

Elfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Backwerken, und insbesondere von den Pasteten- oder mürben Butter-, Eyer- Brand-, Germ- und Zuckerteigen.

678. Pastetenteig.

Unter Pastetenteig versteht man zugleich einen mürben Teig, der erzeugt wird, wenn man ein Pfund Mehl (vom feinsten) mit einem halben Pfunde Butter, zwey Ethern, etwas mehr als ein halbes Seidel Milch und dem hinlänglichen Salze (einem halben Löffel voll ungefähr) durch einander mengt und zu einem Teige knetet; die Butter soll selbst nach dem Kneten noch erbsengroß in dem Teige wahrnehmbar seyn. Nun wird der Teig in ein feuchtes Tuch geschlagen und an einem kalten Orte oder über dem Eise bis zur weiteren Verarbeitung aufbewahrt.

Dieser Teig dient nun vorzugsweise für alle Sorten von Pasteten (nur die kalten oder dressirten ausgenommen), so wie auch zu manchem schmackhaften Backwerk, wie es sich in der Folge zeigen wird.

689. Buttermteig.

Zum Buttermteige wird ein Pfund Mehl mit einem halben Seidel Milch, vier Löffeln voll Wein, zwey Eydottern, einem halben Ey großen Stückchen Butter und einem halben Löffel voll Salz in eine Masse gemengt, und durch ein längeres Kneten zu einem feinen Teige abgearbeitet. Nun wird eben so viel gute Butter, als der Teig der Menge nach beträgt, oder dem Gewichte nach ein Pfund und zwey Loth, über einer Tafel zähe abgearbeitet, so zwar,

daß dieselbe sich leicht ausbreiten läßt, ohne zu brechen oder aus einander zu fallen. Nun wird der Teig fingerdünn über der mit Mehl bestäubten Tafel ausgetrieben, die Butter über denselben gethan, mit dem vorspringenden Rande bedeckt oder eingeschlagen, und alles zusammen im Winter bloß an einem kühlen Orte, im Sommer aber zwischen zwey Blechen über dem Eise eine Viertelstunde lang zur Ruhe gestellt. Nach dieser Zeit wird nun der Teig sorgsam einen halben Finger dünn und zwar der Länge nach ausgewalkt, und auf drey Blätter zusammen gelegt, dann nach der entgegengesetzten Richtung wieder so dünn gewalkt und wieder so über sich selbst, nämlich auf drey Blätter gelegt; es wird dann mit dem Walker in den Teig ein Zeichen gemacht, daß man denselben zwey Mahl geschlagen hat. Nun wird der Teig wieder kalt gelegt. Das erst beschriebene Verfahren wird dann wiederholt, der Teig nämlich wieder so ausgewalkt und zusammen gelegt, das Zeichen des viermahl Schlagens darauf gemacht und wieder kalt gestellt. Jetzt wird es endlich zum letzten Mahle wiederholt, nämlich wieder zwey Mahl geschlagen (ausgewalkt), und der Buttermehl ist als beendet zu betrachten. Man kann denselben noch einmahl ruhen lassen, oder aus Mangel an Zeit wohl auch gleich verarbeiten; wie dieses weiterhin angezeigt wird.

680. Eyerteig.

Der Eyerteig besteht einzig und allein aus Eiern und Mehl, und nur die festere oder lockere Beschaffenheit desselben macht einen Unterschied und bildet den allbekanntesten Nudelteig, oder jenen zum Eingetränkten bestimmten Eyerteig. Zu dem Nudelteige, aus welchem alle Sorten Mehlspeisen, welche in Suppen oder Milch eingekocht sind, bereitet werden können, wird das Mehl (je feiner, je besser) über einer Tafel in ein Häufchen aufgeschichtet, dann in der Mitte aus einander gestrichen, so daß es eine Grube bildet, und in diese werden ganze Eier geschlagen (auf ein Pfund Mehl dürften fünf ganze Eier hinreichen). Es wird nun mit dem Messer durch einander gemengt, dann mit

beyden Händen geknetet, so zwar, bis es einen festen und feinen Teig gibt. Zu diesem Behufe muß man die Masse, nachdem sie gemengt ist, auf mehrere Partien abtheilen, und eine jede Partie zu einem Leibchen kneten. Nun werden diese Leibchen unter leichtem Bestäuben der Tafel mit feinem Mehle papierdünn nach allen Richtungen ausgewalzt, und bey Seite geschoben. Wenn man endlich das letzte oder vierte Leibchen ausgewalzt hat, so ist die erste Platte etwas übertrocknet und zum Schneiden gerade recht. Aus diesen werden

681. Nudeln geschnitten.

Zu denjenigen, die man in die Brühen einzukochen pflegt, wird die Teigplatte zusammen gerollt, mit den Fingerspitzen der aufgestülpten linken Hand locker gehalten, und mit einem scharfen Messer papierdünn zu Nudeln geschnitten, welches nach einiger Uebung recht schnell für sich geht. Wenn die Hälfte der Platte geschnitten ist, werden die Nudeln aufgelockert, damit dieselben nicht etwa zusammen kleben. Mit dem Schneiden wird dann so fort gefahren, bis aller Teig darauf gegangen ist.

Diese Nudeln lassen sich längere Zeit, zum Beyspiel von acht zu acht Tagen aufbewahren.

682. Spagat = Nudeln.

Zu kurzen oder Spagat = Nudeln wird der Teig nicht so dünn wie zu den vorhergehenden ausgewalzt, ja man läßt ihn oft so dick, als zwey Kartenblätter betragen können. Die Platten werden dann auf zwey Finger breite Streifen geschnitten, dann vier bis sechs solche Streifen über einander gelegt und zu Nudeln verschnitten, die wieder um die Hälfte dicker, als die vorhergehenden seyn müssen.

Diese Nudeln werden vorzugsweise zum Abschmalzen oder Ausdünsten gebraucht.

683. Fleckel.

Zu Fleckeln in der Suppe wird der Teig wie zu den feinen Nudeln, zu abgeschmalzenen oder Schinkensfleckeln

wird derselbe aber wie zu den Spagat = Nudeln ausgewalkt, dann zu schmalen Streifen, und diese in eben solcher Breite, mit einem Worte auf kleine Fleckel wie Fingertupfen groß überschnitten,

684. Brandteig.

Dieser wird erzeugt, wenn man in eine halbe Maß kochende Milch zwey Loth Butter, eben so viel Zucker und vier und zwanzig Loth des feinsten Mehls einkocht, und eine Zeit lang über dem Feuer fortbewegt, um es möglichst stark auszutrocknen. Hiezu gehört vor allem ein starkes Gefäß, als eine Pfanne oder Kasserole, und eine starke Faust, um die stark verdickende Masse gehörig durch einander zu rühren. Nun wird der Teig vom Feuer gesetzt, und nach einigem Auskühlen sieben ganze Eyer nach und nach in denselben geschlagen, und genau verrührt.

685. Spriz = Krapfen.

Der eben beschriebene Brandteig wird in blecherne Spritzen gefüllt, deren eine Mündung mit einem durchbrochenen Stern versehen ist. Gleichzeitig werden gegen zwey Pfund reines Schmalz nur schwach erhitzt, und der Teig mittelst eines Stöpsels durch den Stern in das Schmalz getrieben, und zwar in Schneckenform; die Pfanne wird dann über dem Feuer bewegt, und wenn das Gebäck von einer Seite hinreichende Farbe hat, so wird es auf die andere umgewendet, bis es endlich gleichfärbig und durch und durch gar gebacken ist. Dann wird der Krapfen herausgehoben, ein anderer wieder eingelegt, and so fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Bey dem Herausheben wird ein jeder Krapfen mit feinem Zucker bestäubt, über ein Sieb gelegt und warm gestellt. Werden aber kleine Krapfen gemacht, so kann man wohl vier bis fünf auf ein Mahl in das Schmalz pressen und so das Backen beschleunigen.

686. Schlüssel = Krapfen.

Der oben erwähnte Brandteig wird theilweise über den Boden eines flachen Tellers einen halben Finger dünn auf-

gestrichen, dann mit dem ins heiße Schmalz getunkten Messerrücken in schmale Streifen abgetheilt, endlich in das nur leicht erhitzte Schmalz haselnußklein, mit der immer aufs neue fett gemachten Klinge eingeschlagen, bis die Oberfläche von dem Schmalze ganz bedeckt erscheint. Die Pfanne muß bewegt und mit dem Backlöffel nachgeholfen werden, bis sämtliche Krapsel stark aufgelaufen sind, und eine röthlichgelbe Kruste erhalten haben. Dann werden sie aus dem Schmalze über ein reines Tuch gethan, und wieder andere eingelegt.

Diese Schlüsselkrapsen werden mit feinem Zucker bestäubt, wohl auch mit eingesottenen Confituren nach Belieben gefüllt und warm aufgetischt.

687. Mürbe Pastete mit Tauben.

Die Tauben, sechs an der Zahl, werden nach dem Abfedern, Flammiren und Aufmachen, mit etwas Speck und zu Scheiben geschnittener Zwiebel weich gedünstet. Wenn dieses geschehen, werden die Tauben aus der Raine gehoben, und dafür ein Viertelpfund in dünne Scheiben geschnittener Speck und ein halbes Pfund eben so geschnittene Kalbsleber hinein gethan, mit drey Lorberblättern, einem Sträußchen Kuttelkraut, Salz, weißem Pfeffer und etwas wenig Knoblauch gewürzt, und über starkem Feuer so lange gedünstet, als die Leber noch röthlichen Saft entläßt. Wenn dieses vorbey ist, wird die Leber sammt allem, was sich in der Raine befindet, über ein Bret gethan, mit vier Loth in Milch geweichter und dann ausgepreßter Semmelschmolle vermengt, fein geschnitten und endlich fein gestoßen. Nun wird von dem dritten Theile des Pastetenteiges (Art. 678) eine zwey Messerrücken dünne runde Platte gewalkt, und übers Papier gelegt; über diese Platte wird einen halben Finger hoch von dem Fische gestrichen, über diesen kommen sechs halbe Tauben, bis auf eine Daumenbreite zum Rande hin, diese werden dann wieder mit dem Fische belegt, dann kommen vier halbe, endlich oben an zwey halbe Tauben, und der allenfals noch übrige Fisch wird über das Ganze vertheilt; nun werden

zwey Drittheile des noch übrigen Teiges zwey Messerrücken dünn in eine runde Platte ausgewalzt, über die Tauben gebreitet, mit der unteren rund herum mit abgeschlagenen Eyern bestrichenen Platte vereinigt und eingedreht; jetzt wird der kleine noch übrige Theil des Teiges dünn ausgewalzt, in verschiedene Form geschnitten oder ausgestochen, die mit abgeschlagenen Eyern bestrichene Pastete mit demselben belegt und verziert. Das Ganze wird noch ein Mahl aufs sorgfältigste bestrichen und in einem mittelstark geheizten Ofen oder in einer guten Backröhre, wo man das Feuer gut dirigiren kann, aufs schönste gebacken. Bey dem Anrichten wird die Pastete oben aufgeschnitten, mit brauner Tunke nur leicht begossen und sogleich aufgetischt.

