thigt wird, getrocknet. Auch kann selber gefärbt werden, jedoch müßen die dazu bestimmten Farben gleich bei der Bearbeitung eingemischt werden.

Marcipanteig (Massepeins.)

1 ℔ Mandel läßt man 24 Stunden in kaltem Wasser weichen, damit sie sich abschälen lassen, worauf selbe mit einem reinen Tuch abgewischt und dann fein gestossen werden, wobei man selbe mit Limonisaft netzt, und gestossen selbe mit einem Pfund ebenfalls fein gegestossenen Zucker in ein Einsiedbecken gibt.

Hier werden selbe am schwachen Kohlenfeuer mit einem Kochlöffel damit sie sich an das Becken nicht anlegen, fleißig gerührt, und zwar so lange, bis es einen Klumpen formt und sich vom Becken und dem Kochlöffel löst, worauf dieser Teig mittelst Schwingens des Beckens zu einem Strüzel geformt wird. Während des Schwingens wird derselbe mit Mehl bestaubt, dann in einem glasirten Erdengeschirre 24 Stunden zugedeckt auf einem kühlen Orte rasten gelassen.

So zubereitet wird er zu verschiedenen ausgestochenen oder geschnittenen Bäckereien verwendet.

Achte Abtheilung

von den Backwerken.

Trüffel-Pastete.

Zu einer großen Pastete werden 2 Maß Mehl auf ein Brett gesäht, in der Mitte eine Grube gemacht, ½ Pfund Butter in feine Blätter eingeschnitten, etwas Salz, 7 Dötter, 1 ganzes Ey dazugegeben und daraus mit kaltem Wasser ein Teig zubereitet, der die Feste eines geriebenen Gerstelteiges hat, und so lange bearbeitet, bis er Blasen macht, wornach er in ein Tuch eingeschlagen, und über Nacht rasten gelassen wird.

Nachdem wird der dritte Theil des Teiges von dem Ganzen abgeschnitten, zu einem runden Laib geformt, und dieser auf 4 über einander gelegten, mit Butter bestrichenen Bögen Papier, und auf einer flachen Kupfer-Platfond liegend, mit der geballten Faust vom Mittelpunkt an auseinander getrieben, bis man aus dem Ganzen einen Bogen von einer Fingerdicke, im Durchmesser aber nach beliebiger, und doch proportionirter Größe erhält.

Der weichende Teig, der rundherum einen gleich dick aufsteigenden Rand macht, wird mit Daumen und Zeigefinger der beiden Hände durch ein zusammenschiebendes Drücken zur graden Höhe, ungefähr zweier aufeinander stehenden Hände von unten auf etwas dick, und gegen oben zu etwas verloren dünner gehalten (künstlich aufgetrieben), sodann auswendig mit abgeschlagenen Eyern bestrichen.

Von den übrigen zwei Theilen des Teiges wird die Hälfte in einen langen, und sehr breiten Fingerdicken Streif gewalkt, der, zur Einfassung bestimmt, in ein langes regelmäßiges Viereck geschnitten, zu beiden Enden aber schief verlierend zugeschnitten wird: so daß wenn man den nach der Länge ausgewalkten Streif aufstellt, und in die Rundung um die Bodenplatte zusammen liegt, die beiden schief geschnittenen Enden, gerade über einander spielend, der ganzen Runde eine gleiche Dicke geben.

Auf solche Weise wird der ausgewalkte Streif an den künstlich in der Höhe zweier aufeinander stehender Hände aufgetriebenen Boden, welcher auswendig, wie schon gesagt wurde, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen worden ist, daran rund herum fest aufgestellt, von außen und von innen mit beiden Händen fest darauf gepreßt, daß man die Zusammenfügung nicht leicht daran gewahr werden kann.

Der Sicherheit des bessern Zusammenhaltens wegen, wird ein kleinen Fingerdickes, ausgewalktes und Daumenbreites Band von Teig mit abgeklopften Eyern gut bestrichen, inwendig beim Schluße des aufdressirten Bodens rund herum aufgeklebt, niedergepreßt, und dem fest- oder hochstehenden Teig von Außen eine schöne Form gegeben.

Diese Form wird mit sehr feinen Speckblättern ausgefüttert.

Nun werden 3 große weiße Gansleber in der Mitte von einander geschnitten, sollten diese von der Galle etwas gelb sein, so wird es abgenommen, dann die Leber in eine Nierenform zudressirt, Messerrückenbreit durchgeschnitten, in diese Einschnitte abgeschälte fein blattlicht geschnittene Trüffeln, welche mit etwas Salz und Gewürz bestreut werden, eingelegt.

Der Rest von der Leber und eben so viel rapirten Speck, 8 Eyerdötter, Salz, Gewürz, eine geweichte gut ausgedruckte Semmel und etwas feines Jungschweinfleisch sehr fein gestoßen, passirt, in diesen Fasch 1/4 Pfund abgeschälte feingeschnittene Trüffeln gemischt.

Nun wird der Boden der Pastete Fingerdick mit diesem Fasch und der zudressirten Leber dreimal wechselweise belegt, wo sodann die letzte mit geschnittenen Trüffeln belegt wird.

Jetzt werden die Seitenspeckblätter überschlagen und auf diese eine runde hineinpassende Speckplatte gegeben.

Aus dem übrigen Rest des Teiges wird eine kleine fingerdicke Platte gewalkt, der Oeffnung der Pastete gleich und rund geschnitten, und über dieselbe gelegt.

Beide Ränder der Pastete und des Deckels werden mit aufgeklopften Eyern bestrichen, in einen kleinen fingerdicken passenden Rand zusammengedrückt, rundherum gut schließend gleich geschnitten, das ganze mit einem Pastetenzwicker in geschmackvoller Form gezwickt, und die geglättete Außenseite des Deckels der Pastete willkührlich durch Auflegen verschiedener, aus dem übrigen dünngewalkten Teige geschnittenen Dessains verziert.

In der Mitte des Deckels wird eine Gulden große Oeffnung angebracht, welche durch eine aus dem Teige geformte Rose unbemerkbar gemacht wird.

Die ganze Pastete bestreicht man mit abgeschlagenen Eyern, und stellt sie auf einen kalten Ort zum Uebertrocknen.

Zum Schluße wird sie mit Handbreiten, stark mit Butter bestrichenen Streifen Papier, welche auf der Seite etwas eingeschnitten sind, doppelt genau bedeckt. Ueber dieses Papier werden wieder andere drei, aber statt mit Butter mit abgeschlagenen und mit Mehl vermischten Eyern bestrichene Papierstreifen gelegt, und über einander geklebt, wovon

ein Streif den andern halten muß, damit die Pastete genau eingeschlossen wird, und dadurch eine schöne Form erhält.

Die völlige Sicherheit der Zusammenhaltung bekommt sie dann schließlich durch ein mehrmaliges leichtes Uiberbinden mit Spagat.

Dann wird sie auf einen Platfond in einer stark geheitzten, und wieder überkühlten Röhre durch 2 Stunden gebacken, die sich erzeugende Fette aber von dem Platfond abgenommen.

Nach dem Fertigbacken wird durch die Oeffnung etwas feiner Ruhm eingegoßen, dann nach Belieben wieder die Oeffnung verdeckt, und auf einem kalten Ort aufbewahrt.

Nach zwei oder drei Tagen, wenn sie angerichtet werden soll, wird der Deckel ringsherum behutsam aufgeschnitten, herausgehoben die Speckplatte abgenommen, und der Deckel wieder darauf gegeben.

Dann wird sie auf einem dazu bestimmten Teller mit Abspick servirt.

Casserol-Pastete.

Zu dieser wird vorerst eine Sturz-Casserole mit klärifirter Butter etwas ausgeschmiert, mit nach beliebigen Dessains ausgestochenem Teig zierlich ausgelegt, selber mit Eiern angestrichen, und wenn man aus Teig eine 2 Messerrückendicke Platte in der Größe des Casserole-Bodens ausgeschnitten, selbe auf das angestrichene darauf gelegt, und etwas niedergedrückt.

Nun wird ebenfalls aus Teig ein Streifen geschnitten, welcher Daumbreit länger als der Umfang der Casserole, und eben so breit, als die Höhe derselben ist. Die äußersten Enden des Streifens werden mit Eiern angestrichen, damit selbe fest zusammenhalten, der Streifen in der Casserole an der Seitenwand aufgestellt und die angestrichenen Ecken über einandergeschlagen.

Sodann wird ein 3 fingerbreiter mit Eiern angestrichener Teigstreifen innerhalb des großen Streifens so auf die Bodenfugen gelegt, daß die eine Breitehälfte auf dem Boden, die andere Hälfte aber an der Seitenwand hinaufsteht, um so das Ausfließen des Saftes zu verhindern.

Zugleich bereitet man einen Lungenbraten, in dessen Saft läßt man einige Minuten eine in kleine Stücke geschnittene Kalbsleber, wie auch den in nette Stücke geschnittenen Lungenbraten, 1/2 abgeriebene Semmel weichen, nachdem werden die Abfälle von dem Lungenbraten, die geweichte Semmel, die Leber, ein Stück Sardelle, etwas Kappern und Limonienschalen sehr fein geschnitten, gestoßen und passirt, mit einigen Löffel voll Milchrahm aufgekocht, und auskühlen gelassen.

Nun wird der Boden der Casserol-Pastete mit diesem Fasch Fingerdick bestrichen, darauf der Lungenbraten gegeben, und sofort verfahren, bis die Casserole gefüllt ist.

Nachdem wird der Teig umgeschlagen, mit einer von diesem Teig verfertigten darauf passenden Platte zugedeckt, welche mit aufgeklopften Eiern überstrichen wird, dann wird die Pastete 1 Stunde gelb gebacken, nach diesem gestürzt, auskühlen gelassen, und wenn sie in Stücke geschnitten ist, mit Aspick servirt.

Timbale mit Maccaroni.

Eine Sturzcasserole wird mit Messerrückendick gewalkten Mürben- oder Butterteig ausgefüttert, mit Erbsen voll aufgefüllt, der obere Rand mit Eiern angestrichen, und mit eben so großer aus diesem Teig verfertigter Platte bedeckt, befestiget, gleich geschnitten, sodann gelb gebacken, gestürzt, und kalt werden gelassen.

Nun wird der Boden rings herum eingeschnitten, abgenommen, und die darin befindlichen Erbsen ausgeleert.

Diese Pastete wird sodann mit französischen Maccaroni gefüllt, mit dem Deckel zugedeckt, und auf einer runden mit einer Serviette gedeckten Schüßel angerichtet.

Warme Casserol-Pastete.

Diese wird der vorigen Casserol-Pastete ganz gleich behandelt, nur wird aus diesem Saft, worin der Lungenbraten gedünstet hat, eine gute Sauce gemacht, und wenn die Pastete gebacken und gestürzt ist, der Deckel rings herum eingeschnitten, abgenommen, und diese Sauce über

den in der Pastete befindlichen Lungenbraten gegeben, mit dem Deckel wieder zugedeckt, und angerichtet.

Butter-Pastete.

Der Butterteig wird klein Fingerdick ausgewalkt, mit einem heißen Messer in eine runde Platte geschnitten, und auf eine Pasteten Schüßel oder auf ein mit Wasser genetztes Blech gegeben. Der Umfang derselben wird zwei Finger breit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, dann eine runde zwei Finger breit größere Platte eben von diesem Teig geschnitten, auf die Bodenplatte, auf welche man Servietts in eine Kuppelform über einander gestellt hat, über diese Servietten darüber gegeben, mit der untern gut verfügt, und ein zwei Finger breiter Rand gelassen, das andere mittelst eines heißen Messers nett ringsherum abgeschnitten.

Das Ovale wird mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und darauf eine runde Platte in der Größe einer Kaisersemmel, bis zur Hälfte der Dicke des Teiges eingeschnitten.

Der verbliebene Teig wird dünn ausgewalkt, und beliebige Desseins davon ausgestochen, wo sodann die eingeschnittene runde Platte in der Form einer Rose damit belegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen wird, und anfangs in einer etwas stärkern später in einer etwas schwächern Hitze gebacken. Nach diesem wird die bis zur halben Dicke eingeschnittene Platte vollends durchgeschnitten, abgenommen, die Servietten behutsam herausgezogen, und dann das dazu bestimmte Eingemachte hineingefüllt und angerichtet.

Vol aú Vent.

Wird von einem Pfund Butter ein Butterteig gemacht, zwei Finger dick ausgewalkt, und eine Platte in der Größe einer Anrichtschüssel geschnitten, und mit aufgeklopften Eiern überstrichen.

Nachdem wird mit einem feinen heißen Messer ein Kreis 3/4 tief eingeschnitten, so daß noch ein zwei Finger breiter Rand verbleibt, sodann wird es auf ein mit Butter geschmiertes Papier gegeben und auf einem Backblech in eine

ziemlich heiße Röhre eingestellt, mit einem Bogen Papier bedeckt, und wenn es in dieser durch 5 Minuten gestanden ist, auf einem Rost vollkommen ausgebacken.

(Es soll vier Finger breit zur Höhe haben).

Nun wird die eingeschnittene Platte abgenommen, das Vol aú Vent ausgehöhlt, sodann ein beliebiges Ragout eingefüllt, mit der Platte wieder zugedeckt, und angerichtet.

Butterreifen.

Von dem Butterteig wird eine Schüsselgroße Platte klein Finger dick ausgewalkt, daraus ein zwei Finger breiter Reifen gebildet, und mit aufgeklopftem Eierweiß angestrichen.

Von den Abfällen des Teiges werden beliebig schöne Desseins ausgestochen, der Reifen damit belegt, abermals mit Eiweiß angestrichen, sodann auf ein mit Wasser bestrichenes Blech behutsam gelegt, und anfangs etwas gäh, später aber etwas schwächer gebacken, dann mit einem Papier zugedeckt.

Vol aú Vent-Pasteteln mit Ragoût.

Von dem fein Messerrücken dick ausgewalkten Butterteig werden mit einem runden Ausstecher Platten ausgestochen, auf ein mit Wasser genetztes Blech fingerbreit auseinandergelegt, und mit Eiweiß angestrichen. Auf diese werden dann Messerrücken dick, kleinfingerbreit ausgestochene Reifen gegeben, wieder mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann gelb gebacken.

In diese Pasteteln füllt man ein beliebiges Ragout und richtet selbe auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüssel hoch an, und servirt sie als Assiett.

Haschée-Pasteten.

Werden Messerrücken dicke Platten mittlerer Größe ausgestochen, auf ein mit Wasser genetztes Blech wie die vorigen gelegt, mit Eierweiß angestrichen, auf dessen Mitte wird ein Löffel voll gekühltes Haschée gegeben. Dieses wird mit einer eben so großen Platte wie die untere bedeckt, etwas befestiget, sodann mit der stumpfen Seite eines kleinen Ausstechers jedes Haschée etwas niedergedrückt, mit Eier-

klar angestrichen. Ist es dann gelb gebacken, so wird selbes auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüssel erhoben angerichtet, und als Assiett gegeben.

Paganini Haschée-Pasteten.

Wenn man Messerrücken dicke Quadratflecken bereitet selbe mit Eiern angestrichen, und auf deren Mitte das Haschée gegeben, so wird ein eben so großes Quadratfleckchen schräg so darüber gelegt, daß es ein Achteck oder einen Stern bildet. Das Haschée wird nun mit dem Rücken eines Ausstechers etwas niedergedrückt, mit Eiern angestrichen, und so wie die vorigen gebacken.

Bratwürstel-Rollade-Pasteten.

Werden Messerrücken dicke Flecken gewalkt, ein drei Finger breiter und zweimal so langer Streifen geschnitten, und mit aufgeklopften Eiern angestrichen.

Nach dem werden halbgebratene Bratwürsteln von der Haut abgelöst, das Ausgelöste auf die Mitte des Streifens nach dessen Breite gelegt, und so eingerollt, daß an beiden Enden das Bratwürstel sichtbar ist, worauf man die Ecken des Teiges mit Eiweiß bestreicht und selbe schön gelb backen läßt.

Krustade-Pasteten mit Ragout.

Kleine Wandeln werden mit mürbem, oder Butterteig ausgefüttert, mit Erbsen voll angefüllt, gelb gebacken, hiernach die Erbsen ausgeleert.

Diese gebackenen Wandeln, welche mit einem beliebigen Ragout gefüllt sind, werden mit auf die Wandeln passenden, von eben diesem Teig verfertigten und gebackenen Deckeln gedeckt, und auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüßel angerichtet.

Risollen mit Haschée.

Wird ein Risollen-Mürber-oder Butterteig Messerrücken dick ausgewalkt, und ein Ha nd breiter Streifen mit aufgeklopften Eiern angestrichen; auf dessen Hälfte werden von

einem beliebigen Haschée Häufchen Eßlöffel voll drei Finger breit von einander aufgelegt, sodann die andere Hälfte über diese umgeschlagen, gut befestiget, und halbrund abgeradelt.

Nachdem wird jedes einzeln in aufgeklopfte Eyer getunkt, mit Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gebacken, sodann auf einer Serviette angerichtet, auf dessen Mitte ein Sträußchen Petersilie, und als Assiett gegeben.

Hirn-Risollen.

Der Risollen- oder Butterteig wird so wie der vorhergehende zubereitet.

Nun wird das Hirn in reines Wasser gegeben, dann abgehäutelt, in mit Butter gedünstete Fines herbes eingelegt, darin abgedünstet, etwas weißen Pfeffer und Muskatnuß dazugegeben, nachdem mit einigen Eierdöttern legirt, und ganz so wie die vorigen verfertiget und auch angerichtet.

Früchten-Risollen.

Werden ganz so wie die vorigen behandelt, nur daß eine beliebige Gattung Eingesottenes als Fülle genommen wird.

Wenn sie auch wie die vorigen gebacken sind, so werden sie mit Zucker bestreut und als eine Mehlspeise gegeben.

Crem-Risollen mit Mandeln.

Hiezu wird ein sechs Finger breiter von Butterteig gewalkter Streifen gemacht, auf diesen wie schon aus dem vorigen bekannt ist, von beliebiger Crem Häufchen gemacht. Wenn sie dann verfertigt, und mit aufgeklopftem Eierweiß angestrichen sind, werden sie mit Grobzucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut, auf ein mit Wasser genetztes Blech aufgelegt und in mittlerer Hitze blaßgelb gebacken.

Germ-Risollen mit Schinken.

Hierzu muß man ½ Pfund feines, gesähtes Mehl warm stellen, hiernach 4 Loth Butter pflaumig abtreiben, in selbe 4 Dötter einrühren; dann ½ Loth Germ mit ½ Seidel lauwarmer Milch abrühren, sonach immer einen Löf-

fel voll Mehl und einen Löffel voll Milch wechselweise in einen Weidling einrühren, und darin aufgehen lassen.

Ist dieses geschehen, so wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, in Mehl eingewälzt, und dann Messerrücken dick ausgewalkt.

Jetzt wird in ½ Pfund feingeschnittene Schinke 2 Löffel Milchrahm, 2 Eierdötter, etwas Salz und Gewürz gegeben, und daraus ein Schinkenhaschée gebildet, welches als Fülle dienen muß.

Der ausgewalkte Teig wird wie vorhin behandelt, und mit diesem Schinkenhaschée gefüllt, nach diesem nochmals aufgehen gelassen, dann in Schmalz gebacken, und auf einer mit einer Serviette zierlich gedeckten Schüßel angerichtet.

Ragout-Hütchen.

Es wird ein gewöhnliches Ragout verfertigt, Erbsengroß geschnitten, in einer kurzen Buttersauce mit blanchirten Spargelköpfchen und etwas Glace aufgekocht, mit einigen Eierdöttern legirt, und kalt gestellt; dann wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, davon zwei Finger dicke, und einen Finger lange Stücke abgeschnitten.

Nachdem nun Oblaten in drei Finger breite, und eben so lange Spalten geschnitten, mit Eiern angestrichen, und das Ragout, welchem man mittelst des Walzens die Form eines Zuckerhütchens gibt, in diese eingewickelt ist, so werden sie in aufgeklopfte Eier und Semmelbröseln getunkt, in heißem Schmalz gäh gebacken, nnd wenn sie auf einer Serviette angerichtet sind, mit Petersilie garnirt.

Ragout-Coteletts.

Das Ragout wird ganz so wie das vorige verfertigt.

Die Oblatten werden filetförmig geschnitten, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann mit Ragout Messerrückendick belegt, und mit einer eben so geschnittenen Oblatte bedeckt.

Dann wird dessen Rand in Bier- oder Weinteig getunkt, die beiden Seiten mit aufgeklopften Eiern angestri-

chen, mit Semmelbröseln bestreut, und so in heißem Schmalz gäh gebacken.

Um ihnen aber das gehörige Aussehen zu geben, schneidet man von einer Petersilie-, Wurzel ähnliche Cotoletts-Beine und steckt sie ein.

Sodann werden sie wie bekannt, in einen Kranz angerichtet, mit Papiliots besteckt, und in dessen Mitte ein Sträußchen Petersilie gegeben.

Man verwendet selbe gewöhnlich als Assiett.

Ragout-Crocetten.

Das verfertigte, legirte und ausgekühlte Ragout wird auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, davon ein Finger langes, und zwei Finger dickes Würstchen gedreht, in mit aufgeklopften Eiern angestrichene Oblatten eingewickelt, worauf sie in Eier und Semmelbröseln zweimal panirt, in heißem Schmalz gäh gebacken und als Assiett gegeben werden.

Kalbshirn-Coteletts.

Diese werden so wie die Ragout-Coteletts verfertigt, die Fülle aber so wie bei den Hirn-Risollen zubereitet, und auch so gebacken und angerichtet.

Kalbshirn-Pofesen.

Von der ganzen Größe einer Semmel werden Fingerdicke Scheiben geschnitten, diese dann zu einem Viereck geformt, und dessen Dicke über $^3/_4$ eingeschnitten, in welche man das Hirn, welches wie gewöhnlich zubereitet ist, einfüllt, und sodann zuerst in Milch, dann in aufgeklopfte gesalzene Eier tunkt, (oder mit Semmelbröseln panirt) und in heißem Schmalz backt.

Dieses wird gewöhnlich als Auflage zum Gemüse verwendet.

Suppenpofesen mit Hirn.

Die Fingerdick geschnittenen Semmelscheiben werden ausgestochen, wie oben eingeschnitten, und mit Hirn gefüllt;

dann werden 4 Eierdötter mit 1/2 Seitel Obers abgesprudelt, die gefüllten Pofesen darin getunkt, dann ganze Eier mit einigen Döttern gemischt, die Pofesen darin abermals getunkt, hierauf wie die vorigen gebacken, auf einer Serviette erhaben angerichtet, und mit brauner Suppe gegeben.

Fischmilch-Pofesen.

Das Karpfen-Milchnerbäuschel wird abblanchirt und passirt, die gewöhnlichen Fines herbes in Butter anpassirt, und nebst 1 Löffel voll Milchrahm und etwas weißen Pfeffer dazu gegeben.

Sind sie dann wie die vorigen gefüllt und verfertigt, so werden sie gewöhnlich als Auflage zu Fastengemüsen verwendet.

Kalbshirn mit Beschamele.

Das abgehäutelte Kalbshirn wird gereinigt, in einer Braise blanchirt, gesalzen, und auf einen Platfonddeckel, der am Boden mit klärfirter Butter bestrichen ist, gelegt.

Ist es hier mit Beschamele, welche mit einigen Eierdöttern abgetrieben ist, überzogen, und mit Semmelbröseln bestreut, so wird es mit klärifirter Butter übergossen und blaßgelb gebacken.

Selbes kann entweder trocken oder mit aufgelöster Glace und Limonienſaft gegeben werden, wo es mit halben Limonienscheiben garnirt als Assiett gegeben wird.

Gebackenes Kalbshirn.

Dieses wird wie das obige gereinigt, in Mehl und aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, und wenn es in heißem Schmalz gebacken ist, als Auflage zum Gemüse gegeben.

Kann aber zuvor auch blanchirt werden, wo es dann nicht ins Mehl getunkt wird.

Kalbshirn-Kroketten.

Zu diesen wird das Hirn eben so zubereitet, wie zu den Hirn-Kottelets. Dann werden von Oblatten 3 Finger

breite und zweimal so lange Streifen geschnitten, das Hirn darauf gestrichen, zusammengerollt, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gebacken, und als Assiett oder als Auflage gegeben.

Kalbsgekröse-Kroketten.

Das weichgekochte Kalbsgekröse wird nudlicht geschnitten, in eine kurze mit 4 Eierdöttern legirte Buttersauce gegeben, gesalzen dann, ausgekühlt, und so wie die Ragout-Kroketten verfertiget und angerichtet.

Erdäpfel-Kroketten.

Auf ein Pfund heiß passirte Erdäpfel werden ungefähr 6 Loth Butter abgetrieben, die ausgekühlten Erdäpfel eingerührt, sodann 2 ganze Eier und zwei Dötter, eines nach dem andern ebenfalls damit verrührt, etwas Muskatnuß und fein geschnittene Lemonienschalen eingemischt. Hat man sie dann auf ein Brett herausgegeben, so werden daraus 2 Finger dicke und 1 Finger lange Würstel geformt, und in heißem Schmalz gebacken.

Selbe können entweder als eine Speise für sich dienen, wo sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut oder auch mit Chaudeau gegeben werden, oder sie werden auch als Auflage zu grünem Gemüse und als Garnirung zu feinen Fleischgattungen, oder als Assiett verwendet.

Nudel-Kroketten.

Von einem kleinen Ei wird ein Nudelteig gemacht, fein gewalkt und daraus kurze Nudeln geschnitten.

Diese werden in 1 Seidel kochenden Obers eingekocht, dick ankochen gelassen, mit 3 Eierdöttern gebunden, und eine Messerspitze Vanigliezucker nebst etwas Salz hineingegeben. Sind sie dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgelegt, und kalt geworden, so werden 1 Finger lange und 2 Finger breite Kroketts daraus geformt, diese in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, dann in heißem Schmalz gebacken, nachdem sie mit Zucker und Zimmt bestreut sind, als eine Mehlspeise angerichtet.

Zwetschken-Kroketten.

1 Pfund getrocknete Zwetschken werden weich gekocht, fehr fein geschnitten, 1/4 Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen, 4 Loth Zucker mit 4 Loth Butter abgetrieben, 1/2 Semmel in Milch geweicht und gut ausgedrückt. Dieses Benannte wird unter einander gerührt, in selbes 4 Eierdötter, Limonieschalen, Zimmt und Gewürznelken eingemischt, und daraus Finger dicke Würstelchen geformt.

Sind diese in mit Eiern angestrichene Oblatten eingewickelt, in aufgeklopfte Eier getunkt, und mit Semmelbröseln panirt, so werden sie in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut, und als eine Mehlspeise gegeben.

Mandel-Kroketten.

4 Loth abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar sehr fein gestoßen, nachdem werden 4 Loth Geruchzucker mit 4 Eierdöttern durch 1/2 Stunde recht flaumig gerührt, und von 2 Eierklar der feste Schnee leicht eingemischt. Dann werden von Oblatten 4 Finger breite und doppelt so lange Streifen geschnitten, die gerührte Mandelfülle darauf gestrichen, zusammengerollt, sodann in einen Weinteig getunkt, aus diesem in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Reis-Kroketten.

Zu diesen wird 1/4 Pfund Reis heiß ausgewaschen, abgeseiht, wo man dann selben in 1 Seitel kochenden Obers dick ankocht, 3 Eierdötter, 1 Messerspitze voll Salz und 1 Kaffeelöffel voll Zucker in selben so lange er noch heiß ist, einrührt, und ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett auslegt und auskühlen läßt.

Ist er hier kalt geworden, so wird daraus mit etwas Mehl ein Strüzel geformt, aus diesem Kroketts gebildet, und wenn selbe in Mehl eingewälzt wurden, in heißem Schmalz gäh gebacken.

Wenn sie wie die vorigen angerichtet sind, wird entweder ein Chaudeau oder aufgelöstes Eingesottenes beigesetzt.

Reisbirnen.

Der Reis wird wie bei den vorigen zubereitet, sodann die Form einer Birne oder eines Apfels gebildet, die Mitte derselben mit Eingesottenem gefüllt, und dann zweimal mit Eiern und Semmelbröseln panirt.

Sind sie dann in heißem Schmalz gebacken, so wird unten ein Gewürznagerl, an der Spitze aber ein Stängel von einer Zimmtrinde eingesteckt, und angerichtet wie die vorigen.

Gebackene Cremnudeln.

In 1 Seitel Obers werden 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 8 Eierdötter und 1/4 Pfund Vaniglie-Zucker eingerührt, dann eine glatte Form mit Butter ausgeschmiert, und mit Mehl ausgefäht, diese Crem eingefüllt, und in Dunst 1/2 Stunde gesotten. Sodann wird selbes gestürzt, daraus Finger lange und eben so breite Stücke geschnitten; dann werden von einem Ei feine Nudel gemacht, und die geschnittenen Cremstücke in die Nudeln eingewälzt, in heißem Schmalz blaßgelb gebacken, und heiß angerichtet mit Vanigliezucker bestreut.

Gebackene Schwämme von Schmarnteig.

Hiezu wird 1/2 Seitel Milch mit 7 Eßlöffel voll Mehl sehr fein abgerührt, dazu 3 ganze Eier, eine Messerspitze voll Salz, ein Kaffeelöffel voll Zucker eingerührt; sodann wird die dazu bestimmte Form in heißes Schmalz, aus diesem aber die Außerseite derselben in den Teig so getunkt, daß 3/4 Theile derselben vom Teig bedeckt sind, inwendig aber kein Teig eindringt.

Nun wird selbe sammt dem anklebenden Teig abermals in heißes Schmalz gegeben, darin gelb gebacken und die sich bildende Schwämmeform abgeschüttelt, und nach Bedarf so wiederholt verfahren.

Diese werden dann beliebig gefüllt, oder zu einem glacirten Aepfel-Pirée mit den Stängeln zu Boden als Garnitur gegeben. Auch können Sie mit Ragout gefüllt, als Assiett gegeben werden.

Gebackene Schwämme von Mandelteig.

4 Loth abgezogene Mandeln werden mit 1/2 Eierweiß sehr fein gestoßen, 4 Dötter und 3 Loth Geruchzucker sehr flaumig gerührt, dann 4 Eßlöffel voll Mehl, 1/4 Seitel Obers, von 3 Eierklar der Schnee leicht eingemischt, sodann gebacken wie die vorigen, mit Wein oder beliebigem Obers-Chaudeau angerichtet.

Rosenkrapfen.

Wird 1/2 Pfund Mehl auf ein Brett gegeben, darein 4 Loth Butter mit 3 Döttern, 1/2 Seitel Milchrahm, einer Messerspitze voll Salz, und einem Kaffeelöffel voll Zucker gegeben, und daraus ein Teig mit beiden Händen abgearbeitet bis er Blasen macht, sodann eine Stunde rasten gelassen.

Nach diesem wird er Messerrücken dick ausgewalkt, mit einem dazu bestimmten Ausstecher ausgestochen, wo für einen derlei Krapfen vier solche Blätter so aufeinander gelegt werden, daß die Zacken die Einschnitte des untern Blattes decken, und so eine Rose bilden. Jede Mitte wird mit Eiern angestrichen, damit sie zusammen halten, wo man mit einem Finger noch darauf drückt.

Hierauf werden sie in heißem Schmalz blaßgelb gebacken, dabei etwas geschüttelt, dann mit Vaniglie-Zucker bestreut, in jedes Grübchen oben ein Stückchen Eingesottenes gegeben, und angerichtet.

Schneeballen.

