

daumenbreiten und einen halben Finger dünnen Rand versehene Platte aufdressirt. Die übrige Behandlung geht wie bei den vorhergehenden vor sich.

Butterkuchen mit Pflirschen, mit Marillen, mit Aepfeln und Pistazien, mit Reineclauden, mit Mirabellen, mit Kirschchen, mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und dergleichen, werden immer so bereitet. Das Obst wird wie jenes bei den Charlotten vorbereitet. (S. Abschnitt von Charlotten.)

Buttermantaschen mit Mandeln. (Petits Gâteaux de Pithivier aux Amandes.)

Der Buttermteig wird eine Linie dünn ausgewalzt, und auf kleine Plättchen von drei Zoll im Viereck geschnitten. Diese Plättchen werden einen halben Finger breit, mit abgeschlagenen, etwas gezuckerten Eiern bestrichen; in ihre Mitte kömmt ein starker halber Löffel voll Mandelfülle. (S. jene Fülle bei dem vorhergehenden Butterkuchen mit Mandeln.) Ueber diese Fülle werden die Plättchen von beiden Seiten über sich selbst gebogen, so daß dadurch einen Zoll breite und drei Zoll lange Würstchen entstehen; der Bug muß aber so geschehen, daß die Fülle in der Mitte sichtbar bleibt. Sie werden sonach bestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und in einem Ofen, von 55 Grad Reaumur (S. Einleitung), langsam gebacken.

Auf diese Weise kann dieses Gebäck mit einem jeden Eingetottenen erscheinen.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus fünfmal geschlagenem Buttermteig.

Pistazien-Schnitten. (Petits Gâteaux aux Pistaches.)

Der Buttermteig (S. Abschn. vom Buttermteig) wird fünfmal geschlagen, oder es werden die Abfälle von dreimal geschlagenem Buttermteig zusammengenommen und noch einmal

geschlagen, dann auf zwei gleiche, eine Linie dünne Platten ausgewalzt. Die eine Platte wird über ein Blech gerollt, einen starken Messerrücken hoch mit einem Pistazien-Köchel bestrichen (S. Abschn. von feinen Köcheln), dann mit der andern Platte belegt, welche über eine Walze aufgerollt, und so behutsam, ohne Falten oder Risse, über das Köchel wieder herabgerollt wird. Nach dem Bestreichen wird die ganze Oberfläche mit einem fein gespitzten Messer in schmale Streifen bezeichnet; es werden nämlich mit der schneidenden Spitze kleine Schnittchen, von zwei bis drei Linien Länge und in schiefer Lage, von oben herab in gleicher Linie, Messerrücken breit von einander gemacht, so daß sie eine gerade Linie bilden. Von dieser ersten kommt einen Zoll breit die zweite, dritte und so fort, bis die ganze Oberfläche der Länge nach bezeichnet ist. Dann werden über die Quere dritthalb Zoll breit aus einander eben solche Schnittchen bezeichnet, so daß die ganze Platte in einen Zoll breite und dritthalb Zoll lange Schnittchen abgetheilt ist. Das Ganze wird stark mit feinem Zucker bestäubt, und in einem Ofen von 70 Grad Reaumur (S. Einleitung) schnell gebacken. Sollte es geschehen, daß der Zucker nicht überall gleich zerfließt, so müßte mit der hellen Flamme nachgeholfen werden (S. Abschn. vom Buttermilch: die Augengläser mit gesäumter Milch); eine schöne, gelbrothe Farbe von hellem Glanze muß dieses Gebäck auszeichnen. Nach einigem Auskühlen wird die Platte in so viel kleine Abtheilungen geschnitten, als sie bezeichnet ist, jedoch sehr behutsam, damit sie rein bleiben, und ein jedes Schnittchen mit den sehr gerade gevierten Einschnitten über ihre Mitte bezeichnet bleibt.

Vanille-Schnittchen. (Petits Gâteaux à la Vanille.)

Chocolade-Schnittchen. (Petits Gâteaux au Chocolat.)

Kaffeekuchen. (Petits Gâteaux au Café.)

Rosenschnittchen. (Petits Gâteaux à la Rose.)

Marasquin-Schnittchen. (Petits Gâteaux au Marasquin.)

Rhumskuchen. (Petits Gâteaux au Rum.)