688. Ochsenfleisch in Pasteten.

Zu dieser Pastete wird ein Ochsenfleisch auf zwey Glieder kleine Stücke überhauen, dann mit etwas Speck und Zwiebel eingerichtet und langsam weich gedünstet, während diesem aber oftmahls mit weißem Weine angefeuchtet. Nach diesem wird derselbe heraus genommen, und dafür eine halbe, blätterweise geschnittene Kalbsleber in die Naine gethan, die Gluth aufgefrischt, und so schnell abgedünstet, mit ein Paar Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, weißem Pfeffer und einem Gliedchen Ingber gewürzt, endlich mit allem, was sich in der Naine befindet, über ein Bret gethan, mit vier Loth in Milch geweichter und wieder ausgepresster Semmel vermehrt, fein geschnitten, dann gestoßen. Die Pastete wird dann der vorhergehenden gleich aufdressirt und schön gebacken.

689. Lungenbraten in Pasteten.

Der Lungenbraten wird dem vorhergehenden Ochsenfleisch gleich weich gedämpft, dann heraus gehoben, und in den Ueberrest in der Naine wird eine halbe Kalbsleber auf einen halben Finger dünne Blätter geschnitten und schnell geröstet, mit ein Paar Lorberblättern, hinlänglichem Salze, zwölf Körnern Neugewürz und einem Gliedchen Ingber, nebst etwas Pfeffer gewürzt, endlich mit allem, was in der

Raine befindlich ist, über einem Schneidbrette fein geschnitten, mit vier Loth in Milch aufgeweichter und wieder ausgepresster Semmelschmolle vermehrt, dann fein gestoßen. Der Lungenbraten wird nun auf einen halben Finger dünne Blätter überschnitten und schichtweise in die Pastete eingerichtet, so wie dieß bey der Tauben-Pastete beschrieben worden.

690. Wildbret-Pastete.

Zu Wildbret-Pasteten wird gewöhnlich Hirsch- oder Rehfleisch angewendet, und dieses wie bey dem Ochsenfleisch oder Lungenbraten, nur daß man das gewöhnlich magere Hirsch- oder Rehfleisch, bevor man es dem Dämpfen unterwirft, mit kleinfingergroben und mit Salz und Pfeffer bestreuten Speckschnitten dem Faden nach durchzieht. Nach diesem Vorgange wird es dem Ochsenfleisch gleich mit Speck und Zwiebeln eingerichtet, und unter oftmahligem Aufrühren mit weißem Wein langsam weich gedämpft. Wenn es aus der Raine gehoben ist, wird in den Ueberrest von Speck und Zwiebeln ein halbes Pfund dünnblättrig überschnittene Kalbsleber schnell geröstet, und während diesem mit ein Paar Lorberblättern, etwas Thymian, Salz, Pfeffer, Neugewürz und Ingber gewürzt, dann mit vier Loth in Milch geweichter und wieder ausgepresster Semmelschmolle vermehrt, dann fein geschnitten, endlich fein gestoßen und der Tauben-Pastete gleich in einen Pastetenteig geformt und sorgsam gebacken. (Siehe den Art. 687, die weitere Art der Bereitung betreffend.)

691. Hasen-Pastete.

Man bereitet die Hasen-Pastete, wie die vorhergehenden. Es wird nämlich der aufgebrochene Hase auf zwey Finger kleine Stücke gehauen, mit etwas Speck und einigen Zwiebelscheiben, nebst zwey Lorberblättern, Salz und etwas Gewürz belegt, und unter oftmahligem Anfeuchten mit rothem Wein völlig weich gedämpft. Wenn dieß geschehen, wird der Hase heraus gehoben, und in den Ueberrest von Speck und Zwiebeln wird ein halbes Pfund Kalbsleber dünnblättrig überschnitten und schnell geröstet, dann mit

vier Loth in Milch geweichter und wieder ausgepreßter Semmelschmolle vermehrt, fein geschnitten, hinlänglich gewürzt und nun fein gestoßen. Das Beenden hat diese Pastete mit den vorhergehenden oder vielmehr mit der mürben Tauben = Pastete gemein,

692. Nepphühner = Pastete.

Bei dieser Pastete wird ganz so verfahren, wie bey der Tauben = Pastete (siehe Art. 687), mit der kleinen Abweichung, daß, wenn dort sechs Tauben nothwendig waren, hier drey Nepphühner hinreichen,

693. Fasanen = Pastete.

Zu Fasanen = Pasteten werden eben sowohl gebratene als gedämpfte Fasanen gebraucht. Dieselben werden nämlich auf kleine Stückchen zierlich zerschnitten, und die Abfälle mit etwas Wein und ein Paar Lorberblättern gedämpft, bis es einen kurzen und schmackhaften Saft gibt, den man abseihet und beyseite setzt. Während diesem wird ein Viertelpfund Speck mit einem halben Pfund Kalbsleber, oder noch besser mit derselben Menge Hühnerleber, einigen Zwiebelscheiben, ein Paar Lorberblättern, Salz, Pfeffer und Ingber gewürzt, abgedünstet, dann mit vier Loth in Milch geweichter und wieder ausgepreßter Semmelschmolle vermehrt, mit allem im Ranel befindlichen fein geschnitten und endlich fein gestoßen. Bei dem Aufdressiren der eigentlichen Pastete wird dann ganz so verfahren, wie bey der mürben Tauben = Pastete (siehe Art. 687, diesen Gegenstand betreffend). Bei dem Auftragen wird der beyseite gesetzte und nun wieder heißgemachte Saft in dieselbe gegossen.

694. Gansleber = Pastete.

Zu dieser sehr delikaten Pastete werden ein Paar schöne Gänselebern mit etwas wenigem Speck und Zwiebeln leicht abgedünstet, dann heraus gehoben; in den übrigen Speck werden einige ordinäre Gänse = oder Hühnerlebern abgedünstet, und mit ein Paar Lorberblättern, etwas Ingber, Neugewürz, Salz und Pfeffer gewürzt, dann mit

vier Loth in Suppe geweicht und wieder ausgepresster Semmelschmolle vermehrt, fein geschnitten und endlich fein gestoßen.

Nun wird eine Platte mürben Teiges, wie bey der mürben Tauben = Pastete (siehe Art. 687) vorgerichtet, ein kleiner Theil von dem Fasch wird über dieselbe gestrichen, und mit der abgedünsteten und auf dünne Scheiben geschnittenen Gänseleber, welche noch insbesondere mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestreut worden ist, belegt, dann wieder mit dem Fasch, sonach mit der Leber, und endlich mit den letzten Theilen Fasch bestrichen, mit einer andern Platte Teiges belegt und zu einer zierlichen Pastete geformt. Das Backen hat dieselbe mit der Tauben = Pastete gemein.

695. Hausen = Pastete.

Zu dieser Pastete wird ein Stück Hausen von zwey bis drey Pfund mit etwas Butter und Zwiebel, nebst der Würze von Salz, Pfeffer, Neugewürz, Ingber, Thymian und ein Paar Lorberblättern weich gedünstet, und während des Dünstens mehrmahlen mit weißem Wein angefeuchtet.

Während diesem wird von anderthalb Pfund Karpfen ein Paulaner = Fasch gemacht (siehe den siebenten Abschnitt, diesen Fasch betreffend); dieser Fasch muß jedoch feiner gehalten, nämlich etwas mehr Butter zu demselben genommen, und das Schneiden und Stoßen länger fortgesetzt werden; übrigens gehet die Bereitung ganz so wie bey der mürben Tauben = Pastete für sich. Es wird nämlich der gedämpfte Hausen blattweise geschnitten, dann schichtweise mit dem Fasche in den mürben Teig eingeschlagen, zur Pastete geformt und hinreichend ausgebacken. Bey dem Anrichten wird das Köpfschen derselben herabgeschnitten und der Inhalt mit etwas pikanter Tunke begossen.

696. Hechten = Pastete.

Mit dem Hechte wird so verfahren, wie mit dem vorhergehenden Hausen. Derselbe wird nämlich mit etwas Butter und Zwiebeln, nebst den dort angegebenen Gewürz =

sorten gedämpft, dann von den Gräthen gelöst und mit einem vorgerichteten Paulaner = Fasch schichtweise in den mürben Teig eingeschlagen und zu einer Pastete geformt, wie dieß bey der mürben Tauben = Pastete näher bezeichnet ist.

697. Rohrhühner = Pastete.

Zu dieser Pastete werden drey Rohrhühner oder Blausenten mit etwas Butter und Zwiebeln nebst einigen Lorberblättern weich gedünstet, dann aus der Kasserole gehoben und reinlich zugeschnitten. Die in der Kasserole übrig gebliebene Butter wird mit zwey Löffeln voll Mehl bestäubt, braun geröstet, mit rothem Wein zur Tunke abgerührt, eine Stunde hindurch verkocht und sorgsam abgefettet. Nach dieser Zeit werden die geschnittenen Rohrhühner und eine Anzahl kleine Faschknödel, nebst der Hälfte so viel geschabte Champignon in diese Tunke gethan und noch eine Viertelstunde hindurch gekocht.

Während diesem wird eine mürbe Pastete über einen Bogen reines Papier zierlich geformt und schön gebacken. Dann wird dieselbe aufgeschnitten, das Papier heraus genommen, die Rohrhühner sammt den Faschknödeln und Champignon hinein gethan und sogleich aufgetischt.

698. Kasserole = Pasteten.

Diese Pasteten geben nur eine Wiederholung der vorhergehenden, unter einer etwas veränderten Form. Es wird nämlich eine hiezu angemessene Kasserole von innen mit Butter bestrichen, auf das Zierlichste mit feinen Teigschnitten ausgelegt, endlich mit dem, zwey Messerrücken dünn ausgewalkten mürben Teige (Art. 687) ausgefüllert, mit den bey den vorhergehenden Pasteten angezeigten Bestandtheilen gefüllt, mit einem Teigblatte bedeckt und langsam gebacken, dann aber über eine Schüssel gestürzt und aufgetragen.

Diesemnach kann man eine eben so große Anzahl Kasserole = Pasteten erzeugen, als mürbe Pasteten gemacht werden können.

699. Butter = Pastete.

Zu einer Butter = Pastete wird der Buttermeyg (Artikel 679) einen Finger dünn ausgewalzt, und auf eine runde Platte in der Größe von einer Schüssel ausgeschnitten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, dann einen Daumen breit vom Rande rundherum einen halben Finger tief eingeschnitten, so daß dadurch ein Reif entsteht. Nun wird die Pastete an der Oberfläche mit der Messerspitze in verschiedener Zeichnung getupft, oder fein eingeschnitten und langsam gebacken. Wenn der Teig gut gemacht war, so muß die Pastete auf sechs Finger Höhe steigen. Wenn dieselbe nun gehörig ausgebacken ist, so wird der Deckel abgenommen, der inwendige weichere und fettere Teig herausgenommen, und die Pastete mit einer gewählten Fülle aufgetischt.

Auf diese Weise hat man vielerley Butter = Pasteten, nämlich:

700. Butter = Pastete mit Ragou.

Diese Pastete wird nach der eben angegebenen Weise behutsam schön gebacken, dann aufgemacht, ausgehohlet, über die gehörige Schüssel gethan, mit einem schmackhaften Ragou (siehe Art. 258, dieses Ragou betreffend) angefüllt und aufgetischt.