Man muß 1/2 Pfund Mehl mit 12 Loth Butter abdrücken, mit beiden Händen abbröseln, in der Mitte eine Grube machen, darein 3 Dötter, einen Kaffeelöffel voll Zucker, eine Messerspitze voll Salz, 1/4 Seitel Obers geben, mit einem Messer gut vermischen, und mit beiden Händen

gut bearbeiten bis es Blasen macht, dann etwas rasten lassen. Hat er genug gerastet, so werden Thaler große Laibchen daraus geformt, Messerrücken dünne Fleckchen ausgewalkt, und mittelst eines Krapfenradels Finger breite Streifen eingeschnitten, doch aber der ganze Flecken gebunden gelassen. Diese Streifen nun werden auf einen Kochlöffelstiel wechselweise aufgenommen, in heißes Schmalz so eingedreht, daß sie eine Ballenform erhalten, dabei auch noch die Pfanne etwas geschüttelt, blaßgelb gebacken, sodann mit Vanigliezucker bestreut und gleich angerichtet.

Schneeballen in der Form gebacken.

Es wird für fünf Dötter Mehl auf ein Brett gegeben, dazu ein Kaffeelöffel Obers, eine Messerspitze voll Zucker, und Salz; dieses rührt man zu einem Teig, bis er Blasen macht, woraus dann 10 Laibchen geformt, diese Messerrücken dünn und rund ausgewalkt und in halb so breite Streifen wie bei den vorigen geradelt werden, die Streifchen dann von einander gelöst, zu Häufchen geformt, und in die dazu von Blech bestimmte Ballenform, welche zuvor in Schmalz heiß gemacht wird, eingelegt. Hierauf muß man die Form schließen, und gleich in dem heißen Schmalz unter mehrmaligem Wenden backen, dann selbe öffnen und den Ballen herausrollen lassen, welcher mit Vanigliezucker bestreut und angerichtet wird.

Zuckerstrauben.

Zur Bereitung derselben muß man in einen Topf 3 Eßlöffel feines Mehl, 2 Löffel Zucker, 3 Löffel voll Obers, und 1 Löffel Wein geben, dieses sehr fein abrühren, und von 4 Eierklar den festen Schnee einmischen, sodann diesen Teig durch einen Straubentrichter in ein heißes Schmalz eintropfen lassen. Sind dann die Strauben auf beiden Seiten gebacken, so werden sie mit einem Packlöffel herausgenommen, über einen Walker gebogen, angerichtet, und mit Zucker bestreut.

Schnürkrapfen.

4 Loth abgezogene Mandeln werden mit $^1/_2$ Eierweiß sehr fein gestoßen, dann 4 Loth Butter flaumig abgetrie-

ben die gestoßenen Mandeln in selbe eingerührt, nebst 1/4 Pfund Geruchzucker, 5 Dottern, 2 Löffel Milchrahm und 1/2 Pfund Mehl, der daraus bereitete Teig etwas anziehen gelassen, worauf selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, zu einem Strüzel geformt, Messerrücken dick ausgewalkt, daraus Daum lange und zwei Finger breite Streifchen geradelt, und an das dazu bestimmte Eisen aufgelegt werden. Hat man sie mit Spagat gleichlaufend Fingerbreit von einander überbunden, und frei in heißem Schmalz gebacken, so wird der Spagat behutsam abgenommen, die Krapfen angerichtet, und noch heiß mit Zimmt und Zucker bestreut.

Sie können auch von Butterteig gemacht werden.

Spritzkrapfen.

Zu diesen wird der gewöhnliche Brandteig in ein Spritzkrapfenrohr eingefüllt, der Stößel in heißes Schmalz getunkt, in runde Reifchen der Teig in heißes Schmalz eindressirt, die Pfanne gut geschüttelt, so auf beiden Seiten gelb gebacken und dann herausgenommen, mit Zucker bestreut und gleich angerichtet.

Gebackene Erbsen.

Ebenderselbe Teig wird in die Spritze, welche jedoch nur einen Federkiel dicken Anstecker haben darf, eingefüllt, daraus die Erbsen unter fortwährendem Bewegen der Pfanne am Feuer in das heiße Schmalz eingeschnitten, mit einem Packlöffel öfter gerührt und sonach, wenn sie schön gelb gebacken sind, herausgenommen und zu einer braunen Suppe auf einem Teller beigesetzt.

Obersschnitten.

1 Seitel Obers, 5 Eierdötter, 4 Loth Vaniliezucker werden mitsammen abgesprudelt, darein von 2 abgeriebenen Semmeln die weißen Bröseln gegeben und etwas ansaugen gelassen. Dann wird eine Sturzkasserole mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, die Massa eingefüllt 1/2 Stunde in Dunst gekocht, sodann auf ein Nudelbrett gestürzt. Hat man davon Finger breite Schnitten

geschnitten, diese in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, so werden selbe im heißen Schmalz gelb gebacken, dann herausgenommen und mit Vaniliezucker bestreut.

Cremkrapfen.

1 Seitel Obers mit 6 Döttern, 4 Loth Orangenzucker, 1 Eßlöffel Mehl sehr fein abrühren, in eine ausgeschmierte Sturzcasserole einfüllen, 1/2 Stunde in Dunst backen, dann stürzen und auskühlen lassen. Aus diesem werden nun mit einem Ausstecher nach beliebiger Größe Krapfen geformt, diese in Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, dann in heißem Schmalz gäh blaßgelb gebacken, und mit Vaniliezucker bestreut.

Gebackene Äpfel.

Von deutschen Maschansker-Äpfeln wird der Stengel rund herausgeschnitten, die Kerne ausgehöhlt, und wenn die Äpfel abgeschält sind, sammt den Stengeln in Mehl eingewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt, und in Semmelbröseln einpanirt.

So zubereitet werden selbe in heißem Schmalz gebacken, darauf mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, die Stengel wieder in ihre frühere Lage eingesetzt, und wenn selbe mit Zucker bestreut sind, angerichtet.

Gebackene Apfelscheiben.

Hierzu werden entweder deutsche Maschansker-, Rosen- oder Ranettäpfel gewählt, abgeschält, in Fingerdicke Scheiben geschnitten, die Kerne mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, die Scheiben in Zucker eingewalzen, und eine Stunde liegen gelassen, worauf sie in Weinteig getunkt, in heißem Schmalz gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut angerichtet werden.

Sie können auch glacirt werden, indem man sie nämlich dicht mit Zucker bestreut, selbe in eine gäh erhitzte Röhre stellt, bis der Zucker schmilzt, und dadurch glaceartig wird.

Gebackene Zwetschken.

Von aufgeschwellten dürren oder frischen Zwetschken werden die Kerne ausgelöst, dafür Mandelkerne eingesetzt, nachdem in Bier- oder Weinteig getunkt, in heißem Schmalz gebacken, und entweder bloß in Zucker oder in Chocolade mit Zucker vermischt eingewälzt und angerichtet.

Gebackene Mandeln.

Werden 6 Loth Mandeln mit einem Tuch abgewischt, mit den Schalen fein gestossen, dann auf ein Bret 10 Loth Mehl, 4 Loth Geruchzucker, 5 Loth Butter, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und die gestossenen Mandeln gegeben, mit einem Walker abgedrückt mit beiden Händen abgebröselt, dann 4 Eierdötter mit einem Messer eingemischt, und zu einem Strüzel geformt. Hat man diesen mit einen Messer durchstrichen, so wird er abermals zu einem Strüzel geformt, steif werden glassen, Fingerdick ausgewalkt, mit einer Mandelform ausgestochen und nach dem es in heißem Schmalz gebacken ist, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Früchten-Pofesen.

Hiezu werden die Semmelscheiben wie bei den Hirn-Pofesen zubereitet, mit Eingesottenem oder zubereiteter Zwetschkenfülle gefüllt. Hierauf wird rother Wein, mit Zimmt, Gewürz-Nelken und Zucker gekocht, ausgekühlt, die gefüllten Semmeln darein getunkt, etwas ansaugen gelassen, herausgenommen dann entweder mit Eiern und Semmelpröseln panirt, oder in Milch und darauf in Weinteig getunkt, sodann in heißem Schmalz gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Zwetschken-Fülle zu bereiten.

Diese Fülle wird bereitet, indem man weichgekochte Zwetschken auslöst, fein schneidet, mit etwas Zwetschkensaft, Zucker, Zimmt, und Limonienschalen abrührt, und dieses zum Füllen verwendet.

Zwetschkenflecken.

Wird der vorbeschriebene Teig Messerrückendick gewalkt, zu einem Viereck geschnitten, in dieses auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, darauf einige unbemerkbare Einschnitte mit einem feinen Messer gemacht, dann der äußere Rand regelmäßig aufgebogen, der Boden mit Zucker dicht, wie auch etwas mit Gewürznelken, Zimmt, fein geschnittenen Liemonieschalen bestreut, mit frischen von den Kernen ausgelösten Zwetschken dicht belegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, nachdem auf den Boden der Röhre gestellt, damit es von Unten mehr Hitze erhält, so gelb gebacken, mit Zucker bestreut, in nette Stücke geschnitten und angerichtet.

Früchten-Dattein.

Wird derselbe Teig wie oben genommen, in einen runden Flecken zweifingerbreit größer, als das dazu bestimmte Tortenplattel gewalken, auf dieses geschmierte Plattel aufgelegt, in der Mitte mit der Messerspitze wie bei den vorigen Einschnitte gemacht, worauf man den Rand zwischen dem Daumen und Zeigefinger in nett dressirte 2 Finger breite Falten aufbiegen, mit ausgelösten Zwetschken, Pfirsichen, Kirschen, abgerebelten Ribiseln, Stachelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren belegen, den Rand mit aufgeklopften Eiern anstreichen, sodann in einen Reifen einsetzen, wie die obigen backen, mit Zucker bestreuen und anrichten.

Bei saueren Früchten wird doppelt so viel Zucker zum Boden, dagegen wenn eingelegte Compots gebraucht werden, sehr wenig Zucker gegeben.

Französische Guiche.

Hiezu wird 1 Pfund gegangenen Semmelteiges genommen, in diesen 1/4 ℔ Butter eingeknettet, etwas rasten gelassen; dann wird ein Blackblech mit Butter geschmiert, der Teig Messerrükendick und so groß als das Blech ausgewalkt, darauf gegeben, sodann einige Einschnitte in der Mitte ge-

macht, wie beim vorigen der Rand dressirt und gefaltet. Hat man dann 1/2 Maß Milchrahm mit 10 Eierdöttern abgesprudelt, gesalzen, und auf die Mitte aufgegossen, so wird es mit etwas Butter belegt, gelb gebacken, heiß in Stücke geschnitten, und zum Thee gegeben.

Aepfelstrudel vom Englischen Teig.

Der vor beschriebene Teig wird Messerrücken dick, zwei Hände breit und Backblechlang ausgewalkt, daraus ein Streifen geschniten, auf das mit Wasser genetzte Backblech gelegt, der Boden von dem Teig dicht mit Zucker und etwas Zimmt, feingeschnittenen Limonienschalen bestreut; dann werden entweder geschälte deutsche Maschansker- oder Ranetäpfel in kleinen Spalten geschnitten, geputzte Rosinen und Weinbeere auf die Hälfte des Teiges nach der Länge gelegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann die andere Hälfte überschlagen, daß beide Enden zusammenpassen, mit einem Messer auf dem Rand mehrere Einschnitte gemacht, oben mit Eiern angestrichen, gelb gebacken und in Stücke geschnitten angerichtet.

Mandelstrudel.

Zu diesem wird der Teig wie vor zubereitet, dann 1/4 ℔ Geruchzucker, 1/4 ℔ abgezogene gestoßene Mandeln, welche beim Stoßen mit etwas Eierweiß genetzt werden, und 8 Eierdötter mitsammen 1/2 Stunde gerührt, dazu etwas Zimmt, Muskatnuß, von 2 Klar der Schnee leicht eingemischt, sodann auf den Teig aufgestrichen, wie die vorigen überschlagen, am Rand einige Einschnitte gemacht, nachdem wie bekannt gebacken und angerichtet.

Butterteig-Torte.

Werden aus dem Messerrükendick ausgewalkten Butterteig drei Blätter Schüßelgroß geschnitten, auf ein mit Wasser genetztes Blech nebeneinander gelegt und in der Mitte der Blätter einige Einschnitte gemacht, daß es kleine Blasen bekömmt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen.

Auf das eine angestrichene Blatt wird von Fingerbreit geradelten Butterteig-Streifen ein Gitter geflochten, mit

aufgeklopften Eiern angestrichen, der Rand mit einem fingerbreiten Butterteigreif bedeckt, welcher ebenfalls mit Eiern angestrichen wird, befestigt und gebacken. Die andern zwei Blätter werden entweder mit Eingesottenem oder Aepfelpirée überstrichen, sodann auf einander gelegt, daß das mit dem Gitter belegte nach oben kommt.

Dann werden in diese Quares eingesottene Ribiseln oder Weichseln eingefüllt, mit Zucker bestreut und angerichtet.

Butterreifen-Torte.

Wird 1 ℔ Butterteig Messerrückendick gewalkt, 8 Reifen daraus geformt, und zwar jeder um eine Fingerbreite kleiner, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen und auf einem mit Wasser genetzten Blech gelb gebacken. Nachdem wird Schnee geschlagen, der Rand der Reife damit bestrichen, darauf in fein geschnittene Mandeln, welche mit Grobzucker gemischt sind, eben eingerollt und getrocknet, sodann muß man vier Reifenkanten in mit Alkermessaft gefärbten Grobzucker, die andern Vier in fein geschnittene mit Grobzucker gemischte Pistazen einwalzen, auf einem warmen Orte trocknen, und wechselfärbig aufeinander legen. Von jedem der Reifen wird die obere Fläche mit beliebiger Marmelade bestrichen, der letzte mit Zucker-Glacur überzogen, getrocknet, und mit Früchten zierlich belegt.

Englische Dattein.

Vom englischen Teig wird ein Messerrückendicker Handbreiter Streifen gewalkt, auf ein mit Wasser genetztes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und etwas durchgestochen. Sodann werden deutsche Maschansker Aepfel in feine Spalten geschnitten, der Boden der Teigplatte Messerrückendick mit Zucker und Zimmt bestreut, mit den Spalten belegt, und mit einem harten Linzerteig überflochten. Hat man den Rand mit einem Reifen vom englichen Teig, welcher mit Eiern angestrichen ist, befestiget, so wird die ganze Oberfläche mit Eiern angestrichen, gelb gebacken, in beliebig große Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

Aepfel im Schlafrock.

Diese werden ausgehöhlt, abgeschält, in Zucker eingewälzt und mit Eingesottenem gefüllt. Der Butterteig wird Messerrückendünn ausgewalkt, in Quadrate geschnitten, dann werden ebenfalls ein fingerbreiter für jeden Apfel aber zwei Streifen, welche über dieselben kreuzweise eingeschlagen werden, ganz mit Eiern angestrichen, auf die Mitte des Quadratfleckchens, welches so groß sein muß, daß es den ganzen Apfel deckt, befestigt, und die 4 Ecken aufgebogen, welche an den angestrichenen Streifen festhalten müssen.

Die vier übereinander zu liegen kommenden Spitzen werden mit einem kleinen mit aufgeklopften Eiern angestrichenen Fleckchen befestigt.

Nachdem wird die ganze Oberfläche mit aufgeklopften Eiern überstrichen, mit fein gefähtem Zucker überstreut, gelb gebacken und angerichtet.

Butterteig-Kipfeln.

Hierzu wird der Butterteig Messerrückerdick gewalkt, in Dreiecke geschnitten, auf deren Mitte ein Kaffeelöffelvoll Eingesottenes gegeben, ringsherum mit Eiern angestrichen, dann so zusammengerollt, daß das Eck nach außen zu liegen kommt, und das Ganze die Form eines Kipfels erhält. Ist es sonach ganz mit Eierweiß angestrichen und mit Grobzucker oben bestreut, so wird es gelb gebacken.

Maultaschen.

Wird der Butterteig Messerrücken dick gewalkt, in Fingerlange und drei Finger breite Streifen geschnitten, mit Eiern ringsherum angestrichen, auf dessen Mitte ein Kaffeelöffelvoll Mandelfülle gegeben, die Theile gegen einander so überschlagen, daß die Kanten in die Mitte fallen, sich zugleich kreuzen, und durch ihre kleine Oeffnung die beim Backen aufgehende Fülle zum Vorschein kommt. Die ganze Oberfläche wird mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und sodann gelb gebacken.

Butterkrapfen.

Wenn der Butterteig Papierdünn gewalkt, und daraus runde Blättchen gestochen sind, so werden sie auf ein Blech Fingerbreit von einander gelegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Sodann werden etwas kleinere Reifchen als das Blättchen ist, ausgestochen, mit Eiern angestrichen und auf das Blättchen gelegt, auf dieses kommen abermals aber mit einem Dessein ausgestochene Reifchen zu befestigen, wo es sodann mit etwas Eierweiß bestrichen, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit Eingesottenem gefüllt wird.

Butterteigkrapfen mit Mandeln.

Der Butterteig wird Messerrücken dick ausgewalkt, mit einem Rosetten-Ausstecher Blätter, und zwar für jeden Krapfen zwei, ausgestochen. Nun wird das untere mit Eiern angestrichen, mit Marillen-Marmelade gefüllt, passend aufeinander gelegt, etwas niedergedrückt, oben mit Eiern angestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln und Grobzucker bestreut, gelb gebacken, mit eingesottenen Weichseln belegt und mit Zucker bestreut.

Pariserstangel.

Der Butterteig wird Messerrücken dick ausgewalkt, darauf eine Eierglacur gestrichen, sodann mit einem heißen Messer fingerlange und daumbreite Streifen herabgeschnitten, mit Hilfe eines Messers auf das Backblech gelegt, in einer unteren überkühlten Röhre blaßgelb gebacken und dann in einer Serviette im Kranz angerichtet.

Glacirte Butterteigfilets mit Mandeln.

Der Teig wird wie der obige ausgewalkt, eben so glacirt und mittelst einer heißen Filetform Filets ausgestochen, worauf man auf die Mitte eines solchen Filets eine abgezogene Mandel einsetzt, sodann wie die vorigen bäckt und anrichtet.

Glacirte Früchtenschnitten.

Zu diesen wird der Butterteig Papierdick ausgewalkt, mit Aepfelpirée dünn überstrichen, ein eben so großes Butterteigblatt darüber gelegt, und etwas auf einander gedrückt. Hat man es mit Eiern angestrichen, gelb gebacken, mit beliebiger Marmelade überzogen und in einer überkühlten Röhre etwas getrocknet, so wird es mit einer Wasserglacur überzogen, getrocknet und in Fingerlange, zwei Finger breite Streifen geschnitten.

Cremschnitten.

Nachdem der Butterteig wie der obige gewalkt, auf das Backblech gegeben, und darin einige Einschnitte gemacht sind, werden 2 Eßlöffel Mehl, 6 Eierdötter, 1 Seitel Obers, 1/4 Pfund Vaniglie- oder Orangenzucker in eine Casserole gegeben, sehr fein und glatt abgerührt, nachdem am Feuer gerührt, bis es dick wird. Hierauf wird es ausgekühlt, von 6 Klar der Schnee eingemischt, die Teigplatte damit überstrichen, eine eben so große Teigplatte darauf gegeben, etwas niedergedrückt, dann mit Eiern angestrichen, blaßgelb gebacken, wie die vorigen geschnitten und mit Zucker bestreut.

Gewundene Butterteigstangeln.

Der Messerrückendick ausgewalkte Teig wird in Daumbreite beliebig lange Bänder geschnitten, die Bänder gewunden, mit beiden Enden auf das Backblech befestiget, mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und gelb gebacken. Sodann wird es von dem Backblech abgenommen, die beiden Enden in Eierschnee getunkt, und wie bei der Butterreif-Torte gefärbt und über zwei etwas erhabenen Gegenständen z. B. Kochlöffel ꝛc. getrocknet. Zwischen die Oeffnungen kommt Ribisel- oder Aepfelfülle, dann werden sie in ein Viereck über einander gelegt.

Flampinerl.

Zu selben muß man 1/2 Pfund Mehl auf ein Brett geben, 2 Loth Butter einschneiden, etwas salzen, mit

leichtem kaltem Obers einen Teig anmachen, selben sehr fein bearbeiten und zu einem Striezel formen. Von diesem Striezel werden zwei Kreuzer große Laibchen gemacht, mit Mehl befäht, auf einander gelegt und so zugedeckt eine Stunde rasten gelassen. Nun werden daraus kleine runde Fleckchen ausgewalkt, auf ein Brett gelegt, mit einem Messer bestrichen, mit feingeriebenem Salz oder Zucker bestreut, oder auch ohne diesem gelb gebacken.

Von diesem Teig können auch Bretzen oder Stangeln gemacht und zum Thee gegeben werden.

Wasserteig-Salzflecken.

Ein Seitel Wasser wird mit 4 Loth Butter kochend werden gelassen, dann ½ Pfund Mehl eingerührt, am Feuer bis es sich von der Casserole löst, gerührt, sodann auf ein Brett heraus gegeben, und zugedeckt auskühlen gelassen. Ist es dann Papierdünn ausgewalkt und Thalergroß rund ausgestochen, so wird es auf ein dicht mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, jedes in der Mitte etwas gestupft, mit Eiern angestrichen, mit sehr fein gefähtem Salz bestreut und gelb gebacken.

Salzstangeln.

Der Butterteig wird fein Messerrückendick und zwei Handbreiten lang gewalkt, mit Eiern angestrichen und mit feinem Salz bestreut. Hat man dann mit einem heißen Messer Streifen daraus geschnitten, so werden sie mit den Kanten auf das Backblech gelegt, gelb gebacken, von diesem sodann abgenommen und zum Thee servirt.

Brioche.

½ Pfund Mehl, 2 Loth Germ, etwas lauwarmes Wasser und Salz; diese Masse wird auf einem Brett mit beiden Händen sehr fein wie ein Strudelteig bearbeitet, sodann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und mit einem gewärmten Weidling zugedeckt. Wenn er sich zwei Finger breit gehoben hat, wird er klein zerbröckelt.

In 5/4 Pfund Butter wird 1 Pfund Mehl, Salz, 12 Dötter und 6 ganze Eier, 1/2 Seitel dickes Obers, 2 Löffel Zucker hineingegeben, selbes zu einem Teig bearbeitet, auf kleine Stücke abgebröckelt, mit dem früher zubereiteten Teige gemischt und gut abgeknettet. Hat man es zu einem Laib geformt und in eine Serviette eingeschlagen, so wird es in einem irdenen Geschirr auf einen kühlen Ort oder aufs Eis zugedeckt gestellt, bis es doppelt so hoch aufgegangen ist, dann abermals auf ein Brett herausgegeben und für ein kleines Laibchen davon ein Stück abgenommen. Hierauf wird das andere zu einem flachen runden Laib ausgewalkt, in dessen Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, mit Eiern angestrichen und auf ein mit Butter geschmiertes Papier in einen Platfond eingesetzt. Von dem abgenommenen Teig wird ein gespitztes Laibchen geformt, in die Vertiefung des großen eingesetzt, dann nochmals mit Eiern angestrichen, mit einem Messer ringsherum Einschnitte gemacht, sehr langsam durch 1 1/2 Stunde gebacken und zum Thee gegeben.

Milchbrot.

Um selbes gut zu bereiten, muß man 12 Seitel Mehl in einen großen Weidling geben, 5 Loth Germ mit 3 Seitel Milch darin glatt abrühren, klein schlagen, aufgehen lassen, 6 Dötter mit 1/2 Seitel lauwarmer Milch absprudeln, 1/2 Seitel klärifirte lauwarme Butter, 1/4 Pfund Limoniezucker, etwas Inzber, etwas Salz, dieses ebenfalls absprudeln und in den Teig einknetten. Sodann läßt man selben aufgehen, gibt etwas Weinbeere und Rosinen darein und legt ihn dann auf ein Brett, wo man daraus Laibchen nach beliebiger Größe formen, auf ein mit Schmalz bestrichenes Backblech legen, etwas aufgehen lassen, mit Eiern anstreichen und langsam backen muß.

Mohnstrüzl.

Zu diesem wird der vorige Teig genommen, ein Stück in zehn Theile getheilt und zu beliebig langen Streifen gewalzt. Von diesen werden zuerst fünf, dann drei mitsammen geflochten, die zwei letzten werden bloß gedreht, mit Eiern

angestrichen, aufeinander gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mohn bestreut und so wie obige gebacken.

Erdäpfelbrod.

3 Pfund Mehl, 18 Loth Butter werden mitsammen abgedrückt, dann 16 Loth passirte trockene Erdäpfel, 3 Loth Germ, 3 Seitel lauwarme Milch, 3 Loth gestoßenen Vanille-Zucker, 8 Dötter, dieses alles mitsammen abgesprudelt, ein halber Löffel voll Salz wie auch die Erdäpfel und das Abgesprudelte in das Mehl gegeben und mit einem Messer gut durchgemischt. Hat man es mit beiden Händen fein bearbeitet und in drei Theile getheilt, so werden daraus drei Laibchen geformt, in mit Mehl ausgefähte Backsimperln eingelegt, aufgehen gelassen, dann auf ein mit Butter beschmiertes Backblech gestürzt, mit Milchwasser überstrichen und langsam zwei Stunden gebacken.

Feines Kletzenbrod.

1 Pfund Feigen, 1 Pfund ausgelöste große Rosinen, 1 Pfund abgezone Mandeln, 1 Pfund abgeklaubte Weinbeere, 1/2 Pfund ausgelöste Datteln, 1/2 Pfund Citronade, 1/4 Pfund Pignoli, 1/4 Pfund Pistazen, 2 Pfund geschwelte ausgelöste Zwetschken, 1/2 Pfund getrocknete Birnen, 1 Pfund Amarellen, 1/2 Pfund ausgelöste Nüsse, dieses alles wird nudlicht geschnitten, mit Maraschino-, Rosoglio oder Punsch-Essenz angefeuchtet und so über Nacht stehen gelassen. Dann wird eine Orangen- und Limonienschale sehr fein geschnitten, 1/2 Pfund Vanillezucker, Zimmt, Gewürz-Nelken, Muskatnuß und Ingber unter einander gemischt, mit allem diesem Benannten 2 Pfund brauner Brodteig vermengt.

Nun wird 2 1/2 Pfund Milchbrodteig auf so viele Theile getheilt, als man Strüzeln oder Laibchen formen will, diese werden dann Messerrückendick ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, die obige Masse darauf gegeben und vermacht. Hat man ihnen die beliebige Form gegeben, auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt und aufgehen gelassen, so werden sie mit aufgeklopften Eiern angestrichen, lang-

sam eine habe Stunde gebacken und nach einigen Tagen erst zum Gebrauch genommen.

Kimm-Kolatschen.

Man muß 1/2 Maß Mehl mit 12 Loth Butter abdrücken, 1/4 Seitel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ und etwas Salz dareinrühren, den Teig gut abschlagen, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett geben, und zu einem Striezel formen. Aus diesem werden Halbeiergroße Laibchen gemacht, diese auf ein mit Butter geschmiertes Blech gelegt, daselbst aufgehen gelassen, mit Eiern angestrichen, worauf man mit einem Kochlöffelstiel in jedes drei Lücken eindrückt, in jede ein Erbsengroßes Stückchen Butter gibt, selbe sodann mit Kimm und Salz bestreut in mittlerer Hitze backt, und noch im heißen Zustande zum Thee gibt.

Käsekuchen.

3/4 Pfund Mehl werden in einen Weidling gegeben, 1/2 Seitel Obers mit 1 Loth Germ, 1 ganzem Ei 3 Dottern, 2 Loth klärifirter Butter, etwas Salz, 1 Kaffeelöffelvoll Zucker mitsammen abgesprudelt in das Mehl eingerührt, der Teig festgehalten, fein abgeschlagen, und aufgehen gelassen. Hierauf wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, fingerdick ausgewalkt, mit einem Krapfenstecher ausgestochen, diese ausgestochenen Kuchen auf ein mit Butter geschmiertes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, worauf man in jeden einige Grübchen eindrückt, mit Eiern anstreicht, in die Grübchen etwas Butter gibt, sodann mit geriebenem Parmesankäs bestreut, gäh backt, und heiß zum Thee gibt.

Kimmstangeln.

Hiezu wird 1/2 ℔ feines Mehl etwas gesalzen, mit 4 Loth Butter abgedrückt, 1/2 Loth Germ mit 1/4 Seitel lauwarmen Obers abgerührt, in das Mehl eingemischt, fein wie ein Strudelteig bearbeitet, und zugedeckt aufgehen gelassen. Hat man dann selben in Nußgroße Stückchen geschnitten, diese zu Stangeln geformt, und auf ein mit

Butter geschmiertem Papier gedecktes Blech aufgelegt, so werden sie nochmals gehen gelassen, dann mit Eiern angestrichen, mit Kimm bestreut und langsam gelb gebacken.

Germschnitten.

Wenn man 1/4 ℔ Butter flaumig abgetrieben, 3 Dötter, 1 ganzes Ei, eines nach dem andern eingerührt hat, so werden 4 Löffel, lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abgerührt, 12 Loth Mehl nebst etwas Salz theilweise in das Ganze eingerührt, und diese Massa auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Backblech gestrichen, aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln, welche mit Grobzucker gemischt sind, bestreut, und langsam gebacken und beliebig geschnitten.

Thee-Bretzen.

Zu diesen muß man 20 Loth Butter flaumig rühren, darein 4 Dötter, 4 ganze Eier, 6 Loth Vaniglie-Zucker einrühren so wie 1 1/2 Loth Germ mit 1/2 Seitel lauwarmen Obers, und 1 Pfund Mehl in das obige theilweise einrühren, dieses nebst etwas Salz zu einem Teig bearbeiten und selben aufgehen lassen. Nun werden davon kleine Bretzen geformt, auf ein mit Butter bestrichenem Papier gedecktes Blech aufgelegt, nochmals aufgehen gelassen, und mit Eiern angestrichen langsam gelb gebacken.

Germkipfeln mit Mohn.

Zuerst wird 1/4 ℔ Butter flaumig abgetrieben, 5 Dötter und ein Löffelvoll Geruchzucker eingerührt, dann 1 Loth Germ mit 1/2 Seitel Obers abgerührt, und in das Ganze 18 Loth Mehl theilweise eingerührt und aufgehen gelassen.

Hat man dann 1 Seitel Mohn mit etwas Honig oder Sirup genetzt gestossen, und in 2 Loth zerlassene Butter gegeben und gut durcheinander gerührt, so wird 1/2 Seitel kochende Milch darüber gebrennt, sodann 1/2 Seitel Honig, fein geschnittene Limonienschalen und etwas Zimmt eingerührt, und selbes gut auskochen und auskühlen gelassen.

Fortsetzung folgt no 176

worauf selbe zusammengerollt, ihnen die Form eines Kipfels gegeben, auf ein geschmiertes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und schön gelb gebacken werden.

Westphälinger Kipfeln.

Wenn man 1/4 ℔ Butter und 1/4 ℔ Mehl auf einem Brette gut abgedrückt, in der Mitte des Häufchens eine Grube gemacht, 2 Dötter, und 3 Eßlöffel lauwarmen Obers, welches man mit 1/2 Loth Germ abgerührt hat, nebst einer Messerspitze voll Salz darein gegeben hat, so muß man selbes mit einem Messer gut vermischen, mit beiden Händen zu einem Strüzel bearbeiten, denselben 1 Stunde rasten lassen, dann der Länge nach auswalken. Dieses Ausgewalkte wird auf drei Theile überschlagen, und so dreimal wiederholt verfahren, worauf man dann selbes fein Messerrückendick auswalken, Fingerlange, zweifingerbreite Streifchen abradeln, und mit aufgeklopften Eiern ringsherum anstreichen muß. Die Hälfte von jedem Fleckchen wird entweder mit der schon bekannten Mandelfülle oder Eingesottenem bestrichen, dabei einzurollen angefangen, sodann mit der oberen Seite in einen schwachen Eierschnee getunkt, mit feingestossenem Zucker dicht bestreut, sodann auf ein Backblech gelegt und langsamm kühl gebacken.

Zwetschkentascheln von Germteig.