Rosinen- und Weibbeeren-Schnitten. (Petits Gâteaux aux Raisins de Corinthe et Muscat.)

Mandelschnitten. (Petits Gâteaux aux Amandes.)

Geröstete Orangen-Blüthe-Schnitten.

(Petits Gâteaux à la Fleur d'Orange pralinée.)

Citronen-Schnitten. (Petits Gâteaux au Citrons.)

Zimmt-Schnitten. (Petits Gâteaux à la Cannelle.)

Alle diese Schnitten werden den vorhergehenden gleich gemacht. Die einzufüllenden Köcheln finden sich sämmtlich in dem Abschnitte von feinen Köcheln.

Marillen-Schnitten. (Petits Gâteaux fourrées de Marmelade d'Abricots.)

Die untere, eine Linie dünn ausgewalzte Platte von fünfmal geschlagenem Buttermteig wird Messerrücken dick mit einer Marillen-Marmelade bestrichen, die andere Platte darüber gerollt, und den vorhergehenden gleich bezeichnet; in die Mitte eines jeden Schnittchens wird noch eine zierliche Figur geschnitten, und dieß zwar so, daß die obere Platte durchgeschnitten wird, welches im Backen einen schönen Effect macht. Sie werden mit feinem Zucker bestäubt, und an der hellen Flamme glasirt.

Man kann sie übrigens auch mit Grobucker dicht bestreuen, dann werden sie aber nicht glasirt.

So kommen sie auch mit Weichsel, Hetschebeeren, Reineclauden- und Johannisbeeren-Eingesottenem vor.

Erdbeeren-Schnitten. (Petits Gâteaux fourrés aux Fraises.)

Eine Maas schöne, nicht gar zu reife Erdbeeren, die rein geklaubt sind, werden mit zwölf Loth fein gestoßenem Zucker vermengt, und zwischen zwei Platten von dünn gewalktem fünfmal geschlagenem Buttermteig gethan. Uebrigens werden sie den vorhergehenden gleich beendigt.

Ganz so werden jene von Himbeeren behandelt.

Äpfel-Schnitten mit Pistazien. (Petits Gâteaux de Pommes aux Pistaches.)

Die untere Platte wird mit Äpfel-Marmelade einen halben Finger dick bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und ohne Beleg der zweiten Platte, wie dort, im heißen Ofen gebacken; dann wird die Oberfläche der Äpfel mit einer Marillen-Marmelade leicht bestrichen, mit feinfädig geschnittenen Pistazien dicht bestäubt, und wieder auf zwei Minuten in den Ofen gethan. Nach dem gänzlichen Erkalten werden sie den vorhergehenden gleich geschnitten.

Geflochtene Äpfelschnitten. (Petits Gateaux de Pommes à la d'Artois.)

Die untere Platte aus fünfmal geschlagenem Buttermey (S. die vorhergehenden) wird eine Linie dünn ausgewalzt, und zwei Messerrücken hoch mit Äpfel-Marmelade bestrichen und mit spagatblünnen, sehr gleich gerollten Fäden, von dem nämlichen Teig geflochten, dann stark mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Zur schöneren Miene wird die Glasur an der Flamme veranstaltet.

Weit schöneres Ansehen bekommen die geflochtenen Schnittchen von Marillen-Marmelade, es muß aber das Flechten sehr sorgfältig und mit vielem Geschmack geschehen; so kann ein jedes Schnittchen einige Glieder der griechischen Vordur erhalten, oder mit einem schön verschrobenen Viereck bezeichnet seyn. (S. Abschn. vom Buttermey, geflochtene Buttertorten.)

Äpfelschnittchen mit gerösteten Mandeln. (Petits Gateaux de Pommes aux Amandes pralinées.)

Wenn die Äpfel-Marmelade, dem vorhergehenden gleich, einen halben Finger hoch über die Platte aufgestrichen ist, so wird das Ganze mit gestiftelten Mandeln besät, leicht niedergedrückt, und mit feinem Zucker stark bestäubt, und im etwas abgekühlten Ofen gebacken. Nach einigem Erkalten werden sie, den vorhergehenden gleich, geschnitten.

Reißschnitten mit Weinbeeren. (Petits Gateaux
fourrés de Ris aux Raisins.)

