Reibe mit 12 Loth Butter 1 Pfund Mehl und 3 große Löffel voll Germ, mache daraus mit Milch einen Teig und forme Kuchen davon.

### 787. Ein Bisquit-Kuchen.

Zu 1 Pfund Mehl mische 5 Eyer,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser. Schlage es flüchtig und backe es 1 Stunde.

### 788. Makronen.

Stoße  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln mit 4 Löffel voll Pomeranzenblüthwasser, thue dazu den Schaum des Weißen von 4 Eiern und 1 Pfund gesiebten Zucker. Lege den Teig auf Oblaten, forme daraus Makronen.

## 789. Krachnüsse.

Vermische  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Kümmel; schmelze  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in 2 Löffel voll süßen Wein, und mache daraus mit 4 geschlagenen Eiern einen Teig; rolle ihn, so dünn wie Papier, aus; forme Küchlein davon, bestreiche sie mit Eyweiß, und bestreue sie mit Zucker.

## 790. Brezeln.

Vermische mit 1 großem Maßel Mehl eine halbe geriebene Muscatnuß, 4 Eyerdotter und 4 Löffel Rosenwasser. Knete daraus mit kaltem Wasser einen steifen Teig; dann rolle 1 Pfund Butter hinein, und forme Brezeln davon, die du in einen Kessel mit kochendem Wasser legst und kochst, bis sie schwimmen; wo sie dann herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt werden. Sobald sie erhärtet sind, breite sie aus einander, um völlig zu trocknen, und backe sie auf Metallplatten.

## 791. Aniesbrezeln.

Rühre  $\frac{1}{2}$  Viertel Schmalz und  $\frac{1}{2}$  Viertel Butter unter einander wohl ab, schlage 3 ganze Eyer und 2 Dotter darunter, hernach beyläufig ein Seitel Mehl, 2 Eßlöffel voll Germ, 3 Löffel voll Milchrahm, 3 Loth Zucker, 2 Löffel voll Rosenwasser, nach Belieben Anies und etwas Salz, lasse es etwas aufgehen, walke es aus, aber nicht zu fest, formire Brezeln daraus, bestreue sie mit Anies, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backe sie. Man kann auch etwas Zimmt und Rosenwasser dazu geben.

## 792. Aniesbrot.

8 Loth Zucker, 8 Loth Stärkmehl, 5 Eyer, 2 Loth Mandeln, 2 Quentchen Cardamomen, 2 Quentchen Muscatenblüthe, Anies nach Belieben, schlägt man in einen Weidling, gibt es in eine beliebige Form, und backt es in der Bratröhre, oder im Ofen.

## 793. Schlangenkuchen.

Man nimmt 2 Maß Mehl, 1 Pfund Butter, 4 Eyer, ungefähr 3 Löffel voll Germ, und 1 Seitel Milch; hiervon

werden die Eyer abgequirlt, und aus diesen zusammen ein Teig gemacht, dieser ausgewalkt, wie zu einer Torte, darauf wird wieder Butter gezupft und mituntergearbeitet, wie bey einer Buttertorte. Alsdann wird es wieder gewalkt, nach Belieben Rosinen und Weinbeeren darauf gestreuet, zusammen gedrehet, zu einer Schlange formirt, und auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt. Wenn sie nun aufgegangen ist, so wird sie in einem Backofen oder Bratröhre gebacken.

#### 794. Ein guter Kugelhopf.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl und 14 Eyer werden, eins nach dem andern, angerührt, von den letzten 3 Ethern das Weiße zurückgethan, und mit einem Seitel Milch, einigen Löffeln Germ, 3 Seitel Mehl und etwas Salz und Saffran zusammen geschlagen; dann wird diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form gethan, worin man sie in irgend einem Orte aufgehen läßt, und im Ofen oder in der Bratröhre backt.

#### 795. Rosinenkuchen.

Man nehme 12 Eyer, 1 Viertel gesäuberte, große und eben so viele kleine Rosinen, 4 Loth länglich und würfelig geschnittenen Citronat, abgeriebenen oder klein geschnittene Citronenschalen, gestoßene Muscatenblüthe, etwas Salz, 1 Seitel süßen Rahm, 1 Pfund feines Weizenmehl und einige Hände voll Semmelbröseln; rührt und schlägt dieß wohl untereinander, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Form und backt es.

#### 796. Frischer Kirschen-oder Zwetschkenkuchen.

Man rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu Schaum, 2 ganze und von 3 Ethern die Dotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, 2 Löffel voll gute Germ und etwa 4 Löffel voll gute warme Milch dazu, knete daraus einen Teig, so lange, bis er sich von dem Weidling losschält, und läßt ihn dann aufgehen. Nun schneide man  $\frac{1}{4}$  Pfund geschälte Mandeln klein würfelig, röste etwa 2 Pfund gute saure Kirschen oder Zwetschken in einem Stückchen Butter nur etwas, lasse sie auf einer Schüssel kalt werden, schneide 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, und die Schale einer halben Citrone klein, bestreibe ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es stark mit geschnittenen Mandeln, und über diese

Zucker und etwas Semmelmehl. Von dem aufgegangenen Teige wird nun die Hälfte auf dem Kuchenbleche ausgewalket, Zucker, Zimmt und die Hälfte vom Citronat und übrigen darüber gestreut, und die Kirschen dicke darauf, auf diese aber wieder Zucker, Zimmt und das Uebrige vollends übergestreut, die andere Hälfte des eben so ausgebreiteten Teiges darüber gelegt, und die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Handvoll gestoßenem Zucker darüber gesäet; dann läßt man den Kuchen noch einmahl aufgehen, und in guter Hitze backen.

### 797. Rahmkuchen.

Ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Pfund feines weißes Weizenmehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund zerpflückte Butter, 1 Seitel guten Rahm und 6 Loth Zucker, knete man zu einem Teige, und mache daraus einen etwa messerrückendick aufgewalkerten Kuchen, bestreicht diesen mit Eyer und mit unter einander gemischten, klein gehackten Mandeln, gestoßenem Zucker und Zimmt, dem klein geschnittenen Gelben einer Citrone, und backt ihn auf Blech.

### 798. Guter Napfkuchen.

Ein Pfund ausgewaschene, abgetrocknete Butter reibe man in einem Weidling einseitig zu Schaum, und 12 — 13 Eyer dazu, und etwas feines Weizenmehl, 3 Viertel gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßene Muscatenblüthe, 12 Loth süße und 4 Loth abgebrühte, mit Milch oder Rosenwasser gestoßene bittere Mandeln. Wenn dieses gut durcheinander gerieben ist, gieße man etwa ein Seitel gute M. h oder Rahm und noch einige Pfund feines Mehl, 4 — 5 Löffel voll gute Germ, rührt dieß wieder durch, und gibt noch länglich würfelig geschnittenen Citronat und etwas Drangenblüthenwasser dazu. Diese gut durcheinander gerührte Masse thut man nun in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform, läßt sie noch eine Weile aufgehen, und backt sie dann im Backofen oder in der Bratenröhre.

### 799. Pfannkuchen.

Man quirlt etwa acht Eyer und ein Seitel gute Milch oder Rahm,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgetrieben,  $\frac{1}{2}$  Pfund zerlassene Butter, etwas Mus-

catenblüthe und 3 Viertel oder 1 Pfund feines Mehl, auch nach Belieben kleine Rosinen, und rühre dieß gut untereinander. Nun wird ein flacher, eiserner oder irdener Topf oder eine Pfanne heiß gemacht, und ein Stück, oder einige Löffel zerlassene Butter hineingethan, nach allen Seiten zu gedreht, von der Masse ein guter Löffel voll hineingethan, und eben so umgedreht, daß es gleich dünn wird, und wenn er auf einer Seite gebacken, mit einem blechernen Fischlöffel gewendet, und auf der andern Seite eben so etwas hart gebacken, dann mit Butter bestrichen, oder mit Zucker überstreut, und aufgetragen wird.

### 800. Mandelringe.

Hierzu nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund abgebrühte, gestoßene Mandeln; 4 Loth Rosenwasser, 8 Loth Eyweiß, welches letztere man zusammenquirlt, in jene tröpfelt, nach und nach ein- und noch etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker dazu rührt. Diese Masse thut man in den aufgewalkerten mürben Buttermey, schlägt ihn rund zusammen, und formt auf Blechen in beliebiger Größe Ringe, welche in einem Backofen gebacken, und bey dem Einsetzen mit geschlagenen Eiern überstrichen werden.