2 1/2 Loth Butter und 2 1/2 Loth frisches Rindschmalz muß man flaumig abtreiben, 4 Dötter, 2 Löffel gestossenen Zucker, mit 1 Kaffeebecherl lauwarmen Obers oder Milch und 1 1/2 Loth Germ abrühren, von 2 Klar den festen Schnee, 1 Löffelvoll Milchrahm, 1/2 Kaffeelöffelvoll Salz in 3/4 ℔ Mehl einrühren, aufgehen lassen, sodann auf ein Brett gegeben und Messerrückendick auswalken. Ist dann der Teig in Fingerlange zweifingerbreite Fleckchen geschnitten, auf diese 1 Löffelvoll schon bereiteter Zwetschkenfülle gegeben, so wird die Hälfte des Fleckchens überschlagen, auf ein geschmiertes Blech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit zerlassenem Schmalz bestrichen und schnell gebacken, nach diesem aber gleich vom Blech abgenommen.

Karlsbader Kolatschen.

1/4 Pfund Butter wird flaumig abgetrieben, in selbe 4 Dötter, 1 Loth Germ, welche man mit 2 Löffel lauwarmen Obers abgerührt hat, und 12 Loth Mehl theilweise eingerührt, aufgehen gelassen, sodann auf einem Brett zu einem Strüzl schnell geformt. Aus diesem Strüzel werden halb Eiergroße Stückchen herabgeschnitten, Laibchen daraus gemacht, diese auf ein geschmiertes Blech gelegt, in die Mitte eines jeden ein Grübchen eingedrückt, welche mit Eingesottenem gefüllt, etwas gehen gelassen, und dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden.

Hat man dann das Eingesottene daraufgelegt, so wird von 2 Eierklar der Schnee mit 4 Loth Zucker und 4 Loth feingeschnittenen Mandeln vermischt in einen zierlichen Kranz aufgetragen, und selbe dann langsam gebacken.

Böhmische Kolatschen.

1/4 ℔ Butter und 1 Loth Rindsschmalz werden flaumig gerührt, 5 Dötter, 1 Kaffeebecherl lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abgerührt, und sammt diesem theilweise 22 Loth Mehl, 1 Messerspitze voll Salz in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen, und auf einem Bret Fingerdick ausgewalkt. Hat man selbe mit einem Krapfen-Ausstecher ausgestochen, und auf ein geschmiertes Blech 2 fingerbreit auseinander gelegt, aufgehen gelassen, so wird in jedes Fleckchen ein Grübchen gedrückt, mit einer Zwetschkenfülle belegt mit Eiern bestrichen, ziemlich gäh gebacken, und mit Zucker bestreut.

Troppauer Kolatschen.

Hiezu wird 1 Pfund Mehl in einen Weidling gegeben, darin eine Grube gemacht, einige Löffel Milch, und 1 1/2 Loth Germ eingerührt, (welches man Dampfel nennt) so aufgehen gelassen bis die Grube voll ist; dann wird 1/4 ℔ Rindschmalz mit 1/2 Seitel lauwarmer Milch abgesprudelt, nebst 3 Döttern 1 ganzes Ei, 1 Löffel Zucker, und eine Messerspitze voll Salz zu diesem Dampfel eingerührt, recht fein geschlagen bis der Teig vom Löffel fällt, sodann aufgehen gelassen.

Der aufgegangene Teig wird Messerrückendick gewalkt, in Dreiecke geschnitten, auf diese die Mohnfülle gestrichen. Ist dieses geschehen, so wird der Teig auf ein Bret ausgelegt, Fingerdick ausgewalkt, mit einem Semmelgroßen Ausstecher ausgestochen, der Rand von diesem Ausgestochenen mit aufgeklopften Eiern angestrichen, die Mitte mit Zucker, Zimmt und feingeschnittenen Limonienschalen bestreut, mit ausgelösten Zwetschken oder Kirschen belegt. Sodann wird jedes Fleckchen mit einem etwas größer ausgestochenen Flecken bedeckt, mit dem ersten Ausstecher nochmal nachgestochen und auf einem geschmierten Backblech etwas aufgehen gelassen, worauf sie mit zerlassener klärifirter Butter oder Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln und Zucker bestreut und gelb gebacken werden.

Die Germspeisen müßen alle auf geschmiertes Backblech 2 Fingerbreit auseinander aufgelegt werden.

Ungarische Kolatschen.

¼ Pfund Butter flaumig abtreiben, 4 Dötter, ¼ Seitel Milchrahm, 1 Loth Germ mit einem Löffel lauwarmen Obers abrühren, dieses nebst 1 Seitel Mehl einrühren, zu einem Teig machen, und aufgehen gelassen. Hat man es dann zu kleinen Knödeln geformt, mit dem Finger glattgedrückt, mit Zwetschkenfülle bestrichen, und aufgehen gelassen, so werden sie mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fünf gespalteten Mandeln belegt, und gäh gebacken.

Gebackene Topfennudeln.

In 6 Loth flaumig gerührte Butter werden zwei Handvoll pasirten Topfen, 6 Dötter, 1 ganzes Ei, ½ Seitel Obers, welches alles man mit 1 ½ Loth Germ abgerührt hat, nebst 1 Pfund Mehl theilweise eingerührt, 1 Kochlöffel voll Zucker und eben so viel Salz dazugegeben, der daraus bereitete Teig aufgehen gelassen, und aus diesem auf einem mit Mehl bestaubten Brett Fingerdicke und eben so lange Würstchen geformt. Diese legt man auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, läßt sie nochmals aufgehen, worauf sie in heißem Rindschmalz gebacken, mit Zucker bestreut und warm angerichtet werden.

Pisquit-Nudeln.

Zu diesen muß man 1/2 ℔ Butter flaumig rühren, 5 Dötter, 3 ganze Eier, 8 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abrühren, 3/4 Pfund Mehl, 1 Messerspitzevoll Salz und 1 Löffel Vaniglie-Zucker einrühren, in einem Weidling aufgehen gelassen, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett auslegen und klein fingerdick auswalken. Sind sie mit einer Pisquitform ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit klärifirter Butter geschmiertes Blech gegeben, mit zerlassener Butter überstrichen, und dicht mit Vanilliezucker bestreut, so werden sie mit einem zweiten ausgestochenen Blatt gedeckt, nochmals aufgehen gelassen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und blaßgelb gebacken.

Gewickelte Zimmt-Nudeln.

Zur Bereitung derselben muß man 1/4 ℔ Butter abtreiben, 5 Dötter einrühren, 1/2 Seitel lauwarmes Obers mit 1 1/2 Loth Germ abrühren, dieses sammt 1 Pfund Mehl, 1/2 Kaffeelöffel Salz einrühren, und in einem Weidling aufgehen gelassen, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett ausgelegt, Messerrückendick ausgewalkt und Fingerbreite, 3 Fingerlange Streifen davon herabgeschnitten, und dicht mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Sind sie zusammengerollt, so werden sie in eine gut ausgeschmierte Casserole oder Bratpfanne eingelegt, inzwischen mit etwas Butter befeuchtet, aufgehen gelassen, eine Halbe kochender Milch darüber gegeben, langsam in der Röhre gebacken, und zuletzt mit Zucker bestreut.

Zwetschken-Buchteln.

Wenn man 1/4 Pfund Butter, 3 Loth frisches Rindschmalz recht flaumig gerührt, und in selbe 4 Dötter, 1 ganzes Ei, 1/2 Seitel Milch mit 1 Loth Germ, welches man früher abrührt, nebst guten 3/4 Pfund Mehl, 1 Messerspitzevoll Salz und 1 Kaffeelöffel Zucker eingerührt hat, so wird es in einem Weidling aufgehen gelassen, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, Messerrückendick ausgewalkt, dar-

aus 3 Finger breite und 2 Finger lange Streifen geschnitten, auf diese eine gut bereitete Zwetschkenfülle gestrichen und zusammengerollt. So zubereitet werden sie in eine gut ausgeschmierte flache Casserole eingelegt, zwischen jedes etwas Schmalz eingeschmiert, und darin aufgehen gelassen, worauf selbe gelb gebacken, gestürzt, heiß auseinander gelöst und mit Zucker bestreut werden.

Gewöhnliche Buchteln.

Zu diesen wird 1 Pfund Mehl in einen Weidling gegeben, 1½ Loth Germ mit ¼ Seitel lauwarmer Milch abgerührt, das Dampfel damit eingerührt, und aufgehen gelassen.

Wenn dann 4 Loth zerlassenes Schmalz mit ½ Seitel Milch, 2 Dottern und zwei ganzen Eiern abgesprudelt und nebst ½ Kaffeelöffel Salz in das Dampfel eingerührt sind, so wird es recht fein abgeschlagen, bis der Teig vom Löffel fällt, sodann mit einem großen Anrichtlöffel, welcher in Schmalz getunkt wird, Stücke herausgefaßt, in eine geschmierte flache Casserole eingelegt, und gut mit Schmalz bestrichen. Hat man sie darin nochmals aufgehen gelassen, so werden sie gelb gebacken, gestürzt, im noch heißen Zustande auseinander gelöst, und mit Zucker bestreut.

Wespennest.

Zuerst muß man 6 Loth Butter, und 6 Loth Schmalz recht flaumig rühren, 4 Dotter und 1 ganzes Ei, 3 Löffel voll Zucker, ¾ Seitel Milch mit 1½ Loth Germ abrühren, selbes nebst 1 Pfund Mehl einrühren, und in einem Weidling aufgehen lassen, dann den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgeben, und fein Messerrücken dick auswalken. Hat man dann daraus zwei Finger lange, und 3 Finger breite Streifen herabgeschnitten, selbe mit Limonie-Zucker und Zimmt gemischt bestreut, so werden stiftlicht geschnittene Mandeln, Rosinen und Weinbeere darüber gegeben, dann zusammengerollt, und in eine gut ausgeschmierte Casserole eingesetzt. Wenn dann jedes gut mit Schmalz bestrichen, und nochmals aufgegangen ist, so wer-

den sie gelb gebacken, gestürzt, dann heiß auseinander gelöst und mit Zucker bestreut.

Dampfnudeln.

Man wird 1 Pfund Mehl in einen Weidling geben, mit 1/4 Seitel lauwarmen Obers und 1/2 Loth Germ ein Dampfel setzen, und aufgehen lassen; dann 3/4 Seitel lauwarmes Obers mit 5 Döttern und 1 ganzen Ei, 6 Loth zerlassener Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker mitsammen absprudeln, in das Mehl mit 1/2 Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig fein abschlagen, und etwas aufgehen lassen. Hat man ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, Daumdick ausgewalkt, mit einem mittelgroßen Krapfenstecher oder Oval-Stecher ausgestochen, so wird eine flache Casserole mit lauwarmen Obers dünn überzogen, einige Löffel Zucker, einige Löffel zerlassener Butter darein gegeben, das Ausgestochene nicht zu enge zusammen eingelegt, und nochmals gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es 1/4 Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, blaßgelb gebacken, dann angerichtet, dann 2 Dötter, 1/2 Seitel Obers und Vanigliezucker mitsammen abgesprudelt; und in einem Sauceire beigesetzt.

Diese dürfen erst eine Stunde vor dem Gebrauche zu machen angefangen werden, wenn man sich nämlich überzeugt hat, daß die Germ gut ist, so wird sie mit Mehl und Milch abgerührt, und gehen gelassen, geht selbe, so ist sie zum Gebrauche gut.

Dukatennudeln.

1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund Schmalz sehr flaumig rühren, 20 Dötter, 1/2 Seitel Obers mit 1 1/2 Loth Germ abrühren, 3/4 Pfund Mehl, 1 Löffel voll gestoßenen Vanigliezucker, 1 Messerspitze voll Salz einrühren, aufgehen lassen, dann erst auf ein mit Mehl bestaubtes Brett geben, Daumdick auswalken. Sind sie dann mit einem Kreuzer großen Ausstecher ausgestochen, so wird ein Großseitel Obers in einer flachen Casserole nebst 4 Loth Krebsbutter und 4 Loth Zucker lau werden gelassen, diese ausgestochenen Nudeln eingelegt, nochmals aufgehen gelassen, und mit zerlas-

fener Butter bestrichen. ¼ Stunde vor dem Gebrauche werden sie in die Röhre gestellt, gut zugedeckt, daß sie von oben nicht backen können, dann herausgenommen, angerichtet, und ein Oberschaudeau beigesetzt.

Ordinäre Germnudeln.

Wenn man 1 Pfund Mehl in einem Weidling mit lauwarmer Milch und 1½ Loth Germ abgerührt, ein Dampfel damit gesetzt, und aufgehen gelassen hat, so werden 4 Loth Rindschmalz mit ½ Seitel Milch lau werden gelassen, mit 4 Dottern abgesprudelt, in das aufgegangene Dampfel nebst 2 Messerspitzen voll Salz eingerührt, der Teig fein geschlagen, bis er Blasen macht und nochmals gehen gelassen. Dann werden selbe mit einem Anrichtlöffel, der in Schmalz zuvor getunkt wird, in Nokenform herausgefaßt, in eine ausgeschmierte Casserole eingesetzt, jedes mit Schmalz gut befeuchtet, die Casserole voll angesetzt, und abermals gut aufgehen gelassen. Hat man dann ein großes Seitel gezuckerte kochende Milch mit einem Löffel behutsam darüber gegeben, so werden sie ¼ Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken, und mit Zucker bestreut zum Tische gegeben.

Böhmische Dalken.

Hiezu 1 Maß Mehl warm stellen, ½ Maß lauwarmes Obers, 3 Loth zerlassener Butter, 1½ Loth Germ und 10 Dotter sehr gut absprudeln und in das Mehl mit 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren. Ist dann der Teig abgeschlagen, so wird er doppelt so viel aufgehen gelassen, dann ein dazu bestimmtes Dalkenreindel mit Schmalz bestrichen, der Teig Löffelweise in die auf dem Reindel befindlichen Schüsseln gegeben, auf beiden Seiten gelb gebacken, worauf sie mit einer eingesottenen Zwetschkenfülle u. s. w. bestrichen, ein zweites Dalkerl darauf gelegt, heiß angerichtet und mit Zucker bestreut werden.

Ordinäre Dalken.

Nachdem man 1 Maß Mehl in einen Weidling gegeben, dann ein großes Seitel lauwarmer Milch mit 2 Loth zerlassener Butter, 3 ganzen Eiern abgesprudelt und das Mehl gesalzen ist, so wird das Abgesprudelte eingerührt, der Teig recht fein abgeschlagen, doppelt so viel aufgehen gelassen, und auf eine heiße mit Schmalz bestrichene Platfond Löffelweise aufgetragen, worauf selbe auf beiden Seiten gelb gebacken, mit Eingesottenem bestrichen und mit Zucker bestreut heiß zum Tisch gegeben werden.

Zwetschken-Strudeln.

1/2 Pfund Schmalz oder 20 Loth Butter recht flaumig rühren, 6 Dötter und 2 ganze Eier, 2 Loth Germ mit 1 Seitel lauwarmer Milch abrühren, theilweise mit 1 3/4 Pfund Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig sehr fein abschlagen und in einem Weidling gehen lassen. Wenn er aufgegangen ist, wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, ein Messerrücken dicker Hand breiter und Blech langer Streifen ausgewalkt, dicht mit guter Zwetschkenfülle überstrichen, zusammengerollt, und auf ein mit Schmalz geschmiertes Backblech aufgelegt, worauf er nochmals etwas gehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, dann gelb gebacken, und kalt angerichtet, wenn er in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut ist. Diese Maß gibt 6 Strudeln.

Tiroler-Strudeln.

Zu diesen muß man 1/4 Pfund Butter flaumig rühren, 5 Dötter, 6 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abrühren, 1/2 Pfund Mehl, 1 Löffel Zucker, 1 Messerspitze voll Salz theilweise einrühren, im Weidling aufgehen lassen. Ist er dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, Finger dick ausgewalkt, so wird er mit der schon vor gesagten Mandelfülle bestrichen, mit Rosinen, Weinbeeren, kleingeschnittener Citronade und Orangenschalen bestreut, dann zusammengerollt, auf ein geschmiertes Blech gelegt, und

nochmals etwas aufgehen gelassen, worauf er mit aufgeklopften Eiern bestrichen und wie die vorigen zubereitet wird.

Baumwoll-Strudeln.

Zu diesen wird vorerst 1 Pfund Mehl in einem Weidlig warm gestellt, 1 Seitel lauwarmen Obers mit 1½ Loth Germ und 8 Eierdöttern abgesprudelt, nebst ½ Kaffeelöffel Salz in das Mehl eingerührt, dann sehr fein geschlagen, etwas gehen gelassen.

½ Pfund Butter wird flaumig abgetrieben, ¼ Pfund Limoniezucker, 4 Dötter eingerührt, und von 4 Klar der feste Schnee eingemischt.

Hat man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, Messerrücken dick ausgewalkt, und das vor Abgetriebene aufgestrichen, so wird er dicht mit Zimmt bestreut, zusammengerollt, und in einer dicht mit Butter ausgeschmierten Casserole nochmals aufgehen gelassen. Zuletzt wird es mit klärifirter Butter angestrichen, blaßgelb gebacken, gestürzt, in beliebige Stücke geschnitten mit Zucker bestreut, und warm angerichtet.

Germ-Kuchen.

¼ ℔ Butter abtreiben, 5 Dötter einrühren, 1 Loth Germ mit ½ Seitel lauwarmer Milch abrühren nebst ¾ Pfund Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Salz theilweise einrühren, den Teig aufgehen lassen, sodann in zwei Theile theilen. Jeder Theil wird dann zu einem Laibchen geformt, diese nach ihrer Größe ausgewalkt, und 1 hievon in eine ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte große Minut-Casserole eingelegt, ausgeglichen, der Rand Fingerbreit mit aufgeklopften Eiern, die Mitte aber mit Eingesottenem bestrichen und mit der andern Platte gedeckt. So läßt man sie aufgehen, worauf sie mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit geschnittenen Mandeln und Grobzucker bestreut, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und ziemlich warm servirt werden.

Von dieser Massa können in einer gewöhnlichen Tortenplatte drei verfertigt werden.

Germ-Torten.

Wenn man 1 Pfund Butter flaumig gerührt, und in selbe 14 Dötter nebst 2 Löffel Vanigliezucker eingerührt hat, so werden 6 Löffel lauwarmen Obers mit 1 Loth Germ abgerührt, 28 Loth Mehl, 2 Messerspitzen voll Salz theilweise in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen, und dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben. Ist dann der Teig in 4 Stücke zertheilt, und 2 Tortenplatten ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird der in der Größe der Platten ausgewalkte Teig dareingelegt, jedoch nur 2 Blätter der Rand Fingerbreit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, die Mitte aber mit Eingesottenem belegt. Von der anderen Hälfte werden Stangeln gemacht, und darüber geflochten, mittelst eines Teigreifes das Geflochtene befestigt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, gelb gebacken, kalt geschnitten mit Zucker bestreut und angerichtet.

Ordinärer Gugelhupf.

1 Maß Mehl wird in einen Weidling gegeben, 1 großes Seitel lauwarme Milch mit 1½ Loth Germ abgerührt, 5 Dötter, 1 ganzes Ei und ¼ Pfund zerlassenes Schmalz mitsammen abgesprudelt und nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz in das Mehl eingerührt. Der daraus bereitete Teig wird dann sehr fein abgeschlagen, etwas Weinbeeren und Rosinen hineingegeben, und damit eine gut ausgeschmierte, mit einem Zapfen versehene Gugelhupfform, die mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefäht wird, halbvoll angefüllt, sodann etwas über ¾ voll aufgehen gelassen, und zuerst etwas gäh dann langsam vollkommen ausgebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut und kalt geschnitten.

Der Versuch des Fertigbackens geschieht dadurch, daß man eine Stricknadel in den Teig einsticht; ist selbe beim Herausziehen vom Teige frei und ganz trocken, so ist er auch vollkommen gebacken.

Gebröckelter Gugelhupf.

In 1 Pfund Mehl wird auf einem Brett ½ Pfund Butter darein geschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt, mit beiden Händen abgebröselt und in einen Weidling gegeben, warauf man 1 Seitel lauwarmes Obers mit 1½ Loth Germ abrührt, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Dötter und 2 ganze Eier gut absprudelt und in das Mehl nebst ½ Kaffeelöffel Salz einrührt, gut abschlagt bis sich die Butter ganz glatt geschlagen hat, Rosinen und Weinbeeren einmischt, und so wie den Obigen verfertigt.

Feiner Gugelhupf.

Nachdem man 18 Loth Butter sehr flaumig gerührt, 11 Dötter und 1 Loth Germ mit einem schwachen Seitel lauwarmen Obers abgerührt, selbes theilweise mit 1 Pfund Mehl, 2 Löffel voll Vaniglie-Zucker und von 2 Eierklar den Schnee, nebst 2 Messerspitzvoll Salz, ¼ Pfund Rosinen und Weinbeeren eingerührt hat, so wird er verfertigt wie der vorige.

Kaiser-Gugelhupf.

Zu diesem muß man ½ Pfund Butter sehr flaumig rühren, 14 Dötter, 4 Löffel lauwarmes Obers mit 1 Loth Germ abrühren, 3 Löffel Vaniliezucker, 1 Messerspitze Salz, von 7 Eierklar den Schnee, und zugleich mit diesem ½ Pfund Mehl einmischen. Ist die Gugelhupfform mit abgetriebener Butter ausgeschmiert, und mit stiftlicht geschnittenen Mandeln ausgelegt, so wird etwas mehr als die Hälfte mit obigem Teig eingefüllt, langsam aufgehen gelassen, langsam gebacken, dann gestürzt und dicht mit Vaniglie-Zucker bestreut.

Kommt größtentheils zu Thee's oder Kaffee; kann auch seiner Feine wegen nicht gefüllt werden.

Germ-Wandeln.

Zu diesen wird nur ¼ Pfund Butter recht flaumig abgetrieben, 8 Dötter und 1 ganzes Ei eingerührt, ½ Sei-

lauwarmen Obers mit 1 Loth Germ abgerührt, ½ Pfund Mehl, 3 Eßlöffel Vaniglie-Zucker, 1 Messerspitze Salz theilweise eingerührt, dann die Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht und halbvoll eingefüllt. So läßt man sie aufgehen, bis die Form voll ist, worauf sie langsam gebacken, mit Vaniglie-Zucker bestreut und zum Thee gegeben werden.

Ordinäre Fasching-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 2 Pfund Mehl in einen Weidling geben, 10 Loth zerlassenes Rindschmalz und ½ Halbe lauwarmer Milch mit 2 Loth Germ abrühren, 6 Dötter und 1 ganzes Ei mitsammen absprudeln, in das Mehl nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren, und diesen Teig sehr fein schlagen, bis er Blasen macht, worauf man denselben in einem Weidling aufgehen läßt, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und kleinfingerdick auswalkt. Die Hälfte muß man dann mit einem runden Ausstecher betupfen, in die Mitte der sich bildenden Kreise beliebige Haselnußgroße Stückchen Eingesottenes geben und mit der andern ausgestochenen Hälfte so decken, daß die mit Mehl bestaubte Seite auf das Eingesottene kommt. Nachdem wird es um die Fülle herum etwas niedergepreßt, mit einem um ein Numero kleineren Ausstecher, als der erste, Krapfen ausgestochen, auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch mit der oberen Seite nach unten gelegt, mit einem lauwarmen Tuch zugedeckt und gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so werden sie in 2 Pfund nicht gar heißes Schmalz mit der obern Seite nach unten eingelegt, zugedeckt, wie sie gelb zu werden anfangen, mittelst einer Dressiernadel schnell umgewendet; dann wird auf sie etwas geblasen, nicht mehr zugedeckt, wodurch sie einen schönen weißen Reifen in der Mitte bekommen, mittelst eines Packlöffels auf Flußpapier ausgelegt und mit Zucker bestreut.

Feine Krapfen.

1 Pfund Mehl und 10 Eier werden durch mehrere Stunden nebst dem dazu gehörigen Geschirr auf einem war-

men Orte gehalten, dann 1 Seitl lauwarmen Obers mit 1½ Loth Germ abgerührt, von den Eiern die 10 Dötter und 1 Löffel voll Zucker mitsammen abgesprudelt, in das Mehl 2 Messerspitzvoll Salz und das Abgesprudelte durch ein Sieb geseiht. Ist dann der Teig, damit er feine Blasen bekommt, klein geschlagen, und darein ¼ ℔ klärisirter Butter nachgeschlagen, so wird selber sehr fein fertig geschlagen und etwas aufgehen gelassen, worauf man ihn auf ein warmes mit Mehl bestaubtes Nudelbrett herausgibt, klein Fingerdick auswalkt, und wie die Vorigen verfertigt.

Selbe werden mit feiner Marillen- oder Himbeer-Marmelade gefüllt.

Mittelfeine Krapfen.

Selbe werden wie die Uebrigen behandelt, nur daß auf ein Pfund Mehl sechs Loth klärisirter Butter mit einem Seitl lauwarmer Milch und ein und ein halb Loth abgerührter Germ und sechs Eierdötter mitsammen abgesprudelt in das etwas gesalzene Mehl hineingeseiht, eingerührt und sehr fein geschlagen, auch im Weidling etwas aufgehen gelassen, dann verfertigt werden wie die Uebrigen.

Waffelkrapfen mit Germ.

1 Pfund Butter flaumig rühren, 24 Dötter, 1 Löffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Salz, 24 Löffel Mehl, 24 Löffel lauwarmen Obers mit 1 Loth Germ abrühren, in die Butter einrühren, 1 Stunde aufgehen lassen und von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen.

Sodann wird das Waffeleisen heiß gemacht, mit warmen Rindschmalz ausgeschmiert, ein Anrichtlöffel voll Teig hineingegeben, worauf das Eisen zugemacht, auf beiden Seiten die Waffelkrapfen in dem Windofen gelb gebacken, beschnitten und herausgenommen, dann mit Zucker bestreut werden. Bei dem äußern Rande drängt sich gewöhnlich etwas Teig heraus, dieser muß also, bevor das Eisen aufgemacht wird, weggeschnitten werden.

Feiner Kaiserschmarn.

Nachdem man in 1/4 Pfund fein abgetriebene Butter 8 Löffel Mehl, 8 Dötter, 8 Löffel Zucker, 1 Seitel Obers eingerührt, und von 8 Klar den festen Schnee, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen eingemischt, so werden 1/2 Stunde vor dem Gebrauche in einer flachen breiten Casserole 4 Loth klärisirter Butter heiß gemacht, dieser Teig eingegossen, dann in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken, klein zerstoßen und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

Gewöhnlicher Kaiserschmarn.

8 Eßlöffel Mehl mit 1 Seitel Obers, 6 Eierdöttern, 1 Löffel Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz abrühren, von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 6 Loth Butter wie den vorigen backen und anrichten.

Mehlschmarn.

Eine Halbe Mehl in einen Weidling geben, mit 8 ganzen Eiern, 1 Halbe Milch, 1 Eßlöffel Salz sehr fein abrühren, mit 1/4 Pfund Schmalz heiß wie vor backen und anrichten.

Milchrahmschmarn.

Wenn man 10 Löffel Mehl mit 6 Döttern, 4 ganzen Eiern, einer Halbe Milchrahm, 1 Löffel Zucker, etwas Zimmt und Salz sehr fein abgerührt hat, so wird es mit 4 Loth klärisirter Butter wie vor gebacken und angerichtet.

Mandelschmarn.

1/4 Pfund Butter flaumig rühren, 4 Loth abgezogene feingestoßene Mandeln, 8 Dötter, 8 Loth Mehl, 8 Löffel Zucker, 1 Großseitel Obers einrühren, von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 6 Loth klärisirter Butter backen und anrichten.

Diese Gattungen Schmarn dürfen erst eine starke Viertelstunde vor dem Anrichten in die Röhre gegeben werden.

Kipfelschmarn.

Zuerst müssen 8 Kipfel fein blattlicht geschnitten, mit 1 Seitel Milch genetzt, dann ½ Seitel Milch mit 5 ganzen Eiern, 1 Löffel Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt, über die geweichten Kipfel gegeben und gut durcheinander gemischt werden. Hat man sie dann in ¼ Pfund heißes Rindschmalz eingelassen, so werden sie auf der Maschine gelb abgedünstet und mit Zucker bestreut.

Semmelschmarn.

Hiezu 6 Semmeln blattlicht schneiden, 1 Großseitel Milch mit 4 ganzen Eiern, 2 Eßlöffel Mehl, nebst ½ Löffel Salz glatt abrühren, die Semmeln mit ½ Seitel Milch netzen, mit dem Abgerührten gut mischen, in ¼ Pfund Schmalz wie den Vorigen abdünsten, daß selber schöne Krusten bekommt, mit Zucker und Zimmt bestreuen und anrichten.

Griesschmarn mit Eiern.

3 Seitel Gries werden in einem Weidling mit 6 Dottern gut mit beiden Händen abgerieben, mit einer Maß kalter Milch gut abgerührt, ½ Seitel Milchrahm, 1 Eßlöffel Salz und 2 Löffel Zucker eingerührt, durch 2 Stunden geweicht, und dann in ½ Pfund heiße klärifirte Butter eingegossen. Hier läßt man ihn durch 1 Stunde gelb ausdünsten, gibt einige Minuten vor dem Anrichten ¼ Seitel Milch darüber, damit er recht saftig ist, worauf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut und anrichtet.

Griesschmarn ohne Eier.

1 Maß Gries wird mit 5 Seiteln kalter Milch und 1 Löffel Salz abgerührt, durch 2 Stunden geweicht, in ½ Pfund heißes Schmalz eingegossen und wie der Vorige verfertigt.

Erdäpfelschmarn.

Wird eine beliebige Quantität Erdäpfel ½ Stunde vor dem Gebrauche kochen gelassen, noch heiß sehr fein blattlicht

geschnitten, in mit Zwiebel geröstete [illegible], darin gesalzen, gelb abgedünstet und gleich ang[illegible]

Gelinder Sterz.

Ein braunes Mehl wird in einer Casserole gesalzen, und sehr heiß gerührt, zugleich in selbes eine Grube bis auf den Casserolboden gemacht und in diese sehr gut kochendes Wasser gegossen. Sodann wird von der Seite das Mehl über das Wasser gehäuft, so einige Minuten kochen gelassen, dann gut durcheinander gerührt und mit kochendem Wasser nachgeholfen. Auf diese Art wird es zu einem festen ganzen Klumpen gebildet, mit einer Schmarnschaufel sehr klein zerstoßen, mit sehr heißem Schweinefett oder geschnittenen Speck überbrennt, abgedünstet und angerichtet.

Nudeln mit Parmesankäs.

Wenn man den Messerrückendick ausgewalkten Nudelteig in kurze Nudeln nach Verhältniß der Dicke geschnitten, im kochenden Salzwasser abgekocht, und in frisches reines Wasser gegeben hat, so werden sie gleich abgeseiht, in heißer Butter heiß werden gelassen, dann gesalzen und beim Anrichten mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Nudeln mit Gries.

Diese muß man abkochen, abseihen und abwässern, dann etwas Gries in heißes Schmalz geben, resch, jedoch nicht gelb rösten lassen und mit einem Löffel kalter Milch abschrecken. In dieses werden die Nudeln gegeben, gesalzen, etwas geröstet und angerichtet.

Von demselben Teig und auf selbe Art werden die Fleckchen mit Gries verfertigt, nur daß selbe in Fleckchen geschnitten sind.

Nudeln mit Mohn.

Die Nudeln wie die Vorigen zubereiten, mit etwas trockenem Mohn und Zucker bestreuen und gleich anrichten.

Nudelfanzel.

Die [illegible] werden, wie bekannt, abgekocht, in zerlassene Butter gegeben, in eine gut ausgeschmierte Sturzcasserole eingefüllt, gelb gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

Ausgedünstete Nudeln.