701. Butter = Pastete mit eingemachten Hühnern
(Henneln).

Die Arbeiten bey diesem Gerichte theilen sich in verschiedenartige Bereitungen, nämlich die Butter = Pastete (siehe den Art. 699), und in die eingemachten Hühner (siehe Art. 390). Eine jede dieser Arbeiten muß sorgsam für sich gehen, wie selbe an den benannten Stellen angezeigt sind, sonst verunstaltet eines das andere. Bey dem Anrichten werden die Hühner, wenigstens zwey an der Zahl, in die lockere Pastete vortheilhaft aufdressirt und sogleich aufgetischt.

702. Butter = Pastete mit Kuttelflecken.

Die Kuttelflecke müssen hierzu eigens bereitet werden, und zwar auf folgende Art: Sie werden nämlich sorgsam durchgesucht, daß ja nichts Unreines zwischen den Lappen

enthalten sey, dann werden sie fein nudelig geschnitten und mit klarer Suppe weich gekocht. Endlich wenn die Flüssigkeit so eingesotten ist, daß sie nur unter der oberen Schichte sichtbar ist, wird ein eykleines Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl genau abgerührt, bröcklich über dieselben gethan, und so lange bewegt, bis die erst bemerkte Flüssigkeit zur Tunke verdickt; dann wird die Kaine vom Feuer gesetzt, und wenn das Kochen ganz aufgehört hat, werden vier Eydotter hinein geschlagen (angenommen, daß eine Maß voll Kuttelflecke hierzu verwendet werden), und sogleich mit einem Kochlöffel genau verrührt, um zu verhüten, daß diese, indem sie die Soß verdicken, nicht stocken. Nun wird ein halber Löffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, das gehörige Salz und etwas weißer Pfeffer als Würze angebracht, mit Limoniensaft gesäuert und in die Pastete angerichtet.

703. Butter = Pastete mit Gehacke.

Die Pastete wird ganz so bereitet, wie es der Artikel 699 angibt. Vor dem Aufstischen wird ein Gehacke (siehe Art. 304) von beliebiger Art in dieselbe gethan, mit dem Deckel bedeckt und sogleich aufgetischt.

704. Butter = Pastete mit gebracktem (geflopften) Fleischel.

In die Butter = Pastete (siehe Art. 699) wird ein sorglich bereitetes Brackfleisch gethan (siehe den Artikel 296, dasselbe betreffend), und sogleich angerichtet.

705. Butter = Pastete mit Salmi.

Die Art, ein Salmi zu bereiten, ist im Artikel 454 angegeben. Während diesem wird eine Butter = Pastete gebacken (siehe Art. 699), dann behuthsam ausgehöhlt, und das Salmi in dieselbe angerichtet.

706. Butter = Pastete mit Frösch - Ragou.

Das Frösch = Ragou ist im Artikel 521 enthalten; während dem Bereiten desselben wird eine Butter = Pastete schön gebacken, und mit diesem Ragou aufgetischt.

707. Butter = Pastete mit Hechten = Ragou.

Das Hechten = Ragou besteht aus schönen Stücken von allen Gräthen befreitem Hechte, welcher mit etwas Butter gedünstet, dann mit Frösch = Ragou vermengt worden ist (siehe Artikel 494).

708. Butter = Pastete mit Stockfisch.

Die Bereitungsart des Stockfisches ist im Artikel 523 enthalten; so wie jene der Butter = Pastete im Art. 699.

709. Butter = Pastete mit Krebs = Ragou.

Das Fasten = Ragou ist im Artikel 494 beschrieben. Zu demselben werden 30 bis 40 Krebschweifel gemengt. Die Bereitungsart der Butter = Pastete ist im Artikel 699 gelehrt.

Man sieht hieraus, daß man beynah so viel Butter = Pasteten, als es Eingemachte gibt, bereiten und aufstischen kann; indem das Ganze aus einer Pastete und einer Fülle, die gewöhnlich aus den Eingemachten gewählt wird, besteht.

710. Germbuchtel, Germteig, Hefenteig.

Bei dem vorhergehenden Buttermteige sind die Bestandtheile und ihr Verhältniß immer dieselben. Wer einen Buttermteig gut zuzubereiten weiß, der kann sehr mannigfaltiges Gebäck von gefälligem Ansehen und Wohlgeschmack darstellen. Nicht ganz so verhält es sich mit dem Germteige, welcher in der Zusammensetzung sehr verschieden ist, und daher mehr Uebung und ein besseres Gedächtniß in Anspruch nimmt: wie man gleich sehen wird. Wir wollen versuchen, von der einfachsten und leichtesten bis zur mühsameren Zusammensetzung fortzuschreiten, um uns des Gelingens desto besser zu versichern.

Zu Germbuchteln gewöhnlicher Art werden zwey Pfund feines durchgeseibtes Mehl, welches früher einige Stunden warm gestanden hat, in einem Weidling mit drey Seideln lauwärmer Milch, sechs Löffeln voll abgewässerter dicker Germe (Hefen), sechs ganzen Eiern, zwey Löffeln voll feinem Zucker und der Hälfte so viel Salz, nebst einem halben

Pfunde zerlassener Butter oder reinem Schmalze zu einem feinfläßigen Teige abgeschlagen, welches gegen zwanzig Minuten dauern kann; dann wird der Teig mit einem Tuche bedeckt und warm gestellt. Nach einer Stunde, oder nach anderthalb Stunden, je nachdem die Germe gut war, muß derselbe gegangen seyn, und seinen Umfang verdoppelt haben. Nun wird dieser Teig über eine mit Mehl stark bestäubte Tafel gethan, und in eine armdicke Rolle gerollt. In dessen ist eine Bratpfanne oder sonst ein schickliches Gefäß mit ein Paar Löffeln voll Schmalz erwärmt worden; die Rolle wird auf drey Finger breite Stücke überschritten, und immer mit der geschnittenen Seite in die Pfanne gestellt, bis diese endlich voll ist, dann wird das Ganze wieder mit zerlassnem Schmalze bestrichen, und aufs neue warm gestellt, damit der Teig wieder gehen kann. Ist derselbe um die Hälfte seines Umfanges gestiegen, so wird das Ganze in einen mittelmäßig heißen Ofen eingeschossen, und langsam gebacken; nach drey Viertelstunden, längstens einer Stunde, muß das Ganze beendet seyn. Die Buchteln werden dann über eine Tafel aus der Pfanne gestürzt, mit feinem Zucker bestäubt und kalt aufgetischt.

Bei dieser übrigens sehr leichten Bereitung kommt viel darauf an, daß man den Teig gehörig nasse, weil etwas mehr oder weniger Milch viel entscheidet; das genaue Verhältniß läßt sich jedoch nicht ausmitteln, weil ein frisches oder schon lange gemahlenes, ein trockenes oder feuchtes Mehl keine Uebereinstimmung in den Angaben zuläßt. Es muß daher eine sorgsame Köchinn bey dem ersten Versuche des bezugschafften Mehles auf dessen Eigenheiten aufmerksam seyn, und dann ihr Maß darnach einrichten.

711. Mohustrudel.

Der Germteig zu diesem Strudel wird ganz so bereitet, wie dieß bey den Buchteln beschrieben worden. Während derselbe zum Aufgehen warm steht, wird eine Maß Mohn in einem Mörser überstoßen, mit Milch angefeuchtet, aufgesotten und kalt gestellt, dann aber mit einem halben Seidel reinen Honig vermengt, so daß sich das

Ganze gut streichen läßt. Jetzt wird der aufgegangene Teig über der mit Mehl stark bestäubten Tafel einen halben Finger dünn ausgetrieben, mit einem Walker gleich gewalzt und mit dem Mohn bestrichen, dann aber zusammen gerollt, in eine Schneckenform zusammen gedreht, in ein rundes, stark mit Schmalz bestrichenes Gefäß gethan, und wieder warm gesetzt, dann aber den Buchteln gleich gebacken.

712. Zwetschken = Strudel.

Der Zwetschken = Strudel wird auf dieselbe Weise bereitet, wie der vorhergehende Mohnstrudel, nur daß statt Mohn, Zwetschken = Latwerge gebraucht werden muß.

713. Abgeschlagener Gugelhupf.

Dieser Teig wird jenem der Germbuchteln gleich bereitet; nach dem ersten Gehen aber mit Rosinen oder Weinbeeren, oder auch mit beyden zugleich gewürzt, das heißt, durch ein zweytes Abschlagen ein halbes Pfund eines jeden in die Masse vermengt. Nun wird ein Gugelhupfbecken mit Schmalz stark bestrichen, der Teig in dasselbe gethan, und warm gestellt. Wenn die Masse um den dritten Theil gestiegen ist, so wird es in einen Ofen eingeschossen und langsam gebraten. Nach einer Stunde, wenn der Gugelhupf nämlich eine gleichförmige schöne Kruste erhalten hat, wird derselbe über ein Sieb gestürzt, mit feinem Zucker bestreut, und kalt gestellt.

714. Abgetriebener Gugelhupf.

Zu diesem Gugelhupf werden drey Viertelpfund Butter in einem Weidling weißflaumig durch ein immerwährendes Rühren abgetrieben; während diesem Rühren wird von drey zu drey Minuten ein Ey, ein Löffel voll Obers und zwey Löffel voll Mehl, welches früher warm gestanden und dann sorgsam gesiebt worden, in die Butter gethan, bis daß ein Pfund Mehl, ein Seidel Obers und acht ganze Eyer hinein verrührt sind; dann werden vier Löffel voll dicke abgewässerte Germ, ein halber Löffel voll Salz und zwey Löffel voll Zucker beygegeben und genau verrührt. Nun

wird das Gugelhupfbecken stark mit Schmalz bestrichen, mit Mehl ausgestäubt, die Masse hinein gethan, mit einem Tuche bedeckt und warm gestellt.

Nachdem dieser Teig seinen Umfang verdoppelt hat, wird das Becken in den Ofen eingeschossen, und dem vorhergehenden gleich langsam gebacken. Als Würze pflegt man solchem Gugelhupf kandirte Cedraten oder Oranschenschalen, stiftlich geschnitten, beyzumengen; die bey dem vorhergehenden angegebenen Weinbeeren und Rosinen bleiben aber weg.

715. Kaiser = Gugelhupf.

Die Bestandtheile dieses feinen Kuchens sind: ein Pfund Butter, drey Viertelpfund Mehl, zwölf Eyer, zwey Löffel voll Zucker, ein halber Löffel voll feines Salz und vier Löffel voll abgewässerte dicke Germ.

Das Mehl wird an einen warmen Ort gestellt und von Zeit zu Zeit aufgelockert, damit es gleichförmig warm werden könne, dann wird es durch ein feines Sieb geschlagen. Nun wird die Butter in einem Weidling durch ein gleichförmiges Rühren weiß abgetrieben, dann aber von fünf zu fünf Minuten mit einem Dotter und einem Löffel voll Mehl vermengt, bis in einer Stunde das ganze Mehl und die Eyer verbraucht sind; dann werden erst die Germ, der Zucker, das Salz und die Eyerklar zu Schnee geschlagen und in den Teig behuthsam vermengt. Jetzt wird ein Gugelhupfbecken mit Schmalz bestrichen, mit feinem Mehl ausgestäubt, die Masse hinein gethan und warm gestellt. Wenn die Masse noch ein Mahl so hoch geworden, als man sie warm gestellt, wird sie in einen kühlen Ofen gethan und sehr langsam gebacken.

Dem Kaiser = Gugelhupf pflegt man keine Weinbeeren und Rosinen beyzugeben, weil der Teig dadurch schwer gemacht wird, und im Backen leicht misrathen könnte. Einige Eyer weniger, und dafür einige Löffel voll Obers, machen den Gugelhupf saftiger, das Gelingen aber unsicherer.