### 801. Sprizgebäckenes.

Man koche 1 Seitel Milch mit etwa 4 — 6 Loth Butter in einer Casserolle; gebe feines Mehl dazu und schlage 6 Eyer eines nach dem andern daran, und stoße es so lange im Mörser, bis der Teig sich mit der Keule lang in die Höhe ziehen läßt, drücke dann die Masse durch eine Sprize, die man bey jedem Spengler bekömmet, und vorne einen löcherigen Stern haben muß, mit dem Stempel oder Stößel in die auf dem Feuer stehende heiße Butter, oder man verdünnt den Teig, und gießt ihn in einen eigenen löcherigen Trichter, hält diesen über die siedende Butter, und läßt diesen Teig so einlaufen.

### 802. Sprizkuchen.

Zu  $1\frac{1}{4}$  Pfund Mehl und 10 — 12 Loth Butter thue und rühre man etwa eben 1 Pfund 8 Loth weißen Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 2 Quentchen Zimmt auf dem Feuer ab, und wenn diese Masse kalt ist, schlage man 10 ganze Eyer dazu, und

rühre sie unter einander. Indeß lasse man in einer Casserolle Butter heiß werden, und wenn der Schaum fällt, spritzt man den Teig mit einer Kuchenpritze hinein, taucht ihn unter die Butter, und wendet ihn, wenn er gelbbraun genug ist. Wenn die Kuchen anfangen goldgelb zu werden, muß man die Casserolle halb vom Feuer ziehen, und die Kuchen unter beständigem Bewegen der Casserolle, vollends gahr werden lassen. Sind sie gut, so werden sie auf Löschpapier oder Schüsseln gelegt und mit Zimmt und Zucker bestreut.

### 303. Erdäpfelkuchen.

Man reibe ein Stück Butter zu Schnee, koche 8 nicht allzu große Erdäpfel, und wenn sie kalt sind, schäle und reibe man sie auf einem Reibeisen, thue sie zu der Butter, rühre sie gut durch, und noch 8 Eyer, etwas Muscatenblüthe Zucker, klein gehackte Citronenschalen, fein gestoßene süße und etwas bittere Mandeln, und etwas Semmelbröseln, rühre dieß alles wohl unter einander, thue die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, und lasse sie im Ofen backen.

### 304. Zuckerstrauben.

Man schlage von 12 Eiern das Weiße, rühre so viel Mehl dazu, daß es ein dünner Brey werde, und rühre noch etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker hinzu. Nun setze man eine abgeklärte Butter in einer Casserolle auf Kohlenfeuer, nehme einen blechernen Trichter, dessen Oeffnung die Größe eines Pfeifenstiels hat, halte ein Kartenblatt fest vor die Mündung des Trichters, und wenn die Butter heiß ist, halte man den Trichter über die Casserolle, ziehe das Kartenblatt weg, und schüttele den Trichter so rund über die Butter weg, und die Kreuz und die Quere, daß der Teig in die Butter falle, und so kraus hellgelb backe, wo er mit einem gewöhnlichen blechernen, breiten Fischlöffel behuthsam herausgenommen, auf Löschpapier gelegt, und so lange auf die Art fortgeführt wird, bis der Teig heraus ist. Wenn sie kalt sind, werden sie mit Zucker bestreuet.

### 305. Schneeballen.

Man rechnet zu ungefähr 9 Schneeballen nicht ein volles

Mäßen Mehl, worein 4 Eyer geschlagen werden, und wenn diese nicht genug annäßen, nimmt man noch Rahm oder gute Milch dazu, ein wenig Muscatenblüthe, Saffran und Salz, einige Löffel Butter, macht einen Nudelteig, und schneidet solchen in kleine Stückchen, bäckt diese nach und nach in nicht zu heißer Butter, und bildet daraus kleine runde Kügelchen.

### 806. Hohlrippchen.

Ein halb Pfund Mehl wird mit einem Viertel gestoßenen Zucker, etwas Zimmt, einem Stück zerlassener Butter, 3 Eiern und einigen Löffeln Rahm zu einem fließenden Teige gemacht. Von diesem Teige wird nun in eine eigene eiserne mit Speck ausgestrichene und ausgewischte oft figurirte Form etwa ein Löffel voll gegossen, und auf dem Feuer abgebacken; bey dem Ausnehmen aus dem Eisen werden sie auf ein rundes Holz gewickelt, und wenn sie erkaltet sind, abgezogen.

### 807. Eisenkuchen.

Man schlage 1 Pfund Butter zu Schaum, und rühre 1 Pfund feines Weizenmehl darunter, und noch ein Seitel Rahm, 3 Viertel zerlassene Butter, etwa 3 klein gestoßene Zwieback, 6 ganze Eyer, 2 Löffel voll eine Nacht gestandene oder abgeklärte Germ, etwas Muscatnuß oder Blüthen, gestoßenen Zucker und etwas Rosenwasser dazu, setze es an einen temperirten Ort einige Stunden, damit es aufgeht, und thue von diesem Teig löffelweis in die Forme oder das eiserne Waffeleisen, und backe sie auf beyden Seiten auf Kohlen oder Feuer.

### 808. Braun gebackene Mandeln.

Etwa 8 Pfund abgezogene Mandeln werden mit Rosenwasser gröblich oder auch zart gestoßen; alsdann 6 ganze Eyer und 16 Dotter geschlagen, nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel gethan, und unter einander gerührt; dann mit feinem Mehl ausgemirkt, in blecherne Formen gethan, und in heißer Butter braun gebacken.

### 809. Zuckerbreheln

Von 6 Eiern schlägt man die Dotter, thut 4 Pfund schö-

nes Mehl, ausgewaschene Butter von der Größe eines Eys und 12 Loth feingestiebten Zucker dazu. Dieses knetet man zu einem Teige, macht kleine Bregelchen, bestreicht sie mit Eyweiß; streuet Zucker darauf, und bäckt sie dann auf Blechen im Ofen.

### 810. Gute Krapfen zu backen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, gibt nach und nach etwas wenigß feines Weizenmehl und 1 Seitel süßen Rahm hinzu, alsdann 4 ausgeschlagene Eyer, 4 Loth Zucker, ein wenig Muscatenblüthe, ein Kelchglas Rosenwasser, zwey Theelöffel voll Germ, rührt nun dieß unter einander, und gibt nach und nach so viel Mehl hinzu, bis es sich nicht mehr rühren läßt, und eine Teigmasse wird. Diese schüttet man nun auf ein Bret, und mengt noch so viel Mehl hinzu, bis der Teig so steif wird, daß er sich walken läßt; wenn der Teig einen kleinen Finger dick gewalkt ist, so sticht man dann die Krapfen aus, die man etwa eine Viertelstunde an einem gemäßigten Orte aufgehen läßt, sie dann in heißer Butter bäckt, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Will man nun welche mit Kirsch-, Johannisbeer-, Aepfel-, Zwetschenmuß u. dgl. füllen, so walkt man dazu den Teig etwas dünner, formirt die Krapfen in beliebiger Größe doppelt, gibt auf die eine Hälfte ein Stückchen Muß, und legt dann die andere Hälfte darüber. Das Zwetschen- oder ein anderes Muß bereitet man so: man reibe zu 1 Pfund Muß von einer Citrone das Gelbe ab, gibt ein Kelchglas Kirscheneßenz, etwas klein geschnittenen Citronat und 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieß gut mit-sammen ab. Zu dem Aepfelmuß nehme man geschälte Maschanker-Aepfel in Stücke geschnitten und in etwas Wein gekocht. Zu 15 Aepfel gibt man 1 Viertel kleine Rosinen, und kocht sie mit. Sind sie nun zu Brey gekocht, so schüttet man sie aus, läßt sie kalt werden, und thut etwas Zucker und Zimmt nebst ganz klein länglich geschnittenen Citronat und Mandeln dazu, und rührt dieß mit unter.

### 811. Pfefferküßchen.

Man nehme zu 1 Pfund Zucker und 1 Pfund recht schö-

nes Mehl, 4 ganze Eyer; diese schlage man in eine Schüssel, gebe ein wenig Rosenwasser, den klein gestoßenen Zucker dazu, und rühre die große Hälfte des Mehles daran, die andere Hälfte muß man zum Auswalken aufbehalten; von einer Citrone wird das Gelbe klein geschnitten, und dieß zusammen zu Teig und Küßchen gemacht. Sie müssen aber über Nacht stehen, ehe sie in den Ofen kommen; dann wird das Blech mit Butter bestrichen, und sie darauf gebacken.