Um selbe gut zu bereiten, muß man ½ Maß Mehl, 2 Loth Butter, etwas Salz, 3 ganze Eier, 2 Dötter, mit etwas Milch zu einem Nudelteig knetten, Messerrückendick auswalken, daraus Nudeln schneiden, diese in 3 Halbe kochender Milch, ¼ Pfund frisches Rindschmalz, 1 Handvoll gestoßenen Zucker geben, mit einem Kochlöffelstiel rühren, damit sie sich nicht aneinander kleben. Hat man sie so dick ankochen gelassen, so werden sie in einer flachen Casserole in die Röhre gestellt, mit einer Schmarnschaufel behutsam gehoben, gelb abgedünstet, mit Zucker und Zimmt bestreut, dann angerichtet.

Ausgedünstete Mohnnudeln.

In 1 Halbe kochender Milch wird man 4 Löffel voll Gries einkochen, aufkochen lassen, darein 6 Loth Butter, ein Pfund Mehl und etwas Salz einrühren, wie einen Brandteig rühren und selben auf ein Brett herausgeben. Sind dann davon sehr kleine Nudeln geformt, und in ein Stück zerlassene Butter gegeben, so werden sie dicht mit gestoßenem Mohn und Zucker bestreut und angerichtet. Die Nudeln werden nicht gewalkt, sondern kleine Stückchen Teig genommen und mit den Ballen geschupft.

Erdäpfelnudeln.

Mit einer Maß heißpassirter Erdäpfeln wird 1 Halbe Mehl abgerieben, mit 2 ganzen Eiern und 1 Löffel voll Salz zu einem feinen Teig geknettet und wie oben Nudeln davon geformt, welche man in bedeutend viel Salzwasser abkocht, wenn sie schwimmen, mehreremale taucht, dann abseiht, in ein frisches Wasser gibt, sodann sie von hieraus

sogleich abseiht, wenn unterdessen Semmelbröseln oder Gries in Butter geröstet ist, so werden die Nudeln dareingegeben, gesalzen, ein wenig abgedünstet und angerichtet.

Sie können auch ohne Eier gemacht werden, nur muß dann mehr Mehl beigesetzt werden.

Ausgedünstete Erdäpfelnudeln.

Aus 1 Pfund Mehl, 1½ Pfund passirten Erdäpfeln, 1 Dotter, 2 ganzen Eier etwas Salz werden wie oben Nudeln verfertigt, selbe in 3 Seitel kochender Milch nebst ¼ Pfund Butter eingekocht, dick ankochen gelassen, dann in eine andere Casserole gegeben, wo sie hierauf in der Röhre trocken ausgedünstet, und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Milchnudeln.

Von 2 Eiern und 1 Großseitel Mehl einen Nudelteig machen und walzen, etwas salzen, dann Nudeln schneiden, selbe in 3 Halbe kochender Milch mit 4 Loth Butter und 4 Loth Zucker einkochen, ziemlich dick ankochen lassen und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Ausgedünstete Regenwürmernudeln.

Wenn man von einer Halbe Mehl, 6 Döttern, etwas Milchrahm und Salz einen gewöhnlichen Nudelteig gemacht, diesen 1 Stunde rasten gelassen, dann Regenwürmerlange und ähnliche Nudeln davon mit den Ballen geformt hat, so werden selbe in 1 Maß kochende Milch nebst 4 Loth Butter und einer Handvoll gestoßenen Zucker ausgekocht, wie bekannt, in der Röhre ausgedünstet und angerichtet. Sie können jedoch auch von Brandteig verfertiget werden.

Maccaroni mit Käse.

Diese werden in Stücke gebrochen, ¼ Stunde in Salzwasser gekocht, dann ins kalte Wasser gegeben, nach einer Viertelstunde abgeseiht, in heißer Butter heiß werden gelassen, dann mit geriebenem Parmesankäse bestreut und angerichtet.

Maccaroni auf französische Manier.

Werden so wie die obigen abgekocht, dann mit einem Theil aufgelöster Glace und geriebenem Parmesankäse gemischt, in einem Timbal angerichtet, mit Käse bestreut und zugedeckt.

Maccaroni mit Beschamele und Parmesankäse.

Auch diese werden wie die Vorigen zubereitet, in der zerlassenen Butter kalt werden gelassen, hierauf eine gute Einmachsauce mit Obers zu einer Beschamele eingekocht, mit einigen Eierdöttern legirt und etwas Parmesankäs in selbe eingemischt.

Nun wird eine Porzelain-Schüssel mit Butter ausgeschmiert, ein Theil von der Beschamele darauf gestrichen, darauf ein Theil Maccaroni, so zweimal wiederholt, daß es eine erhabene Form bekömmt, dann abermals mit Beschamele überzogen, dicht mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und zerlassene Butter Löffelweise darüber gegeben. Sind sie dann 1/4 Stunde in der Röhre gestanden, daß sie eine Kruste bekommen, so werden sie mit der Schüssel zu Tische gegeben.

Maccaroni mit Schinken.

Nachdem man 1/2 Pfund Maccaroni wie vor bekannt abgekocht, mit Butter abgeschmalzen und kalt gestellt hat, so wird 1 Pfund gekochte Schinken fein geschnitten, 1 Seitel Milchrahm mit 3 Döttern abgerührt, die Maccaroni und Schinken dareingegeben und gut durchgemischt, worauf man den Boden einer gut ausgeschmierten Sturzcasserole mit einem von Maccaroni geflochtenen Gitter belegen, den Rand aber mit Streifen verzieren, die Massa einfüllen, gute 3/4 Stunden backen, stürzen und zu Tische geben muß.

Bröfel-Fleckeln.

Hierzu wird der gewöhnliche Strudelteig sehr fein ausgewalkt, daraus große Fleckeln im Quadrat mit einem Krapfenradel verfertigt, in Salzwasser abgekocht, abgeseiht

und in mit Butter gelb geröstete Semmelbröseln gegeben, worin sie etwas geschwungen und dann angerichtet werden.

Schinkenfleckeln.

Man walkt von einem Ei einen Nudelteig fein aus, schneidet daraus Fleckeln größer wie die obigen, gibt sie in heiße Butter, salzt selbe und läßt sie auskühlen. Sodann muß man 1 Pfund Schinken, welcher zuvor gekocht ist, sehr fein schneiden, 1 Seitel Milchrahm mit 4 Döttern abrühren, die Schinken darein geben, und die Fleckeln einmischen, dann eine Sturzkasserole dicht mit Butter ausschmieren, mit groben Bröseln ausfähn, die Fleckeln einfüllen, langsam durch drei Viertelstunden backen, zuletzt stürzen und zu Tische geben.

Holzhacker-Nokerln.

Nachdem man 1 Maß Mehl in einem Weidling mit 1 Löffel voll Salz, 3 ganzen Eiern und Milch zu einem Teig abgerührt und selben fein abgeschlagen hat, so wird er auf ein naßgemachtes kleines Brett herausgegeben, mit einem Messer nach beliebiger Größe ins kochende Salz-Wasser Nokerln eingeschnitten und gut ausgekocht, worauf man sie ins kalte Wasser gibt, abseiht und in heiße Butter einlegt. Selbe werden als Garnirung zu Fleischspeisen oder als Speise für sich gegeben; wo dann 4 ganze Eier mit ½ Seitel Milchrahm abgesprudelt und darüber gegeben, und selbe eine Viertelstunde zugedeckt dünsten gelassen werden.

Milchrahm-Nockerln.

Auf 1 Halbe Mehl, 1 Großseitel Milchrahm mit 6 Döttern und 1 Esslöffel Salz absprudeln, einrühren, den Teig fein schlagen, mit einem Löffel in kochendes Salz-Wasser schön geformte Nokerln einlegen, zugedeckt kochen, dann selbe abseihen, auf eine Schüssel geben, und mit Butter und Semmelbröseln überbrennen.

Sie können zu Garnirungen der Paprikahühner und schwäbischen Rostbraten gegeben werden.

Schinkenstrudeln.

Von 1 Halben Mehl muß man einen Strudelteig machen, selben ausziehen, mit zerlassener Butter bestreichen, 1 Pfund feingeschnittene Schinken mit 8 Dottern und 1 Halben Milchrahm abrühren und auf den ausgezogenen Teig aufstreichen. Ist er dann zusammengerollt und in eine Schnecke eingedreht, so wird er in eine mit Butter geschmierte Casserole eingesetzt, mit zerlassener Butter bestrichen, eine halbe Stunde gebacken, dann angerichtet.

Krautstrudeln.

Zu diesen werden 2 Häuptel Kraut von den Rippen befreit, sehr fein geschnitten, dann in 1/2 Pfund Butter etwas feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, das Kraut darin etwas gedünstet, gesalzen und ausgekühlt.

Nun wird von 1 Halben Mehl ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht, ausgezogen, mit Butter bestrichen, das gedünstete und ausgekühlte Kraut darüber gegeben, mit Semmelbröseln bestreut, dann zusammengerollt und wie die vorigen gebacken.

Abgebrennte Griesstrudeln.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art:

Von 1 Halben Mehl wird ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht und rasten gelassen.

In 1/4 Pfund heißem Schmalz wird feingeschnittene Zwiebel geröstet, in ein Großseitel Gries 1/2 Seitel Bröseln gemischt und etwas geröstet, in 1 Seitel kochendem Salzwasser grüne Petersilie blanchirt, damit der Gries überbrennt, gut durch einander gerührt und ausgekühlt.

Ist der Teig wie bekannt ausgezogen, ein Handbreiter Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit dem überbrennten Gries bestreut, so wird selber gegen die mit Eiern angestrichene Seite zusammengerollt, mit einem Kochlöffel Fingerlange Strudeln abgedrückt, selbe in Petersilie-Wasser abgekocht und mit einem Packlöffel herausgenommen, wo-

rauf sie mit in Schmalz gerösteter nudelartig geschnittener Zwiebel überbrennt und angerichtet werden.

Semmelstrudeln.

In 1/4 Pfund heißem Schmalz wird feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet, 1 halbe Maß Semmelbröseln mitgeröstet und auskühlen gelassen.

Eben so viel Teig wie vorher wird ausgezogen, mit Eiern bestrichen und mit den Semmelbröseln bestreut, dann 1/4 Seitel Milchrahm mit 2 Eierdöttern abgesprudelt, über die gerösteten Semmelbröseln Löffelweise gegeben, sonst wie die vorigen verfertigt.

Milchrahmstrudeln.

Wenn man 1/4 Pfund Butter abgetrieben, darein 8 Eierdötter, 6 Loth Geruchzucker, und 1 Halbe guten Milchrahm eingerührt hat, so wird von 6 Klar der feste Schnee, 1/2 Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze voll Zimmt eingemischt.

Von 1 Halben Mehl wird der Strudelteig wie gewöhnlich gemacht, rasten gelassen und ausgezogen. Ist dann die Fülle aufgestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln und geputzten Weinbeeren bestreut und sehr leicht zusammengerollt, so wird der Teig in eine mit Butter ausgeschmierte Casserole eingelegt, oben mit zerlassener Butter bestrichen, und entweder trocken gebacken, oder wenn er halb gebacken ist; 1 Seitel kochender mit Zucker gemischter Milch darüber gegeben, und fertig gebacken, dann mit Zucker bestreut.

1 Seitel gekochte mit 2 Eierdöttern, Zucker und Zimmt abgesprudelte Milch wird in einem Sauceire beigesetzt.

Abgetriebene Griesstrudeln.

Zu diesen muß man 10 Loth Butter flaumig abtreiben, 5 ganze Eier, 1 schwaches Seitel Milchrahm und 1 Seitel Gries einrühren, und diese Fülle auf das obige Quantum ausgezogenen Teiges aufstreichen, dann mit 1/2 Seitel weißen in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreuen, leicht

zusammenrollen, so wie die obigen verfertigen und mit Butter und Semmelbröseln überziehen.

Süße Griesstrudeln.

In 6 Loth abgetriebene Butter werden 3 Dötter, 1/4 Pfund Geruchzucker, 1 Seitel Milchrahm und 1/4 Seitel Gries eingerührt, von 3 Klar der Schnee und etwas Zimmt leicht eingemischt, und von einer Halben Mehl ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht, welcher ausgezogen, die Fülle darauf gegeben und 1/4 Pfund gereinigte Rosinen darüber gestreut werden. Ist er dann leicht zusammengerollt und eingedreht, mit zerlassener Butter überzogen, so wird er 1/4 Stunde gebacken, sodann ein Großseitel gekochter und gezuckerter Milch darüber gegeben, so noch eine Viertelstunde gebacken, dann mit Zucker bestreut und angerichtet.

Topfenstrudel.

Zur Bereitung desselben muß man 1/4 Pfund Butter flaumig abtreiben, 3/4 Pfund passirten Topfen, 6 Dötter, 6 Loth Geruchzucker, 1 Seitel Milchrahm, etwas Salz und Zimmt einrühren, und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen.

Hat man von einer Halben Mehl einen gewöhnlichen Strudelteig gemacht, selben ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen, und mit 1/4 Pfund geputzten Weinbeeren bestreut, so muß man ihn leicht zusammenrollen, wie oben aber trocken backen und mit Zucker bestreut anrichten.

Eine mit 2 Döttern, Zucker und Zimmt gesprudelte Milch wird dazu servirt.

Mandelstrudeln.

Nachdem 4 Loth Butter abgetrieben sind, werden 6 Loth abgezogene Mandeln mit einem Eierklar fein gestoßen, nebst 6 Loth Geruchzucker, 6 Döttern, 1/2 Seitel Milchrahm in die Butter eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, und auf das bekannte Quantum ausgezogenen Teiges diese Fülle aufgestrichen, worauf man den Teig zusammenrollt, in eine geschmierte flache Casserole einlegt, mit

zerlassener Butter überzieht, dann eine Viertelstunde backt, 1 Seitel gekochter, gezuckerter Milch darüber gibt und nochmals etwas backen läßt.

Krebsstrudeln.

In 4 Loth abgetriebene Krebsbutter werden 6 Loth abgezogene, mit einem Eierklar feingestoßene Mandeln, nebst 6 Loth Zucker, 6 Dottern und ½ Seitel Milchrahm eingerührt und von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt.

Ist das bekannte Quantum Teiges ausgezogen und mit der Fülle bestrichen, so werden feingeschnittene Krebsschweifchen und Scheren darübergestreut, der Teig leicht zusammengerollt, in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte Casserole eingelegt und in der Röhre einige Minuten anziehen gelassen, worauf man ½ Seitel gekochte, gezuckerte Milch darüber gibt, selbe mit Zucker bestreut, anrichtet und eine mit 2 Dottern abgesprudelte gezuckerte Milch beisetzt.

Erdäpfelstrudeln.

Wenn 10 Loth Butter flaumig abgetrieben und in selbe ½ Pfund heißpassirte Erdäpfel, 6 Dotter, 6 Loth Limoniezucker, 1 Messerspitze voll Zimmt, ½ Kaffeelöffel Salz, und ½ Seitel Milchrahm eingerührt, dann von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt ist, so wird diese Fülle auf den von einer Halben Mehl gemachten und ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen, darüber ¼ Pfund gereinigte Weinbeeren, ¼ Pfund Rosinen gegeben, der Teig leicht zusammengerollt und in eine mit Butter ausgeschmierte Casserole eingelegt. Hier wird er mit zerlassener Butter überzogen, eine Viertelstunde gebacken, ein Seitel gezuckerte Milch darüber gegossen, fertig gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Chokoladestrudeln.

Man bereitet zuerst eine Fülle und zwar auf folgende Art:

8 Loth Butter werden flaumig zerrührt, 6 Loth abgezogene Mandeln sehr fein mit einem Klar gestoßen, selbe

nebst 8 Loth Vaniglie-Zucker, 8 Döttern, 8 Loth geriebener Chocolade in die Butter eingerührt, von 9 Klar der Schnee und einige Löffel Obers eingemischt. Diese Fülle nun wird auf den von einer Halben Mehl ausgezogenen mit Butter bestrichenen Nudelteig aufgestrichen, der Teig leicht zusammengerollt, und so wie der obige gebacken, sodann eine mit Vaniglie-Zucker gesprudelte Milch dazu servirt.

Reisstrudeln.

Hat man 1/2 Pfund Reis heiß ausgewaschen, einige Minuten in heißem Wasser blanchirt und abgeseiht, so wird selber in 3 Seitel kochender Milch langsam dick ankochen gelassen, 1/2 Kaffeelöffel Salz und 1/4 Pfund Butter darein gegeben und dann kalt gestellt, worauf man 8 Dötter, von 8 Klar den Schnee, eine Messerspitze voll Salz und 1/4 Pfund Geruchzucker leicht einmischt.

Sodann wird der von einer Halben Mehl ausgezogene mit Butter bestrichene Strudelteig mit der Fülle belegt, 1/4 Pfund geputzte Weinbeere, 1/4 Pfund Rosinen darüber gestreut, und wie die vorigen verfertigt und angerichtet.

Auflauf-Strudeln.

Zu selben müssen 4 Esslöffel Mehl mit 1 Seitel kalter Milch abgerührt werden, am Feuer gerührt bis die Milch kocht, dick ankochen gelassen, dann auf einem Teller ausgekühlt. Dieses Koch wird dann in 1/4 Pfund abgetriebene Butter nebst 6 Döttern und 8 Loth Geruchzucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, die Fülle auf den von einer Halben Mehl verfertigten und ausgezogenen Strudelteig, welcher mit Butter bestrichen ist, aufgestrichen, zusammengerollt, gebacken und angerichtet.

Aepfelstrudeln.

Der von einer Halben Mehl verfertigte und ausgezogene Strudelteig wird mit in 1/2 Pfund Butter gerösteten und ausgekühlten 1/2 Seitel Semmelbröseln löffelweise bestrichen, darauf blattlicht oder würflicht geschnittene Marschansker-, Rosen- oder Ranett-Aepfel gegeben, dicht mit

Zucker, Weinbeeren, Rosinen und etwas Zimmt bestreut, darauf der Teig zusammengerollt, in eine dicht mit Butter ausgeschmierte flache Casserole eingelegt, mit zerlassener Butter überzogen, durch eine halbe Stunde kühl gelb gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Französische Strudeln.

Zuerst muß man von einer Halben Mehl gewöhnlichen Strudelteig verfertigen und sehr fein ausziehen.

Sind dann 4 Loth Butter abgetrieben, 4 Dötter, 1/4 Pfund Geruchzucker, 1 Seitel Milchrahm in selbe eingerührt und von 3 Klar der Schnee leicht eingemischt, so wird der Teig mit dieser Masse sehr fein bestrichen, dicht mit würflicht geschnittenen Aepfeln bestreut, darüber eine aufgelöste Himbeer-Marmelade löffelweise gegeben, der Teig zusammengerollt, und wie der vorige gebacken, so auch angerichtet.

Italienische Strudeln.

Zu diesen werden auch 4 Dötter, 1/4 ℔ Geruchzucker und 1 Seitel Milchrahm in 4 Loth abgetriebene Butter eingerührt, so wie von 3 Eierklar der Schnee leicht eingemischt, und diese Fülle auf den fein ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen; dieses mit etwas würflicht geschnittenen Orangen, von Körnern ausgelösten nudlicht geschnittenen großen Rosinen, sehr fein stiftlicht geschnittenen Mandeln, fein geschnittener Citronade und nudelartig geschnittenen Feigen bestreut.

Ist dieses geschehen, so wird der Teig zusammengerollt, kühl, schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Topfentascheln.

Ein weicher Nudelteig wird ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, 4 Loth Butter abgetrieben, 1/2 ℔ passirten Topfen, 4 Dötter 1 ganzes Ei, einige Löffel voll Milchrahm und etwas Salz in diese Butter eingerührt, und davon auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges Häufchen gemacht. Die

andere Hälfte wird nun überschlagen, um den Topfen herum niedergepreßt, und abgeradelt, die Stückchen in Salzwasser abgekocht, behutsam mittelst eines Packlöffels herausgenommen, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überbrennt und angerichtet.

Zwetschkentascheln.

Werden so wie die obigen verfertiget, aber nur mit einer Zwetschkenfülle statt des Topfens gefüllt.

Zwetschenknödel.

In eine Halbe Mehl 3 Eier etwas Milch und Salz einrühren, sehr fein wie einen Strudelteig bearbeiten, davon Stückchen abnehmen, damit sehr reife Zwetschken fein überziehen, in kochendem Salzwasser abkochen, abseihen, und mit Butter und Semmelbröseln überbrennen.

Topfenknödel.

Hat man dazu 1/4 Pfund Butter abgetrieben, 2 ℔ Topfen, 6 ganze Eier, Salz, und eine Halbe Mehl eingerührt, so werden daraus Knödel in mittlerer Größe geformt, in sehr wenig gesalzenem, kochenden Wasser abgekocht bis selbe noch einmal so groß werden, dann mittelst eines Seihlöffels herausgenommen, auf einer Schüßel mit geriebenem Lebzelten und Zucker bestreut, mit heißer Butter überbrennt. Sie können auch statt des Zuckers und Lebzelten mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überzogen werden.

Salzburger Nokerln.

Man macht von 1/2 ℔ Mehl einen gewöhnlichen Brandteig, füllt selben in eine mit einem Fingerdicken Anstecker belegte Spritze, gibt 1/4 Stunde vor dem Anrichten in eine flache Casserole 3 Seitel Obers. Wenn dieses kocht, werden die Nockerln eingeschnitten, kochen gelassen und dabei mehrmalen die Casserole geschwungen.

Einige Löffel von diesem Obers werden mit 4 Döttern und 6 Loth Vaniglie-Zucker abgesprudelt, über die Nockerln

gegeben, die Casserole etwas geschwungen und in der Röhre einige Minuten eingehen gelassen. Ist die Anrichtschüßel mit Schmankerln belegt, und darauf die Hälfte von den Nockerln gegeben, so wird abermals eine Lage Schmankerln und darauf die übrigen Nockerln gelegt, worauf sie dicht mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Glacirschaufel glacirt, und mit Schmankerln bedeckt werden.

Schnee-Nockerln.

Von 12 Eierweiß wird ein sehr fester Schnee geschlagen, darein etwas Zucker gegeben, daraus mit einem Eßlöffel Nokerln in kochendes Obers eingelegt. Wenn sie abgekocht sind, werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben; 1 Seitel von diesem Obers wird mit 6 Loth Vanigliezucker und 6 Dottern abgesprudelt, ein Theil von dieser Crem auf eine mit Butter geschmierte Schüßel, und darauf die Nokerln gegeben und so wiederhohlt verfahren bis die Schüßel voll ist, worauf selbe in die Röhre gestellt, die Nockerln etwas überbacken und sammt der Schüßel zu Tische gegeben werden.

Schmankerl-Koch.

6 Eßlöffel Mehl muß man mit einer Maß kalten Obers und 2 Löffelvoll Zucker abrühren, und am Feuer so lange rühren, bis das Mehl gut verkocht ist.

Ein Theil davon wird zu Schmankerln verwendet und zwar auf ein mit Butter bestrichenes Blech Messerrückendick aufgestrichen, gelb gebacken, hierauf der überflüßige Teig abgenommen, glatt gestrichen, mit Butter überfahren, bis sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann werden sie herabgeschnitten, der Boden einer Anrichtschüßel damit belegt, darüber das Koch und so zweimal wiederholt verfahren, die letzte Lage mit Zucker bestreut, und mittelst einer glühenden Glacirschaufel glacirt und mit Schmankerln, welche in Düten geformt sind, besteckt.

Milch-Reis.

Man läßt 3 Seitel kühwarme Milch kochen, gibt dann 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 1 Messerspitze voll Salz,

nebst 1/4 ℔ gut ausgewaschenen und abgelaufenen Reis darein, läßt ihn dick ankochen, worauf er auf eine dazu bestimmte Schüßel angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut wird.

Gries-Koch.

In 3 Seitel kühwarme kochende Milch werden 4 Loth Zucker, 1 Messerspitze voll Salz und 1/2 Seitel Gries gegeben, dick ankochen gelassen, angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Hirsebreu in der Milch.

Wenn man 1 Seitel Hirsebreu heiß ausgewaschen, abgeseiht und selbe in 3 Halbe kochende Milch mit 1/4 ℔ Butter, 1/4 Pfund Zucker, 1 Messerspitze voll Salz gegeben, und dick ankochen gelassen hat, wird der Boden einer Schüßel dicht mit Lebzelten bestreut, der Hirsebreu darauf angerichtet, und mit geriebenem Lebzelten bestreut.

Gries-Nocken in der Milch.

In 10 Loth flaumig abgetriebene Butter werden 1 Eßlöffel voll Wasser, 3 ganze Eier, 3 Dötter, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz und 1 Seitel Gries eingerührt, eine Stunde anziehen gelassen, dann mittelst eines Eßlöffels in 3 Halbe kochender Milch Nokerln eingelegt, welche man aufkochen läßt, dann in die Röhre stellt, daß sie oben etwas gelblicht werden, sodann anrichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Gries-Schöberln.

Hiezu muß man 12 Loth Butter abtreiben, 6 Dötter, 1/2 Kaffeelöffel Salz, und 1/2 Seitel Gries einrühren, von 6 Klar den Schnee einmischen, eine flache Casserole dicht mit Butter ausschmieren und den Teig 3 Fingerdick auffüllen. Ist er dann in der Röhre gelb gebacken, so wird er gestürzt, auskühlen gelassen, in nette Vierecke geschnitten, diese in eine Casserole geben, und darüber 1 Maß gezuckerte kalte Milch gegossen, worauf sie in der Röhre 1/4 Stunde gekocht, dann mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet werden.

Zimmt-Gerstel.

Von einem Ei wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in ein Großseitel kochendes Obers eingekocht, dick ankochen gelassen, dann 2 Eierdötter und etwas Salz eingerührt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett mittelst eines Walkers auseinander gedrückt, und mit einem Krapfenstecher ausgestochen. Dieses Ausgestochene wird in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gäh gebacken, in einer Casserole der Boden mit diesem belegt, darüber Zucker und Zimmt gestreut und so wiederholt verfahren, bis die Casserole ganz voll ist, worauf dann eine Halbe kochendes Obers darüber gegeben, selbes in der Röhre aufkochen gelassen, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet wird.

Reisreifen mit Aepfelpirée.

Wenn man Reis mehrmalen heiß ausgewaschen, selben in einem großen Seitel kochenden Obers nebst 2 Loth Butter, 4 Loth Vaniglie-Zucker und 1 Messerspitzevoll Salz dick einkochen gelassen hat, wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Reifenform eingefüllt, gut zusammengedrückt, auf eine Anrichtschüßel gestürzt, die Mitte desselben mit einem Aepfelpirée belegt, mit Zucker bestreut, und mit einer Glacirschaufel glacirt.

Limonie-Gerstel mit spanischer Wind-Kruste.

Von einem Ei wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in 1 Großseitel kochender Milch dick ankochen gelassen, 4 Loth Butter eingerührt, kalt gestellt und 4 Loth Limoniezucker, 4 Dötter nebst dem Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Hierauf wird diese Massa auf eine mit Butter ausgeschmierte Porzelain-Schüßel gelegt, $^3/_4$ Stunden vor dem Anrichten in einer sehr abgekühlten Röhre gebacken, wenn es oben etwas trocken ist, mit dem Schnee von 3 Klar und 6 Loth Zucker gemischt, schön gleich überzogen, ein Kreuzschnitt darüber gemacht, dann langsam vollkommen gebacken und angerichtet.

Gebackene Fridatten.

Hierzu muß man 1/2 Seitel Mehl mit einem Seitel kalter Milch abrühren, 3 ganze Eier und etwas Salz einrühren, eine heiße Fridatten-Pfanne mittelst eines Federpinsels, welcher in Rindschmalz getunkt ist, bestreichen, einige Löffel von diesem Teig darauf geben und damit die ganze Pfanne überziehen. Wenn es auf der einen Seite gelb zu werden anfängt, wird es mit einem Messer in der Mitte gefaßt, umgewendet, ebenfalls gelb gebacken, und dann zum Gebrauch genommen.

Schinken-Melonen mit Fridatten.

Von voriger Massa werden Fridatten-Fleckel verfertigt, und mit diesen eine geschmierte Melonenform ausgefüttert.

In 6 Loth abgetriebene Butter werden 4 Dötter, 1 Seitel Milchrahm, 1 Pfund feingeschnittene Schinken und von 3 Klar der Schnee eingemischt, auf die Fridatten gestrichen, darüber abermals eine Fridatte, und so wiederholt voll aufgefüllt, worauf sie zugedeckt, gelb gebacken, gestürzt, und zu Tische gegeben werden.

Die Form hiezu kann auch mit Butterteig gefüttert werden, dann werden aber die Fridatten nudlicht geschnitten, mit der Schinkenmassa gemischt, und wie oben eingefüllt.

Fridatten-Pudding.

Wenn man von der vor gesagten Fridattenmassa Fridattenfleckeln verfertigt, nudlicht geschnitten, und in eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form eingefüllt hat, wird darüber 1 Seitel Obers mit 8 Eierdöttern, 1/4 Pfund Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt gegeben, 3/4 Stunden in Dunst gesotten und gestürzt. Dann wird entweder ein Chadeau', oder 4 Loth Salse mit 4 Loth Zucker, von 2 Klar dem Schnee, zu einem festen Schaum gerührt, in eine Spritze eingefüllt, über das Gestürzte beliebige Desains geformt einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen, dann zu Tische gegeben.

Gefüllte Fridatten.

Es wird ein beliebiger Auflauf gemacht, auf die Fridatten gestrichen, darüber Weinbeeren, stiftlicht geschnittene Mandeln und Rosinen gestreut, zusammengerollt, dann in Gliedlange Stücke geschnitten, und in eine dicht ausgeschmierte Sturzcasserole eingelegt. Hier wird es mit einer Halbe Obers, welche man mit 5 Döttern, Zucker und Zimmt abgesprudelt hat, begossen, und in der Röhre oder in Dunst gebacken.

Faschirter Erdäpfel-Pudding.

In 10 Loth abgetriebene Butter werden 3/4 Pfund heiß passirte Erdäpfel nebst feingeschnittenen Limonienschalen und etwas Salz eingerührt, der Schnee von 5 Eierklar eingemischt, und von dieser Massa in eine mit Butter ausgeschmierte Form die Hälfte eingefüllt, darüber ein beliebiges Haschée (wie vorn gesagt) gestrichen, daß jedoch ein fingerbreiter Rand bleibt, dann die andere Hälfte der Massa darüber gegeben, gleich gestrichen, daß der Fasch gut gedeckt ist, durch 3/4 Stunden kühl gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

Erdäpfel-Polenta mit Käse.

In 1/4 Pfund flaumig abgetriebene Butter werden wie vor 1/2 Pund heißpassirte Erdäpfel, 4 Dötter, feingeschnittene Limonieschalen, Muskatnuß und etwas Salz gegeben, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, damit eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form 3/4 voll aufgefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gebacken dann gestürzt. Ist es dann in Stücke geschnitten, so wird es auf eine Schüßel lageweise gegeben, jede Lage mit geriebenen Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter überbrennt, und servirt.

Mehl-Polenta mit Käse.

Hiezu wird man 6 Eßlöffel Mehl mit 6 Döttern, 4 ganzen Eiern, 1 Seitel Obers, nebst Salz und Muskatnuß abrühren, dann wird eine Serviette dicht mit Butter geschmiert, mit Mehl befäht in einen Weidling gelegt, und die

Massa darauf gegossen, worauf man die Enden zusammennimmt, sehr locker bindet, daß der Teig genug Raum zum Aufgehen hat. Sodann wird selbe eine Stunde in Salzwasser gekocht, herausgenommen, in Fingerdicke Blätter geschnitten, und so wie der obige verfertigt, und angerichtet.

Käse-Auflauf.

Mit 2 Döttern und 2 ganzen Eiern 4 Loth Mehl nebst 1 Seitel guten Obers glatt abrühren, dazu 6 Loth Butter, etwas Salz geben, und dann am Feuer rühren, bis es dick wird, worauf man es in einem Weidling auskühlen läßt, 4 Dötter einrührt, 4 Loth geriebenen Parmasankäse, von 6 Klar den Schnee leicht einmischt, in eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form einfüllt, dann 3/4 Stunden backt, und wie gewöhnlich stürzt und anrichtet.