Zu diesen Schnitten wird ein Blech mit einer dünnen Platte von fünfmal geschlagenem Buttermeyg überzogen, und mit feinem Reißkoch, das mit Weinbeeren überzogen ist, einen halben Finger dick bestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln und Grobucker stark bestäubt, und endlich in einem abgekühlten Ofen von 50 Grad Reaumur (S. Einleitung), langsam gebacken. Nach dem Garbacken und einigem Auskühlen werden sie, den vorbergehenden gleich, in sehr gleiche, einen Zoll breite und dritthalb Zoll lange Schnitten geschnitten, die zierlich angerichtet und lauwarm aufgetischt werden.

Butterringchen mit Reineclauden und Mandeln.
(Gimblettes de Reineclaudes aux Amandes.)

Es werden, wie zu dem vorbergehenden Backwerk, zwei dünne Platten aus fünfmal geschlagenem Buttermeyg ausgewalkt, die eine mit Reineclauden-Eingesottenem Messerrücken dick bestrichen, mit der andern Platte belegt, und mit einem Ausstecher, von zwei Zoll im Durchmesser, ausgestochen; ein jedes dieser Plättchen wird dann mit einem Ausstecher von einem halben Zoll durchgebrochen, und so Ringchen bildend, über ein Blech gereihet, bestrichen, und mit acht Loth feingeschnittenen Mandeln, mit eben so viel grobgestoßenem Zucker vermengt, stark bestreut, dann im abgekühlten Ofen gebacken.

Marillenringchen mit Pistazien. (Gimblettes
d'Abricots aux Pistaches.)

Pfirsichringchen mit Bartnüssen. (Gimblettes de
Pêches aux Avelines.)

Diese und so viele andere Ringchen werden den vorbergehenden gleich behandelt.

Prügelkrapfen. (Petits Cannelons glacés garnis de Confiture.)

Man hat zu diesem Gebäcke aus Kirschbaum gedrechselte Hölzchen, von sechs Zoll Länge und einem halben Zoll Dicke, von einem Ende zum andern eine Linie bis anderthalb abnehmend. Diese Hölzchen werden leicht mit Butter bestrichen und zur Hand gelegt. Es wird dann ein von einem halben Pfund Butter fünfmal geschlagener Buttermig (S. Abschn. vom Buttermig) an eine Platte von ungefähr achtzehn Zoll im Viereck ausgewalzt, und auf vier und zwanzig Linien schmale Bändchen geschnitten. Diese Bändchen werden im Schnecken über die Hölzchen aufgewunden, so daß diese wenigstens vier Zoll breit bedeckt werden; sie werden bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, etwas aus einander über ein naß gemachtes Blech gereicht, und im abgekühlten Ofen langsam gebacken. Nach dem Garbacken, welches länger dauert, als bei einem andern Backwerk, indem die Hitze nur von außen und nicht von innen wirken kann, werden die Hölzchen behutsam herausgezogen, und nach einigem Auskühlen die Oeffnung mit einer Confitur angefüllt.

Prügelkrapfen mit gerösteten Mandeln. (Cannelons pralinés aux Amandes.)

Die vorübergehenden aufgerollten und rund herum bestrichenen Prügelkrapfen werden rund herum, dicht mit Grobucker und feingehackten Mandeln, welches zusammen vermischt ist, bestreut, und mit feinem Zucker bestäubt, dann in etwas kühlerem Ofen langsam gebacken. Sie werden übrigens den vorübergehenden gleich mit Confituren gefüllt.

Prügelkrapfen mit Grobucker. (Cannelons au gros Sucre.)

Die aufgerollten Prügelkrapfen (S. die vorübergehenden) werden rund herum bestrichen, dicht mit Grobucker bestreut, und lichtgelb langsam gebacken. Diese lassen sich vorzüglich gut mit gesäumter Milch füllen. (S. Abschn. v. gesäumter Milch.)

Prügelkrapfen mit Pistazien. (Cannelons maringués aux Pistachés.)

Die gebackenen Prügelkrapfen (S. die vorhergehenden) werden nach dem völligen Auskühlen mit gesaumtem Eise bestrichen (S. Abschn. vom Zucker) und mit Pistazien, die auf feine Stiften geschnitten sind, dicht bestreut, dann kommen sie zum Trocknen wieder einige Zeit in den Ofen.