### 812. Weiße Pfeffer- oder Lebkuchen.

Man nimmt 1 Pfund klar gesiebten Zucker, 8 Eyer, Gewürz, als:  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Loth Cardamomen,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, 6 Loth geschnittenen Citronat, 2 Loth eingemachte Pomeranzenschalen, nach Gutdünk. n, dann die fein geschnittene oder auf Zucker abgeriebene Schale von einer ganzen Citrone; dieß zusammen wird eine Stunde lang gerührt, und nur 1 Maß Mehl oder 1 Pfund abgebrühte geschnittene Mandeln damit vermischt, und in der Röhre ein wenig abgeröstet, hernach auf Oblaten oder auf Papier gestrichen, und langsam gelbbraun gebacken.

### 813. Französische Pfefferkuchen.

2 Pfund Jungfernhonig koche man auf Kohlenfeuer stark, schäume ihn, und rühre ihn dann in einem Weidlinge mit 2 Pfund gestoßenem Zucker, mische noch 1 Pfund, mit etwas Drangenblüthewasser, gestoßene bittere Mandeln, klein gehackte Schalen von 12 Citronen, 6 Loth gestoßenen Zimmt, 3 Loth Nelken, 3 Loth englischer Würze,  $\frac{1}{2}$  Loth weißen Pfeffer, 4 Loth gestoßenen Coriander,  $1\frac{1}{2}$  Pfund fein gehackte Pomeranzenschalen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Citronat und 3 Pfund süßen Mandeln dazu, oder arbeite von 4 Pfund Mehl die Hälfte damit wohl unter einander. Nun rühre man 4 Loth weiße Pottasche in einer Obertasse stark um, und lasse sie 1 Stunde stehen, dann gieße man das Wasser ab, und statt dessen eine Obertasse Spiritus darauf, rühre es gut untereinander, gieße es zu der Masse, und knete diese nebst dem übrigen Mehle recht gut zu einem festen Teige. Zu diesem Zwecke kann man wohl noch 1 — 2 Pfund gutes Mehl verwenden, läßt diesen

an einem warmen Ofen aufgehen, dann bildet man in beliebiger Form Pfefferkuchen, und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Bleche bey starker Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, rühre man 2 Pfund gestoßenen Zucker mit etwa für 2 Groschen Drangeblüthwasser, bestreiche mittelst eines Pinsels damit die Pfefferkuchen und lasse sie abtrocknen.

#### 814. Confect-Pfefferkuchen.

Man reibe  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln mit 1 gequirkten Ey, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Weizenmehl, 1 Loth Zimmt,  $1\frac{1}{2}$  Loth Nelken dazu, und knete dieß zu einem festen Teige, drücke davon in Formen, und backe sie langsam.

#### 815. Marzipan.

Man nehme 2 Eyer und  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gesiebten Zucker darunter, ein wenig Rosenwasser und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, lasse es ein wenig ruhen, und mache hernach Marzipan daraus; lasse ihn über Nacht stehen, und backe ihn hernach auf einem Bleche.

#### 816. Laubfrösche.

Man hacke  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln oder Pistazien ganz fein, rühre die mit 12 Loth gestoßenem Zucker, etwa 4 Loth Pomeranzenschalen und etwas Eyweiß zu einer Masse, und formire daraus Frösche, setze sie auf Oblaten, diese auf Blech und mache Augen von weiß überzogenen Anisekörnern, backe sie, streiche sie mit einer dünnen Citronenglasur an, und lasse sie trocknen.

#### 817. Bauernbrot.

Man stoße 1 Pfund Mandeln mit den Schalen und 6 ganzen Ethern fein, schlage von 16 Ethern das Weiße zu steifem Schnee, rühre 32 Eyerdotter und  $2\frac{1}{2}$  Pfund gelben Mandelzucker  $\frac{1}{2}$  Stunde unter einander, und den Schnee nebst 2 Loth Zimmt, so viel Nelken, eben so viel englischer Würze oder Nelkenpfeffer, etwa  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl hinzu, bringe diese Masse nun in einen runden mit Butter ausgestrichenen Kessel, und backe sie bey gelinder Hitze. Zuletzt koche man 8 Loth Zucker mit einigen Löffeln Wasser dick, bestreiche damit

den ausgehobenen Kuchen, und bestreue ihn unten und oben mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

### 818. Zucker-Zwieback.

Man rühre  $\frac{1}{2}$  Seitel guten Rahm mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund fettem Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund weißem gestoßenem Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassener Butter, 4 Eiern, von 2 Citronen das Gelbe, und 6 bis 8 Löffeln feine Germ wohl unter einander, bis sich diese Masse von der Keule ablöst; nun knete man einen festen Teig, mache fingerlange, 2 Finger dicke runde Würstchen, setze 2 runde über einander, lasse sie an einem warmen Ort aufgehen, bestreiche sie dann mit Eyerdotter und lasse sie bey guter Hitze backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, kann man die zusammen gesetzten aus einander schneiden, auf ein Blech legen, und gelblicht rösten lassen.

### 819. Holländischer Zwieback.

12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, 2 Eyerweiß und 1 Seitel Mehl werden so lange geknetet, bis sich der Teig mit dem Walker ausdrehen läßt; alsdann wird etwas gestoßener Zimmt und klein geschnittene Citronenschalen nach Belieben dazu gethan, und Schnittchen, ungefähr klein Fingers dicke, daraus gemacht, auf ein Blech gelegt, und auf beyden Seiten in einer ausgeheizten Röhre bey Kohlen gebacken.

### 820. Moscowitterbrot.

Von  $\frac{1}{2}$  Pfund weißen Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker und 4 — 5 Eiern, mache man einen nicht zu dünnen aber auch nicht zu steifen Teig; thue 4 Loth fein gehackte Pomeranzenschalen,  $\frac{3}{4}$  Loth Nelken, 4 Loth Citronat, von einer Citrone die klein gehackte Schale, und ein Quentchen Nelkenpfeffer hinzu, rühre alles fein untereinander, schneide Tafeln von Oblaten, streiche die Masse etwa fingerdick darauf, belege sie mit gespaltenen Mandeln und backe sie im Ofen.

### 821. Macronen oder bitterer Bisquit.

Ein halb Pfund bittere Mandeln werden geschält und mit dem Weißen von 3 Eiern fein gestoßen, 1 Pfund Zucker, nebst dem Weißen von etwa 5 Eiern darunter geschlagen,

mit einem Löffel auf Oblaten kleine Häufchen gethan, und im Ofen langsam gebacken.

### 822. Spanischer Bisquit.

$\frac{1}{2}$  Pfund fein durchsiebter Zucker wird mit 5 ganzen Eiern und 12 Dottern in einem neuen Topfe 1 Stunde lang gesotzen,  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Nürnberger-Mehl, etwas abgeriebene Drangenschalen und etwa  $\frac{1}{8}$  Seitel oder ungefähr 3 Löffel voll guter süßer Wein hinzu gethan, und dieß in einer Form bey  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam gebacken.

### 823. Französischer Bisquit.

Von 10 Eiern schlage man das Weiße zu einem steifen Schaum, quirl die Dotter und  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker darunter, und bringe es unter beständigem Umrühren auf Kohlen, daß es lauwarm und dann wieder kalt werde. Nun reibe man die gelbe Schale einer Citrone mit Zucker ab, und rühre diese nebst etwa 12 Loth feinem Mehl hinzu, mache papierne Kapseln, fülle diese Masse hinein, und backe sie in mäßiger Hitze. Sind sie gebacken und kalt geworden, so schneide man beliebige Stücke und röste sie ein wenig.

### 824. Spanischer Wind.

Das Weiße von 12 Eiern schlage man zu einem steifen Schnee, mische  $\frac{1}{4}$  Pfund des feinsten Zuckers, 4 Loth Stärkmehl und von einer Citrone die mit Zucker abgeriebene Schale darunter. Von dieser Masse setze man runde und ovale Häufchen auf ein Blech, bestreue sie mit durchgeseibtem Zucker, und lasse sie bey gelinder Hitze in einem Ofen 3 bis 4 Stunden trocknen, dann löse man sie vom Bleche ab, löchere sie mit einem Kaffeelöffel aus, und fülle sie kurz vor dem Auftragen mit saurer Rahmcreme aus.