Italienischer Reis mit Käse (Risotta).

In 12 Loth Butter wird ein Häuptel fein geschnittener Zwiebel etwas anpassirt, 1 Pfund mehrmals ausgewaschener gut abgeseihter Reis nebst einem Seitel weißer Suppe, einer Handvoll geriebenen Parmesankäse, wie auch etwas Salz, auch von in Butter anpassirten, und in einer Suppe abgekochten Champignons der Saft dazu geseiht, dann gedünstet, und von Zeit zu Zeit ein Löffel Suppe nachgegeben, und beim Anrichten mit Käse bestreut.

Pfannen-Kuchen.

Nachdem man 6 Eßlöffel voll Mehl mit 6 ganzen Eiern, 1/2 Seitel Obers, 1 Eßlöffel voll Zucker und 1/2 Kaffeelöffel Salz sehr fein abgerührt hat, wird 1 Ei großes Stück Rindschmalz auf einer Fridattenpfanne heiß werden gelassen, 1/3 von diesem Teig daraufgegossen, die Pfanne damit geschwungen, und wenn selbes auf der untern Seite gelb ist, mit einem langen Messer (wie bekannt) umgewendet. Sodann wird in der Mitte etwas eingeschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut, der Teig zu einem Viereck eingeschlagen, und mit den umgeschlagenen Enden zum Boden gelegt, wor-

auf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut, und anrichtet.

Diese obige Massa muß 3 Kuchen geben.

Spanischer Reis.

Zu diesem muß man 1/4 Pfund Reis heiß reinigen, in einem Großseitel Obers langsam dick ankochen lassen, jedoch ohne zu rühren, dann mit kalter Milch auf einem Sieb abschwemmen, und eine Orange und eine Limonie mit 1/4 Pf. Zucker abreiben. Dieser Zucker wird fein gestoßen, zu dem Reis nebst dem Saft von zwei Orangen gegeben, eine mit Butter geschmierte Porzelain-Schüßel mit dem Reis aufgefüllt, der Rand mit einem Streifen von spanischer Windmassa oder Faumkochmasse garnirt, so kühl gebacken und angerichtet.

Früchten-Rolladen.

Wird wie bei den Pfannen-Kuchen die Massa genommen, von diesem Quantum aber 6 solche Kuchen statt 3 gebacken, mit verschiedenem Eingesottenen oder gedünstetem Obst überstrichen, dann zusammengerollt, in Fingerlange Stücke geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgehäuft angerichtet.

Dalken ohne Germ.

In 1/4 Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 8 Dötter, 1 Großseitel Mehl, 1 Seitel Obers, 4 Loth Zucker und 1 Messerspitze voll Salz eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann wie schon bei den Germ-Dalken angegeben worden, gebacken, verfertigt und angerichtet.

Gebackene Strohnudeln.

Von 4 Eierdöttern wird ein Nudelteig gemacht, etwas gesalzen, ausgewalkt, und daraus sehr feine Nudeln geschnitten, mit welchen man eine mit Butter ausgeschmierte Porzelain-Schüßel leicht bestreut, mit gezuckertem Obers befeuchtet, mit klärifirter Butter überzieht, selbe dann gelb backt, dann abermals mit Nudeln bestreut, und sofort verfährt, bis die Schüßel oder Schale ganz voll ist, worauf sie

mit Vaniglie-Zucker bestreut, und sammt der Schale angerichtet werden.

Kipfel-Koch.

8 Stück Kipfel werden jedes in drei Theile getheilt, und jeder Theil nach der Länge zweimal durchgeschnitten, dann mit 1 Seitel Milch angefeuchtet, der Boden einer mit Butter ausgeschmierten Casserole damit belegt, mit Weinbeeren und Rosinen bestreut, worüber man einige Löffel zerlassener Butter, dann wieder eine Lage Kipfel gibt, und so wiederholt verfährt, bis die Casserole ganz voll aufgefüllt ist. Nun wird ein Großseitel Milch mit einem Viertel Pfund Zucker, 4 Döttern, 4 ganzen Eiern und etwas Zimmt abgesprudelt, darüber gegossen, einige Löffel Butter darüber gegeben, durch 3/4 Stunden kühl gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

Gries-Auflauf.

Wenn man 3 Seitel Milch kochend werden gelassen, und darein 1 Seitel Gries eingekocht hat, wird es während des Kochens gerührt, und dick ankochen gelassen, dann eine Messerspitze Salz und 1/4 Pfund Butter eingerührt und ausgekühlt. Wenn dieses geschehen, sodann 1/4 Pfund Limonie-Zucker nebst 12 Döttern eingerührt, und von 12 Klar der Schnee leicht eingemischt. Das Drittel von der Massa kann auch mit 2 Tafeln geriebener Chokolade gemischt werden Dann kommt zum Boden einer mit Butter ausgeschmierten Form eine Lage von der gelben Massa, auf die Mitte die mit der Chokolade gemischte, darüber wieder eine Lage von der gelben Massa, wo es dann durch 3/4 Stunden in Dunst gesotten, gestürzt, mit einem beliebigen Guß überzogen, oder gebacken und mit Zucker bestreut wird.

Gerstel-Auflauf.

Hiezu muß man von einem Ei ein geriebenes Gerstel machen, in einem Großseitel kochender Milch dick ankochen lassen, 4 Loth Butter einrühren. In die ausgekühlte Massa werden dann 5 Loth Geruchzucker, etwas Zimmt, 1 Messerspitze voll Salz, 5 Dötter eingerührt, von 5 Klar der Schnee

leicht eingemischt, dann gebacken oder in Dunst gesotten wie der obige.

Vaniglie-Nudeln oder Fleckchen.

Die aus 2 mittelgroßen Eiern und etwas Mehl verfertigten Nudeln oder Fleckeln werden in einer Halben kochenden Obers ziemlich dick ankochen gelassen, 6 Loth Butter eingerührt und auskühlen gelassen. Hat man dann in selbes 6 Loth Vaniglie-Zucker und 4 Dötter eingerührt, und von 4 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es wie das obige verfertigt.

Aufgelaufener Himmelsthau.

1/4 Pfund Himmelthau wird in einem Seitel kochender Milch dick ankochen gelassen, dann 1/4 Pfund Butter eingerührt und auskühlen gelassen. In die ausgekühlte Massa werden 6 Dötter, 6 Loth Vanigliezucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, damit eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form zur Hälfte angefüllt. Nun wird eine Oblatte um eine Fingerdicke schmäler geschnitten, als die Form ist, mit beliebigem Eingesottenen bestrichen, darauf gelegt, und die andere Hälfte darüber gegegeben, worauf selbes gebacken und angerichtet wird wie das obige.

Falsches Mandelkoch.

In einem Großseitel kochender Milch 1/4 Seitel Gries dick ankochen, auskühlen, 5 Loth Butter abtreiben, in dieses Koch theilweise einrühren, nebst 5 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln, 5 Loth Limoniezucker, 5 Dötter, von 4 Klar den festen Schnee leicht einmischen, dann entweder kochen oder backen wie das vorige.

Sago-Auflauf.

Zur Bereitung desselben wird 1 Pfund Sago mehrmals ausgewaschen, auf einem Sieb gut ablaufen gelassen, in einer Halbe kochenden Obers unter beständigem Rühren dick

angekocht, 12 Loth Geruchzucker, 12 Dötter, 1 Löffel voll Semmelbröseln und von 10 Klar der Schnee eingemischt, darauf in eine beliebige gut ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Reis-Auflauf.

1/4 Pfund in heißem Wasser gereinigter Reis wird in einer Halbe kochender Milch dick ankochen gelassen, in selben 1/4 Pfund Butter eingerührt, auskühlen gelassen; worauf man 8 Dötter, 1/4 Pfund Geruchzucker, von 8 Klar den Schnee, 1 Messerspitze voll Salz und eben so viel Zimmt einmischt, in eine ausgeschmierte Casserole einfüllt dann backt oder in Dunst siedet.

Reis-Auflauf mit Äpfeln.

Wird so die Massa wie die obige zubereitet, nur daß selbe in ein Großseitel Milch eingekocht, und beim Füllen in die Mitte eine Lage fein blattlicht geschnittener Maschansker-Aepfel mit Zucker bestreut zu liegen kommt, und auf die Äpfel die andere Hälfte der Massa.

Reis-Sulber.

Hiezu wird 1/4 Pfund Reis gestoßen, in einer Halben kochender Milch dick angekocht, während diesem gerührt, dann auskühlen gelassen. In selben werden dann 1/4 Pf. abgetriebene Butter, 4 Stück bittere fein gestoßene Mandeln, 12 Dötter, 1/4 Pfund Zucker eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, hierauf eine Melonenform mit Mandelöhl ausgeschmiert, mit Karmelzucker überzogen, das Öhl auslaufen gelassen, die Massa eingefüllt, und 3/4 Stunden in Dunst gesotten, gestürzt, und zu Tische gegeben.

Kaiser-Koch.

1/4 Pfund Reis, den man gereinigt und in einer Halben Milch dick ankochen gelassen hat, wird gestoßen, 1/4 Pfund abgetriebener Butter, 1/4 Pfund gestoßene Mandeln

8 Loth Geruchzucker und 8 Dötter in selben eingerührt, von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt, und das ganze in eine mit Butter ausgeschmierte Casserole eingefüllt, eine Stunde kühl gebacken dann gestürzt, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Türkischer Reis.

Deutsche Maschansker-Äpfel werden in Scheiben geschnitten, die Kerne ausgestochen, die Scheiben in gestoßenen Zucker getunkt, und in heißer klärifirter Butter auf beiden Seiten gelb gebraten.

Dann muß man 1/4 Pfund Reis heiß auswaschen, seihen, und in einer Halben kochenden Obers dick ankochen, 4 Loth Butter einrühren und auskühlen lassen, dann 1/4 Pfund Vaniglie-Zucker einmischen, in einen Kranz auf eine Schüßel erhaben anrichten, so daß zwischen zwei Häufchen Reis die Hälfte der gebratenen Apfelscheiben ins Auge fällt, dann mit spanischer Windmassa durch eine Spritze gewunden aufdressiren, eine Stunde in einer kühlen Röhre trocknen, mit Marmelade durch eine Dutte zierlich aufdressiren und anrichten.

Aepfel-Rigou.

Wenn man 4 Loth Butter flaumig abgetrieben, werden 6 Loth mit einem Eierklar feingestoßener Mandeln, 8 Dötter, 8 Loth Geruchzucker, und 1/2 Seitel Milchrahm eingerührt, und von 6 Klar der feste Schnee eingemischt. Dann werden deutsche Maschansker-Aepfel geschält, ausgehöhlt, mit beliebiger Marmelade gefüllt, in ein halb pfündiges Tortenplattel, welches gut ausgeschmiert, und mit Mehl ausgefäht ist, Fingerbreit voneinander eingesetzt, und die Massa darüber gegeben. Diese läßt man eine Stunde kühl backen, nimmt dann den Reifen ab, und wenn sie mit Zucker bestreut sind, werden sie sammt dem Plattel auf einer Schüßel angerichtet.

Souflée mit Aepfeln.

Eine Melonenform wird mit Butterteig ausgefüttert, dann 4 Loth Butter, 4 Loth Mehl und 4 Loth Vani-

glie-Zucker zusammen abgebröselt, zu einem Laibchen geformt, in dessen Mitte man ein rundes Loch macht. Dieses Laibchen wird in ein Seitel kochendes Obers eingelegt, langsam kochen gelassen, ohne umzurühren, bis die Butter sich herauszusieden anfängt, dann einige Mal gerührt, in einen Weidling gegeben, und gerührt bis selbe kalt ist. Dann werden 8 Eierdötter eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, und von diesem ein Theil in die mit Butterteig ausgefütterte Melonenform gegeben, auf welches man dann die abgeschälten, ausgehöhlten und mit Marmelade gefüllten Maschansker-Aepfel wie beim vorigen einsetzt, den andern Theil von der Massa darauf gibt, den Butterteig ringsherum überschlagt, und die Mitte mit einer Platte Butterteig zudeckt. Dann wird es zuerst 1/2 Stunde in einer heißen, und darnach eine Stunde in einer etwas gekühlten Röhre gebacken, gestürzt, und mit Zucker bestreut.

Mehlauflauf mit Aepfeln.

Hiezu wird ein Seitel kalter Milch mit 1/4 Pfund Mehl abgerührt, 1/4 Pfund Butter eingerührt, und am Feuer so lange gerührt, bis es recht dick ist, worauf man es auskühlen läßt, 9 Dötter, 1/4 Pfund Geruchzucker einrührt, und von 9 Klar den Schnee leicht einmischt. Hierauf wird der Boden eines mit Butter ausgeschmierten mit Mehl ausgefähten Tortenplattels mit abgeschälten, ausgehöhlten und mit Marmelade gefüllten deutschen kleinen Maschansker-Aepfeln belegt, so daß fingerbreite Zwischenräume bleiben, die Massa darüber aufgefüllt, gute 3/4 Stunden gebacken, mit Zucker bestreut, der Reifen abgenommen, und sammt dem Plattel angerichtet.

Pisquit-Koch mit Aepfeln.

12 Loth Limoniezucker mit 12 Döttern 1/2 Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 6 Loth Pisquit-Mehl leicht einmischen, die Aepfel wie oben einlegen, die Massa darüber geben, eine Stunde kühl backen und mit Zucker bestreut anrichten.

Aepfel-Koch.

10 Stück abgeschälte fein blattlicht geschnittene deutsche Maschansker Aepfel werden mit Zucker und etwas Wasser sehr trocken gedünstet, passirt und ausgekühlt, worauf man 4 Loth abgetriebene Butter, 8 Loth Limoniezucker, und 8 Dötter in selbe einrührt, von 4 Klar den Schnee leicht einmischt, und in ein mit Butter ausgeschmiertes, mit Milch ausgefähtes Tortenplattel einfüllt, darin $^1/_2$ Stunde backt, mit Zucker bestreut, und ohne den Reifen anrichtet.

Aepfel mit Mandel-Crem.

2 Kaffeelöffel voll Mehl, 8 Dötter, 1 Seitel Obers und $^1/_4$ Pfund Geruchzucker werden mitsammen abgerührt, am Feuer gerührt bis es dick wird, und in diese ausgekühlte Massa, 8 Loth abgezogene mit einem Eierklar gestoßene Mandeln nebst 4 Döttern eingerührt, dann von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt. Hierauf wird eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Schüßel mit gefüllten Maschansker Aepfeln (wie vor) belegt, die Crem darüber gegeben, $^3/_4$ Stunden sehr kühl gebacken, und wie die vorige mit Zucker bestreut sammt der Schüßel zu Tische gegeben.

Portugiser-Aepfel.

10 Stück deutsche abgeschälte Maschansker muß man aushöhlen, in Mehl und aufgeklopfte Eier tunken, mit Semmelbröseln paniren, dann in heißem Schmalz gelb backen, mit beliebigem Eingesottenen füllen, und auf eine mit Butter bestrichene Anrichtschüßel auflegen.

Dann werden deutsche Maschansker-Aepfel mit Zucker und Wasser sehr dick gedünstet, passirt, in einen Weidling gegeben, mit 8 Eßlöffel feingestoßenen Zucker und von 8 Klar dem Schnee aufgerührt, und zwar so dick, daß der Löffel darin stehen bleibt. Diese Massa wird über die gefüllten Aepfel erhöht gegeben, mit Zucker gut bestaubt, $^1/_2$ Stunde in einer sehr kühlen Röhre gebacken dann sammt der Schüßel zu Tische gegeben.

Russische Aepfel.

Ein gehäuftes Tellervoll schwarzes geriebenes Hausbrot wird in 1/4 Pfund zerlassener Butter nebst 1/4 Pfund Zucker, einer ganzen feingeschnittenen Limonieschale, Gewürz Zimmt, Muskatnuß, Nelken etwas abgedünstet, ausgekühlt und in eine mit Butter ausgeschmierte mit Zucker ausgefähte Melonenform ein Theil von diesem Brot eingefüllt, welches man fest zusammendrückt, dann mit geschälten gebratenen Kastanien belegt, abermals mit etwas Brot beséht, dann ein mit Weinbeeren und Rosinen gemischtes Aepfelpirée darüber streicht. Hat man es abermals mit Brot bestreut, und mit Kastanien belegt, so wird es mit dem übrigen Brot gedeckt, fest zusammengedrückt 1/4 Stunde gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

Aepfel-Charlotten.

Abgeschälte in Spalten geschnittene deutsche Maschansker Aepfel muß man mit Zucker dünsten, passiren, dann von Semmeln oder von Milchbrot Messerrücken dünne Schnitten schneiden, in klärifirte Butter tunken, in eine mit Butter gut ausgeschmierte Sturzcasserole mit selben stehend übereinander geben und so die Casserole zusammenpassend ausfüttern. Die oben zubereitete Aepfelmassa wird eingefüllt, mit eben diesen Schnitten gut gedeckt, eine Stunde gelb gebacken, dann gestürzt, mit Zucker bestreut, oder mit einer aufgelassenen Marillen-Marmelade überzogen.

Sehr zierlich kann man selbe machen, wenn von Milchbrot, ein eben so großer Kreis, als der Boden der Sturzcasserole ist, geschnitten wird, dieser durch seine Mitte in acht Theile getheilt, die Theile in Butter sehr blaß gelb geröstet, dicht mit weißem Aepfelpirée überzogen, durch ein Skarnitzl zierlich mit einer Eierglacur aufdressirt, und etwas getrocknet werden, worauf man selbe mit beliebiger Marmelade verziert etwas troknen läßt, auch die gestürzten Aepfel-Charlotten auflegt, und zu Tische gibt.

Pisquit-Charlotten mit Rosmarinäpfeln.

Nachdem man 1 Pfund Zucker mit 1/2 Seitel Wasser schwer gekocht, geschälte Rosmarin-Aepfel in nette Spalten geschnitten und davon einige Stücke nebst den Saft einer ganzen Orange hineingeben hat, wird es so lange gekocht bis die Aepfel durchsichtig werden, worauf man sie auf ein Sieb auslegt, und so wiederholt mit den andern verfährt; dann wird eine reine und trockene Sturzcasserole mit französischen Pisquits ausgefüttert, so daß die glänzende Seite nach Außen kommt, und eine über der andern das Drittel deckt.

Mit diesen bereiteten Aepfeln wird der Boden ganz belegt, darauf Pisquit, mit Himbeer- oder Erdbeersaft angefeuchtet, dann wieder Aepfel, und sofort verfahren, bis die Casserole ganz voll ist, kurz vor dem Gebrauche etwas in die Röhre gestellt, damit sie warm werden, dann gestürzt und zu Tische gegeben.

Chokolade-Koch.

4 Loth Butter abtreiben, 4 Dötter, 4 Loth Zucker, eine Halbe in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel einrühren, durch eine Halbe Stunde rühren, dann 4 Loth geriebener Chokolade mit dem Schnee von 4 Klar leicht einmischen, 1/2 Stunde in Dunst sieden oder backen, dann stürzen, und mit Zucker bestreut anrichten.

Baumwoll-Koch.

Hiezu wird man 4 Eßlöffel voll Mehl mit 4 Döttern und einem Seitel kalter Milch fein abrühren, am Feuer rühren bis es dick wird, dann 1/4 Pfund Butter hineingeben und auskühlen lassen. In dieses Ausgekühlte werden 6 Loth Limoniezucker und 5 Dötter gegeben, 1/4 Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, eine Schüßel mit Butter ausgeschmiert, die Massa darauf gegeben, und 3/4 Stunden sehr kühl gebacken, bis es anfängt aufzuspringen, worauf man es mit Zucker bestreut sammt der Schüßel zu Tische gibt.

Cremkoch mit Pisquits.

2 Eßlöffel Mehl, 8 Eierdötter, 1 Seitel Obers, 1/4 ℔ Vaniglie-Zucker fein abrühren, und am Feuer so lange rühren, bis es dick wird, dann auskühlen lassen, und von 8 Klar den Schnee leicht einmischen.

Nun wird Eine Schüßel mit Butter ausgeschmiert, der Boden mit in Stücke geschnittenen Pisquits belegt, darauf die obige Massa eingefüllt, mit einer solchen Lage wie die untere ist, und dann mit ganzen Pisquits bedeckt, 1/2 Stund sehr kühl gebacken, und sammt der Schüßel servirt.

Limonie-Koch.

Zu diesem 1/4 Pfund Zucker auf einer Limonie abreiben, selben fein stossen, in einen Weidling nebst dem durchgeseihten Limonien saft geben, etwas abrühren, dazu 8 Eierdötter geben und das Ganze durch 1/2 Stunde rühren. Hat man dann von 8 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Melonenform eingefüllt, 1/2 Stunde sehr kühl gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Regie-Koch.

In 4 Loth zerlassener Butter werden 5 Loth feines Mehl auf der Platte anpassirt, bis es schäumt, dann mit 1 Seitel kochenden Obers abgerührt, und gut auskochen gelassen, bis es sich von der Casserole löst, worauf man es auskühlen läßt dann in 4 Loth abgetriebene Butter das Koch einrührt, und 11 Dötter, 1/4 Pfund Vaniglie-Zucker, und von 6 Klar den Schnee leicht einmischt. Nun wird ein Theil von der Massa in eine ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt, mit Marillenmarmelade bestrichene Pisquits in Vaniglie-Liqueur getunkt und die Massa damit belegt, worauf man die andere Hälfte der Massa darüber gibt, so 3/4 Stunden in Dunst kocht, dann stürzt, mit aufgelöster Marillen-Marmelade überzieht, und zu Tische gibt.

Gestürztes Marillen-Koch.

Zur Bereitung dieses muß man 2 Loth Butter abtreiben, 4 Loth Marillen-Marmelade, 3 Loth Zucker und 5 Dötter einrühren, so ½ Stunde rühren, dann von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, eine beliebige mit Butter ausgeschmierte Form mit Pisquit auslegen, die Massa einfüllen, ½ Stunde in Dunst sieden, dann stürzen und mit beliebigem Ueberguß anrichten.

Milchrahm-Koch mit Mandeln.

Wenn man ½ Pfund Mandeln mit einem Eierklar gegoßen, mit ¼ Pfund Zucker und 14 Döttern ½ Stunde gerührt, so wird eine halbe Maß Milchrahm mit 4 Eßlöffel Mehl zugleich eingerührt, von 12 Klar der Schnee leicht eingemischt, diese Massa in eine mit Butter ausgeschmierte Porzeleinschale eingefüllt, dann ½ Stunde kühl gebacken, mit Zucker bestreut und sammt der Schale zu Tische gegeben; oder in einem Tortenplattel gebacken und der Reif abgenommen.

Ordinäres Milchrahmkoch.

1 Seitel Milchrahm mit 3 Eßlöffel Mehl und 8 Eierdöttern, 6 Loth Limoniezucker gut abrühren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, in eine ausgeschmierte Casserole einfüllen, ½ Stunde kühl backen, dann mit Zucker bestreut anrichten.

Vaniglie-Koch.

Zu diesem muß man 1 Großseitel Obers mit 1 Eßlöffel voll Mehl fein abrühren, am Feuer rühren bis es kocht, dick ankochen lassen, dann auskühlen; worauf man 4 Loth Vaniglie-Zucker und 5 Dötter einrührt, von 5 Klar den Schnee leicht einmischt, in eine beliebige Form füllt, ½ Stunde in Dunst kocht, stürzt, und mit Erdbeerensaft übergoßen anrichtet.

Beschamele-Koch.

1 Seitel Obers läßt man kochend werden, nach welchem man 5 Loth Butter, 5 Loth Mehl und 5 Loth Geruchzucker

mitsammen abbröselt, in das kochende Obers einrührt, dick ankochen und auskühlen läßt. In dieses Ausgekühlte werden 5 Dötter eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, selbes gute 3/4 Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt, und mit Chokoladenüberguß angerichtet.

Wenn 4 Loth gestossene Mandeln in obige Massa eingerührt werden, so kann man selbe als Beschamele-Koch mit Mandeln geben.

Nuß-Koch.

1/2 Pfund frische abgezogene mit einem Eiweis gestossene Nüsse werden nebst 14 Döttern und 1/4 Pfund Geruchzucker in 12 Loth abgetriebene Butter eingerührt, so wie von 10 Eierklar der Schnee leicht eingemischt. Diese Massa nun wird in eine mit Butter gut ausgeschmierte Form eingefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gesotten oder gebacken, dann gestürzt, und mit Zucker bestreut angerichtet. Selbes kann auch mit Ueberguß gegeben werden.

Krebsen-Koch.

Zuerst muß man 1/4 Pfund Krebsbutter flaumig abtreiben, dann 2 abgeriebene Semmeln mit Milch netzen, am Feuer rühren, dann auskühlen lassen, und in die Krebsbutter einrühren, so wie auch 4 Loth gestossene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 4 harte passirte Eierdötter, 6 rohe Eierdötter, fein geschnittene Krebsschweifchen und Scheeren, von 6 Klar den Schnee leicht einmischen. Ist dann eine Form mit Krebsbutter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird die Massa eingefüllt, 1/4 Stunde in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüßel gestürzt, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Topfen-Koch.

In 1 Seitel Obers werden 2 Dötter und von 1/2 Liemonie der Saft gegeben, auf einen warmen Ort gestellt damit es zusammenrinnt. Ist dieses geschehen, so wird es auf ein Sieb ausgeleert, ausgedrückt, durchpassirt und in 1/4 Pfund abgetriebene Butter eingerührt nebst 4 Loth abgezo-

genen gestoßenen Mandeln, 7 Dottern; sowie von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter ausgeschmierte Form einfüllt, 1/4 Stunde in Dunst siedet, dann stürzt, und mit einem Salsenguß servirt.

Semmel-Koch.

Zu diesem werden 4 Loth abgeriebene Semmeln fein blattlicht geschnitten, mit Obers genetzt, am Feuer gerührt, daß es wie ein Koch wird, dann auskühlen gelassen, und in 1/4 Pfund abgetriebene Butter eingerührt so wie auch 1/4 ℔ Limoniezucker, 10 Dotter, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt. Diese Massa muß man in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, 1/2 Stunde in Dunst sieden, dann stürzen, mit beliebigem Ueberguß, oder wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut anrichten.

Zimmt-Koch.

1/4 Pfund unabgezogene mit einem Tuch abgeriebene Mandeln werden sehr fein gestossen, in 1/4 Pfund abgetriebene Butter nebst 1/4 Pfund Zucker 1/2 Kaffeelöffelvoll Zimmt, 8 Eierdottern eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, und in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, welche man 1/2 Stunde backen, oder in Dunst kochen läßt, mit beliebigem Guß überzieht, beim ersteren aber mit Zucker bestreut anrichtet.

Aufgelaufenes Kinds-Koch.

Nachdem man 4 Löffel Mehl mit 1 Seitel kalter Milch abgerührt, und am Feuer so lange gerührt hat, bis es kocht und dick wird, so läßt man es auskühlen, rührt 1/4 Pfund abgetriebener Butter, nebst 6 Dottern, 8 Loth Limoniezucker darein, so wie man von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischt. Ist dann diese Massa in eine ausgeschmierte Casserole eingefüllt, wird sie wie die vorige gebacken und angerichtet.

Weinkoch.

Zur Bereitung desselben muß man 3 abgeriebene Semmeln blattlicht schneiden, 1 Seitel Wein mit Zucker, Gewürz und Limonieschalen kochen, 1/3 davon einkochen lassen

dann abseihen, selbes über die Semmeln geben, am Feuer rühren und dann auskühlen lassen. Dieses wird dann in 1/4 Pfund abgetriebene Butter eingerührt, nebst 8 Döttern, 1/4 Pfund Orangenzucker, von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie die vorigen eingefüllt, gebacken und angerichtet.

Citronade-Koch.

Wenn man 1/4 Pfund geschälte Mandeln mit einem Eierklar fein gestoßen, selbe in 1/4 Pfund abgetriebene Butter nebst 6 harten, passirten Eierdöttern, 1/4 Pfund Limoniezucker, 8 rohen Döttern, 5 Loth fein geschnittener Citronade eingerührt, und von 5 Klar den Schnee leicht eingemischt hat, werden es wie die vorigen verfertiget.

Weichsel-Koch.

8 Loth Limoniezucker mit 8 Döttern 1/2 Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 6 Loth weißen Bröseln leicht einmischen, in ein Tortenplattel einfüllen, die eingesottenen Weichseln darauf geben, daß sie langsam versinken, sonst wie die vorigen verfertigen.

Mandel-Koch.

1/4 Pfund abgeschälte Mandeln werden fein gestoßen, in 1/4 Pfund abgetriebene Butter eingerührt, nebst einer halben in Milch geweichten gut ausgedrückten Semmel 1/4 Pf. Geruchzucker 10 Dötter, und von 10 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann wie die übrigen verfertigt.

Schaum-Koch.

Um selbes schmackhaft zu bereiten, muß man 1/4 Pfund beliebiger Marmelade mit 1/4 Pfund feingestoßenen Zucker abrühren, 8 Klar eines nach dem andern einrühren, eine Stunde so fort rühren, daß der Löffel darin stehen bleibt, dann auf eine mit Butter bestrichene Porzellain-Schüßel mit einem Löffel zierlich erhaben anrichten, und in einer sehr kühlen Röhre 1/2 Stunde backen.

Harlekin-Koch.

Die bekannte Beschamele-Massa wird in zwei Theile abgetheilt, und in den einen Theil 2 Zelteln Chokolade eingemengt.

Nachdem wird eine ausgeschmierte Form zuerst mit weißer Beschamele, dann mit der vorigen Schaummassa und über diese die mit Chokolade gemischte Beschamele eingefüllt, 3/4 Stunden in Dunst gesotten, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Haselnuß-Koch.

8 Loth Butter abtreiben, in selbe 6 Loth geschälte feingestoßene Nüsse einrühren, nebst 1/4 Pfund Zucker, 8 Döttern, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel damit anfüllen, 1/2 Stunde kühl backen, und wie die obigen anrichten.

Erdäpfel-Koch.

Auch hiezu muß man 10 Loth Butter flaumig abtreiben, 8 Dötter, 12 Loth Geruchzucker, 24 Loth passirte Erdäpfel einrühren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, und wie die obigen backen.

Erdäpfel-Koch mit Mandeln.

4 Stück mittlere gekochte und heiß passirte Erdäpfel in 6 Loth abgetriebene Butter nebst 24 Stück abgezogenen feingestoßenen Mandeln und 4 Döttern einrühren, von 4 Klar den festen Schnee leicht einmischen, und wie die obigen backen.

Erdäpfel-Koch ohne Butter.

Zu diesem wird man 3 Loth gestoßenen Limoniezucker mit 4 Döttern 1/2 Stunde rühren, 6 Loth heiß passirte Erdäpfel einrühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Kastanien-Koch.

In 4 Loth abgetriebene Butter werden 4 Loth gebratene passirte Kastanien eingerührt, nebst 4 Loth Zucker, 4 Döt-

tern; ½ Stunde so fort gerührt, dann von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, und wie die obigen gebacken.

Dötter-Koch.

In 10 Loth abgetriebene Butter 7 Loth Geruchzucker, 8 Dötter einrühren, dann in eine ausgeschmierte Porzelain-Casserole einfüllen, wie die übrigen backen, und sammt dieser Casserole mit Zucker bestreut zu Tische geben.

Butter-Koch.

Zu diesem ½ Pfund Butter flaumig abtreiben, in selbe 16 Dötter, 8 Loth Geruchzucker einrühren, sofort durch eine Stunde rühren, dann von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, in ein Tortenplattel einfüllen, ¾ Stunden backen, dann anrichten.

Limoniekoch mit Butter.

Auch hiezu ¼ Pfund Butter abtreiben, von ½ Limonie den Saft, 8 Dötter, 6 Loth Limoniezucker einrühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen und wie das andere verfertigen.

Crem-Koch.