716. Germ-Banneln.

Es werden kleine Banneln (Formen) mit Schmalz bestrichen, mit der Masse des abgetriebenen oder Kaiser-Bugelhupfes angefüllt, und nach dem gehörigen Germen langsam gebacken. Germ-Banneln sind daher nichts anderes, als kleine Bugelhupfe in anderer Gestalt.

717. Dampfnudeln.

Zu Dampfnudeln wird ein Pfund Mehl mit acht Loth zerlassener und reinlich abgeschäumter Butter, neun Eydottern, einem Seidel Obers, drey Löffeln voll guter Germ, einem Löffel voll feinem Zucker und einem halben Löffel voll Salz zu einem ziemlich dünnflüssigen Teige abgeschlagen, dann zum Germen warm gestellt; endlich, wenn dieß geschehen, über eine stark mit Mehl bestäubte Tafel gethan, und einen halben Finger dünn ausgetrieben. Hieraus werden nun mit einem Ausstecher kleine Krapfel ausgestochen, die man in ein Becken oder eine Bratpfanne, in welcher ein Seidel Obers und zwey Löffel voll zerlassenes Schmalz befindlich sind, einlegt, und sie dann aufs neue zum Germen warm setzt. Nach dem gehörigen Aufgehen werden sie endlich mit Schmalz bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. Bey dem Anrichten wird eine Schale gezuckertes heißes Obers besonders beygesetzt.

718. Dufaten-Nudeln.

Die Dufaten-Nudeln unterscheiden sich von den vorhergehenden durch die Beygabe von vier Loth Krebsbutter in den Teig, wofür dann vier Loth Schmalz wegbleiben, und vier Loth Krebsbutter zu dem Obers, in welches sie gelegt werden; dann durch ihre Kleinheit, indem sie die Größe eines Dufatens nicht übersteigen sollen.

Die übrige Behandlung haben sie mit den vorhergehenden gemein.

719. Fasching-Krapfen.

Der Teig zu Fasching-Krapfen besteht aus einem Pfund Mehl, acht Loth Butter, neun Eydottern, einem

Seidel Obers, vier Löffeln voll Germ (welche früher abgewässert worden), einem Löffel voll feinem Zucker und einem halben Löffel voll Salz.

Das gewärmte und durchgeseibte Mehl wird in einen Weidling gethan, die Dotter in dasselbe geschlagen, das gewärmte Obers, die Germe, der Zucker und das Salz hinzu gethan, alles genau durch einander gemengt, und feinblasig abgeschlagen, bis sich der Teig leicht vom Löffel löst (siehe die Art, den Germteig zu schlagen, Art. 713). Nun wird dieser Teig mit Mehl fein bestäubt und warm gestellt. Nachdem derselbe durch das Germen seinen Umfang verdoppelt hat, so wird zur Verarbeitung geschritten: Es wird nämlich ein Theil über die mit Mehl bestäubte Tafel gethan, mit Mehl bestäubt, einen halben Finger dünn aus einander gezogen und gewalzt. Das hieraus entstehende Teigblatt wird mit einem, eine Handfläche großen Ausstecher zur Hälfte getupft; in die Mitte solcher bezeichneten Krapfen werden dann haselnußkleine Theilchen Eingefottenes von beliebiger Art gethan; nun wird die zweite Hälfte des Teigblattes mit demselben Ausstecher ausgestochen, die Blättchen über das Eingefottene gelegt und rund herum niedergepreßt, wodurch dasselbe ausgedehnt und größer wird; es muß nun aufs neue mit demselben Ausstecher ausgestochen und über ein Bret, welches mit einem Tuche belegt und stark mit Mehl bestäubt ist, gelegt werden, jedoch so, daß ein jeder Krapfen einen Zwischenraum von einem Finger breit um sich herum frey behalte. Wenn die ganze Masse auf diese Weise möglichst schnell verarbeitet ist, so wird das Bret an einen warmen Ort gestellt, und die Krapfen mit einem leichten Tuche bedeckt. Während diesem werden drey Pfund Schmalz in einer Raine oder Kasserole heiß gestellt. Wenn endlich die Krapfen (wenigstens die zuerst bereiteten) um die Hälfte größer geworden, daher gehörig gegangen sind, so wird einer versuchsweise in das Schmalz gethan und gebacken; hier kann man nun beobachten, ob das Schmalz heiß genug, und ob die Krapfen hinreichend gegangen sind; ist beydes der Fall, so werden nach der Größe des Gefäßes sechs bis sieben Kra-

pfen auf ein Mahl eingelegt, und zwar immer die obere Seite zum Boden, dann wird die Kaine bedeckt. Nach einer Minute wird nachgesehen: haben die Krapfen eine schöne Farbe und hinreichende Kruste von unten, so werden sie umgewendet, und nicht mehr bedeckt, bis sie nun auch auf dieser umgewendeten Seite dieselbe Farbe haben. Jetzt werden sie mit einem Backlöffel heraus gehoben, über ein reines Tuch gethan, und wieder andere eingelegt. Dieses wird nun so fortgesetzt.

Der schöne Krapfen muß eine völlig runde Form und um die Mitte einen halben Finger breiten weißen Streifen oder Ringel haben, von innen aber zart und locker seyn.

Die gewöhnlichste Ursache einer mißlungenen Bereitung derselben ist eine schlechte, das heißt, nicht hinreichend wirksame Germ; man muß also vorzüglich auf die Güte derselben sehen. Ein nicht hinreichend aufgegangener Krapfen kehrt sich im Schmalz immer wieder um, wenn man ihn nach der Regel mit der oberer Seite zu Boden gelegt hat; ein zu viel aufgegangener Krapfen bekommt an der Oberfläche eine Vertiefung, und ein zu langsam aufgegangener Krapfen bekommt eine starke Kruste, die von der Luft verursacht wird, welche dann während des Backens durch das Ausdehnen zersprengt wird, und denselben unansehnlich macht.

720. Kolatschen.

Es wird ein Pfund Mehl warm gestellt, dann in einen Weidling durchgeseiht; in dieses Mehl wird ein halbes Pfund zerlassene Butter, einige Löffel voll lauwarme Milch, vier Löffel voll dicke, abgewässerte Germ, sechs Eydotter, ein Löffel voll feiner Zucker und ein halber Löffel voll Salz gethan, mittelst des emßigen Schlagens zu einem feinblasigen Teige gearbeitet und zum Germen warm gestellt. Wenn der Teig gehörig aufgegangen, wird er theilweise über eine mit Mehl bestäubte Tafel gethan, einen halben Finger dünn ausgewalzt, und in kleine, viereckige Blätter, die etwa die Größe einer Handfläche haben, geschnitten. In die Mitte eines jeden dieser Fleckchen oder Blätter kommt ein Kaffeelöffel voll Eingefottenes. Nun werden die sich

entgegenstehenden Spitzen immer zwey und zwey über das Eingefottene gebogen, die Kolatschen über ein mit Papier belegtes Blech gethan, und zwar einen Finger breit von einander, damit sie bey dem fortgesetzten Germen nicht zusammen fließen. Wenn der ganze Teig so verarbeitet ist, so werden die Bleche aufs neue warm gestellt, nach dem Germen mit zerlassener Butter oder Schmalz bestrichen und sogleich gebacken. Bey dem Anrichten pflegt man dieses Gebäck mit feinem Zucker zu bestreuen.

721. Postelberger Kolatschen.

Der vorhergehende Teig wird auf runde, einen Zeller große Flecke ausgewalkt; dann bis auf einen Finger breit zum Rande hin mit Zwetschken-Latwerge (Eingefottenem vom Zwetschken) bestrichen. Der leer gelassene Rand wird aufgestülpt, die Oberfläche des Eingefottenen mit geschälten und entzwey gespaltenen Mandeln besetzt, und den vorhergehenden gleich gebacken.

722. Germ-Ripfel.

Der Germteig (Art. 720) wird einen halben Finger dünn ausgewalkt, dann zu drey Finger breiten Streifen, und diese zu Dreyecken geschnitten; in die Mitte eines jeden Dreyeckes kommt ein Kaffeelöffel voll Eingefottenes. Das Dreyeck wird dann von der breiten Seite gegen die Spitze hin über das Eingefottene gerollt, und bildet dadurch ein Ripfel, welches man in einen halben Mond bieget und auf das Blech einen Daumen breit aus einander in gleiche Reihen legt. Nach dem Aufgehen werden sie mit zerlassener Butter bestrichen und gehörig gebacken.

723. Böhmishe Dalken (Naliwanze).

Es wird ein Pfund Mehl mit vier ganzen Eiern, einem Viertelpfund zerlassener Butter, einem Löffel voll feinem Zucker, die Hälfte so viel Salz, drey Löffeln voll Germ und eben so viel guter Milch zu einem Teig abgerührt, bis derselbe fingerdick vom Löffel fließt. Dieser

Teig wird an einen warmen Ort zum Garmen gestellt. Wenn dieß geschehen, wird ein Dalkenblech über eine Gluth gestellt und mittelst eines in zerlassenes Schmalz getunkten Federpinsels bestrichen; dann wird in eine jede Vertiefung des Bleches ein Löffel voll von diesem Teige gegossen. Ist nun die untere Seite des Dalkens hinreichend und schönfärbig gebacken, so wird derselbe umgewendet, um auch von der oberen Seite gebacken zu werden. Diese Dalken werden mit Zucker und Zimmet bestreut, oder zwey und zwey mit einem beliebigen Eingefottenen, vorzugsweise aber mit Zwetschen-Latwerge zusammen geflebt und aufgetischt.

724. Spieß- oder Brügel-Krapfen.

Es wird aus einem halben Pfund Mehl (welches vorher warm gemacht worden), vier Loth Butter, einem halben Seidel Obers, drey Löffeln voll dicker abgewässelter Germ, vier Eydottern, einem Löffel voll feinem Zucker und der hinreichenden Menge Salz ein fester Teig bereitet und warm gestellt. Nach dem Gehen wird derselbe in langen Streifen fingerdünn ausgerollt, über einen armdicken hölzernen Spieß in Schneckenform aufgerollt, einem gewöhnlichen Braten gleich an hellem Feuer gebraten und von Zeit zu Zeit mit zerlassener Butter begossen. Nach einer halben Stunde wird derselbe, statt mit Butter begossen zu werden, mit feinem Zucker mehrmahlen bestreut, endlich, wenn dieser fest angetrocknet und zum Theil angeschmolzen ist, wird der Krapfen vom Feuer gehoben und von dem Brügel gezogen; man würde ihn aber niemahls herab bekommen, wenn man nicht die Vorsicht brauchte, den Brügel oder Spieß, bevor man den Teig über denselben windet, mit Spagat zu überwinden und mit Butter zu bestreichen. Dieser Spagat wird nun abgelöst und behuthsam heraus gezogen, wodurch zwischen dem Krapfen und dem Brügel ein leerer Raum entsteht, der es möglich macht, den ersteren ohne Beschädigung herab zu bekommen. Die inwendige Seite des Krapfens wird mit Eingefottenem von beliebiger Art angestrichen.