### 825. Lortelets.

Man rühre die Dotter von 10 Eiern zu steifen Schaum und  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker hinzu, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund Stärkmehl, 4 Loth geschnittene Mandeln, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerklar. Diese Masse streicht man nun in mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie bey gelindem Feuer.

## 826. Süße Makronen.

Ein Pfund süße und 4 Loth bittere abgebrühte Mandeln stoße man, rühre von 8 Eiern das gequirkte Weiße und 2 Pfund Zucker darunter, schlage noch 8 Eyerklare dazu, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, und rühre dieß wohl zusammen. Dann setze man runde oder ovale Häufchen auf weißes Papier und dieses auf ein Blech, und lasse sie bey gelinder Hitze gelb backen.

## 827. Bittere Makronen.

Hierzu stoße man 1 Pfund abgebrühte bittere Mandeln, und rühre sie mit 2 Pfund Zucker und 8 Eyweiß recht fein, thue dieß in einen Weidling, schlage noch die Klare von 8 bis 10 Eiern dazu, und rühre es gut unter einander, und verfare, wie zuvor.

## 828. Spanische Eyer.

Man schlage die Klare von 12 Eiern zu Schnee, rühre  $\frac{3}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, für einen Groschen Drangenswasser und 6 Loth Stärkmehl wohl unter einander, setze von dieser Masse Häufchen wie Eyer auf weißes Papier, und dieß auf ein Blech, und lasse es bey gelinder Hitze backen, nachdem sie zuvor mittelst einer Streubüchse mit Zucker dick besäet wurden. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie gleich abgenommen, und können in einer warmen Stube, aber nicht an einem feuchten Orte, lange erhalten werden.

## 829. Kaiser-Bisquit.

18 Loth fein gesiebter Zucker werden in eine Casserolle gethan, 6 Eyerdotter dazu geschlagen und wohl unter einander gerührt, bis es weiß wird, alsdann schlägt man die Klare von den 6 Dottern in einem Topf zu Schnee, gibt sie hinein, stellt es auf das Feuer, und rührt es immer; dann nimmt man es vom Feuer, siebt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, auch etwas geriebene Citronenschalen nach Belieben darunter, gibt die Masse durch den Trichter auf Papier, und backt sie in einer Röhre.

## 830. Windbeutel.

Etwa 6 Loth Butter, ein Seitel Rahm und 4 Loth Zucker

thue man in eine Casserolle, und lasse es aufwallen, rühre dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl auf dem Feuer hinzu, und schütte nun diese Masse in einen Weidling, und rühre sie eine Weile, damit sie abkühle; rühre dann nach und nach 8 Eyer und von 2 Citronen die abgeriebene gelbe Schale nebst etwas Muscatenblüthe darunter. Nun bestreiche man ein Blech mit Butter, setze die Masse in kleine runde Häuschen, wie eine wälsche Nuß groß, darauf, und backe sie bey guter Hitze.

### 831. Hobelspäne.

Man nimmt auf  $\frac{1}{4}$  Pfund ganz fein gesiebten Zucker, eine halbe abgeriebene Citrone und den Saft einer Citrone, alsdann schlägt man von einem Ey das Weiße zu Schaum, und nimmt so viel unter das Vorgeschiedene, bis es so dicklich ist, daß man es auf Oblaten streichen kann. Alsdann nimmt man viereckigte Oblaten, schneidet davon mit einer Schere 2 fingerbreite Streifchen, bestreicht diese mittelst eines breiten Messers mit der Masse, bestreut sie mit Zuckerkörnchen, und legt die Oblaten auf eine Gabel, hält sie über Kohlen, daß sie krumm werden, und bäckt sie alsdann in einer Röhre.

### 832. Spieß- oder Baumkuchen.

2 Pfund zerlassene Butter rühre man zu Schaum, thue nach und nach von 30 Eyern die gequirten Dotter, und 2 Pfund gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken, Muscatenblüthen und geschnittene Citronenschalen hinzu, und rühre dieß über eine halbe Stunde, mische dann 2 Pfund feines Weizenmehl, die von 24 Eyern zu Schnee zerschlagene Klare und etwas sauern oder süßen Rahm darunter, daß die Masse etwas gelinder wird. Nun wird ein Holz oder der Baum an einen Bratspieß befestiget, mit Butter bestrichen, mit Papier weitläufig umbunden, und dieses in die Länge mit Bindfaden überzogen, der am dicken Holzfaden ange bunden und mit Butter bestrichen wird; wenn das Holz recht heiß ist, so übergießt man es durchaus mit der Masse, und läßt es so gahr backen. Wenn der erste Guß gahr ist, wird er wieder und so fort aufgebracht, bis die Masse gahr und der Kuchen durchaus gebacken ist. Nun schlage man die Klare

der noch übrigen 6 Eyer zu Schnee, spritze diesen durch eine Spritze auf den Kuchen, bestreue ihn noch mit durchgeseibtem Zucker, und lasse ihn gut trocknen, nehme ihn dann vom Feuer, lasse ihn etwas kalt werden, ziehe den Faden heraus, und den Kuchen behuthsam vom Holze ab, so wie auch das Papier heraus.

Man kann hierzu starke, runde Hölzer, wie Kollhölzer, drehen lassen, die in der Mitte ein Loch bekommen, wodurch man den Bratspieß steckt, an beyden Enden mit Keilchen befestigt, und zuletzt so wieder los macht.

Den Teig kann man auch in eine irdene Bratpfanne thun, und vor oder unter den Baum setzen, und daraus denselben begießen, welches anfänglich langsam, und zuletzt geschwinde geschieht, daß er Backen bekömmt, und bis zu einem folgenden Guß setzt man dann diesen Teig zurück.

Man kann auch an beyden Enden Nägel einschlagen, und daran den Bindfaden befestigen, und wenn der Kuchen fertig ist, zieht man ihn behuthsam heraus, indem man ihn immer dichter an das Holz anhält, welches von beyden Seiten geschieht. Da das Holz anfänglich von der Butter schäumt, so wischt man diesen Schaum behuthsam ab.

### 833. Mandeloblatten.

Von etwa 10 Eiern nehme man die Dotter, 10 Loth feinen Zucker, und 10 Loth klar abgetriebene süße Mandeln, 1 Quentchen gestoßenen Zimmt, und etwas Cardamomen, rühre dieß unter die geschlagenen Eyerdotter, schneide beliebige Stücke Oblatten, streiche von dieser Masse darauf, und backe sie in einem Backofen oder Tortenpfanne, wo oben stärkere Hitze gegeben werden muß, als unten.

### 834. Chocolatebrot.

$\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate und  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker werden gerieben, mit 6 Eyerdottern angemacht, und warm gerührt, nun thut man etwas Zimmt und Nelken dazu, und macht 6 Loth Mehl trocken gelb. Wenn es erkaltet, und der Teig trocken gerührt ist, wird das Mehl nebst 4 Eyerweiß hinein geschlagen, welche zu Schnee geschlagen werden. Dann schneide

man Kapseln von dickem Papiere, oder nehme Formen von Blech, thue Butter hinein, fülle sie ein, backe sie, und schneide, wenn sie kalt sind, beliebige Stücke daraus.

### 835. Kaffebröt.

Von 12 Eyern schlage man die Klare mit einer halben Tasse Wasser zu Schnee, gebe die gequirkten Dotter nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, und rühre es erst über dem Feuer, dann kalt; thue hierauf 1 Pfund Mehl hinzu, und rühre es durch einander, fülle es in Formen, und backe es bey schnellem Feuer. Man lasse es dann einige Tage liegen, zerschneide es in Scheiben, und röste es auf einem Bleche ab.

### 836. Kummelkuchlein.

Man nimmt frische Butter und ein wenig süßen Milchrahm und Mehl, macht daraus einen Teig, drückt ihn in eine blecherne Pfanne so subtil und dünn aus, als er es leidet; hernach quirlt man ein Ey und bestreicht den Teig damit, streuet den Kümmel oben darauf, zerschneidet dann den Teig mit einem Messer, und bäckt ihn in der Bratröhre.

Der Teig wird wie ein Butterteig gemacht, außer daß kein Ey eingeschlagen wird, auch nicht ausgedrehet, sondern mit den Händen ausgedrückt.