4 Löffel Mehl, 10 Dötter, ¼ Pfund Vaniglie-Zucker, eine Halbe kalten Obers werden mitsammen abgerührt und am Feuer gerührt bis es dick wird, dann auskühlen gelassen, von 10 Klar der Schnee leicht eingemischt, und wie das vorige gebacken und angerichtet.

Glacirte Crem mit Pfirsichen.

Wenn man 1 Löffel Mehl mit 1 Seitel Obers, 10 Dottern, ¼ Pfund Vaniglie zucker abgerührt und am Feuer gerührt hat, bis es dick geworden, so läßt man es auskühlen, und mischt von 10 Klar den Schnee leicht ein. Dann wird mit abgeschälten von Kernen ausgelösten Pfirsichen der Boden einer dazu bestimmten Schüßel belegt, die obige Cremmassa darüber gefüllt, dicht mit Zucker bestreut, und in der Röhre ½ Stunde kühl gebacken.

Pisquit mit Crem.

12 Loth gebackenes Pisquit wird in Würfeln geschnitten, und auf eine mit Butter bestrichene Schüßel erhaben darauf gegeben. Dann muß man ½ Seitel Obers, 5 Eierdötter, und 4 Loth Vaniegliezucker mitsammen absprudeln, und Löffelweise über das Pisquit geben, mit Marmelade überziehen, dann von 5 Eierweiß einen festen Schnee schlagen, 10 Loth feingefähten Zucker darein mischen, und in fünf Theile abtheilen. Vier Theile davon werden gefärbt, und zwar mit Chokolade, Spinattopfen, Alkermessaft und der letzte mit Orangenschalensaft. Nun wird jeder in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt, und über das Pisquit in schönen Formen aufdressirt, ½ Stunde in kühler offener Röhre trocknen gelassen, dann sammt der Schüßel zu Tische gegeben.

Crem mit spanischer Windkruste.

Eine Halbe Obers, welches man mit 2 Löffel Mehl, 15 Eierdöttern und ¼ Pfund Vaniegliezucker fein abgerührt hat, wird in eine dicht mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, ½ Stunde langsam in Dunst gekocht, auf die dazu bestimmte Schüßel gestürzt, und wenn es ausgekühlt ist, mit Marillen-Marmelade überzogen.

Von ¼ Pfund Zucker und 4 Eierklar wird man eine spanische Windmassa verfertigen, selbe darüber geben, durch eine Spritze beliebige Desseins aufdressiren, und bei offener Röhre trocknen.

Kaffee-Souflée.

1 Seitel kalten guten Oberskaffee muß man mit 6 Loth Mehl fein abrühren, 2 Dötter, 2 ganze Eier, und 12 Loth Zucker darein geben, und so lange am Feuer rühren bis es dick wird, worauf man 6 Loth Butter darein rührt, und selbes auskühlen läßt. Dann werden 8 Dötter und von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, das Ganze in eine gut ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form oder Tortenplattel eingefüllt, ¾ Stunden kühl gebacken, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kaffeegeschmack-Soufleé mit spanischem Windaufputz.

Hiezu wird 1/4 Pfund Kaffee gebrannt, sogleich in ein Großseitel kochenden Obers gegeben, zugedeckt und bei Seite gestellt. Wenn es kalt ist, wird das Obers durch ein Tuch geseiht, und damit ein Koch wie oben verfertiget, eingefüllt und 1/4 Stunde gebacken; dann wird spanische Windmassa durch eine Spritze in beliebigen Dessains aufdressirt, noch 1/2 Stunde kühl gebacken, der Reifen weggenommen und sammt dem Plattel angerichtet.

Orangenblüthen-Souflée.

Wenn man 6 Loth Mehl nebst 2 Dottern, 2 ganzen Eiern und 1 Seitel Obers fein abgerührt, dazu 1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund Zucker gegeben hat, wird selbes am Feuer gerührt bis es dick ist, dann auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, dann werden 4 Dotter, 1 Eßlöffel voll gestoßene Orangenblüthen eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, selbes in einer ausgeschmierten Silber- oder Porzelainschüßel oder Casserole 3/4 Stunden kühl gebacken und sammt dieser Casserole mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Holländer-Thee-Souflée.

Zu diesem wird 1 Kaffeelöffel Holländerthee in 1 Seitel kochendes Obers gegeben, zugedeckt bei Seite gestellt; wenn selbes kalt ist, durch ein Tuch geseiht, dann 4 Loth Mehl, 3 Dotter, 1 ganzes Ei in eine Casserole gegeben, der Holländerthee darein fein abgerührt, 5 Loth Butter und 1/4 Pfund Zucker dazu, am Feuer gerührt, bis es dick wird, worauf man es auskühlen läßt, 4 Dotter einrührt, von 4 Klar den Schnee leicht einmischt, einfüllt, und wie das obige backt.

Mandel-Maccaroni-Souflée.

4 Loth Mehl werden mit einem Seitel kalten Obers abgerührt, am Feuer gerührt bis es kocht und dick wird, dann auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird 1/4 Pfund

Butter abgetrieben, dieses Koch theilweise nebst 2 Stück feingestoßenen bittern Mandeln, 10 Dottern und 1/4 Pfund Zucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, 4 Loth Mandel-Maccaroni etwas überschnitten und unter diese Massa gemischt, welche man einfüllt und backt wie das obige.

Karmelzucker-Souflée.

4 Loth Zucker werden gäh ins Wasser gegeben, gleich herausgenommen in einer Casserole gelb schaumig werden gelassen, ohne jedoch umzurühren, dann einige Löffel weiches Wasser darauf gegeben und auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es mit 1 Seitel kalten Obers gemischt, mit 4 Loth Mehl, 3 Dottern, und 2 ganzen Eiern fein abgerührt, 6 Loth Butter, 1/4 Pfund Zucker am Feuer dazu gerührt bis es dick ist, wornach man es wieder auskühlen läßt, 6 Dotter einrührt, von 5 Klar den Schnee leicht einmischt, dann mit Butter eine Melonenform ausschmiert und mit Mehl ausfäht. In dieser wird die Massa gute 3/4 Stunden in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüßel gestürzt, dann etwas Schaumkoch in eine Spritze eingefüllt, der Länge nach Streifen darüber dressirt, einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen und dann angerichtet.

Omelette-Souflée.

Man muß mit einem Eßlöffel voll gestoßenen Zucker 4 Dotter flaumig rühren, dazu von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, auf eine Fridatten-Pfanne einige Löffel heiße klärifirte Butter geben, heiß werden lassen, und die Hälfte von dieser Massa eingießen. Wenn es auf der untern Seite eine Haut bekommt, muß man es auf eine dazu bestimmte Schüßel stürzen, mit aufgelöstem Eingesottenen überstreichen, die andere Hälfte der Massa ebenso behandeln und auf das Gefüllte von der Fridatten-Pfanne abglitschen lassen, so daß sie sich decken, worauf das Ganze 1/4 Stunde in der Röhre gebacken, und sammt der Schüßel mit Zucker bestreut angerichtet wird.

Omelette-Souflée auf englische Art.

Die Massa hierzu wird von 8 Eiern genommen, die Dötter mit 2 Löffel voll Zucker gerührt, darein von 8 Klar der Schnee eingemischt, ein viertel Theil davon auf der Fridattenpfanne wie oben gebacken, dann gestürzt, dicht mit Vaniegliezucker bestreut, und 1 Löffelvoll Maraschino-Rosoglio darüber gegeben. Mit den andern 3 Theilen wird wie mit den Obigen verfahren, dann übereinander gedeckt, eine kleine 1/4 Stunde in die Röhre gestellt, mit Zucker bestreut, sammt der Schüßel zu Tische gegeben.

Pisquit-Souflée.

Nachdem man 1/2 Pfund Vaniegliezucker mit 12 Döttern durch 1/2 Stunde gerührt, dann 4 Loth Mehl und von 12 Klar den Schnee leicht eingemischt, und 1/2 Seitel Schlag-Obers zu Schaum geschlagen und ebenfalls leicht darein eingemischt hat, wird es dann in kleine Papierkapseln 2/4 voll angefüllt, dicht mit Zucker bestreut, dann auf einem mit Papier gedeckten Blech, 1/4 Stunde kühl gebacken, und sammt den Papierkapseln auf eine mit einer Serviette gedeckten Schüßel angerichtet.

Champagner-Chaudeau-Auflauf.

Zur Bereitung desselben muß man 1/2 Seitel Champagner mit 4 Loth Zucker zugedeckt heiß werden lassen, in einen glasirten Topf 5 Eierdötter geben, und den Champagner auf der heißen Platte in selbe einsprudeln, bis er dick wird und steigt, dann so lange abseits sprudeln bis er kalt ist, worauf 2 Loth abgetriebene Butter und 3 Dötter in dieses eingerührt, von 3 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann eine Form mit Butter ausgeschmiert und mit gefüllten Pisquits ausgelegt wird. Die Hälfte von diesem Chaudeau wird nun hineingegeben, mit gefüllten Pisquits abermals belegt und die andere Hälfte der Massa dann vollends daraufgegeben, eine viertel Stunde in Dunst gekocht und einige Minuten in die Röhre gestellt, dann gestürzt, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kaiserwandel mit Chaudeau.

In ½ Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 8 Dötter eingerührt, 8 Loth feingestoßenen Limoniezucker, 4 Löffelvoll kalten Obers, 10 Loth Mehl eingerührt, von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt, und nachdem man die dazu bestimmten Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht hat, dieselben über halbvoll angefüllt; worauf sie ¼ Stunde in der Röhre gebacken, gestürzt, heiß auf eine Schüßel gehäuft angerichtet, und ein Chaudeau darüber gegeben wird.

Markwandeln

8 Loth abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar fein gestossen, 8 Loth Liemoniezucker, 6 Eierdötter ½ Stunde mitsammen gerührt, dann wird 8 Loth frisches Mark nebst 4 Loth Citronade würflicht geschnitten, und darein von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt.

Sind die Wandeln mit fein ausgewalktem Butterteig ausgefüttert, so wird die Massa eingefüllt, gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Brösel-Wandeln.

Nachdem man 6 Loth Butter abgetrieben, in diese 16 Dötter und 12 Loth Limoniezucker eingerührt, von 8 Klar den Schnee mit weißen Semmelbröseln eingemischt hat, wird die Massa in die mit Butter ausgeschmierten mit Mehl ausgefähten Wandeln eingefüllt, ¼ Stunde gebacken, dann gestürzt und ebenfalls mit Zucker bestreut angerichtet.

Burgunder-Schnitten.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art: 8 abgeriebene Kaisersemmel werden in Messerrücken dicke Blätter geschnitten, in der Röhre mit heißer klärisirter Butter gelb geröstet, mit Eingesottenem bestrichen mit einem zweiten Semmelblattel bedeckt, und damit der Boden einer ausgeschmierten Casserole belegt. Ist dieses mit Wein-

beeren und Rosinnen nebst stiftlicht geschnittenen Wandeln, fein geschnittener Citronade bestreut, so kommt darauf wieder eine Lage von Semmeln, und so wird wiederhohlt verfahren, bis es ganz voll ist. Dann wird eine Halbe Burgunder Wein mit 12 Loth Zucker, Limonieschalen, Gewürznelken, Zimmt und Muskatnuß zugedeckt kochend werden gelassen, und abseits gestellt. Wenn sie ausgekühlt und abgeseiht ist, wird sie mit 8 Döttern abgesprudelt, darüber gegeben, 1/2 Stunde gebacken, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Blanc manger = Pudding.

1 Maß Obers mit 1/2 Pfund fein gestoßenen Mandeln und einem Stängel Vaniglie auskochen, seihen und auskühlen; 1 Eßlöffel Mehl mit 24 Döttern abrühren 1/2 Pfund Vaniglie = Zucker und dieses Obers mitsammen absprudeln, dieses dann in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, 3/4 Stunden in Dunst sieden, dann stürzen und einen Salsenguß darüber geben.

Kaiser=Pudding.

Auch hier muß man 1/4 Pfund Butter flaumig abtreiben, 6 Loth abgezogene mit einem Eierklar fein gestoßene Mandeln einrühren, nebst 7 Döttern und 6 Loth Limoniezucker, so durch 1/2 Stunde rühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, 1/2 Stunde in Dunst kochen, dann stürzen und mit Chaudeau überzogen anrichten.

Spanischer Windpudding.

Hat man von 8 Klar den Schnee mit 1/2 Pfund Vaniglie = Zucker leicht durchgemischt, selbes in eine mit Butter bestrichene Melonenform eingefüllt, und mit einem Flußpapier zugedeckt, so wird es 1/4 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, und mit einer aufgelösten Ribisel = Gelée überzogen.

Blump=Pudding.

Von 6 Loth Geruchzucker und 6 Döttern muß man ein Pisquit rühren, von 6 Klar den Schnee mit 8 Loth Mehl

leicht einmischen, das Ganze in eine ausgeschmierte Bischofform einfüllen, gelb backen, stürzen, und auskühlen. Hat man es dann in klein fingerdicke Blätter geschnitten, den Boden einer ausgeschmierten Sturzkasserole damit belegt, und 1 Seitel Obers mit 8 Döttern und 4 Loth Zucker abgesprudelt, so werden von diesem einige Löffeln über das Eingelegte gegeben, selbes mit feingeschnittener Citronade, Rosinen und Weinbeeren bestreut, dann abermals mit diesen Pisquits belegt, und so wiederhohlt verfahren, bis die Casserole voll ist, worauf man das Abgesprudelte darüber gibt, 3/4 Stunden in Dunst siedet, dann stürzt, und ein Chaudeau darüber gibt.

Englischer Blump-Pudding.

Um selben schmackhaft zu bereiten, wird man 1/4 Pfund Butter flaumig abtreiben, 12 Dötter, und 1/4 Pfund Limonienzucker einrühren, durch 1/4 Stunde rühren nebst 1 Eßlöffel Ruhm, 1/4 Pfund fein würflicht geschnittenem Mark, 8 abgeriebenen fein würflicht geschnittenen mit Obers genetzten Kaisersemmeln, Rosinen und Weinbeeren, von 12 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf die Massa in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, darüber entweder ein rothes Chaudeau oder Himbeeren-Marmelade gegeben und angerichtet wird.

Omelette-Pudding.

Von 3 Eiern werden Fridatten gemacht, gebacken, sodann in fingerbreite Streifen geschnitten, gäh in heißem Schmalz gebacken, dann in einer Halbe kochenden Obers dick ankochen gelassen, und ausgekühlt. Hat man dann in 4 Loth abgetriebene Butter 3 Dötter, 1 ganzes Ei nebst den ausgekochten Fridatten, 1/4 Pfund Vaniglizucker eingerührt, und von 3 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird eine mit Butter bestrichene mit Mehl ausgefähte Sturzkasserole mit einem abgetriebenen Nokerlteig Messerrücken dick ausgefüttert, diese Massa eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken, dann gestürzt und mit Vaniglizucker bestreut servirt.

Gewürz-Pudding.

Hiezu muß man 8 Loth Butter abtreiben, dann 1/2 ℔ Mandeln sammt den Schalen abwischen und fein stossen, selbe in diese Butter nebst 12 Loth Vanigliezucker, 10 Dottern, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, feingeschnittene Limonieschalen einrühren, 4 Tafeln geriebener Chokolade und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf dann eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit stiftlicht geschnittenen Mandeln zierlich ausgelegt, und die Massa eingefüllt wird. So läßt man es eine Stunde in Dunst kochen, stürzt es dann, gibt um den Rand ein Burgunder-Chaudeau und richtet es an.

Schmankerl-Pudding.

Wenn man ein Teller voll Schmankerln in 1/2 Seitel kochendes Obers eingerührt, und sehr dick ankochen gelassen hat, werden sie ausgekühlt, darein 10 Dötter, und 1/4 ℔ Vaniglie-Zucker eingerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, und selbes in eine mit Butter ausgeschmierte mit in Dreiecke geschnittenen Schmankerln zierlich ausgelegte Melonenform eingefüllt, 1/2 Stunde im Dunst gebacken, dann gestürzt, und entweder eine Orangen- oder Vaniglie-Crem herum gegeben und servirt.

Mandelpudding mit Maraschino.

In 1/4 Pfund flaumig abgetriebene Butter wird 1/4 Pfund sammt den Schalen fein gestoßene Mandeln, nebst 1/4 ℔ Zucker, 10 Dottern, und einem Gläschen-Maraschino eingerührt, 1/2 Stunde sofort gerührt, dann eine Handvoll gebröckelte Schmankerln nebst dem Schnee von 6 Klar leicht eingemischt, und in eine ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt. In selber wird es 1/2 Stunde in Dunst gekocht, gestürzt, und entweder mit Salsenguß oder mit Chaudeau gegeben.

Pisquit-Pudding.

Zu diesem muß man 12 Loth Limoniezucker mit 10 Dottern 3/4 Stunden rühren, von 5 Klar den Schnee mit 5

Loth Pisquit-Mehl zugleich einmischen und in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Melonenform die Hälfte von dieser Massa einfüllen. Hat man dann eine Oblatte etwas kleiner als die Form ist, geschnitten, und mit Eingesottenem dicht bestrichen, so wird selbe auf die eingefüllte Massa aufgelegt, die andere Hälfte der Massa darüber gegeben, 3/4 Stunden in Dunst gebacken, gestürzt, und mit Marillen-Ueberguß oder Chaudeau angerichtet.

Piskoten-Pudding.

Man bestreicht 1/4 Pfund mittelfeine Piskoten auf der untern Seite mit Marillen-Marmelade, legt sie zu Zweien auf einander, und sprudelt dann 6 Loth Vaniglie-zucker, 1 Großseitel Obers und 9 Dötter zusammen ab, worin dann die Piskoten getunkt, in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Melonenform eingelegt, das übrige Abgesprudelte darübergegeben, und dann 3/4 Stunden in Dunst gebacken werden, worauf man sie stürzen, und einen Salsenguß oder Chaudeau darüber geben wird.

Gebackener Mandelpudding.

In 1/4 Pfund flaumig gerührte Butter werden 1/4 Pfund abgezogene mit 2 Eierklar gestoßene Mandeln nebst 1/4 ℔ Vaniglie-Zucker und 8 Dottern eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, diese Massa, in eine ausgeschmierte Melonenform eingefüllt, 1/2 Stunde kühl gebacken, gestürzt, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Krebs-Pudding.

4 Loth Krebs-Butter zerlassen, in diese 4 Eßlöffel voll Mehl geben auf der heißen Platte schaumig werden lassen, dann mit 1 Seitel kochenden Obers abrühren bis es sich von der Casserole löst. In diese ausgekühlte Massa werden 9 Dötter, 1/4 ℔ Zucker, feingeschnittene Krebsschweife und Scheeren eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, dieses dann in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt, wo man es

gute 3/4 Stunden in Dunst sieden läßt, dann stürzt, um den Rand der Schüßel eine Orangen-Crem gibt, dann anrichtet.

Krebs-Pudding mit kleinem Ragout.

Wird ganz so wie der obige verfertiget, nur statt des Zuckers kommen feine grüne blanchirte Erbsen oder Spargelköpfchen nebst abgekochten fein würflicht geschnittenen Brieseln, etwas Salz zum Einrühren, und um den Rand der Schüßel wird ein kleines legirtes Ragout gegeben.

Gerstel-Pudding.

Von einem Ei ein gewöhnliches Gerstel reiben, in 1 Seitel kochende Milch dick ankochen lassen, 6 Loth Butter, darein rühren, auskühlen lassen. Hat man dann 7 Dötter 1/4 Pfund Vaniglie-Zucker eingerührt, von 7 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, und darüber ein Chokoladeüberguß gegeben.

Brandteig-Pudding.

Wird von 1/2 Pfund Massa ein Brandteig gemacht, in eine Spritze eingefüllt, in heißes Schmalz kleine Nockerln eingeschnitten, blaßgelb ausgebacken, mit einem Packlöffel herausgenommen. Dann wird 1/4 Pfund Butter abgetrieben, 10 Dötter, 1/2 Pfund Geruchzucker in diese eingerührt, 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, zugleich aber auch die verfertigten Nockerln, selbes in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, 1/2 Stunde in Dunst gebacken, gestürzt, und ein Ribiselguß darüber gegeben.

Erdäpfel-Pudding.

Hiezu 1/4 Pfund Butter abtreiben 1/4 Pfund passirte Erdäpfel nebst 6 Loth Limoniezucker und 12 Döttern einrühren, von 10 Klar den Schnee einmischen, selbes in eine ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, 1/2 Stunde in Dunst backen, stürzen, und einen Burgunder-Chaudeau dazugeben.

Semmel-Pudding.

Die Bereitung dieses geschieht auf folgende Art: 1/4 Pfund abgeriebene Semmeln werden fein blattlicht geschnitten, mit Milch oder Obers genetzt, am Feuer zu einem Teig gerührt, ausgekühlt. In 1/4 Pfund abgetriebene Butter muß man die Semmeln, 1/4 Pfund Geruchzucker, 10 Eierdötter einrühren, von 6 Klar den Schnee, 4 Loth Weinbeeren, eben so viel Rosinen, 4 Loth fein nudlicht geschnittene Citronade und 4 Loth stiftlicht geschnittene Mandeln einmischen, das Ganze in einer ausgeschmierten beliebigen Form, welche mit stiftlicht geschnittenen Pistazen, ausgestochener Citronade, Weinbeeren und Rosinen zierlich ausgelegt ist, 1/2 Stunde in Dunst backen, dann stürzen und um den Rand ein Chaudeau geben.

Französischer Blätterpudding.

Zu diesem wird man 1/4 Pfund Geruchzucker mit 7 Dottern 1/2 Stunde flaumig rühren, 5 Loth Mehl, von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, dann 2 Backbleche mit Butter bestreichen.

Nun werden nach der Größe der dazu bestimmten Sturzkasserole runde Flecken von dieser Massa auf das Blech aufgestrichen, kühl blaßgelb gebacken, dann erst passend für die obenerwähnte Casserole beschnitten.

Ist die Casserole mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so muß man ein Blatt mit der glänzenden Seite zum Boden der Casserole legen, mit einer aufgerührten Faumkoch-Massa von 6 Loth Fingerdick überstreichen, mit einem zweiten Blattel zudecken und so wiederholt verfahren, dann die letzte Lage mit dem Sechsten decken, wo es dann 1/4 Stunde in Dunst gebacken, gestürzt, und mit einem Erdbeerensaft übergossen und angerichtet wird. Auch kann Chaudeau darüber gegeben werden.

Uebergüsse für Mehlspeisen.

Chaudeau.

1 Seitel guten Wein, 12 Loth Geruchzucker kochend werden lassen, 1/4 Stunde vor dem Gebrauche in einen glacirten drei halbe Topf 12 Eierdöttr einschlagen, mit einem Sprudler diesen kochend heißen Wein einsprudeln, auf der heißen Platte sprudeln bis er steigt und dick wird, dann zu seinem Gebrauch nehmen.

Burgunder-Chaudeau.

Wird 1 Seitel Burgunder-Wein genommen, mit 1/2 Pfund Zucker, Zimmt und Gewürznelken kochend werden gelassen, abgeseiht, mit 12 Eierdöttern wie oben abgesprudelt. Wenn er seine gehörige Dicke hat, kommen einige Tropfen Alkermessaft hinein, um die frühere Farbe wieder zu erhalten.

Wasser-Chokolade-Übergüsse.

Wenn man 1/2 Seitel Wasser mit 1/4 Pfund Zucker gekocht hat, daß er die Dicke wie Syrup erhält, so werden 2 Tafeln Vaniglie- und 1 Tafel doppelt gebrannter Zuckerbäcker-Chokolade damit aufkochen gelassen und zum Gebrauch genommen.

Chokolade-Crem.

Hierzu werden 2 Tafel Vaniglie- und 1 Tafel Zuckerbäcker-Chokolade ebenso wie oben gekocht, mit 5 Eierdöttern und 1 Großseitel Obers gemischt, am Feuer gesprudelt bis es dick ist, dann wie die übrigen verwendet.

Haselnuß-Crem.

1/4 Pfund ausgelöste Haselnußkerne werden fein gestoßen, dabei mit Obers etwas genetzt, dann mit 1 Großseitel Obers etwas aufkochen gelassen, durch ein Tuch ge-

seiht, 5 Eierdötter und 6 Loth gestoßenen Zucker hineingegeben, wie die übrigen abgesprudelt und gleich zum Gebrauche genommen.

Bittere Mandel-Crem.

Werden 10 Stück süße und 2 Stück bittere Mandeln abgeschält, gestoßen, und wie oben ausgefertigt.

Kaffee-Crem.

1 Seitel guten Obers-Kaffee muß man mit 5 Döttern und 1/4 Pfund Zucker am Feuer sprudeln, bis es dick wird, dann gleich über die Speise geben.

Karmel-Crem.

Man läßt 6 Loth Karmel-Zucker mit 3 Löffel voll Wasser kochen bis es zu schäumen anfängt, und eine schöne lichtbraune Farbe erhält, dann werden 3 Löffel voll warmes weiches Wasser darauf gegeben, auflösen und auskühlen gelassen, mit 1 Seitel Obers, 5 Döttern und 3 Loth Zucker gemischt und wie die obigen verfertigt.

Orangen-Crem.

Wird auf 1/4 Pfund Zucker die Schale von einer Orange abgerieben, in ein Seitel Obers nebst 5 Döttern gegeben, verfertiget und verwendet wie die obigen.

Vaniglie-Crem.

5 Dötter, 1 Seitel Obers 4 Loth Vanigliezucker mischen und wie die vorigen verfertigen.

Früchten-Überguß.

Eine verfertigte Marmelade wird mit einigen Löffelvoll lauwarmen Wassers einige Minuten vor dem Gebrauch auflösen gelassen, und dann verwendet.

Ribisel-Kuchen.

Nachdem man 1/4 Pfund Butter recht flaumig gerührt, 6 Dötter, 12 Loth Geruchzucker 1/2 Stunde gerührt, und

von 6 Klar den Schnee, 6 Löffel voll weißer Bröseln leicht eingemischt hat, wird eine Kaffeetasse abgerebelter Ribiseln mit feingestoßenem Zucker gemischt, mit dieser Massa leicht vermengt in ein ausgeschmiertes mit Mehl ausgefähtes Tortenplattel eingefüllt, sehr kühl gebacken und kalt angeschnitten.

Braune Weichselkuchen.

Man wird ½ Pfund Mandeln mit einem Tuch rein abwischen, fein stoßen, und fähen, selbe mit ½ Pfund Geruchzucker, 16 Döttern durch ¾ Stunden rühren, von 12 Klar den Schnee mit 5 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß leicht einmischen. Hierauf werden von spanischen Weichseln die Kerne mittelst einer Nadel ausgelöst, die Weichseln dicht mit Zucker bestreut, geschwungen, leicht in diese Massa eingemischt, sodann wie die obigen gebacken und zu Tische gegeben.

Weichsel-Kuchen mit Mehl und Butter.

½ Pfund Butter flaumig rühren, selbe mit 10 Döttern und ½ Pfund Limoniezucker durch ½ Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit ½ Pfund Mehl leicht einmischen, die Weichseln wie oben auslösen, einmischen, und ebenso backen.

Kirschenkuchen mit Mandeln und Bröseln.

¼ Pfund geschwellte Mandeln werden mit einem Eierklar gestoßen, mit ¼ Pfund Geruchzucker und 10 Eierdöttern ½ Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee mit 3 Loth weißer Bröseln leicht eingemischt, so wie eine Kaffeetasse von Kerne ausgelöster schwarzer Kirschen; diese Massa eingefüllt und gebacken wie die vorige, dann kalt mit Zucker bestreut.

Stachelbeeren- (Agras-) Kuchen.

Zu diesem muß man ¼ Pfund Geruchzucker mit 6 Döttern flaumig rühren, von 4 Klar den festen Schnee mit 5 Loth weißen Bröseln leicht einmischen, eine Kaffeetasse

ausgelöster mit Zucker bestreuter Stachelbeeren einmengen und wie die obigen einfüllen und backen.

Kirschenkuchen mit Mandeln und Mehl.

Zu diesem werden 4 Loth abgezogene Mandeln mit dem Saft von einer halben Limonie beim Stoßen genetzt, selbe in 1/2 Pfund abgetriebene Butter mit 12 Loth Geruchzucker und 8 Döttern gegeben, 1/2 Stunde gerührt, 14 Loth Mehl, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, ein Teller voll aufgelöster Kirschen eingemengt, dann eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

Weintraubenkuchen.

Wenn man 4 Loth abgezogene mit Eierklar genetzte feingestoßene Mandeln in 1/4 Pfund abgetriebene Butter nebst 1/4 Pfund Geruchzucker, 8 Döttern eingerührt, und selbes 1/2 Stunde gerührt, sowie von 3 Klar den Schnee mit 3 Loth Bröseln leicht eingemischt hat, wird auch eine Kaffeetasse voll abgerebelter Weintrauben leicht eingemischt, die Massa eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

Marillenkuchen mit Pisquit-Massa.

Zur Bereitung derselben wird man 1/2 Pfund Geruchzucker mit 12 Döttern 1/2 Stunde rühren, von 12 Klar den Schnee mit 12 Loth Mehl in selbe leicht einmischen, die Marillen in Scheiben schneiden, dicht mit Zucker bestreuen, schwingen, leicht in die Massa einmischen, diese dann einfüllen und backen wie die übrigen.

Marillenkuchen mit Mandelmassa.

1/4 Pfund abgezogene Mandeln werden mit Eierklar genetzt, gestoßen, in 1/4 Pfund abgetriebene Butter nebst 1/4 Pfund Geruchzucker eingerührt, durch 1/2 Stunde gerührt, dann von 4 Klar der Schnee, 2 Loth Bröseln, eine Kaffeetasse in Zucker geschwungener Marillen-Spalten leicht eingemischt, diese Massa eingefüllt und gebacken wie die vorigen.

Mandel-Torte.

Man gibt ein halb Pfund abgezogene Mandeln in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben, dann werden selbe mit einem Tuch getrocknet, feingestoßen, dabei mit 4 Eierklar genetzt, und wenn man sie mit 12 Loth fein gestoßenem Geruchzucker und 16 Döttern durch ¾ Stunden gerührt hat, von 6 Klar der Schnee mit 1 Loth Pisquit-Mehl leicht eingemischt. Dann wird ein ausgeschmiertes Tortenplattel mit der Massa halbvoll angefüllt, sehr kühl gebacken, wenn sie ausgekühlt ist, der Reifen abgenommen, mit Eierglacur zierlich aufdressirt, oder mit einer beliebigen Glacur überzogen, dann mit Früchten nett belegt.

Brot-Torte.

Ein halb Pfund Geruchzucker, ein viertel Pfund nicht abzogene gereinigte Mandeln werden fein gestoßen und gefäht, dann eben so viel abgezogene Mandeln mit 2 Eierweis gestoßen, mit einem halben Pfund Geruchzucker und 16 Döttern gemengt, ein halbe Stunde flaumig gerührt, 4 Loth geriebenes Hausbrot mit einem Löffel voll Ruhm oder Liqueur genetzt, eine Messerspitze voll Zimmt, Muskatnuß, Vaniglie, 2 Tafeln geriebener Chokolade eingerührt, und von 8 Klar der feste Schnee leicht eingemischt. Dieses wird in ein Tortenplattel wie oben eingefüllt und gebacken.

Schwarze Torte.

Es wird ein halb Pfund abgetriebene Butter mit 9 Eierdöttern und 1 Pfund Geruchzucker eine halbe Stunde gerührt. Wenn dann ein halb Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen und gefäht, 1 Pfund feiner Chokolade etwas weich werden gelassen, mit einem Walker zerdrückt, 9 Loth Mehl dazu gegeben und dieses zusammen abgebröselt ist, wird der Schnee von 9 Eierklar in die obige erstere Masse eingemischt, die gemischte Chokolade in selbe theilweise nachgerührt, und dann in ein mit Butter ausgeschmiertes Tortenplattel fingerdick eingefüllt und gebacken.