725. Schmalz = Krapfen.

Ein Pfund feines Mehl wird mit zwey Loth Butter, vier Löffeln voll saurem Rahm, sechs bis sieben Eydottern, einem halben Löffel voll Zucker und fast eben so viel Salz zu einem ziemlich fest anzufühlenden Teige abgeknetet, dann eine Stunde lang ruhen gelassen. Nach dieser Zeit wird dieser Teig messerrückendünn ausgewalkt und mit einem zackigen Radel auf vier Finger breite Vierecke geradelt oder abgetheilt. Diese Blättchen werden über einen von Blech gemachten Zapfen, welcher an einem Stiel befestiget ist, gerollt, mit Spagat überwunden und in heißem Schmalze gebacken. Wenn dieß geschehen, wird der Spagat schnell herabgewunden, der Krapfen herabgenommen und wieder ein anderer daran befestiget und gebacken, und so fort; bis aller Teig daraufgegangen ist. Man sieht schon, daß dieses Gericht etwas umständlich und zeitraubend ist; dem letzteren kann dadurch einiger Massen abgeholfen werden, daß man zwey vorerwähnte Formen in Gang setzt. Diese Krapfen werden warm mit feinem Zucker und Zimmet bestreuet.

726. Schneeballen.

Der im vorhergehenden Artikel erwähnte Teig wird ebenfalls messerrückendünn ausgewalkt, dann mit einem Krapfenradel auf Handfläche kleine Scheiben getheilt, und auf halben Finger schmale Streifen durchgerädelt, jedoch nur bis auf einen halben Finger breit zum Rande hin, damit das Ganze zusammen halte. Während diesem wird das Schmalz erhitzt, dann werden die Scheiben mittelst der durchgerädelten Streifchen, welche eines in das andere geschoben werden, gleichsam unförmlich, in das Schmalz gethan, und ziemlich schnell gebacken. Während des Backens gehet der Teig auf, und bildet eine Art sehr lockerer Ballen, welche nach dem Backen mit feinem Zucker ganz weiß bestäubt werden, und daher wegen ihrer entfernten Aehnlichkeit mit einem Schneeballen diese Benennung erhalten haben.

727. Butter = Krapsel.

Zu Butter = Krapseln wird der zwey Messerrücken dünn und lang ausgewalkte Buttermteig (Artikel 679) der Länge nach, und zwar nur die beyden Endrücken, auf zwey Finger breite Streifen getheilt, und diese auf zwey Finger breite Schnitten geschnitten. Diese werden dann einen Finger breit auseinander über das Blech gereihet, und in einem heißen Ofen gebacken. Wenn der Teig gut bereitet war, so steigen die Blättchen von der angeschnittenen Seite in die Höhe, so daß sie sich oft über die unaufgeschnittene Seite überbiegen und ein schönes Krapsel bilden. Nachdem sie vollkommen aufgegangen, werden sie mit feinem Zucker stark bestäubt und vollends ausgebacken; dann werden sie mit einer beliebigen Confitur ausgelegt. Der übrige Teig kann zu anders geformten Backwerken verarbeitet werden.

728. Butter = Schnitten.

Der Buttermteig (Art. 679) wird einen halben Finger dünn, und zwar der Länge nach ausgewalkt, und wenn die ganze Platte zehn Finger Breite hat, welches man zu erhalten suchen muß, der Länge nach in der Mitte von einander getheilt. Nun wird ein jeder dieser Streifen auf fingerschmale Stückchen geschnitten, diese mit der Schnittseite übers Blech zwey Finger breit auseinander gereihet, und ohne etwas anderes zu thun, sogleich im heißen Ofen gebacken. Dadurch, daß die Schnitten auf die angeschnittene Seite über das Blech gelegt worden sind, können sie nicht in die Höhe steigen, sondern sie werden in die Breite getrieben, und bekommen dadurch ein ganz besonderes Ansehen. Wenn sie gehörig aus einander gefahren sind, so werden sie mit feinem Zucker bestäubt, und wieder in den Ofen eingeschossen, um vollends gar gebacken zu werden. Ihre Oberfläche wird mit beliebiger Confitur verziert.

729. Butter = Kipfel.

Zu diesem Backwerk wird der Buttermteig zwey Messerrücken dünn ausgewalkt und den Germ = Kipfeln gleich verarbeitet (Art. 722).

730. Butter = Augengläser.

Der Buttermey (Art. 679) wird zwey Messerrücken dünn ausgewalzt, dann mit einem scharfen Ausstecher von der Größe eines mittleren Apfels auf Blättchen ausgestochen. Diese Blättchen werden einen halben Finger breit auseinander über ein Blech gereihet, und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen. Der übrig gebliebene Teig wird aufs neue zusammen gemacht, wieder so dünn ausgewalzt, mit einem um den vierten Theil kleineren Ausstecher ausgestochen, und diese dann wieder mit einem um die Hälfte kleineren Ausstecher durchgestochen, so daß dadurch nur schmale Ringel entstehen; diese werden über die ersten Blättchen gelegt, so daß sie grade die Mitte einnehmen. Nun werden sie auch mit Eiern bestrichen, und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken. Wenn sie bedeutend aufgegangen und schon Farbe angenommen haben, werden sie mit feinem Zucker bestäubt und vollends gar gebacken. In ihre Grübchen kommt dann ein beliebiges Eingefottene, vorzüglich schöne eingefottene Weichseln, und dann heißen sie auch Liebesgrübchen.

731. Augengläser = Pasteten.

Diese werden dem vorhergehenden Backwerk ganz gleich gemacht; nur daß sie nicht mit Zucker bestäubt, und statt der Confituren mit einem Gehacke oder Muß aus Fleisch gefüllt werden.

732. Butter = Pastetchen.

Zu diesen Pastetchen wird der Buttermey (Art. 679) zwey Messerrücken dünn ausgewalzt, und mit einem äpfelgroßen Ausstecher ausgestochen; die Hälfte der Blättchen wird einen Finger weit aus einander über ein Blech gereihet, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und mit haselnußkleinen Stücken Fasch (Art. 470) oder der rohen Fülle von Bratwürsteln belegt, dann aber mit der andern Hälfte Blättchen bedeckt und leicht niedergepreßt, dann wieder bestrichen und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken.

Diese Pastetchen werden gewöhnlich vor der Suppe als Inbiß aufgetischt.

733. Butter = Ringel mit Mandeln, oder Mandel = Ringel.

Der dünn ausgewalkte Buttermeyg (Art. 679) wird mit einem apfelgroßen Ausstecher zu Blättchen, und diese wieder mit einem um zwey Drittheile kleineren Ausstecher ausgestochen, so daß man dadurch vollkommene Ringel erhält. Diese werden mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, über fein geschnittene Mandeln gelegt, und leicht niedergedrückt, damit diese an den Ringeln kleben bleiben; nun werden sie mit der Mandelseite oben auf über ein Blech gereiht und langsam gebacken. Die Mandeln müssen zu diesem Endzweck erst in heißem Wasser weichen, um geschält werden zu können, dann werden sie fein geschnitten, und mit eben so viel feinem Zucker gemengt.

734. Maultaschen.

Der zwey Messerrücken dünn ausgewalkte Buttermeyg (Art. 679) wird auf vier Finger breite Streifen, und diese auf drey Finger breite Blättchen geschnitten, rund herum mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, in die Mitte ein Kaffeelöffel voll beliebige Confitur gethan und nun von beyden Seiten der Länge nach zu einem Drittheil überbogen, so zwar, daß die beyden Enden einen Finger breit bleiben, dahingegen die Mitte der Confitur wegen nicht ganz bedeckt wird, damit man den Inhalt der Maultasche wahrnehmen kann. Jetzt wird das Backwerk auch von außen bestrichen, mit feinem Zucker bestreut und langsam gebacken.

735. Mandel = Maultaschen.

Dieses Backwerk ist nur dem Inhalte nach von dem vorhergehenden unterschieden. Die Mandeln werden nämlich im heißen Wasser so lange gelassen, bis sie sich schälen lassen; nach diesem werden sie fein gestoßen, mit eben so viel feinem Zucker vermengt und mit so viel ganzen Eyern abgerührt, daß das Ganze einen schwerflüssigen Teig gibt. Dieser Teig wird dann statt der Confitur über die vorgerichteten Blättchen gethan, und übrigens den vorhergehenden gleich beendet.

736. Mandelkuchen mit Weichseln, oder Weichselkuchen.

Zwölf Loth abgeschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit eben so viel fein gestoßenem Zucker und sechs Eydottern zu einem dickflüssigen Teige abgerührt, dann werden die sechs Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und zugleich mit drey Loth feinen Semmelbröseln in den Teig verrührt, jedoch so behuthsam, daß der Schnee nicht ganz zerrührt werde. Nun wird eine Form mit Schmalz dick bestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestreut und einen Finger hoch mit der Masse angefüllt, über diese kommen einen Finger hoch gut gereifte, von ihren Kernen befreyte und mit feinem Zucker bestreute Weichseln, über diese kommt wieder einen Finger hoch Masse, und so abwechselnd fort, bis alles daraufgegangen oder die Form voll ist; es wird dann langsam gebacken, endlich aus der Form gestürzt und aufgetischt. Fein geschnittene Limonienschalen oder Zimmet werden dabey als Würze gerne wahrgenommen.

737. Propheten-Kuchen.

Ein Pfund feines Weizenmehl, vier Eydotter, drey Löffel voll guter Rahm, ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Pfund Butter, welche letztere vorher so lange gerührt seyn muß, bis sie ganz dünn geworden und Blasen geschlagen, wird alles zusammen in eine Masse oder einen Teig gemacht, worauf derselbe auf einem Bleche ganz dünn, ungefähr einen kleinen Finger hoch, gewalzt, ein Rand um denselben gemacht, klein geschnittene Mandeln darauf gestreut und gebacken wird. Nach dem Backen wird derselbe mit Zucker und Zimmet bestreut.

738. Mürber Aepfelkuchen.

Anderthalb Pfund Butter, eine gute Hand voll gestoßener Zucker, zwey Eyer, anderthalb Glas Wein, eine Messerspiße voll Muskatblüthe und anderthalb Pfund Mehl werden zu einem Teige geknetet; hierauf wird der Teig dünn ausgewalzt, und über ein Papier, welches mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreuet worden, gelegt. Bey

dem Walken muß sorgfältig Acht gegeben werden, daß der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht reiße. Dann werden zwölf Maschanzkeräpfel auf vier Theile gespalten, sorgsam geschält, dünnblättrig geschnitten und über den Kuchen gelegt, auch dünne Schnitzel Butter dazwischen gethan, klein geschnittene Mandeln und Weinbeeren darauf gestreut, gestoßene Nägelein, Zucker und Zimmt, dann zwey Eydotter mit ein wenig Obers abgesprudelt und über den Kuchen gegossen, hernach gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch ein Mahl mit Zucker und Zimmt bestreuet. Diese Masse gibt zwey gute Kuchen.

739. Zwetschken-Kuchen.

Dieser wird dem vorhergehenden Apfelskuchen gleich bereitet. Die Zwetschken müssen aber vorerst entkernt und geschält werden, und die Teigplatte, über welche sie zu liegen kommen, muß einen fingerhohen Rand bekommen.