### 837. Citronenbonbons.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Seitel Wasser, etwas Eyerklar, und schlage dieß mit einer Ruthe so lange, bis es sich mit dem Wasser vermischt. Dieses Wasser gieße man nun auf ein Pfund Zucker, koche und schäume ihn, und thue zuletzt das mit Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone dazu. Um zu wissen, ob der Zucker für den Zweck gut sey, stecke man einen Quirlstiel in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und wieder in das kalte Wasser. Wenn er sich nun abziehen läßt, und wie ein Glas bricht, so ist er gut. Nun bestreiche man eine Marmorplatte mit einem Stück Butter von der Größe einer Haselnuß, gieße den Zucker darauf, und schneide, wenn er noch warm ist, mit einem Messer viereckigte Bonbons.

Beym Kochen des Zuckers muß man behuthsam verfahren, und die Flamme nicht zu sehr an die Seite der Casserolle

anschlagen lassen. Zu dem Ende taucht man einen Pinsel ins Wasser, und bestreicht inwendig den Rand, um ihn abzufühlen.

Eben so werden die Moschusbonbons gefertigt, und auf 1 Pfund Zucker, 2 Tropfen Moschusöhl hinein gegossen, oben kleine Citronenschalen hinzu gegeben.

### 838. Harlequinbonbons.

Von dem besten Gummi = Tragant weicht man 2 Loth mit etwas Wasser 24 Stunden ein, presset ihn durch ein grobes Tuch, rührt ihn in einem Weidling mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker etwa eine Viertelstunde, daß er hübsch weiß werde, reibt von 4 Citronen das Gelbe mit Zucker ab, und thut diese mit dem ausgepreßten Saft dazu, dann mache man mit noch fein gestoßenem Zucker eine steife Masse, ziehe die Haut von  $\frac{1}{4}$  Pfund Pistazien im kochenden Wasser ab, mache um einen Theil derselben eine Decke von dieser Masse  $\frac{1}{2}$  Fingers dick, so groß, und etwa geformt wie Sperlingseyer. Nun nehme man verschiedene bunte Nombreille, jede Couleur für sich, wälze jeden Bonbon einzeln in eine Couleur, dann stoße man Chocolate in einem heißen Mörser so lange, bis sie fließend wird. Auf den andern Theil Pistazien, worüber keine Decke ist, mache man eine Chocolate = Decke, auch von der Größe eines Sperlingseyes; wälze sie in vermischten Nombreillen, und lege in jeden Bonbon Devisen, welche bey damit handelnden Buchbindern oder Bilderhändlern Bogenweise zu bekommen sind. Dann nehme man gefärbtes, geglättetes Papier von so verschiedenen Farben, als man Nombreille hat, zu Chocولاتen aber braunes, und wickle jeden Bonbon in seine Farbe.

### 839. Chocolate = Maracina = Bonbons.

Man koche etwa  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wie zu den Citronenbonbons, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate, die in einem Näpfschen mit etwas kochendem Wasser klein gerührt ist, hinzu, wenn er dick zu werden anfängt und verfare wie bey dem Vorigen.

Eben so gieße man statt der Citronenschalen oder Chocolate für etwa zwey Groschen Maracina darunter.

## 840. Gerstenzucker.

Ein Pfund Zucker wird in einer Casserolle, welche vorne eine Dille hat, mit etwa 1 Seitel Wasser geschlagen, und etwas Eyrweiß wie zu den vorigen Bonbons gekocht, dann eben auf eine Marmorplatte in langen, schmalen oder runden Streifen aufgestrichen, und einige Mahle umgewendet.

## 841. Brustkuchen von Maracina.

Von 1 Pfund fein gestoßenem Zucker nehme man die Hälfte, rühre ihn in einer Casserolle mit der Dille, dick mit Wasser an, und lasse ihn einige Minuten aufkochen, nehme ihn vom Feuer, thue ein wenig Maracina hinzu, und reibe ihn mit einem Kochlöffel in der Casserolle, damit der Zucker etwas weiß werde. Dann formire man mit einem kleinen Hölzchen in der Dicke einer Federspule aus der Dille auf eine blecherne Platte runde Tröpfchen. Wenn der Zucker in der Casserolle kalt zu werden beginnt, thue man noch  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker hinzu, koche ihn wieder einige Minuten mit etwas Wasser auf, dann gieße man etwas Maracina hinzu, rühre es unter einander, und mache eben so runde Plätzchen, wie oben erwähnt.

## 842. Rosenbrustkuchen.

Ein halbes Pfund Zucker koche man eben so, und thue statt Wasser, Rosenwasser, und statt Maracina ein bißchen Rosenöhl und etwas Cochenille darunter, und verfare wie bey den Vorigen.

## 843. Blaue Brustkuchen.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit etwas Wasser dick angerührt, und einige Minuten gekocht, dann etwas Violensaft dazu gethan, und eben so verfahren.

## 844. Gelbe Brustkuchen.

Ein halbes Loth Saffran weiche man in etwas Brantwein, rühre  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit etwas Wasser dick an, gieße den gelben, durch ein Haarsieb gelassenen Saffranbrantwein darunter, lasse ihn einige Minuten aufkochen, gieße ihn

dann ab, und thue etwas Citronenöhl zu, und verfahre dann wie bey den vorigen Brustkuchen.

#### 845. Grüne Brustkuchen.

Diese macht man mit dem aus ein Paar Händevoll Spinat gepreßten Saft, und etwas Aniesöhl; die rothen aus einem Viertelpfund Fernambuck und Milch, welche eine Weile eingeweicht, gekocht, durchgeseiht, mit Zucker und Stärkmehl angerührt werden, zulezt gießt man etwas Rosenöhl darunter. Blaue macht man mit Violensaft, der mit ein wenig Wasser,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{4}$  Pfund Stärkmehl dick angerührt, und wie zuvor bereitet wird.

#### 846. Magenmorsellen.

Man lasse 1 Pfund Zucker zu starken Syrup mit etwas Wasser kochen, reibe ihn an den inwendigen Seiten der Casferolle, und rühre ihn eben hübsch weiß, dann rühre man 1 Quentchen gestoßene Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, 1 Quentchen Nelkenpfeffer, eine geriebene Muscatnuß, 1 Quentchen gestoßenen weißen Ingwer, 4 Loth gehackte süße Mandeln, und so viel Pistazien dazu, mache von weißem, starken Schreibpapier viereckige Kapseln, und gieße den zuvor wohl umgerührten Zucker hinein, mache dann, ehe er kalt wird, mit einer zweyackigen Gabel kleine viereckige Rauten, und schneide mit einem Messer die gewöhnliche oder beliebige Form und Größe.

#### 847. Ingwermorsellen.

Ein Pfund Zucker kocht man wie den zu Magenmorsellen, rührt dann 2 Loth weißen gestoßenen Ingwer hinzu, gießt ihn in papierne Kapseln, und schneidet sie, wenn sie erkalten.

#### 848. Weiße Conserven.

Man koche weißen Zucker zu Syrup, wie zu den Bonbons, gieße Maracina darunter, und lasse ihn noch einmahl aufkochen, dann nehme man ihn vom Feuer, und reibe ihn ein wenig. Nun mache man schmale fingerlange papierne Kapseln, eines Daumens breit und hoch, und gieße den Zu-

cker hinein. Rothe rühre man mit etwas Cochenille und Rosenwasser und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker an, koche Beydes zu einem starken Syrup, und wenn es vom Feuer genommen wird, giesse man ein wenig Rosenöhl darunter. Blaue mache man aus blauem Violensaft, welcher auf weißem Zucker gegossen, gekocht, und wie vorerwähnt, bereitet wird. Gelbe werden gemacht, wenn man zu  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten Zucker zuletzt von 4 Citronen das Gelbe auf Zucker abreibt, und in Branntwein geweichten Saffran dazu gibt.

#### 849. Gebrannte Mandeln.

Man koche 1 Pfund Zucker zu Syrup und schütte 1 Pfund gewaschene, sehr große wälsche Mandeln darein, oder rühre sie immer auf dem Feuer um; wenn die Mandeln anfangen zu knacken, und der Zucker sich an dieselben anhängt, so nehme man sie ab, und rühre sie so lange, bis sie trocken sind; dann setze man sie auf gelindes Feuer, damit auch der übrige Zucker schmilzt, der sich an die Mandeln gesetzt hat, nun streue man eine gute Handvoll gestoßenen Zimmt darauf und rühre sie so lange, bis sie ganz trocken sind.