Gefüllt werden sie den übrigen gleich, am vorzüglichsten aber mit gesaumter Milch.

Prügelkrapfen mit Rosinen. (Cannelons maringués aux Raisins de Corinthe.)

Die mit gesaumtem Eise überzogenen Prügelkrapfen (S. die vorhergehenden) werden mit schönen Rosinen und eben so viel Grobzucker dicht bestreut und wieder im Ofen getrocknet; dann den vorhergehenden gleich gefüllt und angerichtet.

Tortelletten mit Pfirsich-Marmelade. (Tortellettes mosaïques á la Marmelade de Péches.)

Man hat zu diesem lieblichen Backwerke dreißig kleine blecherne Schüsselchen, die zwei Zoll im Durchmesser haben, und nur einen halben Zoll tief geschlagen sind.

Dann ein in Buchsbaum geschnittenes Gitter, daß die Größe der Schüsselchen hat. Es kreuzen sich spagatdünne Fäden, die sich im rundlaufenden Ring schließen, und über das Ganze ein schönes Gitter kleiner verschrobener Vierecke bilden.

Die Schüsselchen werden kaum bemerkbar mit Butter bestrichen und mit Butterteig (S. Abschn. vom Butterteig), der fünfmal geschlagen ist, und auf eine Platte eine Linie dünn ausgewalzt ist, gestärkt, dann rund herum reinlich abgeschnitten. Die Vertiefung wird mit Pfirsich-Marmelade angefüllt, der Rand leicht genäßt, mit dem Gitter belegt, und leicht niedergedrückt; sie werden bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Die Schüsselchen sind von dünnem Blech, damit die Hitze schnell durchdringe und den Butterteig leicht färbe.

Der von oben gestäubte Zucker muß zerfließen, und das ganze Gitter schön glänzend glastren. Die Hitze muß so groß seyn, daß beide Forderungen eintreten, ehe die Marmelade sich erhitzt und Blasen macht, welche durch das Gitter hinaufsteigen, und dem Ganzen ein unangenehmes Ansehen geben würden. (Der Reaum. Thermometer dürfte auf 80 Grad zeigen, s. Einleitung.) Da es jedoch bei der größten Sorge nicht immer geschieht, daß der Zucker überall gleich zerfließe und selbe glastre, so wird dann mit Zuckersyrup nachgeholfen. (S. Abschn. vom Zucker.)

Die Gitter werden aus mürbem Pasteteiteig und auf folgende Art gemacht: der Teig (S. mürber Teig) wird eine Linie dünn ausgewalzt, zwei Zoll breit rund ausgestochen, nämlich so groß als das Gitter ist, dieses dann leicht mit dem feinsten Mehl bestäubt, und das Plättchen Teig sehr stark darüber gepreßt, mit einem flachen, scharfen Messer der übrige Teig von der Oberfläche geschnitten, und das reine Gitter behutsam aus der Form genommen, welches so schnell geht, daß man in einer Viertelstunde 30 bis 40 nehmen kann.

Tortelletten mit Marillen-Marmelade. (Tortelletes à la Marmelade d'Abricots.)

Tortelletten mit Marmelade von Ananas. (Tortelletes à la Marmelade d'Ananas.)

Diese werden den vorhergehenden ganz gleich gemacht. Sie können auch mit rothem oder Caramelsyrup glastret werden.

Tortelletten mit Pistazien. (Tortelletes mosaïque aux Pistaches.)

Es werden zwölf Loth Pistazien abgeschält, fein gestoßen und mit einem Pfund Marillen-Marmelade vermengt, in die Tortelletten gefüllt, und diese den vorhergehenden gleich behandelt; dann werden vier Loth Pistazien sehr fein geschnitten, und die Tortelletten, die mit zerlassnem Zucker glastret werden, damit bestreut, welches geschehen muß, wenn der Zucker noch weich ist, und die Pistazien darauf kleben bleiben.

Torteletten mit Bartnüssen. (Tortelettes mosaïques aux Avelines glacées.)

Sechs Loth abgeschälter Bartnüsse werden fein gestoßen, mit einem Pfund Marillen-Marmelade vermengt, und die Torteletten, denen mit Pflirsichen gleich, damit gefüllt und gebacken. (S. die vorhergehenden.) Dann werden sie mit zerlassnem Zucker glasirt und mit Grobzucker bestreut. Ganz so werden sie mit Mandeln behandelt.