740. Grieskuchen.

Ein halbes Pfund Gries wird eine halbe Viertelstunde in lauwarmem Wasser gewässert, bis derselbe recht rein ist; dann werden anderthalb Maß Milch mit diesem Gries dick eingekocht, mit einer Messerspitze voll Salz gesalzen und gegen zwey Stunden kalt gestellt. Bey dem Kochen muß der Gries wohl in Acht genommen werden, daß er nicht zu stark koche, sondern nur immer ganz sachte siedet. Hierauf wird ein halbes Pfund ungesalzene Butter zu Schaum gerührt, der Gries wird mit einem Löffel unter beständigem Rühren hinein gethan, dann von zehn Eiern das Gelbe, und von zweyen das Weiße, ein Viertelpfund klein gestoßener Zucker, und drey Löffel voll Zimmtwasser. Es wird nun bis zum schäumigen Lockerwerden gerührt, endlich in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Tortenpfanne gegossen und langsam gebacken.

741. Kuchen auf Florentiner Art.

Es wird eine halbe Milch mit einem Löffel voll Essig durch ein längeres Stehen an einem warmen Orte zum To-

pfen umgestaltet; während diesem werden acht Loth Butter flaumig abgetrieben, dann kommt der abgeseigte, stark ausgepreßte und endlich fein geriebene Topfen hinzu, hierauf wird es mit fünf bis sechs Eydottern noch einige Zeit abgetrieben, mit einem Löffel voll Zucker, etwas Salz und Muskatnuß gewürzt; dann wird die Eyerklar zu Schnee geschlagen, und ebenfalls hinein vermengt. Diese Fülle wird in Fridaten oder Eyer-Fleckel gestrichen, auf Würstel zusammen gerollt, und über ein Tortenplattel zierlich gelegt, oben mit Schmalz bestrichen und langsam gebacken.

742. Weichselkuchen auf Gräßer Art.

Es werden fünf Loth Butter flaumig abgetrieben; darunter vier Loth gestoßene Mandeln, sechs Dotter und fünf ganze Eyer gegeben, das Klare zu einem Schnee wohl verrührt; dann zwey Löffel voll Milchrahm darein gerührt, acht Loth Semmelbröseln, ein Bierling Zucker fein gestoßen auch dazu, und ein Pfund abgezapfte Weichseln darunter gegeben; das Plattel und der Reif wird mit Schmalz geschmiert, darein gefüllt und so langsam gebacken.

743. Weichselkuchen auf Wiener Art.

Ein halbes Pfund Schmalz wird weißflaumig abgetrieben, während dem Rühren aber mit acht Loth feinem Zucker, vier ganzen Ethern und acht Dottern vermengt, und mit der fein geschnittenen Limonienschale gewürzt. Dann kommen vierzehn Loth Mehl und eine Maß voll entfernte Weichseln in das Ganze; es wird nun behuthsam vermengt, und in einem Tortenplattel mit Reif, welches mit Schmalz bestrichen, und mit Semmelbröseln bestreut worden ist, langsam gebacken. Bey dem Auftragen wird es mit feinem Zucker bestreut.

744. Wespennest.

Es wird ein Viertelpfund Schmalz in einem Weidling flaumig abgetrieben; in dasselbe werden nach und nach fünf ganze Eyer, drey Dotter und nicht gar ein Pfund Mehl verrührt, es wird sonach zu einem Teige abgeschlagen und

über der mit Mehl bestäubten Tafel so dünn als möglich ausgewalzt, hernach mit einem Nadel auf zwey Finger breite und zwölf Finger lange Streifen geradelt, mit Schmalz bestrichen, mit Cibeben oder Weinbeeren bestreut, zusammen gerollt und in einer mit Schmalz bestrichenen Raine mit oben und unter angebrachter Gluth langsam gebacken. Es wird zu letzt mit feinem Zucker bestreut.

745. Wespennest mit Mandeln.

Zwölf Loth frische Butter, ein ganzes Ey und drey Dotter werden abgetrieben, dann zwey Löffel voll Germ, drey Löffel voll Milch, ein halbes Pfund Mundmehl dazu. Der Teig wird dann schön glatt abgeschlagen, dem vorhergehenden gleich ausgewalzt, mit fein geschnittenen Mandeln, Zimmt und Zucker bestreut, endlich auch so geradelt, zusammen gerollt, gehen gelassen und langsam gebacken.

746. Berg = Torte.

(Nach J. Gartlers Angabe.)

Ein Pfund geschwellte Mandeln werden klein geschnitten, eben so ein halber Bierling Citronat, und die Schale von einer Citrone darunter, hiezu kommt ein halbes Loth Zimmt, drey Viertelpfund Zucker, ein ganzes Ey und ein Dotter; es wird genau durch einander gerührt, mit Alkermes theilweise gefärbt, dann wird ein Bergplattl mit Oblaten belegt, die Masse darüber gestrichen, der Reif herum gelegt und kühl gebacken. Die Verzierung geschieht mit verschiedenem Eise.

747. Biskoten = Torte. (Nach J. Gartler.)

Es werden zwölf Eydotter mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker in einem Weidling eine halbe Stunde hindurch recht flaumig abgerührt, endlich mit etwas würfelig geschnittener Citronenschale und zwölf Loth durchgeseibtem Stärkmehl vermengt, dann wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze behuthsam nach und nach gemengt. Jetzt wird eine Form oder ein Model mit Schmalz bestrichen, mit Mehl ausgestäubt, der Teig hin-

ein gethan und in einem kühlen Ofen langsam gebacken, so daß es eine ganze Stunde dauern kann.

748. Blätter = Torte. (Nach J. Gartler.)

Diese Torte besteht aus mehreren Blättern Butterteig, welche dünn ausgewalkt, nach einem Hafendeckel rund ausgeschnitten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken werden. Diese Blätter werden mit beliebigem Gingesottenen bestrichen und über einander gethan. Das obere Blatt bleibt jedoch des besseren Ansehens wegen unbestrichen.

749. Bogen = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt zwey und ein Viertelpfund Mandeln, ein Viertelpfund davon schneidet man klein gestiftelt sammt einem halben Pfund klein geschnittenen Pistazien, dann kann man die geschnittenen Mandeln bis zur Hälfte roth färben und trocknen. Die übrigen Mandeln werden klein gestoßen und mit ein wenig Wasser benetzt, damit sie nicht öhlicht werden; dann nimmt man nebst zwey und ein Viertelpfund Zucker anderthalb Seidel Wasser in ein Becken, und läßt es sieden, bis es sich spinnet; hernach gibt man die gestoßenen Mandeln darein, rühret es gut um, daß es sich nicht anbrennt, und läßt die Mandeln trocken werden; wenn dieß geschehen, schlägt man vier Eyerklar zu Faum, rühret sie darunter, und läßt es noch ein wenig trocknen, gibt auch ein wenig klein geschnittene Citronenschale darein; man kann auch Gewürz nehmen, Nägelein, Zimmt, Muskatnuß und ein wenig weiß gestiftelte Mandeln. Hernach belegt man ein hohes Tortenplattl mit Oblaten, streichet von dem getrockneten Teige kleinsfingerdick darauf, machet den Reif herum, schmieret ihn mit Butter, setzet es in die Tortenpfanne und läßt es schön backen, daß es nicht zu braun wird; wenn es die rechte Farbe hat, so nimmt man es heraus, nimmt den übrigen getrockneten Teig, setzet ihn wieder auf die Gluth, schlägt drey Eyerklar schön faumig ab und drückt von anderthalb Citronen den Saft hinein,

nimmt es dann von der Gluth, rühret die gefärbten Mandeln und Pistazien, wie auch von einer Citrone die Schale klein gewürfelt darunter; man kann auch ein Viertelpfund eingemachte Nüsse, vier Loth eingesottene Pomeranzenschalen stiftlich geschnitten dazu thun; alsdann läßt man alles zusammen trocknen, schneidet Oblaten drey Finger breit und etwas länger als ein halbes Viertel, bestreicht sie mit Eyerklar, streicht etwas von dem Getrockneten, nicht gar zu dünn, kräuslich darauf, schmieret die blechernen Bogen mit Butter, leget die aufgerichteten Oblaten darauf, und bäcket es in der Tortenpfanne, aber unten nicht zu braun; wenn sie oben ein wenig Farbe bekommen haben, so macht man ein dickes Eis darauf, setzet es wieder hinein und gibt oben mehr Gluth, daß es aufgeht; wenn noch von dem Teige etwas vorhanden ist, so macht man mehr Aufgestrichenes und wieder Bogen; sobald sie gebacken sind, muß man sie biegen, richtet sie mit dem Eingemachten in die Höhe und gibt oben einen Buschen darauf.

750. Brot-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein halbes Pfund gestoßene Mandeln und ein halbes Pfund Zucker, vier ganze Eyer und zwölf Dotter und verrühret es nach einander; hernach zwölf Loth schwarze Brotbröseln, von einer Citrone und Pomeranze die Schalen, ein halbes Loth gestoßene Gewürznelken, ein halbes Loth Zimmt und drückt von den Pomeranzen auch den Saft dazu, mischt alles gut durch einander, feuchtet es dann mit Wein gut an, und wenn die Mandeln und der Zucker schön dick gerührt sind, thut man das angefeuchtete Brot, sammt allem, was darin ist, hinein, und rührt es wieder durch einander; hernach wird das Plattel und der Reif gut mit einem groben Teige gemacht, man schüttet es hinein und bäcket es schön braun; wenn es gebacken ist, so bestreuet man es mit weißem und rothem Eise, gibt klein geschnittene Pistazien darauf und läßt es noch ein wenig trocknen. Man kann auch zwey Zettel Schokolade unter das Brot nehmen, so wird die Torte noch schwärzer.

751. Brösel = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt auf die Tafel anderthalb Pfund Mehl, ein Pfund Butter, blätterig darein geschnitten, und ein halbes Pfund Zucker, rührt es unter einander und arbeitet es mit dem Nudelwalker recht ab; dann nimmt man ein ganzes Ey und vier Dotter, salzet es ein wenig und macht den Teig zusammen. Nun bereitet man eine Tortenschüssel, treibt von dem Teige den Boden aus, füllt ihn mit Eingemachtem, macht von dem andern ein doppeltes oder geflochtenes Gitter, bestreicht es mit Eyern und bäckt so die Torte.

752. Schokolade = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man bereitet einen Bierling Butter in einem Weidlinge, treibt sie schön schaumig ab, rühret sechs Eydotter darein, macht das Klare von diesen Eyern schaumig, und rühret es langsam darein. Nun werden zwölf Loth feinstgestoßene Mandeln, ein Bierling gestoßener Zucker, von einer Citrone der Saft darein gerührt, nebst drey Loth geriebener Schokolade und ein Loth Zimmt. Jetzt wird ein flaches Tortenplättel sammt dem Reif mit Butter beschmiert, mit Oblaten belegt, der Teig in dasselbe gethan und gebacken.

753. Eyer = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt auf ein Bret ein halbes Pfund Mehl und anderthalb Bierling Zucker, auch anderthalb Bierling geschwellte und gestoßene Mandeln; stößt in einem Mörser hart gesottene Eydotter recht klein, gibt anderthalb Bierling Butter darein, stößt es gut unter einander, hernach nimmt man es heraus. Zu dem Mehle und Zucker kommt auch geschnittene Limonienschale, Gewürz nach Belieben und sieben Eydotter; dann machet man den Teig zusammen, aber wirkt ihn nicht, daß er nicht flüssig wird, walket den halben Teig aus auf das zugehörige Plättel, füllt das Eingefottene darein und machet Stängel darüber; auf der Höhe zuckert man ihn ein wenig und bäcket die Torte langsam, bis sie fertig ist. N. B. Man kann auch von diesem Teige Biskoten und Ringel ausstechen.