#### 850. Muscazinien oder Nüsschen.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund rauhe Mandeln und 6 Loth Zucker darunter, stoße es unter einander, daß es schön klar wird; dann schütte man es in eine Schüssel, thue Zimmt, Muscatenblüthen und Gewürznelken, auch fein geschnittene Citronenschalen darunter, schlage ein Ey dazu, menge es unter einander, walke es aus mit ein wenig Mehl, aber nicht zu dünne, steche es mit einem Glas oder Muscattreiber, bestreiche ein Blech mit ein wenig Butter, und backe die darauf gelegten ganz gelb.

#### 851. Citronatwandelu.

Man gibt 4 Loth Zucker, den man fein gestoßen hat, mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln in einen Weibling, mengt 4 Loth fein gestoßenen Zucker unter 2 Loth gewürfeltes Mark, 4 Loth Citronat, 4 Loth Mandeln und 2 Loth Pistazien, alles länglich fein geschnitten, schlägt 1 ganzes Ey und 3 Dotter daran, rührt es pflaumig ab, walckt dann einen Buttermteig

messerrückendick aus, füllt damit die Mandeln aus, gibt von dem Geschnittenen ein wenig in jedes Wandel, statt des Deckels etwas Gerührtes darauf, und backt es dann in einem kühlen Ofen.

### 852. Erdäpfel-Wandeln.

Man rührt in einem Weidling 12 Loth gesottene und auf einem Reibeisen geriebene mehlichte Erdäpfel, 8 Loth fein gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von 2 Limonien, mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, wovon einer nach dem andern hineingeschlagen wurde, eine  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann bäckt man den Teig in den mit Butter bestrichenen Mandeln ganz kühl.

### 853. Cremewandeln.

Man drückt, wenn man 14 — 15 mit Butter ausgestrichene Mandeln mit einem messerrückendick ausgewalkten Buttermehl ausgefüllt hat, weiches Papier in der Form gut zusammen, daß man die Mandeln damit ausfüllen kann; macht dann einen Deckel von Buttermehl darüber, und bäckt die mit abgeschlagenen Eiern bestrichenen, in einem kühlen Ofen. Von den ausgebackenen nimmt man dann den Deckel herab, das Papier heraus, und macht nun eine Limonien-Creme, indem man die Schalen von 2 Limonien mit einem Viertel Zucker abreibt, ihn stoßt, und dann mit sieben Eyerdottern gut absprudelt, Oben darauf gießt, und über einer starken Gluth unter beständigem Rühren dicklich werden läßt. Dann wird es vom Feuer genommen, und die aufgestürzten damit gefüllten Mandeln, werden sogleich aufgetragen.

### 854. Mandelwandeln.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenem Zucker, 2 ganzen Eiern und 3 Dottern, die man wechselweise hineingeschlagen hat, recht pflaumig ab, verrührt darin die klein geschnittene Schale einer Limonie sehr gut, füllt dann damit die mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Mandeln aus, und bäckt sie in einem gelinden Ofen.

## 855. Weichselwandelu.

Man schlägt die Klare von 4 Eiern zu festem Schnee, rührt ihn eine Stunde, gibt die klein geschnittene Schale einer Limonie, etwas gestoßenen Zimmt und 4 Loth Kipfelbröseln dazu, vermengt dieß mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gesiebten Zucker und 4 Loth geschwellten fein gestoßenen Mandeln, 4 ganzen Eiern und 4 Dottern, füllt es dann in mit Butter bestrichene Wandelu, legt in jedes fünf ganze Weichseln, und bäckt sie langsam in einem kühlen Ofen.

## 856. Bisquitbögen.

Man streicht einen Bisquit-Teig, den man wie zu einer Torte macht, auf ein langes, etwas gewärmtes, mit reinem Wachs bestrichenes und mit einem Fließpapier abgewischtes Blech, so dünn als möglich mit einem Messer, und bäckt ihn bey gelinder Wärme. Fängt der Teig bräunlich zu werden an, so wird das Blech herausgenommen, der Teig in 2 Finger breite und spannenlange Streifen geschnitten, die man über das Bogenblech biegt, und darauf steif werden läßt.

## 857. Bögen von Buttermteig.

Man wälzt einen Buttermteig 2 Messerrücken dick aus, bestreicht die davon länglich geschnittenen Streifen mit Eyerklar, besäet sie dicht mit gröblich geschnittenen Mandeln und Zucker, und bäckt sie auf dem Bogenbleche.

## 858. Chocolatebögen.

Man schneidet  $\frac{1}{4}$  Pfund geschwellte Mandeln gestiftelt, siebt  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Chocolate, und schlägt die Klare von 3 Eiern zu festem Schnee; rührt die Mandeln und den Chocolate in einem Weidlinge mit etwas Schnee, den man aber nur nach und nach hinein gibt, damit der Teig nicht zu dünn wird, und auch nicht rinne. Dann streicht man mit einem Messer diesen Teig auf 2 Finger breite und spannenlange Streifen von Oblat, und läßt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Bogenbleche bey gelinder Wärme trocknen. Die steifen pflegt man dann mit weißem und rothem Eise zu verzieren.

## 859. Französische Bögen.

Man gibt den Schnee von 3 Eyerklaren und 12 Loth fein gestoßenem Zucker in einen Weidling, drückt nach und nach den Saft einer  $\frac{1}{2}$  Limonie hinein, und rührt es schön dick und weiß, wengt dann noch 12 Loth geschwellte und fein gestiftelte Mandeln, ein Loth Pomeranzenschale, in die Schale  $\frac{1}{2}$  Limonie, 1 Loth Citronat, alles fein geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Zimmt und ein Quentchen Gewürznelken darunter, streicht diese Masse auf 2 Finger breite und eine kleine Spanne lange mit Eyerklar bestrichene Oblatestreifen schön gleich, und bäckt sie bey einer gelinden Hitze auf einem mit Butter bestrichenen Bogenbleche.

## 860. Gewürz-Bögen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund mit der Hülse fein gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, einen guten Theil Zimmt, etwas Gewürznelken, die klein geschnittene Schale einer Limonie in einem Weidling mit etwas Eyerklar pflaumig ab (wobey zu beachten ist, daß der Teig nicht dünner werde, als ein gewöhnlich gerührter Teig), diesen Teig streicht man ungefähr Messerrücken dick auf 2 Finger lange und eine Spanne breite Streifen von Oblaten und bäckt sie bey gelinder Wärme auf dem mit Wachs bestrichenen Bogenbleche. Die Streifen verziert man dann mittelst einer feinen Spritze mit Eis, welches man pflaumig abgerührt, und wovon man die Hälfte genommen hat. Unter die andere Hälfte mengt man Alkermessaft gut darunter, und läßt die damit schön verzierten Bögen im Ofen vollends trocknen.

## 861. Grillaschbögen.

Man vermengt  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestiftelte Mandeln mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenem Zucker, gibt die klein geschnittene Schale einer Limonie und Pomeranze sammt dem Saft derselben darunter, vermengt es gut, und läßt es dann eine halbe Stunde anziehen, damit es gut feucht wird. Dann röstet man davon 3 Löffel voll in einem messingenen Becken schön braun, unter beständigem Umrühren, damit es sich nicht anbrennen kann und eine gleiche Farbe erhält. Nun streicht

man es löffelweis auf einem mit Wasser benästen Nudelwalker mit einem Messer in der Form eines Bogens schön dünn auseinander, und bäcket die mit klein geschnittenen Pistazien bestreuten bey gelinder Wärme, die steifen nimmt man dann herab, und bereitet die übrigen Bögen auf eben diese Art.

### 862. Limoniebögen.

Man läßt 12 Loth zerschlagenen Zucker in einem messingenen Pfandel mit 4 Löffel voll Wasser sieden, röstet darin  $\frac{1}{2}$  Pfund geschwellte und länglich geschnittene Mandeln etwas, gibt die mit Zucker abgeriebene Schale von 3 Limonien sammt dem Saft von 1  $\frac{1}{2}$  Limonien dazu, und rührt alles gut durch einander. Das Geröstete streicht man dann eines halben Fingers dick auf Oblaten von beliebiger Größe, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und länglich geschnittenen Pomeranzen oder Citronat, bäcket sie bey gelinder Wärme, biegt sie schnell über ein Bogenblech oder einen Nudelwalker, und gibt Eis darüber.