Von dieser angegebenen Massa werden nur 3 Blätter gebacken, jedes mit Marillen oder Himbeermarmelade gefüllt, aufeinander gegeben und mit Chokolade-Glacur überzogen.

Butter-Torte.

Hiezu muß man 16 Dötter in 1 Pfund abgetriebene Butter nebst 1 Pfund Geruchzucker einrühren, selbes eine halbe Stunde rühren, dann von 12 Klar den Schnee mit 1 Pfund Mehl leicht einmischen, und das Ganze auf 2 Blätter abtheilen, und backen. Ist es dann mit Eingesottenem gefüllt und übereinander gegeben, so wird es mit Marillen-Marmelade ganz überzogen, in einem Wärmekasten getrocknet, dann mit einer Wasserglacur überzogen und abermals trocknen gelassen.

Sand-Torte.

Zu dieser muß man ein halb Pfund Butter abtreiben, darein ein halb Pfund Geruchzucker nebst 7 Döttern, den Saft von einer halben Limonie einrühren, ein halb Pfund Pisquit-Mehl mit dem Schnee von 6 Eierklar leicht einmischen, und dieses dann in ein ausgeschmiertes Tortenplattel einfüllen. Hat man es dann eine Stunde recht kühl gebacken, und mit Eierglacur überzogen, so wird es mit stiftlicht geschnittenen Mandeln bestreut und getrocknet.

Orangen-Torte mit Butter.

12 Loth Zucker werden auf einer Orange abgerieben, selbe in ein viertel Pfund abgetriebene Butter, nebst dem Saft von der Orange, 8 Döttern, 10 harten passirten Eierdöttern eingerührt, von 2 Eierklar der Schnee mit 4 Loth Mehl eingemischt, sodann aber eingefüllt, sehr kühl gebacken und glacirt.

Orangen-Torte ohne Butter.

Um selbe zu bereiten muß man drei viertel Pfund Zucker auf 3 Orangen abreiben, dann 1 Pfund abgezogene

Mandeln mit dem Orangensaft netzen und stoßen, selbes in den Zucker nebst 24 Döttern geben, drei Viertel Stunden rühren, von 12 Klar den festen Schnee leicht einmischen, dann selbes einfüllen, sehr kühl und langsam backen, und glaciren.

Nuß-Torte mit Butter.

Zu dieser muß man 12 Loth abgeschälte Nüsse mit einem Eierklar netzen, sehr fein stoßen, in ein halb Pfund abgetriebene Butter nebst ein halb Pfund Zucker, 6 Döttern, ein halb Pfund Mehl und etwas Zimmt einrühren, dann einfüllen, drei Viertel Stunden backen und glaciren.

Nuß-Torte ohne Butter.

Ein Viertel Pfund ausgelöster Hasel- und eben so viel gewöhnlicher Nüsse werden sehr fein gestoßen, mit einem halben Pfund Geruchzucker und 12 Döttern eine halbe Stunde gerührt, 4 gebrannte und gestoßene Körner Kaffee, eine Tafel geriebener Chokolade dann von 6 Klar der Schnee eingemischt. Nun wird selbes in 2 Blättern gebacken, dann mit Eingesottenem gefüllt, mit spanischer Windmassa aufgeputzt, und trocknen gelassen.

Holländer-Torte.

In ein halb Pfund abgetriebene Butter werden von einer halben Limonie der Saft, 6 Loth Limoniezucker und 20 Loth Mehl Löffelweise, dann Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und daraus ein Strüzel geformt. Diesen Strüzel theilt man in 3 Theile, formt daraus Laibchen, und walkt diese zu gleichen runden Flecken aus, worauf selbe auf mit Butter geschmierte Tortenplatteln gelegt, mit Eiern angestrichen, und in mittlerer Hitze gebacken werden. Zwei dieser Blätter werden mit Eingesottenem überzogen, sodann aufeinander gegeben, mit dem dritten Blatt bedeckt, dann die ganze Torte glacirt.

Chokolade-Torte mit Brot.

Ein halb Pfund gefähten Vaniliezucker mit 16 Döttern eine halbe Stunde rühren, 8 Loth geriebenes Haus-

brod mit 11 Loth geriebener Chocolade einrühren, von 8 Eierklar den festen Schnee leicht einmischen, selbes dann einfüllen, sehr kühl langsam backen und zuletzt glaciren.

Muscazonen-Torte.

Wenn man 1/4 Pfund gestoßenen Geruchzucker, 4 Loth geschälte und eben so viel ungeschälte mit 2 Eierklar gestoßene Mandeln, Muskatnuß, Gewürznelken und Zimmt auf ein Brett gegeben, 2 Loth Mehl mit einem Messer unter diese Masse gemischt und gut durchstreift hat, so wird es eine Stunde anziehen gelassen, dann auf ein Plattel ein Theil von dieser Masse gestrichen. Von der übrigen wird immer ein kleines Stückchen genommen, in Zucker gewälzt und in eine dazu bestimmte Muscazonenform eingedrückt, dann aus dieser herausgenommen, wieder ein zweites Stückchen eingedrückt, und dieses so oft wiederholt, bis man so viel Stückchen hat, daß man das Aufgestrichene ganz damit belegen kann. Sodann wird das Ganze mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, sehr langsam gebacken und dann nochmals mit Zucker bestreut.

Schaum-Torte.

Von einem Linzer- oder Zuckerteig wird ein Messerrückendicker Flecken ausgewalkt, auf einem Tortenplattel gebacken und mit Eingesottenem überstrichen. Hat man spanische Windmasse 3 Finger hoch aufgestrichen, einen Reifen herumgegeben und mit Zucker bestreut, so läßt man es von oben jäh trocknen.

Chocolade-Torte mit Mandeln.

In 16 Dötter, welche man mit 1/2 Pfund Vanigliezucker flaumig aufgerührt hat, werden 1/4 Pfund ungeschälte, gereinigte, feingestoßene und gefähte Mandeln nebst 1/2 Pfund geriebener Chocolade, von 12 Eierklar der Schnee und 2 Loth Mehl eingemischt, dieses dann eingefüllt, sehr kühl gebacken und beliebig glacirt.

Brösel-Torte.

Zu dieser muß man 3/4 Pfund abgetriebene Butter, 1/4 Pfund Geruchzucker nebst dem Saft von einer halben Limonie, 20 Loth abgezogene feingestoßene Mandeln, 3/4 Pfund Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß einrühren, von dieser Masse zwei Blätter machen, das eine mit Eingesottenem bestreichen und das zweite darauf legen und mit Eiern anstreichen. Von dem noch übrigen Teig wird ein Gitter über das obere geflochten, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken, und mit Zucker bestreut angerichtet.

Pisquit-Torte.

Wenn man 1/2 Pfund Geruchzucker mit 12 Dottern eine halbe Stunde gerührt, in selbe von 10 Eierklar den Schnee und 10 Loth Pisquit-Mehl leicht eingemischt hat, wird selbes eingefüllt, kühl gebacken und beliebig glacirt.

Kann auch, wenn sie gebacken ist, in Blätter geschnitten oder gleich in Blättern gebacken werden, wo dann selbe mit Eingesottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt werden.

Pisquit-Torte mit Chocolade.

Zu dieser wird in die oben bestimmte Masse 1/4 Pfund geriebener Chocolade vor dem Eier-Schnee eingerührt, sonst aber wird sie wie die obige verfertigt.

Genas-Torte.

Hierzu wird so viel Pisquit-Mehl, Butter und Geruchzucker genommen, als 6 Eier von jeder Gattung im Gewicht betragen. Die Butter wird abgetrieben, der Zucker löffelweise nebst einem Eierdotter in selbe eingerührt, und der Schnee von diesen 6 Eierklar nebst dem Pisquit-Mehl leicht eingemischt.

Von dieser Masse werden auf ein mit Butter geschmiertes Tortenplattel Messerrückendicke Blätter aufgestrichen und sehr kühl gebacken. Wenn dann 8 solche Blätter gebacken

sind, so werden sie mit Eingesottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt. Jedoch kann auch die ganze Masse auf einmal eingefüllt und gebacken werden.

Wiener Zuckerteig-Torte.

3/4 Pfund Mehl werden auf ein Brett gegeben, 1/2 Pfund Butter darein eingeschnitten und dieses mit 1/4 Pfund Geruchzucker, etwas Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und 4 Dottern zu einem Teig und Striezel verarbeitet, welchen man dreimal abknettet und darauf rasten läßt. Nun wird der gerastete Striezel der Länge nach ausgewalkt, abermals zusammengelegt, nochmals so gewalkt und daraus eine Fingerdicke Platte geschnitten, welche man auf ein geschmiertes Tortenplattel legt, den äußern Rand Fingerbreit mit Eiern, das andere mit Eingesottenem bestreicht und darüber ein nettes Gitter von eben diesem Teig flechtet. Hat man dieses mit einem Reifen darauf befestigt und mit Eiern angestrichen, so wird es langsam gebacken.

Diese Masse wird auch zu verschiedenem kleinen Gebäck verwendet.

Linzer Torte von harten Eierdottern.

Zu selber muß man 1/4 Pfund abgezogene Mandeln fein stoßen, mit Eiweiß etwas dabei netzen, dann werden 10 harte, passirte Eierdotter und 1/2 Pfund Butter mitgestoßen, dieses sodann auf ein Brett gegeben, dazu 1/2 Pfund Mehl, etwas Zimmt, Gewürznelken und von einer halben Limonie der Saft. Diese Masse wird hierauf zu einem Teig bearbeitet, Fingerdick ausgewalkt, daraus eine Platte in der Größe eines Tortenplattels ausgeschnitten und auf ein Tortenplattel gelegt. Hat man dann den Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit Eingesottenem gefüllt, so werden selbe wie obige mit einem Gitter belegt und gebacken.

Gerührte Linzer Torte.

18 Loth Butter werden sehr flaumig gerührt, 1/4 Pfund abgezogene mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 12 Loth Geruchzucker, 4 Dotter und 1/2 Pfund Mehl nach

einander eingerührt und auf ein bestrichenes Tortenplattel kleinfingerdick aufgestrichen, worauf selbe gefüllt und wie die obige verfertigt wird.

Gerührte Linzer Torte mit Schnee.

Wenn man ein halbes Pfund Butter sehr flaumig gerührt, ein halbes Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln, 8 Dötter, ein halbes Pfund Geruchzucker, von 8 Klar den Schnee, ein halbes Pfund Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt hat, so wird die Hälfte von dieser Masse in ein zubereitetes Tortenplattel eingefüllt, darüber Eingesottenes und über dieses die andere Hälfte der Masse gegeben, eine Stunde kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Braune Linzerteig-Torte.

Ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund unabgezogene, feingestoßene, feingefähte Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß gibt man auf ein Brett, drückt es mit einem Walker ab, und wenn man mit 4 Eierdöttern daraus einen Teig angemacht hat, wird selber so schnell als möglich zu einem Striezel geformt und klein Fingerdick ausgewalkt. Davon wird ein Blatt ausgeschnitten, auf ein geschmiertes Tortenplattel gelegt, sodann wie die obige verfertigt.

Französische Zuckerteig-Torte.

In drei Viertelpfund abgetriebener Butter werden 7 Eierdötter, 1 Viertelpfund Limoniezucker und 1 Pfund Mehl eingerührt, der Teig auf ein Brett herausgegeben, zu einem Striezel geformt und aus diesem drei Laibchen gemacht. Aus diesen werden sodann drei Blätter gewalkt, jedes wie bekannt gebacken, mit Eingesottenem gefüllt, auf einander gelegt und glacirt.

Englische Zuckerteig-Torte.

Wenn man 4 harte, passirte Eierdötter in ein halbes Pfund abgetriebene Butter nebst 1 Viertelpfund Limonie-

Zucker und 3/4 Pfund Mehl eingerührt und diesen Teig auf ein Brett herausgegeben hat, so wird daraus ein Striezel geformt, dieser klein Fingerdick ausgewalkt, davon ein run, des Blatt ausgeschnitten und sonst wie die Linzerteig-Torte verfertigt.

Bairische Torte.

Zu dieser muß man 1/2 Pfund Butter flaumig rühren- von einer Limonie den Saft, 1/4 Pfund gestoßene mit Eier, klar genetzte Mandeln, 1/4 Pfund Geruchzucker, 6 harte- passirte Eierdötter und 18 Loth Mehl einrühren, selbe in 3 Blättern backen, mit Eingesottenem füllen und glaciren.

Gemischte Torte.

Von verschiedenen Tortenmassen können ungefähr Daumendicke Blätter gebacken werden, welche dann beliebig zusammengestellt und zwischen jedes Eingesottenes aufgestrichen wird.

Sodann wird mittelst eines feinen Messers die Rinde von dem äußern Rande der zusammengesetzten Torte fein abgeschnitten, glacirt und mit beliebigen Früchten zierlich belegt.

Spanische Windtorte.

Wenn man in den Schnee von 7 Eierklar 1/2 Pfund feingefähten Vaniglie-Zucker leicht eingemischt hat, werden von Papier acht bis zehn Fingerbreite Reifen in der Größe eines Halbpfund-Tortenplattels geschnitten, und zwar jeder um etwas kleiner als der Unterste.

Diese werden mit heißer klärifirter Butter bestrichen, mit der angestrichenen Seite auf ein Backblech gelegt, die Windmasse in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und auf die Papierreife anschließend in gleicher Größe Tupfen aufdressirt und mit feinem Zucker dicht bestreut.

Dann wird ein ebenso großes Papierblatt als der unterste Reifen ist geschnitten, mit klärifirter Butter bestrichen, die verbliebene Masse auf diesen so wie auf die Reife aufdressirt und dessen Mitte bloß mit der Masse bestrichen, und alles in einer abgekühlten Röhre bloß getrocknet, wonach das Papier behutsam abgelöst wird.

Das Bodenblatt nun wird auf ein Tortenplattel, die anderen Reife verlierend auf einander gegeben, mit Eierglacur befestiget, die letzten drei oder vier ohne diese bloß auf einander gelegt, sodann die Mitte mit beliebigem Obers-Schaum oder Gefrornem gefüllt, die letzteren Reife aufgelegt und angerichtet.

Spanische Windtorte mit Mandeln.

Wird ganz so wie die vorige verfertigt, nur daß $^3/_4$ Pfund gut getrocknete stiftlicht geschnittene Mandeln in die Masse eingemischt und mittelst eines kleinen Löffels auf die Papierreife aufdressirt werden.

Conserve-Glacur.

Dazu muß man in eine Zuckerpfanne 1 Pfund gestoßenen feinen Zucker, darauf $^1/_2$ Seitel reines kaltes Wasser geben, selbes kochen lassen, daß es sich wie Fäden ziehen läßt, dann sammt der Pfanne in ein Eiswasser setzen. Wenn es etwas überkühlt ist, wird von 1 Limonie der Saft und 2 Eßlöffel voll Wasser hineingegeben, fleißig gerührt, (tablirt, und zwar mit dem verkehrten Löffel an dem Seitenrande), damit sie keine Kruste bekömmt.

Ferner bekommt die Conserve nach der Substanz, welche eingemischt wird, den Namen.

Wenn von groben Orangen die Schalen auf einem feinen Reibeisen abgerieben, der Saft ausgedrückt und in die Conserve eingemischt wird, so ist es eine Orangen-Conserv, — so auch wird Maraschino, Rhum, Himbeeren-, Erdbeeren-, Ribisel- oder Weichselsaft eingemischt.

Wird aber Kaffeeessenz oder Karmelzucker eingemengt, so bleibt der Limonienſaft gänzlich weg.

Limonie-Eis.

Sehr fein gefähter Zucker wird in einem Weidling mit etwas Limoniesaft und Wasser gerührt, daß es die Dicke haben muß, den verkehrten Löffel zu decken.

Für eine Marmelade-Glacur muß es mit etwas Wasser verdünnt werden.

Orangen-Eis.

Hierzu wird feingefähter Zucker mit Orangensaft und dem ausgepreßten Orangenschalensaft abgerührt, daß es den verkehrten Löffel deckt und wie die Conserve gemischt.

Wasser-Glacur.

Die vorige Conserve wird bloß mit etwas wenig Wasser verdünnt.

Chocolade-Glacur.

¼ Pfund doppelt gebrannter Zuckerbäcker-Chocolade muß man mit einem Kaffebecherl Wasser kochen lassen und sehr fein verkochen; 14 Loth feinen Zucker mit ½ Seitel Wasser zu einem sehr dicken Syrup kochen lassen, die Chocolade einrühren, noch etwas aufkochen, bis sie die Dicke hat, den verkehrten Löffel zu decken und nebstbei fleißig tabliren, bis sie einen schönen Glanz hält. Sodann wird die bereitete Torte auf einen Bogen weißes Papier gesetzt und die Glacur darüber gegeben.

Eier-Glacur.

Zuerst durch eine Trommel 12 Loth sehr fein gefähten feinen Zucker mit einem großen Eierklar und einigen Tropfen Limoniesaft durch eine Stunde rühren und selbe dann zum Gebrauch nehmen.

Zu Verzierungen der Torten oder kleinen Gebäcke erhält sie durch die Beimischung des Orangenschalensaftes eine gelbe, von Alkermes eine rothe, von geriebener Chocolade oder Karmelzucker eine braune, von Spinattopfen grüne, und von Veilchensaft eine blaue Farbe.

Carmel-Zucker verfertigen.

12 Loth gestoßenen Zucker mit einem Kaffeebecherl voll Wasser in einer Zuckerpfanne kochen, bis er anfängt

goldbraun zu schäumen, dann einige Löffel weiches warmes Wasser darauf geben und auflösen und nach Gebrauch verdünnen.

Die Art Torten zu glaciren.

Torten werden glacirt, indem man sie auf ein mit Papier gedecktes Blech stellt, die Glacur darüber gießt, das herabgeflossene wegnimmt, sie dann in einem Wärmkasten trocknet, mit beliebigen Früchten zierlich belegt, oder die gefärbte Eierglacur in Skarnitzl (Dutten) einfüllt und beliebig aufdressirt.

Kleine Backerei.

Glacirter Zuckerteig.

Wird eine Messerrückendicke Platte von Zuckerteig gewalkt, auf ein Backblech gelegt, mit Eingesottenem bestrichen, eine ebenso dicke und große Teigplatte darüber gelegt, gut zusammengedrückt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen und gelb gebacken, worauf es mit Glacur überzogen, getrocknet und in schiefe Stücke geschnitten wird.

Mandel-Krapfen.

¼ Pfund abgetriebene Butter, ¼ Pfund mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Limoniezucker, ein ganzes Ei und 3 Dötter, ¼ Pfund Mehl, etwas Muskatnuß müssen nacheinander eingerührt, und zwei Stunden kalt gestellt werden, wo es dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Strüzl geformt, selber klein Fingerdick ausgewalkt, mit einem Krapfenstecher ausgestochen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, und mit Mandeln und Grobzucker bestreut wird. Wenn sie sehr kühl blaßgelb gebacken sind, werden sie heiß mit einem größern Ausstecher ausgestochen, die Böden mit Eingesottenem bestrichen, und zu Zweien aufeinander mit der gefüllten Seite gegeben. Da selbe beim Backen auseinander fließen, so würden sie nicht gleich zusammenpaßen, wenn sie nicht nachgestochen würden.

Genas-Krapfen.

Hiezu wird die vorn angegebene Genas-Massa in eine mit Butter ausgeschmierte Minutkasserole klein Fingerdick eingefüllt, blaßgelb gebacken, dann glacirt, getrocknet und ausgestochen.

Glacirte Genas-Filets.

Zu diesen muß man die vorige Massa nehmen, ebenso backen, mit einem kleinen Filetform-Ausstecher ausstechen, mit Marillen-Marmelade bestreichen, trocknen, und mit Wasserglacur überziehen. Sind sie dann abermals getrocknet, so werden darauf um den Rand mit einer weißen Eierglacur Linsengroße Tupfen gemacht nicht gar zu eng zusammen, so zwar, daß zwischen 2 solche Tupfen eine kleine Weinbeere mittelst einer Nadel eingesetzt werden kann.

Karten.

In 4 Loth abgetriebene Butter, 2 Dötter, ein ganzes Ei, 4 Loth Geruchzucker, 4 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken, und Muskatnuß geben, am Eis steif werden lassen, Messerrücken dick auswalken, in Kartenform schneiden, mit aufgeklopften Eiern bestreichen, mit gespalteten Mandeln belegen, dann mit Grobzucker bestreuen und blaßgelb backen.

Karten von Mandelteig.

In 1/4 ℔ abgetriebene Butter werden 1/4 Pfund abgezogene mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Limoniezucker, 3 Dötter und ein ganzes Ei, 1/4 Pfund Mehl, Gewürz eingerührt, dann wie die obigen verfertigt.

Zucker-Kolatschen.

In 18 Loth abgetriebene Butter 6 Loth Geruchzucker, 4 Dötter und 20 Loth Mehl einrühren, den Teig auf ein Brett herausgeben, zu einem Strüzl machen, halb Eiergroße Stücke davon abschneiden, von diesen kleine Knödel formen und auf ein Blech geben. Hat man sie etwas plattgedrückt,

nebstbei ein Grübchen eingedrückt, so wird der Rand mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grobzucker bestreut, mit Eingesottenem gefüllt und sehr kühl blaßgelb gebacken.

Karlsbader Ringel.

Zur Bereitung derselben werden in 18 Loth abgetriebene Butter 10 Loth Geruchzucker, neun hart gekochte passirte Eier, 20 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, und klein Fingerdick ausgewalkt. Hierauf werden sie mit einem Ausstecher ausgestochen, in der Mitte aber mit einem etwas kleinern Ausstecher ausgestochen, so daß es ein Ringel formt; diese Ringe werden mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Grobzucker bestreut und sehr kühl gebaken.

Berliner Tafeln.

In ½ Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 14 Loth Geruchzucker, 4 Loth sammt den Schalen gestoßene Mandeln, 7 Dötter, ein ganzes Ei, 20 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß nacheinander eingerührt und steif werden gelassen; dann wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, Messerrückendick ausgewalkt, mit einer zakigen Ovalform ausgestochen, mit schwachem Eierschnee überstrichen, dicht mit Zucker bestreut, und auf dessen Mitte eine große Mandel gelegt.

Niederländer Krapfen.

In ½ Pfund abgetriebene Butter 8 Loth abgezogene mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 6 Loth Limonienzuzucker, von ½ Limonie den Saft, 9 harte, passirte Eierdötter, 18 Loth Mehl einrühren, den Teig auf ein Brett herausgeben, und etwas steif werden lassen. Ist er dann zu einem Strüzl geformt, klein Fingerdick ausgewalkt, so muß man selben mit einem Krapfenstecher ausstechen, mit Eiern bestreichen, auf einem Blech langsam gelb backen, den äußern Rand mit spanischer Windmassa aufdressiren, trocknen und die Mitte mit beliebiger Marmelade füllen.

Sie können auch Filetförmig ausgestochen, gebacken und glacirt werden wie die Genas = Filets.

Geleé = Stangeln.

4 Loth Mandeln werden sammt den Schalen fein gestoßen, 4 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Vaniegliezucker auf ein Brett zusammen gegeben, dazu etwas Muskatnuß, Gewürznelken, feingeschnittene Limonieschalen, dieses alles mit zwei Eierdöttern zu einem Teig, dann zu einem Strůzel geformt und dieser klein Fingerdick ausgewalkt. Hat man dann daraus Fingerlange und daumenbreite Stangeln herabgeschnitten, mit Eiern bestrichen, so wird es mit Ribiselgelée überzogen, durch ein Starnizl spanische Windmassa in der Form eines Gitters aufdressirt und getrocknet.

Vaniglie = Bretzen.

16 Loth Mehl, 12 Loth Butter und 18 Loth Vaniegliezucker mit einem Walker gut abdrücken, mit einem Dötter zu einem Teig ausmachen, diesen in einen Strůzl formen, davon Nußgroße Stückchen abschneiden, daraus Bleistiften dicke Stangeln und aus diesen Bretzen formen, welche mit aufgeklopften Eierdöttern bestrichen, mit Grobzucker bestreut und sehr kůhl gebacken werden.

Bretzen von harten Eierdöttern.

Hierzu 1/4 Pfund Butter mit 5 harten, passirten Eierdöttern stoßen dann 1/4 Pfund Mehl auf ein Brett geben, dazu 1/4 Pfund Limoniezucker und die gestoßene Butter, dieses zu einem Teig ausmachen, wie oben Bretzen formen und verfertigen.

Pisquit = Waffeln.

Auch zu diesen muß man 6 Loth Zucker mit 6 Döttern 1/2 Stunde rühren, von 6 Klar den Schnee mit 6 Loth Mehl leicht einmischen, das heiße Waffeleisen etwas mit weißem Wachs überstreichen, von der Massa einen Löffel voll einfüllen, das Eisen zumachen, dann auf einem Windofen gelb

backen, den äußern Rand beschneiden, selbe herausnehmen, und so fort bis die Massa aufgeht, Waffeln verfertigen.

Mandel-Waffeln.

1/2 Pfund abgezogene mit einem Eierweiß gestoßene Mandeln in 1/4 Pfund Geruchzucker und 8 Eierdötter flaumig einrühren, von 6 Klar den Schnee und 3 Loth Mehl leicht einmischen, und backen wie die obigen.

Butter-Waffeln.

In 4 Loth klärifirte abgetriebene Butter 4 ganze Eier, 4 Loth abgezogene gestossene Mandeln, 8 Loth Limonie-Zucker, 6 Loth Mehl einrühren und verfertigen wie die obigen.

Brandteig-Ringel.

Zuerst muß man 1 Seitel Obers mit 1/4 Pfund Butter kochen, darein 1/2 Pfund Mehl einkochen, rühren bis es sich von der Casserole löst, dann auskühlen, 4 ganze Eier, 4 Dötter, feingeschnittene Limonieschalen hineingeben. Die Massa wird nun in eine Spritze gefüllt, auf ein geschmiertes Backblech Ringeln in der Größe eines Krapfenstechers aufdressirt, diese mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln und Grobzucker bestreut, in mittelmäßiger Hitze gebacken, der Außenrand mit einem Messer etwas aufgeritzt, und darein Eingesottenes gegeben.

Thee-Stangeln.

Die obige Massa wird auf ein Brett gegeben, davon Fingerdicke und Bleistiften lange Stangeln gemacht, auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grobzucker bestreut, dann langsam gebacken.

Crem-Krapfen.

Kann der obige oder der gewöhnliche Brandteig gewählt werden. Von diesem muß man Halbeiergroße Stückchen abschneiden, zu kleinen Laibchen formen, diese auf ein geschmiertes Blech auflegen, mit Eiern bestreichen, mit Grobzucker be-

streuen, blaßgelb backen, an der Seite mit einem Messer aufritzen, und Vaniglie- oder Orangen-Crem mit einem Eßlöffel einfüllen, und so heiß als möglich anrichten.

Schwedische-Tortleten.

Nachdem man in 10 Loth flaumig abgetriebene Butter 12 Loth Geruchzucker eingerührt, und von 8 Klar den Schnee eingemischt hat, wird mit Mehl ein fester Teig ausgemacht, klein fingerdick ausgewalkt, mit einem Krapfen-Ausstecher ausgestochen, mit Eiern bestrichen, dann blaßgelb gebacken. Hierauf wird 1/4 Pfund Zucker bis zum Faden gesotten, darein 4 Loth stiftlicht geschnittene Mandeln, ebenso geschnittene Pistazen, nudlicht geschnittene Citronade und Orangenschalen nebst einem Tropfen Alkermessaft eingemischt, von diesem auf jedes Tortlet ein Kaffeelöffel voll gegeben und etwas trocknen gelassen.

Tortleten ohne Zucker.

In 1/2 Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 5 harte, passirte Eierdötter, von 1/2 Limonie der Saft, etwas feingeschnittene Limonieschalen, eine Messerspitze voll Salz, Muskatnuß und Gewürznelken und 1/2 Pfund Mehl eingerührt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Strüzl geformt, Messerrücken dick ausgewalkt, woraus mit einem Ausstecher Blätter und eben so große Reifchen ausgestochen, die Blätter mit aufklopften Eiern bestrichen, die Reifchen daraufgelegt, und ebenfalls mit Eiern bestrichen werden.

Von dem Abfallteig muß man ein nettes Laub ausstechen, die Reifchen damit zierlich belegen, und abermals mit Eiern bestreichen, dann mit Grobzucker bestreuen, langsam gelb backen, und die Mitte mit beliebigem Eingesottenen füllen.

Grätzer Tortleten.

1/4 Pfund Mandeln sammt den Schalen sehr fein stoßen, dazu 1/4 Pfund Geruchzurker 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Roggenmehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß gebe, mit einem Walker gut abdrücken, mit einem ganzen Ei den Teig ausmachen, welcher zu einem Strüzl geformt mit einem

Messer mehrmal durchgestreift, dann abermals zu einem Strüzel geformt auf einem kühlen Orte anziehen gelassen, und dann Messerrücken dick ausgewalkt wird.

Jetzt werden nach der Form der dazu bestimmten Oval-Schüßelchen Fleckchen ausgestochen, in die ausgeschmierte Schüßel eingelegt, der Rand mit Eiern bestrichen, mit eingesottenen Ribiseln gefüllt, darüber von dem verbliebenen Teig ein beliebiges Flechtwerk gemacht, welches man mit Eiern bestreicht, gäh backt und dann mit Zucker bestreut servirt.

Tortleten von hartem Linzerteig.

Der schon früher angeführte Linzerteig wird Messerrücken dick ausgewalkt, rund beliebig groß ausgestochen, der Außenrand mit Eiern bestrichen, die Mitte mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, darüber ein Gitter geflochten, dieses aber mit einen Reifchen befestiget, mit Eiern bestrichen dann sehr langsam blaß gelb gebacken, und mit Zucker bestreut.

Tortleten von gerührtem Linzerteig.

Wenn der schon angegebene Teig Messerrückendick gewalkt, in Blätter ausgestochen, in die ausgeschmierte Torteletenschüßel eingelegt ist, wird der Außenrand mit Eiern bestrichen, dann ein Reifchen darauf gelegt, welches ebenfalls mit Eiern bestrichen wird, die Mitte aber mit Himbeer Marmelade gefüllt, dann blaßgelb gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut.

Aneis-Bretzen.

In 1/4 Pfund abgetriebene Butter muß man 6 Loth Limoniezucker, 5 Eierdötter, 1/2 Pfund Mehl einrühren, etwas steif werden lassen, daraus Bretzen formen, diese auf ein Blech legen, mit Schnee anstreichen, mit Grobzucker und Aneis befähen, dann selbe gelb backen.

Chocolade-Kugeln mit Mandeln.

4 Loth abzogene Mandeln werden mit etwas Eierklar und 4 Loth Zucker so gestossen, daß es sich zu einem Klotz bildet. Von diesem werden dann Nußgroße Kugeln geformt,

diese auf einen Spiß angesteckt, in eine Chocolade-Glacur getunkt, gleich getrocknet, und in die dazu bestimmten Papierkapseln jede einzeln eingesetzt.

Haselnuß mit Chocolade.

An einem warmen Orte wird eine doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade weich gemacht, mit der Hand und Beimischung von Zucker zu einem Strüzel bearbeitet, davon Halbnuß große Stücke abgenommen, ein ausgelöster Haselnußkern mit beiden Händen in dieses Stückchen schnell eingedreht, und wenn der Kern ganz mit der Chocolade bedeckt ist, gleich in Kügerlzucker eingewälzt.

Chokolade-Zelteln.

Die Chokolade wird wie oben zu einem Strüzel bearbeitet, von diesem Nußgroße Kügelchen in beiden Händen gedreht, diese dann auf ein warm gemachtes Blech jedes einzeln gelegt, wo sie sodann durch die Wärme in eine Zeltelform übergehen, dann werden sie schnell mit Kügerlzucker bestreut und kalt gestellt.

Pignoli-Krapfeln.

Die abgeschälten Pignoli muß man mit 3 Eierweiß netzen, beides stoßen, ein viertel ℔ gestoßenen Zucker einmischen, und zu einem Klotz stoßen; von diesem entweder mit einer Spritze oder einem Löffel auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech Häufchen aufdressiren und in einer abgekühlten Röhre trocknen lassen.