754. Germ-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man treibt ein halbes Pfund Butter mit vier Eßlöf-
feln voll süßem Obers, dann zwey ganzen Eiern und sechs
Dottern nach einander recht flaumig ab, hernach thut man
zwey Löffel voll Germ und ein halbes Pfund Mundmehl
darein, und schlägt den Teig so lange, bis er sich vom Löffel
schält; nun streichet man den halben Theil desselben auf
ein Tortenplattl und füllt ein trockenes Gingesottenes dar-
ein; von dem übrigen Teige macht man Stängel, läßt sie
gehen und bäcket sie langsam.

755. Geschobene Torte. (Nach J. Gartler.)

Man rührt ein Pfund gefähten Zucker mit sechs zu
Schnee geschlagenen Eyrweissen so lange, bis er recht dick
wird; hiezu gibt man ein Pfund abgezogene und geschnit-
tene Mandeln, Citronenschalen, gestoßene Pomeranzen-
blütthe oder Vanille; alsdann schmieret man das Plattl
mit Butter oder Wachs, streichet von dem Gerührten etwas
darauf und bäcket es in der Tortenpfanne; wenn es geba-
cken ist, so schneidet man es in der Mitte von einander und
macht drey Finger breite Stängel, diese schiebt man zu-
sammen, gibt sie auf ein Bergplattl und verfähet so durch-
aus mit dem Uebrigen. Wenn alles so gebacken ist, stellt
man es noch in die Tortenpfanne und läßt es besser anzie-
hen, bäcket es nur leicht semmelfarb, macht ein Eis dar-
auf, oder besäet es mit Pistazien.

756. Gesulzte Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt anderthalb Pfund Zucker in ein Becken,
gibt statt Wasser Pomeranzen- und Citronensaft darauf,
und läßt ihn sieden bis er sich vom Löffel spinnt; sodann
nimmt man ein Pfund geschälte Maschanzgeräpfel in Spal-
ten, gibt sie in den Zucker, rührt sie während des Siedens
immer um, daß sie wie ein Koch werden, ohne sich anzu-
brennen, alsdann nimmt man sie vom Feuer und rührt fol-
gende schön bereitete Sachen hinein: man nimmt von sechs
Pomeranzen und drey Citronen die Schalen, schneidet sie
groß gewürfelt, einen Bierling Pistazien und einen Bier-

ling geschwellte und abgezogene Mandeln, schneidet auch einen Bierling eingemachten Citronat und sechzehn eingemachte Nüsse, diese aber grob. Wenn die Nessel schon dick genug sind, gibt man alles dieses hinein, sobald es vom Feuer kommt; sodann belegt man eine Tortenplatte mit Oblaten, macht einen Reif herum, überzieht ihn auch mit Oblaten, füllt die Sulze hinein, wenigstens drey Finger dick oder hoch, überstreicht es mit Wasser und besäet es mit gestoßenem Zucker, setzt es in einen Drückerofen, daß es langsam anzieht, läßt es über Nacht stehen, nimmt den Reif hinweg, überlegt es mit eingemachten Sachen und gibt nun die fertige Torte zur Tafel. Wenn man sie aufbewahren will, so stellt man sie an einen kalten Ort; auf diese Art kann sie eine geraume Zeit aufbehalten werden.

757. Holländer Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein halbes Pfund Butter und ein halbes Pfund Mehl, treibet die Butter recht schaumig ab, nimmt von einer halben Citrone die Schale kleingeschnitten, und rührt sie darunter, dann thut man das Mehl hinein und zuckert es, bis es süß genug ist, streichet es auf eine Platte, läßt etwas davon übrig, füllt es dann mit etwas Gingesottenem und nimmt den übrigen Teig in einen Sprizkrassenmodel, streichet ihn oben auf das Eingemachte hin und wieder und bäckt die Torte in der Tortenpfanne.

758. Kaiser-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund fein gestoßenen Zucker und eben so viel fein gestößene abgezogene Mandeln; dann stößt man unter ein Pfund Butter dreyßig hartgesottene Eydotter, nimmt den Zucker, die Mandeln, die Eydotter mit Butter, von einer Citrone die Schale klein geschnitten und zwey Hände voll Mehl, man kann auch Zimmt dazu nehmen, knetet es eine gute Weile in einem Weidlinge, füllt es dann in ein Tortenreißel und bäckt es zu einer schönen Torte.

759. Kastanien-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt vierzehn schön gebratene Kastanien, schälet und schneidet sie klein, treibt anderthalb Bierling Butter

mit einem Viertelpfund klein gestoßenen Mandeln wohl ab, gibt zwölf Loth gesiebten Zucker dazu, rührt dann drey ganze Eyer und fünf Dotter nach und nach hinein, und thut klein geschnittene Citronenschale und Citronat dazu. Wenn dieses zusammen gut abgerührt ist, so schmieret man ein Plättel und Reif, streicht die Torte zierlich darauf, zieret sie mit Eingefottenem und bäckt sie schön.

760. Ritten = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gießt ein Seidel Wasser darauf und siedet es zu einem Saft. Hernach schneidet man ein gutes Pfund Maschanzger- oder Tafeläpfel, oder Quitten (Ritten) klein gespalten darein, läßt es zusammen sieden und verrührt es, bis es schön sulzt; alsdann nimmt man zwölf Loth gestiftelte Mandeln, vier Loth geschnittenen Citronat, von zwey Citronen die Schalen und den Saft, läßt es zusammen ein wenig kochen, und wenn es sich gesulzt hat, überlegt man ein Tortenplättel mit Oblaten, gießt es zusammen darauf und streicht es schön darüber; wenn es starr geworden, nimmt man von einer oder zwey Citronen den Saft, rührt gesiebten Zucker darein, daß es dick wird, und rührt es zu einem weißen Eise; streicht es über die Torte und läßt es trocknen.

761. Kleyen = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund Mandeln, wischt sie schön sauber ab, stößt sie nicht gar klein, seihet sie durch ein Nudelreiterl, gibt drey Viertelpfund gesiebten Zucker auf die Mandeln, und vierzehn Eydotter nach einander hinein, und rührt es eine ganze Stunde auf einer Seite; das Eyerklar wird schön flaumig geschlagen und ebenfalls damit abgerührt; hernach ein Loth Zimmt, ein Quintchen Nägelein, ein Quintchen Muskatnuß, von einer Citrone die Schale, alles unter die Mandeln gerührt. Alsdann nimmt man eine Platte, setzt einen Reif darauf, vermacht sie mit Teig, schmieret sie ein wenig, schüttet das Gerührte hinein, und bäckt es ganz langsam, so ist die Torte fertig.

762. Linzer Torte. (Nach J. Gartler.)

Man treibt ein Pfund süße Butter mit einem Pfunde gestoßenen Mandeln schaumig ab, gibt zwölf Eydotter nach einander hinein, rührt ein Pfund gestoßenen Zucker, Citronen- oder Pomeranzenschalen, oder was man sonst dazu nehmen will, nebst einem halben Pfunde Mehl langsam hinein, streicht es auf ein geschmiertes Tortenplattl; dann wird es mit Ribiseln gefüllt, Stängel darüber gemacht und schön gebacken, so ist die Torte fertig.

763. Gebröselte Linzer Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt auf ein Bret ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein Viertelpfund geschwellte klein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, von einer ganzen Citrone die Schale klein geschnitten, rührt dieses zusammen ab, nimmt zwey ganze Eyer und drey Dotter, von einer halben Citrone den Saft dazu, und macht den Teig so an; dann theilt man denselben in zwey Theile, behält ein wenig mehr als einen Theil auf dem Plattl, legt einen fingerdicken Stängel, und das Eingefottene darein, macht von dem übrigen Teige Stängel oder Ringel, bestreicht sie mit Wasser, überzuckert und bäckt sie zur schönen Torte.

764. Mandel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund sauber geschwellte Mandeln, schneidet sie mit einem krummen Messer auf einem saubern Brete schön klein, richtet sie in einen Weidling, schneidet auch einen Bierling Citronat, thut es darunter, nimmt in ein messingenes Becken drey Bierling Zucker, ein halbes Seidel frisches Wasser, siedet den Zucker, bis er sich spinnt, schön dick, gießt ihn in die Mandeln, dann wird es abgerührt, vier Eydotter darein geschlagen, das langsam schaumig gemachte Klare hinein gethan, und gegen drey Viertelstunden gut verrührt. Dann bestreicht man ein Tortenplattl sammt dem Reife mit Schmalz und belegt es mit Oblaten, schüttet das Abgetriebene darein und bäckt es in einer mittlern Hitze. Hierauf wird ein Eis gemacht, streicht es

darauf und bestreut es mit länglich geschnittenen Pistazien; wenn das Eis hart ist, so ist es gut.

765. Gerührte Mandel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, schwellt sie, thut die Haut herunter, stößt ein halbes Pfund Zucker, thut es in einen Weidling zusammen, rührt es gut unter einander ab. Hernach nimmt man acht ganze Eyer und acht Dotter, verrührt sie gut nach einander, thut auch von einer Citrone die Schale klein geschnitten darunter, und verrührt es recht gut. Dann nimmt man ein dazu gehöriges Plattel mit einem Reife, vermacht es gut mit einem groben Zeige, schüttet den Teig darein und bäckt es schön langsam; sodann kann man ein Eis darauf machen.

766. Geschobene Mandel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt in einen Weidling ein halbes Pfund Zucker, von sechs Ehern das Klare, rührt es in den Zucker, treibt es drey Viertelstunden lang aus, und gibt auch ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln darein; man kann auch blätterige und gestiftelte nehmen, eine Viertelstunde umrühren und von einer Citrone die Schale klein geschnitten darunter thun. Dann bestreicht man ein Tortenplattel mit Wachs, rührt es wieder ab, und theilt das Abgetriebene in fünf Theile. Den ersten Theil macht man mit Alfermes roth, den zweyten mit geriebener Schokolade braun, den dritten mit Spinatöpfen und klein geschnittenen Pistazien grün, den vierten mit abgeriebenem Zucker von Pomegranzenschalen gelb, den fünften läßt man weiß. Hernach nimmt man ein Tortenplattel, schmiert es ein wenig mit Schmalz und streicht den Teig einen starken Messerrücken dick darauf, begießt es in der Höhe, streut Pistazien und ein wenig gestoßenen Zucker darauf und beizt es ein wenig, damit es schön gelblich wird. Hernach nimmt man ein Hackmesser, schneidet den Teig auf drey Theile und nimmt ihn mit dem Hackmesser herunter, legt ihn auf einen Nudelwalker, daß er rund wird, läßt ihn kalt werden und legt ihn nach der Länge auf ein Bergplattel; also wird es

fortgemacht, bis der Teig zu Ende ist. Man lege ihn aber schön ausgetheilt auf das Plattel, damit die Farben grün, roth und weiß neben einander kommen.

767. Gestiftelte Mandel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund Zucker in einen Topf, sechs ganze Eyer und sechs Dotter, rührt sie drey Viertelstunden; dann ein halbes Pfund Stärke, setzt sie und nimmt ein Viertelpfund Mandeln, zieht die Haut davon ab, und gibt einen halben Bierling Pistazien dazu, schneidet die Mandeln und Pistazien gestiftelt, auch drey Loth Citronat darunter und von einer schönen Citrone die Schale, mischt alles unter einander; nach diesem schmiert man das Bergplattel und bäckt es langsam. Hierauf wird ein Eis darüber gemacht, die Torte mit Pistazien bestreut und aufgetischt.