### 863. Mandelbögen.

Man rührt zu  $\frac{1}{4}$  Pfund feinem Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker und  $\frac{3}{4}$  Pfund geschwellten fein gestiftelten Mandeln, etwas fein gestoßener Vaniglie und der klein geschnittenen Schale einer Limonie, in einem Weidling so viel Eyer, daß das Ganze nach gutem Verrühren dickflüssig wird. Es wird dann stark Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenen Blech gestrichen, stark mit fein gestoßenem Zucker bestreuet und bleibt dann etwas stehen. Ist der Zucker zergangen, so bäcket man es in einem kühlen Ofen schön, und nimmt es, sobald der Teig eine etwas gelbe Farbe bekommt, aus dem Ofen, schneidet den Teig in 2 Finger breite und 4 Finger lange Schnitten, gibt das Blech dann wieder in den Ofen, und läßt es so lange darin, bis die Mandelschnitten von oben und unten eine rothgelbe Farbe bekommen, wo man sie dann schnell mit einem dünnen Messer vom Bleche löset, und über dünne Walker bieget. Dieß aber muß von zwey Personen verrichtet werden, denn während sie die eine herabnimmt, und dabey Acht gibt, daß sie nicht kalt werden und

brechen, muß die andere die Schnitten über den Waller biegen und halten, daß sie in der Form bleiben, bis sie kalt werden, und den andern Platz machen.

#### 864. Mandelbögen mit Pistazien. Mandelbögen mit Cibebeu. Mandelbögen auf französische Art.

Diese werden alle auf dieselbe Art bereitet, wie die vorigen; die abgeschälten und geschnittenen Pistazien und Cibebeu werden über den Teig gestreut, und dann wird wie bey den vorigen verfahren. Die auf französische Art aber werden 4 Finger lang und 3 Finger breit geschnitten, dann biegt man sie bey dem Herabnehmen so zusammen, daß ein Ende an das andere reicht, und hohle Röhren bildet. Beym Anrichten füllt man sie dann mit gesäumter Milch, besäet beyde Oeffnungen mit Erdbeeren oder klein geschnittenen Pistazien, und richtet sie zierlich auf eine Schüssel. Diese Mandelbögen können auch als Mandelschnitten gegeben werden, wenn man sie von den 4 Seiten in zerlassenem Zucker und dann in klein geschnittene Pistazien taucht, wodurch die Schnitten von allen 4 Seiten bekränzt, und wie in einer Rahme eingetaucht sind. Die innere Fläche der Schnitten verziert man dann mit eingelegtem Obste.

#### 865. Mandelbögen, weiße.

Man läßt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit ein Paar Löffel voll Wasser so lange sieden, bis er sich spinnt, gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandeln, die klein geschnittene Schale, den Saft einer Limonie und den Schnee von einer Eyerklare dazu; läßt diesen Teig auf einem Kohlenfeuer so lange trocknen, bis er sich biegen läßt, und läßt ihn dann abkühlen. Dann wird er auf Oblaten von beliebiger Größe gestrichen, die Bögen werden über das runde Blech gebogen und bey einer gelinden Wärme getrocknet, worauf man sie auftragen kann.

#### 866. Bögen von Pomeranzeneis.

Man siebt ein  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, den man an der Schale von 2 Pomeranzen abgerieben und dann gestoßen hat, durch ein feines Sieb, rührt ihn in einem Weiblinge mit dem Saft einer Pomeranze eine starke Viertelstunde lang, gibt wieder

etwas Saft daran, und rührt es noch so lange, bis das Eis schön dicklich ist, und nicht mehr fließt. Dann streicht man das Eis Messerrücken dick auf längliche Streifen von Oblaten, und backt die mit gröblich geschnittenen Pistazien besäeten, und auf mit Wachs bestrichene Bogenbleche gelegten, bey gelinder Wärme, da sie nur trocknen dürfen.

### 867. Vaniglie-Bogen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Quentchen feingestößene Vaniglie, einen halben Löffel voll Limoniensaft mit dem festen Schnee von 2 Eyerklaren  $\frac{1}{4}$  Stunde, und mengt zuletzt 2 Loth feines Mehl leicht darunter. Dann streicht man das Abgerührte auf 2 Finger breite Streifen von Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen bey gelinder Wärme.

### 868. Feine Finger-Hohlhippen.

Man stoßt und siebt 16 Loth Zucker mit einer kleinen Stange Vaniglie fein, und rührt es in einem Weidlinge mit 16 Loth feinem Mehl, 4 ganzen Eiern und 4 Dottern gut ab; gibt 4 Loth zerlassene Butter und so viel Obers dazu, daß der Teig flüssig wird, rührt ihn dann noch einmahl gut ab, bestreicht ein warmes Eisen mit etwas Butter, wischt es wieder ab, und bäckt darauf einen Kaffeelöffel voll Teig schön gelbroth. Dann nimmt man das Eisen vom Feuer, und rollt den Teig zu dünnen Röhrchen zusammen; legt dann wieder so viel Teig auf und verfähet dabey eben so, und so fort, bis der Teig gar ist. Vorzüglich muß man dabey beachten, daß das Eisen und das Feuer stets in gleicher Hitze bleiben.

### 869. Quitten-Hohlhippen.

Man siedet schöne, reife Quitten mit der Schale im Wasser weich, schält sie dann, schabt das Mark mit einem Messer heraus, gibt aber dabey Acht, daß nichts Steiniges darunter kömmt, treibt es dann durch ein Haarsieb, rührt auf 18 Loth davon, ein  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, nebst einer abgeriebenen Limonie, und den Saft einer halben Limonie fein ab, streicht es auf porzellanene mit etwas zerlassener Butter be-

strichene Teller sehr dünn auf, läßt diese Masse auf einem warmen Ofen so trocken werden, daß man sie herunter ziehen kann; dann wickelt man sie über eigens dazu gemachte Hölzer, bestreicht sie am Ende mit etwas Eyerklar, damit sie zusammen halten, und läßt sie in der Gegend eines warmen Ofens trocken werden. Noch darf man nicht vergessen, daß jene Seite, welche auf dem Teller gelegen hat, bey dem Aufwickeln der Hohlhippen immer die Außenseite werden muß.

### 870. Zimmt-Hohlhippen.

Man stoßt  $\frac{3}{4}$  Pfund geschwellte Mandeln fein, gibt einen festen Schnee, den man von 4 Eyerklar geschlagen hat, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, der fein geschnittenen Schale einer Limonie und den Saft  $\frac{1}{2}$  Limonie dazu, rührt es gut ab, streicht den Teig löffelweis Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, und biegt den gebackenen dann warm über runde Hölzer.

### 871. Gehackte Mandelhippen.

Man macht einen Teig von etwas Mehl, ein wenig Zucker, einem Ey und Milch, und bäckt davon flache Blätter, wie zu den Hohlhippen, legt diese dann über einander, stürzt einen Teller darauf, damit sie gerade bleiben; verrührt dann  $\frac{1}{4}$  Pfund geschwellte und fein geschnittene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßenen Zucker mit dem festen Schnee von drey Eyerklaren gut, gibt etwas Limoniensaft dazu, die klein geschnittene Schale einer Limonie, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Pomeranze, 1 Loth klein gewürfelten Citronat, nebst etwas gröblich gestoßenem Zimmt und Gewürznelken. Dieses alles vermengt man gut, überstreicht damit die rund geschnittenen Hohlhippen, und bäckt sie auf einem Bleche schön lichtgelb im Backofen, und biegt sie, wenn sie aus diesem herauskommen, über ein rundes Holz.

### 872. Makronen-Hippen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund feingestößene Mandeln mit dem festen Schnee von 2 Eyerklaren eine Viertelstunde, streicht den Teig auf ein mit Butter bestriche-

nes Blech, besäet ihn mit geschnittenen Pistazien und Citronat, und schneidet das kühl im Ofen Gebackene in Stücke, die man über ein rundes Holz bieget.

### 873. Apfelschnitten mit Pistazien.

Man macht von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter einen fünfmahl geschlagenen Buttermey, wälkt ihn messerrückendick aus, legt den ganzen Teig über ein Blech, bestreicht ihn mit Apfelmarmelade  $\frac{1}{2}$  Finger dick, und backt ihn mit Zucker bestreut in einem heißen Ofen. Dann bestreicht man die Oberfläche der Äpfel leicht mit eingesottenen Marillen, bestreut sie dicht mit feinen, länglich geschnittenen Pistazien, und gibt sie wieder auf 2 Minuten in den Ofen. Aus den ganz abgekühlten schneidet man dann 3 Finger breite und 4 Finger lange Schnitten, und gibt sie mit etwas feinem Zucker besäet zierlich geordnet auf die Tafel.