Butterbrod von Mandelteig.

Zu diesem werden 8 Loth abgezogene Mandeln mit Eierklar fein gestoßen, in ein viertel Pfund abgetriebene Butter 6 Loth Limoniezucker, 2 Dötter, 1 Zeltel geriebener Chocolade, etwas Zimmt und Gewürznelken, 4 Loth Mehl nacheinander und flaumig gerührt, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, klein Fingerdick ausgewalkt, mit der dazu bestimmten Form ausgestochen, mit Eierglacur bestrichen dann sehr kühl gebacken wird.

Haselnuß-Kranzel.

Hierzu ein viertel Pfund Haselnußkerne mit Eierweiß sehr fein stoßen, ein viertel Pfund Zucker mit 2 Eierklar zu Eis dick aufrühren, die gestoßenen Haselnußkerne darein rühren, auf Oblatten Nußgroße Häufchen von der Massa auftragen, mit einem Kochlöffelstiel zu Reifen ausdrehen, dann trocknen, und zuletzt das Grübchen mit einer eingesottenen Weichsel füllen.

Mandelbögen von feingeschnittenen Mandeln.

Wenn man ein viertel Pfund abgezogene Mandeln gut getrocknet, dann sehr feingeschnitten; ein viertel Pfund Zucker mit dem Schnee von 4 Klar durch eine halbe Stunde gerührt hat, so werden die Mandeln darein gegeben, und noch eine halbe Stunde gerührt, diese Massa auf ein mit Wachs überzogenes Blech Messerrückendick aufgestrichen mit Eierweiß bestrichen, und mit feinem Zucker bestreut, worauf man sie trocknet, daraus Fingerlange und 2 Fingerbreite Streifchen schnell herabschneidet, über die warm gemachte Bogenform legt, kalt werden läßt und dann beeiset.

Mandelbögen von stiftlicht geschnittenen Mandeln.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art: Zuerst werden 4 Loth abgezogene Mandeln stiftlicht, 4 Loth aber wie gewöhnlich, sehr fein geschnitten, dann 12 Loth Zucker nebst dem Schnee von 4 Eierklar in ein Messingpfandel gegeben, und am Feuer sehr heiß gerührt. Dann werden 1 Loth gezuckerte Orangenschalen, eben so viel Citronade, etwas Limonieschalen sehr fein geschnitten, nebst etwas Zimmt, Muskatnuß und Gewürznelken eingemischt, dann vom Feuer abgestellt und gerührt, bis die Massa etwas überkühlt hat, worauf von Oblatten Fingerlange und 2 Fingerbreite Streifen geschnitten, die Massa darauf Messerrückendick aufgestrichen, mit Zucker bestreut und auf die warmgemachte Bogenform aufgelegt werden.

Hat man sie in eine abgekühlte Röhre gestellt, so werden sie daselbst mehr getrocknet als gebacken.

Zuckerschnitten.

Ein viertel Pfund abgezogene Mandeln werden mit einer Eierklar fein gestoßen; 12 Loth Geruchzucker, 6 Dötter, 2 ganze Eier, 12 Loth klärifirte Butter zusammen durch eine halbe Stunde gerührt, einige Löffel Ruhm oder Liqueur nebst 12 Loth Mehl eingerührt, und diese Massa auf ein mit Butter bestrichenes Blech Messerrücken dick aufgestrichen, worauf sie mit Eierklar überzogen, mit Zucker beſäht, dann mit stiftlicht geschnittenen Mandeln, Pistazen, Rosinen, Weinbeeren und länglich geschnittener Citronade bestreut, sehr kühl gebacken, in schiefe Stücke geschnitten und zum Thee gegeben werden.

Zuckerstrützel.

1 Pfund Mehl mit 1 Pfund gestoßenen Zucker mischen, mit 2 Döttern und zwei ganzen Eiern einen Teig darauf machen, zu einem Strüzel formen, diesen auf ein geschmiertes Blech auflegen, mit Eierdöttern bestreichen, mit Mandeln beſäen, backen, heiß in Stücke schneiden, und dann trocknen.

Chokolade-Busserln.

Hiezu ein viertel Pfund abgezogene Mandeln mit eines Eierklar sehr fein stoßen, in einen Weidling geben, ein viertel Pfund Vaniliezucker, 1 Zeltel Chokolade, von 2 Klar den Schnee, alles dieses mitsammen abrühren, auf Oblatten halbe Nußgroße Häufchen auftragen, und sodann trocknen lassen.

Mandelbäckerei.

1 Pfund abgezogene Mandeln werden nebst einigen bittern getrocknet, sehr fein geschnitten, dann gefäht, daß sie fein wie Gries sind.

Dann wird 1 Pfund gestoßenen Limoniezucker in einer Pfanne nebst 16 Klar am Feuer sehr heiß gerührt, die Man-

deln darein gegeben und abermals gerührt bis es sehr heiß wird, worauf man etwas Muskatnuß, Zimmt und Gewürznelken einmischt, es weg stellt und rührt bis es kalt wird, dann in eine Spritze einfüllt auf ein mit Wachs beschmiertes Blech in beliebigen Formen aufdressirt, blaßgelb backt bis es sich vom Blech selbst ablöst.

In diese Massa kann auch Chokolade eingemischt werden, dann muß es aber mehr getrocknet als gebacken werden.

Windmassa.

Von Oblatten werden Fingerlange und 2 Fingerbreite Streifen geschnitten, die obige Massa Messerrückendick aufgestrichen, in einem abgekühlten Ofen blaßgelb gebacken, dann mit spanischer Windmassa dünn überzogen. Von derselben Massa aber muß man einen Rand und zwischen diesen schiefe Spangen aufdressiren und es dann trocknen, den Rand sehr schwach mit Eierdöttern nur oben bestreichen, mit Grobzucker bestreuen, und trocknen. Zwischen die Spangen wird Ribisel-Gelée gegeben.

Harte Mandelbäckerei.

1 Pfund abgezogene Mandeln nebst einigen bittern werden mit 1 Eierklar sehr fein gestoßen, dann ein Pfund gestoßenen Zucker nachgestoßen, daß es einen Teig bildet, welchen man auf einem Brett Messerrücken dick auswalkt, die Hälfte davon mit Himbeermarmelade bestreicht, die andere Hälfte überschlägt und gut zusammendrückt. Darauf wird es mit Eierglacur überzogen, davon Stangeln oder Zelteln geschnitten und blaßgelb gebacken.

Grillage.

Hiezu muß man 1/4 Pfund gestoßenen Zucker nebst etwas Limoniesaft in eine Messingpfanne geben, gelb schäumen lassen, 1/4 Pfund gut getrocknete stiftlicht geschnittene Mandeln einrühren, dieses dann in eine mit Mandel-Öhl ausgeschmierte beliebig große Muschelform einfüllen, sodann mit einer ganzen Limonie die Massa in die Form gut eindrü-

cken, um das Formdessein zu erhalten, die andere Massa wird unterdessen warm gestellt, und so nach einander verfertiget.

Tortleten von Linzerteig ohne Mandeln.

In ½ Pfund flaumig abgetriebener Butter werden 12 Loth Limoniezucker, 18 harte passirte Eierdötter, und ½ Pfund Mehl eingerührt, der Teig etwas anziehen gelassen, dann gewöhnliche Tortletten daraus verfertigt.

Brotschnitten.

Wenn man ½ Pfund Geruchzucker, 8 Dötter, ½ Pfund abgezogene und mit Eierweiß gestoßene Mandeln untereinander durch ½ Stunde gerührt, 8 Eierweiß, 3 Loth Brotbröseln, 3 Loth Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt hat, so wird dann eine Mandelbogenform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, der Teig eingefüllt und langsam kühl gebacken, darauf gestürzt, in Messerrückendicke Stücke geschnitten, mit Marmelade bestrichen, etwas getrocknet, mit Wasserglacur überzogen und abermals getrocknet.

Thee-Bretzen.

Es werden in ein Großseitel kochendes Wasser ¼ ℔ Butter, ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl eingerührt, dick ankochen gelassen, und sehr fleißig wie ein Brandteig am Feuer gerührt. In diese ausgekühlte Massa werden 24 Dötter eingerührt, daraus Bretzen geformt, mit Wasser bestrichen und mit Grobzucker bestreut, dann gebacken.

Französische Piskoten.

Bei Bereitung derselben verfährt man auf folgende Art:

13 Loth Zucker und 2 Löffel voll bis zum Faden gekochten Zuckers werden in den Schnee von 5 Eierklar eingemischt, 2 Dötter mit einer Gabel gut aufgepeitscht, 2½ Loth Pisquit-Mehl mit den Döttern zugleich eingemischt,

und diese Massa in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt, mit welcher man auf ein weißes Papier Piskoten aufdressirt, mit sehr feinem Zucker durch ein Haartuchsackel dicht bestaubt, und in der ersten Ofenhitze backt. Auf der rückwärtigen Seite werden sie mittelst eines mit Wasser genetzten Schwammes befeuchtet, nach einer Stunde erst von dem Papier abgenommen, auf ein Sieb gelegt, und im Wärmekasten getrocknet.

Vaniglie-Piskoten.

½ Pfund feingefähten Vanigliezucker muß man mit 15 Döttern ½ Stunde rühren, ½ Pfund Pisquit-Mehl, und von 10 Klar den Schnee leicht einmischen, so wie die obigen aufdressiren und bestauben, dann blaßgelb backen und mittelst eines Messers vom Papier sogleich ablösen, da selbe sonst zerspringen.

Glacirte Pisquit-Krapfen.

Hiezu wird die obige Massa in Thalergroße Häufchen auf ein weißes Papier wie oben aufdressirt, bestaubt, und eben so gebacken, sodann abgelöst.

Die Böden werden mit Marillen-Marmelade bestrichen, getrocknet, mit Wasser-Glacur überzogen, und abermals getrocknet.

Gefüllte Pisquit-Krapfen.

Diese werden wie die obigen verfertiget, die Böden mit Marillen-Marmelade überzogen, und zu Zweien zusammengegeben. Sie müssen in gleicher Größe aufdressirt werden, so daß sie mit dem Boden nett aufeinander passen.

Pisquit-Krapfen mit spanischer Windmassa.

Von obiger Massa werden Krapfen Ein Guldenstück groß wie die vorigen aufdressirt und gebacken, mit Marmelade überzogen, mit gebackenen eben so großen spanischen, Windmassa-Reifchen belegt, und deren Mitte mit einer Weichsel ausgefüllt.

Indianer-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 1/4 Pfund Geruchzucker mit 7 Dottern 1/2 Stunde rühren, von 5 Klar den Schnee mit 1/4 Pfund Pisquit-Mehl leicht einmischen, Thalergroße Krapfen dressiren, und backen wie die obigen.

Von der Hälfte wird der obere Theil ausgehöhlt, mit Obersschaum gefüllt, mit der zweiten Hälfte, wenn die Böden ausgehöhlt sind, gedeckt, jede dieser Krapfen mit einer dreizackigen Gabel beim Boden oder von Unten aufgefaßt, durch eine Chokolade-Glacur schnell durchgefahren, auf einen weißen Bogen Papier gegeben, und sodann trocknen gelassen.

Punsch-Krapfen.

Selbe werden von der obigen Massa und eben so verfertiget, die ausgehöhlten Böden mit Eingesottenem, welches mit Punsch-Essenz aufgelöst ist, gefüllt, je zwei aufeinander gelegt, dann mit Punsch-Massa-Conserve wie die vorigen glacirt.

Finger-Hohlhippen.

3 Eier, ebenso viel Limoniezucker im Gewichte werden mit einander durch 1 Stunde gerührt, 2 Eierschwer Mehl dazugemischt, daraus auf ein mit Wachs geschmiertes Blech durch eine Spritze Guldenstück große Häufchen aufdressirt, mit Anais bestreut, blaßgelb gebacken, und über einen Kochlöffelstiel sehr schnell zu einer Hohlhippe gebogen. Sollten selbe durch längeres Aufbewahren weich geworden sein, so werden sie nochmals in eine heiße Röhre gestellt, wo sie sogleich wieder resch werden.

(Sind selbe zu resch, so brechen sie, am besten gelingen sie aber, wenn man sie einzeln backt).

Kleine Pisquitten.

11 Loth feingestoßenen Zucker wird man mit dem Schnee von 4 Klar und 8 Loth Mehl leicht mischen, auf ein Papier

durch ein Skarnitzl in der Größe einer kleinen Haarnadel aufdressiren, mit Zucker bestauben, in einem Wärmekasten eine Stunde trocknen, dann erst backen und wie die französischen vom Papier ablösen.

Katalani-Brot.

Wenn man 12 Loth Zucker mit 8 Döttern, selbes eine halb Stunde gerührt, dann von 5 Klar den Schnee mit 5 Loth Pisquit-Mehl leicht eingemischt hat, so wird der Teig entweder in einen Bischofmodel oder in Papier-Kapseln eingefüllt gebacken, in nette Vierecke geschnitten, von der untern Seite mit einer dreizackigen Gabel aufgefaßt in beliebige Glacuren getunkt, und auf einem weißen Papier getrocknet.

Pisquiten-Rollade.

Ein viertel Pfund Geruchzucker wird mit 5 Döttern eine halbe Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee und 5 Loth Mehl leicht eingemischt, und diese Massa auf ein mit Wachs geschmiertes Blech Messerrückendick aufgestrichen, worauf man es blaßgelb backt, mit einem Messer losmacht, schnell wendet, und mit aufgelöster Marmelade sehr dünn überstreicht.

Nun gibt man es noch durch einige Minuten in die Röhre, damit es weich wird, rollt dann selbes zusammen, und trocknet es in der Röhre. Ist dieses geschehen, so wird es in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, der Außenrand entweder mit Eierweiß oder Karmelzucker bestrichen und gleich entweder in feingeschnittenen Mandeln, Pistazen oder in gefärbten Streuzucker eingewälzt, getrocknet, die Schnittfläche aber mit Wasser-Glacur überzogen und getrocknet.

Punsch-Brot.

Zu diesem wird die obige Massa etwas dicker aufgestrichen, eben so gebacken; dann wird eine Pisquiten-Massa verfertiget, in drei Theile getheilt, mit Chokolade, Alkermessaft und Spinattopfen gefärbt, gebacken, dann in Würfeln geschnitten mit Punsch-Massa genetzt, auf die schon verfertigte Platte gleichmäßig vertheilt, wo sie mit Weinbeeren, Ro-

sinen und geschnittener Citronade bestreut, zusammengerollt, nochmals in der Röhre etwas anziehen gelassen, dann in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut werden.

Hiezu können allerhand verbliebene Backereien, wenn sie wie oben in Würfeln geschnitten, und mit Punsch genetzt sind, verwendet werden.

Vaniglie-Brot.

Ein halbes Pfund Vaniglie-Zucker, 12 Dötter, 2 ganze Eier muß man in einem Schneebecken zu einem sehr festen Schaum aufklopfen, 18 Loth Pisquit-Mehl darein geben, auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem dünnen Strüzel formen, dann auf ein mit Wachs geschmiertes Blech auflegen, schnell mit Eierdöttern bestreichen, ziemlich gäh backen, heiß vom Blech abnehmen, und in feine Messerrückendicke Streifen schneiden.

Anais-Brot.

Wird ganz so wie das obige verfertiget, nur daß statt Vaniglie, Anais eingemischt, der Teig dann mit der Schnittseite auf ein weißes Papier gelegt, und in der Röhre etwas gebäht wird.

Cibeben-Brot.

Wenn man ein halb Pfund Limoniezucker mit 10 Döttern und 2 ganzen Eiern eine gute halbe Stunde gerührt, ein halb Pfund feines Mehl nebst einem Viertel Pfund ausgelöster Rosinen leicht eingemischt hat, wird der Teig in eine ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Bischofform eingefüllt, mit Eiern bestrichen, sehr kühl gebacken, und wie das vorige geschnitten.

Weichsel-Brot.

Wird ganz so verfertiget wie das obige nur daß statt der Rosinen ausgelöste eingesottene Weichseln eingemischt werden.

Bischofbrot.

Zu demselben werden 12 Loth Geruchzucker mit 6 Dottern eine halbe Stunde gerührt, 12 Loth feines Mehl mit dem Schnee von 3 Eierklar eingemischt, dann 4 Loth abgezogene Pistazen, 8 Loth ausgelöste große Rosinen, 6 Loth abgezogene Mandeln, 2 Loth nudlicht geschnittener Citronade und 2 Loth Weinbeeren eingerührt, worauf es wie das vorige eingefüllt, gebacken, und am 2 Tage in Messerrücken dicke Stücke geschnitten wird.

Bischof-Brot mit Butter.

In 14 Loth abgetriebene Butter 14 Dotter, 14 Loth Geruchzucker, von 10 Klar den Schnee mit 14 Loth Mehl, einer Handvoll ausgelöster Rosinen, stiftlicht geschnittenen Mandeln, Weinbeeren und 6 Loth nudlicht geschnittener Citronade einmischen, diese Massa einfüllen und backen wie das obige.

Hartes Zwieback.

Zu diesem wird ein viertel ℔ Vaniglizucker mit 4 ganzen Eiern eine Stunde gerührt, in eine ausgeschmierte mit Mehl ausgefähte Mandelbogenform eingefüllt, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken, am zweiten Tage in Messerrückendünne Blätter geschnitten, und auf weißem Papier gebäht.

Prügel-Krapfen.

Um selbe gut zu bereiten muß man 12 Loth Geruchzucker mit 16 Dottern eine halbe Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee, und ein halb Pfund Pisquit-Mehl einmischen.

Der dazu bestimmte Prügel wird ganz mit Spagat eng umwunden, sodann in ein weißes Papier eingemacht, und dieses mit klärifirter Butter überzogen.. Nun läßt man den Prügel heiß werden, überzieht ihn beim brennenden Feuer mit dieser Massa unter zunehmend schnellerem Drehen desselben, damit sich die Massa, welche aufgetragen wird, in Zapfen formt, wo es dann gebraten wird, bis es gelb ist. Während des Auf-

tragens und Bratens der Massa muß man eine Pfanne unterstellen.

Wenn es vollends gebraten ist, dann wird der Spagat von einem Ende abzunehmen angefangen wie auch das Papier abgelöst, dann der Krapfen genommen, auf beiden Seiten gleich geschnitten, darauf beeiset, und zierlich mit Früchten belegt.

Anais-Pisquit.

1 Pfund feingestoßenen Geruchzucker mit 26 Dottern eine halbe Stunde rühren, 20 Loth Mehl mit dem Schnee von 13 Klar, und eine Handvoll reingeklaubten Anais einmischen die Massa in eine beliebige flache Form Fingerdick einfüllen, blaßgelb backen, in Fingerlange Messerrückendicke Stangeln schneiden, und auf weißem Papier in der Röhre bähen.

Hobelscharten.

Selbe werden bereitet, inden man in den Schnee von 2 Eierklar 3 Eierschwer feingestoßenen Geruchzucker, 3 aufgeklopfte Dotter und 2 Eierschwer Mehl einmischt, selbes auf ein mit Butter geschmiertes Blech sehr dünn aufstreicht, feingeschnittene Mandeln darüber streut und blaßgelb backt. So lange es noch heiß ist, wird es in Fingerbreite Streifen geschnitten, und schnell über einen Kochlöffelstiel aufgewickelt, daß es das Aussehen einer Hobelscharte erhält, worauf man es von dem Stiel abzieht.

Sie können aber auch gleich in Streifen gebacken werden, indem man auf ein geschmiertes Backblech von dieser Massa Fingerbreite und 2 Fingerlange Streifen aufstreicht, und selbe so wie die obigen einzeln backt.

Pisquit-Stangeln.

Nachdem man 12 Loth Geruchzucker, 10 Dotter und 2 ganze Eier eine halbe Stunde flaumig aufgerührt, in selbes 12 Loth Mehl eingerührt hat, wird es auf ein mit Butter geschmiertes Blech aufgestrichen, langsam gelb gebacken, mit Karmelzucker überzogen, mit geschnittenen Mandeln, oder Pistazen oder groben Orangen-Zucker bestreut, noch-

mals in der Röhre weich werden gelassen, sodann in Fingerlange und 2 Fingerbreite Streifen geschnitten.

Mandelschnitten.

Ein viertel Pfund abgezogene nebst 2 Stück bittere Mandeln sehr fein mit 1 Eierklar stoßen, mit einem Viertel Pfund Geruchzucker, und 1 Eierklar durch eine Stunde rühren, 4 Loth geriebener Citronade einmischen, die Massa auf Fingerlange und 2 fingerbreite Oblatten aufstreichen, mit Eierglacur überziehen, und lichtbraun backen.

Anais-Schnitten.

Zu diesen wird von 8 Klar sehr fester Schnee mit drei Viertel Pfund gestoßenen Vaniglie-Zucker gemischt, 6 Loth Stärkmehl und 6 Loth gewöhnliches Mehl eingemischt, auf Oblatten Messerrücken dick aufgestrichen, und rein geputzter Anais darüber gestreut. Hat man es auch mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut, so wird es in Fingerlange und 2 Fingerbreite Streifen geschnitten, und sehr kühl blaßgelb gebacken.

Mandel-Rollade.

Hiezu muß man ein halbes Pfund Geruchzucker mit einem halben Pfund abgezogener mit einem Klar gestoßener Mandeln, 16 Döttern eine halbe Stunde aufrühren, von 8 Klar den Schnee und 4 Loth Mehl leicht einmischen, die Massa auf ein mit Butter geschmiertes Blech Messerrückendick aufstreichen, langsam gelb backen, mit Eingesottenem überstreichen, zusammenrollen noch etwas in der Röhre trocknen, und sodann in Fingerdicke Scheiben schneiden.

Spanische Windbäckerei.

10 Loth Vaniglie-Zucker wird man in den Schnee von 4 Klar leicht einmischen, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech durch eine Spritze diese Massa entweder in Reifchen, Kipfeln, Bretzen oder Häufchen und s. w. aufdressiren, mit Grobzucker und Mandeln bestreuen, sehr blaß in einem überkühlten Ofen

backen, so daß, wenn man auf das Backblech klopft, sie sich von selbst ablösen.

Zucker-Salami.

Ein Viertel Pfund abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar sehr fein gestoßen, ein halb Loth Tragant in ein halb Seitel lauwarmen Wasser aufgelöst, durch ein Tuch gedrückt, selbes in eine messingene Pfanne nebst einem Viertel ℔ Zucker, den gestoßenen Mandeln und von 1 Klar den Schnee gegeben, auf einem Windofen diese Massa so lange gerührt, bis sie sich von der Pfanne löst, worauf man 1 Loth Alkermessaft einrührt, selbes auf ein Brett herausnimmt, darein Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, 4 Loth feingeschnittene Pranellen, 4 Loth Citronade, 4 Loth würflicht geschnittene Mandeln gibt, selbes mit der Hand einarbeitet, dann zu einem Strüzel formt, und ihm das Aussehen einer Salami gibt. Diese wird dann in feingestoßenen mit geriebener Chokolade gemischten Zucker eingewälzt, und über Nacht in einem ganz abgekühlten Ofen getrocknet

Sie lassen sich sehr lange aufbewahren, wo sie wie eine Salami fein blattlicht geschnitten ein sehr täuschendes Aussehen bekommen.

Mandel-Maccaroni.

Man muß 8 Loth feingestoßene mit einem Klar genetzte Mandeln, 12 Loth Geruchzucker und ein Eier-Klar durch eine Stunde im Weidling rühren, etwas Muskatnuß, feingeschnittene Orangenschalen einrühren, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech entweder durch eine Zuckerbäckerspritze oder mittelst eines Löffels Häufchen aufdressiren, und sehr kühl backen, bis sie sich selbst vom Blech lösen.

Schnee-Bäckerei.

Zuerst muß man 1 Pfund feinsten Zucker sehr fein stoßen, fähen, in den sehr festen Schnee von 8 Eierklar leicht einmischen, in eine Zuckerbäcke-Spritze einfüllen, auf ein mit Wachs geschmiertes Blech in beliebiger Form kleine Desseins aufdressiren, und selbe sodann in einem sehr überkühlten Ofen trocknen.

Diese obige Massa kann auch in verschiedenen Farben vorkommen, wo es dann durch Beimischung des Orangenschalensaftes eine gelbe, des Kochenill eine rothe, von doppelt gebrannter Chokolade, Karmelzucker oder Kaffeeessenz eine braune Farbe bekommt.

Quitten-Schneebäckerei.

1 Pfund Quittenmarmelade mit 1 Pfund feingestoßenen Zucker und 3 Eierklar zu einem sehr festen Schaum aufrühren, dann mittelst einer Spritze oder Löffels auf Oblatten kleine Häufchen aufdressiren und selbe trocknen.

Quitten-Zelteln.

Nachdem man ein Viertel Pfund Quitten-Marmelade und 4 Loth Zucker in einer Messing-Pfanne auf einem Windofen so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne löst, dann wird es auf ein Brett heraus gegeben, etwas geriebene Citronade, Zimmt und Muskatnuß darein gegeben, darauf mit feinem Zucker bearbeitet, daß es die Feste eines Teiges bekömmt, wo man es dann in einer Zeltelform ausdrückt, auf ein weißes Papier gibt, und trocknen läßt.

Kastanien von Mandeln.

Hiezu werden 12 Loth Mandeln mit Limoniesaft etwas genetzt, sehr fein gestoßen, ein Viertel Pfund Zucker mit Wasser bis zum Faden gekocht, die gestoßenen Mandeln eingemischt, darauf am Feuer gerührt, bis es sich von der Pfanne löst und trocken ist. Nun wird der Kastanien-Model mit Zucker ausgefäht, die Massa eingefüllt, die geformten Kastanien herausgenommen, auf eine Dressirnadel aufgespießt und über eine Feuergluth gehalten, daß sie das Aussehen einer wirklichen gebratenen Kastanie erhalten, worauf man sie in kleine weiße Papierkapseln einsetzt.

Sie können auch in gesponnenen Zucker getunkt werden.

Karmel-Bäckerei.

Auf 1 Pfund feinen Zucker muß man 1 Seitel Wasser geben, zum Faden kochen lassen, dann von 6 Klar einen sehr festen Schnee schlagen; während diesem sehr heftigen Schlagen wird der Zucker von einer zweiten Person langsam in den Schnee eingegossen, mit Zurücklassung eines geringen Theiles, welcher mit Kaffeeessenz, Cochenille oder braunem Karmelzucker gemischt, dann in die obige Masse abgetheilt eingeschlagen wird.

Wenn diese Masse vollkommen geschlagen ist, muß man sie auf weißes Papier durch eine Spritze in beliebigen Dessains aufdressiren, mit Bonbons belegen, auf nasse schon dazu bestimmte Bretter mit dem Papier auflegen und in einem sehr abgekühlten offenen Ofen trocknen lassen, wonach sie mittelst eines Messers vom Papier abgelöst, in die weißen und rothen durch ein Skarnizel Marillen- oder Ribisel-Gelée eindressirt und zwei gleich große mit dem Boden aufeinander gegeben, sodann auf ein Sieb gelegt und in einem Wärmekasten getrocknet werden.

Die Andersfärbigen werden ebenso behandelt, aber nicht gefüllt, z. B. die mit Kaffee, Karmelzucker oder Chocolade.

Windkipfel mit Mandeln.

Es wird eine spanische Windmasse genommen, fein geschnittene Mandeln auf einem Brett ausgebreitet, immer ein Löffel voll von dieser Masse in denselben eingerollt, sodann zu einem Kipfel geformt und behutsam mittelst eines breiten Messers auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt, und in einer überkühlten Röhre getrocknet.

Hohlhippen.

9 Loth feingestoßenen Zucker, ½ Pfund Mehl, 1 Halbe Obers, 4 Dötter und 2 ganze Eier, etwas Zimmt, Muskatnuß zusammen sehr fein abrühren.

Hat man das dazu bestimmte Hohlhippeneisen heiß werden gelassen und etwas mit Wachs überzogen, so wird ein Löffel voll von dieser Masse immer eingefüllt, die Form zu-

gemacht, braun auf beiden Seiten auf einem Windofen gebacken, ringsherum gleich beschnitten, auf eine Fingerdicke Rolle aufgerollt, sodann abgenommen und sofort bis zu Ende verfahren.

Rolleaux.

Zu selben wird die obige Masse genommen, in ein mit größeren Vertiefungen versehenes viereckiges Eisen wie oben gefüllt, gebacken, indem man es auf eine doppelt so dicke Rolle wie das obige aufrollt.

Vaniglie-Butter.

¼ Pfund Vaniglie-Zucker mit 6 Döttern durch eine Stunde aufrühren, in kleine Papierkapseln oder in Mehl eigesetzte Papier-Skarnizeln einfüllen und sodann trocknen.

Kleine Konserve-Bäckerei.

Eine beliebig verfertigte Konserve wird in Papier-Kapseln eingegossen, sodann getrocknet und in beliebig große Zelteln oder Stangeln geschnitten. Selbe kann auch wie die obige Vaniglie-Butter in Skarnizel eingefüllt werden.

Damit die Skarnitzel beim Füllen stehen bleiben, werden sie in eine Masse Mehl eingesetzt und gefüllt.

Marillen-Bäckerei.

Von fein gestoßenem Zucker wird ein Häufchen gemacht, in selbes eine Grube, darein mit einem Messer Marillen-Marmelade eingearbeitet wie in einen festen Teig. Aus dieser Masse kann man mit feuchten Händen Bretzen, Kipfeln u. s. w. beliebig formen, wozu die Dessains mit kleinen Ausstechern bewirkt werden. Dann werden sie in Grobzucker eingewälzt, auf ein weißes Papier gelegt, und in einem geheitzten Zimmer oder Wärmekasten getrocknet.

Zuckergetunkte Früchte.

Es wird 1 Pfund gestoßenen Zucker mit ½ Seitel Wasser in einer messingenen Pfanne bis zum Faden gekocht. Ob

dieser genug resch ist, erfährt man, wenn man ein Holzspießchen zuerst darein und dann ins kalte Wasser tunkt; ist dieses beim Herausziehen glacurartig, so ist der Zucker zum Gebrauch tauglich.

Die Früchte werden beim Tunken gewöhnlich auf ein Holzspießchen, welches schon bereitet sein muß, angesteckt, in den Zucker getunkt, beim Herausnehmen etwas gedreht, daß die Frucht keinen Zapfen bekömmt. Z. B. geschälte gebratene Kastanien, ausgelöste Nußkerne, in Spalten auseinander gelöste Pomeranzen, nett zudressirte Birnen, Aepfel u. s. w.

Früchte aber mit Stängeln behalten selben beim Tunken, z. B. Kirschen, kleine Birnen, Ribiseln.

Wenn die Früchte getunkt und gedreht sind, werden sie auf ein mit Mandelöl geschmiertes Blech gelegt, die Spießchen abgenommen und die Früchte in Papier-Kapseln eingesetzt.

Marcipan-Bäckerei.

In ½ Pfund Marcipanteig wird man Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, 1 Löffel voll fein geschnittene verzuckerte Orangenschalen, eben so viel Citronade, ½ Pfund feingestoßenen Zucker und von 4 Eierklar der Schnee nebst so viel Mehl einrühren, daß man es zu einem leichten Teig knetten kann, welcher dann Messerrückendick ausgewalkt, in beliebige Stücke oder Formen geschnitten oder ausgestochen, mit Eierweis bestrichen, mit Grobzucker bestreut, mit einem dünnen Blättchen Citronade belegt und in einer abgekühlten Röhre gelb gebacken wird.

Spanische Winde.

Die gewöhnliche Windmasse wird in eine Zuckerbäcker-Spritze eingefüllt, daraus auf ein mit Wachs geschmiertes Blech Guldengroße, oder mittelst eines Löffels Norkenförmige Häufchen aufdressirt, welche mit Zucker bestaubt und in einem ganz abgekühlten Ofen getrocknet werden.