768. Marzipan-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt zu einer Torte ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln, läßt zwey Bierling Zucker mit zwey Löffeln voll Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, bis er dickartig wird, rührt dann die Mandeln darein und läßt es wohl anziehen; drückt von einer Citrone den Saft darein und rührt es nach einigem Abkühlen mit zwey Eyerklaren ab; dann bestreicht man das Tortenplattel mit Butter und die Oblaten mit Eyerklar, belegt damit das Plattel, streicht von dem Teige darauf und belegt es mit eingemachten Salsen. Von dem andern Teige macht man schöne Ringe, oder geflochtene Aufsätze; es kann auch mit der Spritze zierlich gemacht werden; dann bäckt man die Torte in einer gelinden Hitze, macht ein weißes und rothes Eis darauf oder richtet sie auch mit Mandelbogen schön hoch auf und ziert sie mit eingemachten Sachen.

769. Muskatoner-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund Mandeln, zieht sie ab und hackt sie klein; dann ein Pfund gestoßenen Zucker, vier Loth Zimmt, zwey Loth Muskatblütthe klein gerieben, zwey ganze Eyer, hernach so viel Dotter, daß es ein Teig wird,

der sich walken läßt; legt es auf die Oblaten und läßt es über Nacht trocknen. Den andern Tag wird es ganz langsam gebacken; man thut oben mehr Gluth als unten, so ist die Torte fertig.

770. Pomeranzen = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man bereitet zu einer Torte ein Pfund klein gestoßene Mandeln und ein halbes Pfund gefähten Zucker; siedet achtzehn Eyer hart und löst die Dotter heraus; dann nimmt man fünf Stück Portugieser oder süße Pomeranzen, reibt die Schalen oder das Gelbe an einem Reibeisen ab, bis auf das Weiße, stößt die Schalen in einem Mörser schön klein, gibt auch die hart gesottenen Eydotter gestoßen darunter. Hierauf nimmt man sechs Loth frische Butter, treibt diese schön flaumig in einem Weidling ab, rührt sechs Eydotter schaumig darein, wie auch die gestoßenen Mandeln, rühret es zusammen eine halbe Stunde ab, hernach den gestoßenen Zucker wieder eine Viertelstunde gerührt; alsdann nimmt man die Pomeranzenschalen, Eydotter und vier Loth Mundmehl, dieses so viel gerührt, daß es wohl unter einander kommt. Dann bestreicht man ein flaches oder umgekehrtes Tortenplattell mit Schmalz oder Butter, streicht von diesem Abgetriebenen den Boden auf, füllt es mit Hagebuttensalse, den andern Teig spritzt man ringelweis herum, macht den gewöhnlichen Reif herum, bestreicht ihn mit Schmalz und bäckt es schön langsam. Wenn diese Torte auf eine Rundtafel gegeben wird, so richtet man sie auf ein umgekehrtes Tortenblech, mit schönem Eise und Mandelbogen geziert.

771. Rahm = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man macht von einem Pfund Zucker, einem Pfund Mehl und Milchrhm, wie auch zwey ganzen Eyer einen nicht gar zu festen Teig an, und gibt klein gestoßenes Gewürz und geschnittenen Citronat darunter; von diesem Teige walkt man Flecken, legt sie über eine Schüssel und macht Stängel kreuzweis darüber. Wenn die Torte halb gebacken ist, so bestreicht man sie mit Eyerschaum, be-

säet sie mit Zucker und setzt sie wieder hinein, daß sie sich färbt; die leeren Flecke füllt man mit Eingemachtem.

772. Ringel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund abgetriebene Mandeln, diese werden gestoßen, und drey Bierling gestoßenen Zucker dazu, richtet sie in einen Weidling, schlägt vier ganze Eyer und vier Dotter daran, rühret sie eine Stunde, nimmt auch von einer Citrone die Schale klein geschnitten darunter, und einen Bierling Pistazien länglich geschnitten, nebst gestoßenem Zimmt und Nägelein. Nun bestreicht man ein umgekehrtes Tortenplattell sammt dem Reife mit Butter, belegt es mit Oblaten, schüttet das Abgerührte darein und bäckt es schön langsam. Sodann wird das Mandeleis auf folgende Art gemacht: man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, die schön weiß gepuzt sind, stößt sie klein, und im Stoßen feuchtet man sie mit Citronensaft an: wenn diese klein gestoßen sind, so bereitet man anderthalb Bierling gestoßenen Zucker, von zwey Ethern das Klare, und treibt sie in einem Mörser wohl unter einander ab. Man nimmt nun diesen Teig in eine zinnerne Spritze mit einem kleinen Rohre, und wenn die Torte gebacken ist, so sprizet man obenauf kleine Ringe schön zierlich, setzt sie in die Tortenpfanne und mache nur obenauf Gluth, damit das Eis hart wird, zieret es mit aufgesetzten Mandelbogen und einem schönen Busche in der Höhe.

773. Semmelbrösel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in einen Topf, gibt vierzehn Eydotter und von sechs Ethern das Klare zu einem Schnee geschlagen, alles auf einmahl hinein, rührt mit dem Zucker so lange, bis er recht dick ist; hernach nimmt man ein halbes Pfund geschwellte und klein gestoßene Mandeln, gibt sie auch hinein, dann drey Loth gesiebte Semmelbröseln, rührt es eine Stunde lang fleißig um; dann werden vier Loth Pistazien und drey Loth eingesottene Pomeranzenschalen mit dem Schneidemesser klein geschnitten, hineingegeben, und nur so viel gerührt, daß es

unter einander kommt; das Plattel und der Reif wird mit Butter geschmiert, die Torte hinein gegossen und langsam gebacken. Wenn man will, so kann man auch ein halbes Loth Mägelein, ein Loth Zimmt, und statt der Semmelbröseln schwarze Brotbröseln nehmen, die recht hart seyn müssen, dann mit einem starken, guten, süßen Weine anfeuchten, so ist es eine Brot-Torte.

774. Spritz-Torte. (Nach J. Gartler.)

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird ganz klein gestoßen, hernach von vier Eyerklar ein Schnee gemacht, mit diesem werden die Mandeln drey-mahl benezt; dazu kommt noch ein halb Pfund gesiebter Zucker und Citronenschalen, auch etwas Mehl wird darunter gemischt, der Teig oblatendick ausgewalkt, auf Oblaten gelegt und schön kühl gebacken. Nun füllt man hinein, was sich dazu schießt, zwey Kreise von Marillen, zwey von Ribiseln, den übrigen Teig drückt man durch eine Spritze, formirt ihn nach Belieben, bäckt ihn semmelbraun, gibt ihn auf das Gingesottene, macht ein Eis darauf, und besäet dann die Torte mit Pistazien.

775. Stängel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt ein Pfund Butter, treibt sie schön flaumig ab; dann nimmt man sechzehn Eyer, siedet sie hart, löset die Dotter heraus, stößt sie in einem Mörser und treibt sie darunter. Hierauf nimmt man ein Pfund Zucker und ein Pfund Mehl, rühret es gut unter einander ab, streicht es auf das Plattel in der Dicke eines kleinen Fingers, thut auch Fülle darunter, eingesottene Weichseln, Ribiseln, oder was man sonst will, macht schöne kleine Stängel darüber und einen Reif um das Plattel, bäcket sie schön gelblich, so ist die Torte fertig. In die Höhe kann man rothes und weißes Eis geben, sie auch mit Zucker bestreuen.

776. Weichsel-Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt vier und ein halbes Loth Schmalz, treibt es gut ab, rührt acht Loth gestoßene Mandeln darunter, schlägt vier ganze Eyer und vier Dotter daran, und ver-

rührt sie nach einander schön. Nun gibt man drey Löffel voll Milchrahm daran, Citronenschale, gestoßene Gewürznägelein, Zimmt und Zucker, von jedem einen guten Theil. Wenn dieses alles gut verrührt ist, und es anfängt schön dick zu werden, so gibt man acht Loth gesiebte Rispelbröseln darauf, wie auch gedünstete Weichseln, und rührt es gut durch einander. Nun nimmt man ein glattes Tortenplattl und einen Reif, schmieret denselben mit Butter, gießt es darein, bäckt es schön braun, so ist die Torte gut. Man kann sie auch zerschneiden, den Saft von den Weichseln darüber schütten und mit Zucker bestreuen.

777. Zimmt = Torte. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt acht und zwanzig Loth Mehl, drey und zwanzig Loth Butter, vierzehn Loth Zucker und Zimmt, daß alles ganz braun wird, bröseln alles unter einander, schlägt sechs Eydotter darein, macht den Teig damit an, schmieret das Blatt mit Butter, walket den Teig nicht gar zu dünn aus und füllet darein, was man will: dann macht man Stängel darüber, bäcket sie schön kühl und beschmiert sie mit Eyern. Oder: man nimmt anderthalb Pfund gestoßene Mandeln, auch anderthalb Pfund gesiebten Zucker dazu, und drückt von drey Citronen den Saft daran, wenn sie schön groß und saftig sind, sonst aber vier, rührt es, daß die Mandeln nicht knoprig sind; hernach schlägt man von vier Eyern das Klare schön schaumig ab, rühret sie eine gute Weile darunter, thut sodann gestoßenen Zimmt darein, daß es schön braun wird, leget Oblaten auf das Tortenplattl und macht sie wie eine andere Mandel = Torte. In die Höhe legt man halbe Mandeln, macht einen papierenen Reif herum und bäcket sie schön gelb. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, so bestreichet man sie gleich mit Citroneneis, dann braucht sie nicht mehr gebacken zu werden.

778. Zucker = Torte. (Nach J. Gartler.)

Zu dieser Torte nimmt man in einen Weidling ein halbes Pfund Butter, treibt diese schön schaumig ab, rührt

darein vier Eydotter, ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt es abermahls wohl ab, gibt dann von einer halben Citrone die Schale klein geschnitten und ein halbes Pfund Mundmehl dazu, rührt es wieder so ab, daß es gut unter einander kommt; dann bereitet man ein flaches Tortenplattel, bestreicht es sammt dem Reife, streicht den Boden in der Dicke eines Messerrückens aus, füllt es mit Hagebuttenfalsch, spritzt den andern Teig darüber, und so wird die Torte schön gebacken.

779. Zwieback = Torte. (Nach J. Gartler.)

Ein halbes Pfund Schmalz wird in einem Weidling schön schaumig abgetrieben, fünf ganze Eyer und ein Dotter daran geschlagen, ein jedes wohl verrührt, hernach von einer Citrone die Schale gewürfelt; dazu gibt man einen Bierling klein gestoßenen Zwieback, rührt es noch eine Weile, nimmt zwölf Loth Mehl dazu, rühret es wieder ein wenig unter einander, schmieret ein umgekehrtes Plattel und den Reif mit Butter, macht den Reif herum, füllt den Teig halben Theils darein, macht die Torte schön gleich, setzt sie in die Tortenpfanne und bäckt sie schön gelb. Wenn sie gebacken ist, so nimmt man sie heraus, streicht von eingemachten Sachen darauf, was man will, aber nichts Nasses; dann streicht man den andern Teig schön gleich darauf, setzt sie wieder in die Tortenpfanne und bäckt sie schön gelb.