### 874. Erdbeeren-Schnitten.

Man vermengt eine Maß schöne, reife und sauber gereinigte Erdbeeren mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, füllt sie zwischen 2 Platten von 5 Mahl geschlagenen Buttermey, und verfährt dann ganz so, wie bey den vorigen. Auf eben dieselbe Art wird auch bey den Himbeeren-Schnitten verfahren.

### 875. Marillenschnitten.

Man bestreicht die untere, messerrückendick ausgewälkte Platte von 5 Mahl geschlagenen Buttermey, dick mit Marillenmarmelade, rollt dann die andere Platte darüber, und verfährt wie bey den Apfelschnitten. Dann schneidet man in die Mitte eines jeden Schnittchens mittelst eines feinen Messers, eine zierliche Figur so, daß die obere Platte durchschnitten wird, wodurch es im Backen ein schönes Ansehen erhält. Zuletzt bestreicht man sie mit etwas Eyerklar, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker, und glacirt sie bey hellen Flammen.

### 876. Mandel-Maultaschen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, fünf Eyerdotter und die klein geschnittene

Schale einer Limonie so lange, bis es dicklich wird. Dann schneidet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter blätterweis in eine halbe Maß feines Mehl, das man gesalzen und auf ein Bret gegeben hat, walzt es gut ab, macht dann den Teig mit 6 Eyerdotter, 3 Eßlöffel voll Milchrahm, etwas gestoßenem Zucker und Wein zusammen, walzt ihn 3 Mahl wie einen Buttermehl, und läßt ihn immer inzwischen  $\frac{1}{4}$  Stunde rasten. Dann schneidet man aus dem messerrückendick ausgewalkten Teige mit einem warmen Messer Fleckchen, die man mit Eyerklar bestreicht, mit  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Fülle füllt, dann die zwey Enden über einander schlägt, so daß sie nur 2 Finger breit und einen Finger lang werden. Hernach werden die mit Eyerklar bestrichenen mit Zucker und fein gehackten Mandeln besäet, und bey gelinder Hitze semmelfarb gebacken.

### 877. Becherln von gerührtem Mandelteig.

Man macht einen Teig wie zur gerührten Mandeltorte, gießt ihn dann in die mit Butter bestrichenen Becherl, und bäckt ihn bey gelinder Wärme; die ausgekühlten füllt man vor dem Auftragen, mit dem Chaudeau oder mit Gefrorenen in die Deffnung.

### 878. Chocolatekrapfen mit gesaumter Milch gefüllt.

Man verklopft ein  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker in einem messingenen Einsiedbecken mit 12 ganzen Eiern gut mit einer Schneeruthe, und schlägt es auf einem schwachen Kohlenfeuer immer fort, bis der Teig dicklich und weiß wird, doch muß man dabey Acht haben, daß der Teig durch das Feuer nicht siedend wird. Dann nimmt man ihn vom Feuer weg, schlägt ihn noch eine kurze Weile fort, verrührt mit dem Kochlöffel 11 Loth feines, trockenes Mehl mit demselben, und läßt von dem in einem Bisquitentrichter gefüllten Teige auf ein weißes Schreibpapier kleine Laiberln von der Größe eines kleinen Faschingskrapfen abfließen, die man mit fein gestoßenem Zucker bestaubt, und auf einem Bleche bey gelinder Wärme schön resch bäckt. Die gebackenen löst man dann mit einem Messer sorgfältig ab, überzieht sie mit Chocolateeis und läßt sie trocknen. Dann werden sie mit einem feinen Mes-

fer so viel als möglich ausgehöhlt, mit einer mit Zucker und Vaniglie bereiteten gesäumten Milch gefüllt, 2 und 2 über einander gelegt, damit sie eine Aehnlichkeit mit den Krapfen bekommen; auf einer runden, mit einem Serviette belegten Schüssel hoch aufgerichtet, und dann gleich zur Tafel gegeben. Diese Krapfen werden auch mit Gefrorenem oder mit Erdbeerfaum gefüllt.

### 879. Punsch Krapfen.

Man verklopft  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker in einem messingenen Einsiedbecken, mit 6 ganzen Eiern mittelst der Schneeruthe gut, und klopft es dann auf schwachem Kohlenfeuer so lange, bis der Teig sich vermehrt, dicklich und weiß wird. Dann nimmt man ihn vom Feuer weg, klopft ihn noch eine Weile, mengt 5 Loth feines Mehl darunter und füllt den Teig durch einen Bisquitentrichter auf weißes Papier in Form von Krapfen, die die Größe eines Guldenstückes haben, die man mit feinem Zucker bestaubt, auf einem Bleche bey gelinder Wärme bäckt. Die überkühlten löst man mit einem Messer ab, füllt die Hälfte der Krapfen auf der untern Seite mit eingesottenen Marillen oder Himbeeren, und legt ein zweytes darauf, damit sie eine Aehnlichkeit mit den Krapfen bekommen. Dann bereitet man eine Conserve von  $\frac{1}{2}$  Pfund größlich gestoßenem Zucker, den man in einer tiefen messingenen Pfanne mit  $\frac{1}{4}$  Seitel Wasser auf Kohlenfeuer stellt, einige Mahle aufrührt, und so lange siedet bis er sich auflöst und etwas dicklich wird, dann nimmt man ihn vom Feuer weg, taucht einen neuen Kochlöffel zur Hälfte in den Zucker, und reibt ihn immerfort am Rande der Pfanne so, daß der Löffel nicht in den Zucker kömmt, sondern immer auf der leeren Seite der Pfanne bleibt, und nur das tropfenweise daran abfließt, was man von dem eingetauchten Löffel abarbeitet; sodann taucht man den Löffel wieder ein, und arbeitet immer so fort, welches aber schnell und unausgesetzt geschehen muß. Wenn nun der Zucker eine weiße Haut bekommt, so verrührt man sie schnell, und fährt dann mit dieser Arbeit so lange fort, bis der Zucker weiß und dicklich zu werden anfängt, dann verrührt man den Saft einer halben Limonie und einen

kleinen Eßlöffel voll guten Rhum, den man darangegeben hat, so schnell und so lange, bis alles gut mit dem Zucker vermengt ist. Wenn die Conserve gut seyn soll, so muß sie weiß seyn und die Dicke eines sehr leichten Rindskoches haben; wenn sie nun so beschaffen ist, so werden die gefüllten Krapfen einzeln nach dem andern hinein gelegt, mittelst 2 französischen Gabeln auf beyden Seiten gewendet und mit den Gabeln auf weißes Schreibpapier gelegt, wo man sie steif werden läßt. Wenn sie steif sind, so kann man sie mit der Hand wegnehmen und zierlich auf eine Schüssel ordnen.

### 880. Eis-Lebzellen.

Man rührt den festen Schnee von 2 Eyerklaren mit  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gesiebttem Zucker eine ganze Stunde, damit es zu dickem Eis werde, macht es dann mit einem Viertel klein gestoßenen Mandeln und 4 Loth klein geschnittenen Citronat zu einem dicken Teig, streicht halbfingerdick von diesem Teig auf einen Finger langen und 2 Finger breiten Oblatenstreifen, die man in einem kühlen Ofen langsam bäckt. Die mit der Masse bestrichenen Oblaten werden mit dünn geschnittenen Citronatblättern in schöner Ordnung belegt.

### 881. Gewürzstangeln.

Man walzt einen Teig, der wie zur Gewürztorte gemacht wurde, messerrückendick aus, und schneidet aus dem mit Eis überzogenen, Finger lange und etwas breitere Streifen, die man mit Pistazien verziert und auf einen mit Wachs bestrichenen Blech bey einer gelinden Wärme trocknet, damit das Eis nicht braun wird, sondern eine schöne weiße Farbe behält.

### 882. Kapseln von Brot-Tortenteig.

Man gießt einen Brot-Tortenteig in kleine papierne Kapseln, die man bey gelinder Wärme bäckt, dann mit Limonien-eis überzieht und mit breit geschnittenen Pistazien schön verziert. Zuletzt läßt man in dem schon ausgekühlten Ofen das Eis nur abtrocknen, und gibt sie in Kapseln zur Tafel.