Torteletten mit Aepfel-Marmelade und Vanille. (Tortelettes mosaïques de Pommes pralinées à la Vanille.)

Von zwölf schönen, großen, abgeschälten Reinettäpfeln wird mit acht Loth Zucker und einem halben Stängchen Vanille eine Aepfel-Marmelade gemacht, die mit zwei Eßlöffel voll Marillen-Marmelade vermengt wird. Diese wird mit ihrem Gitter belegt, leicht bestrichen, und mit fein geschnittenen Mandeln, die mit zwei Theilen grobgestoßenem Zucker vermengt sind, bestäubt und langsam gebacken.

Diese Torteletten lassen sich eben so gut mit Bartnüssen bestäuben.

Auch können alle die vorhergehenden mit Pflirsich-, Marillen-, Ananas-Marmelade, und mit Mandeln bestäubt werden; allein ihre schöne Miene geht dadurch einiger Maßen verloren, die durch eine rauhe Oberfläche nicht leicht ersetzt werden kann.

Dariolen. (Darioles.)

Die Dariolen sind ein liebliches Gebäck, das stets unter derselben Form erscheint, wenn gleich ihre Fülle wechselt; diese Fülle ist nichts anders als ein feines Köchel, das um vier Loth stärker in der Butter gehalten wird. (S. Abschn. von feinen Köcheln.) Man hat dem zu Folge Dariolen mit Vanille, Dariolen mit Kaffee, Dariolen mit Orangenblätche, mit einem Worte, so viele Arten als feine Köchel existiren.

Man hat zu dieser Bereitung kleine Model von Kupfer an dem etwas schmälern Boden von anderthalb Zoll im Durchmesser.

und dritthalb Zoll Höhe, die nur einen Viertelzoll erweitert ist; sie sind durchaus stark verzinnt. Die Model werden leicht mit Butter bestrichen, und mit fünfmal geschlagenem Butterteig gefüttert. Der Teig wird zu diesem Endzwecke Messerrücken dünn ausgewalzt, und in runde Scheiben geschnitten; so eine Scheibe wird über einen spitzen Zapfen, von mit Mehl stark bestäubten, ordinären Teig gebogen, und in einen solchen Model gesteckt; durch ein geschicktes Drücken klebt sich der Teig an den mit Butter bestrichenen Model so, daß derselbe ohne Luftblase rein gefüttert wird. Allein bei diesem Füttern muß man sehr darauf sehen, daß weder Falten noch Risse in den Teig geschehen, so auch, daß derselbe an keiner Seite schwächer werde. Wenn sie alle so gefüttert sind, so werden sie mit einem der feinen Köchel angefüllt und langsam gebacken (S. Abschnitt von feinen Köcheln), welches eine halbe Stunde brauchen kann. Nach dem Garbacken werden sie Stück für Stück über eine feine Serviette umgestürzt, und in die gehörige Schüssel aufgestellt.

Dariol-Pastetchen mit Montglas. (Petits Pâtés en Dariole à la Montglas.)

Dariol-Pastetchen mit Salpiconen. (Petits Pâtés en Dariole aux Salpicons.)

Dariol-Pastetchen mit Marksaft. (Petits Pâtés en Dariole de Godiveau.)

Dariol-Pastetchen mit feinem Gehäcke. (Petits Pâtés à la Reine.)

Dariol-Pastetchen mit Ragout-Pompadur. (Petits Pâtés à la Pompadour.)

Alle diese Pastetchen haben mit den Dariolen nichts gemein, als ihre Form und ihre Krusten. Die Model werden jenen gleich mit fünfmal geschlagenem Butterteig gefüttert, mit feingehäkeltem Rindsfett angefüllt, dann mit einem Deckel genau vermaacht und gebacken; es werden zu gleicher Zeit aus dem gewöhnlichen Butterteig kleine, dünne Plättchen mit einem rippigen

Ausstecher, der die Größe der Model hat, ausgestochen, über ein Blech gereiht, bestrichen, mit kleinen, im verschrobenem Viereck geschnittenen Zäpfchen Buttermteig besetzt, wieder bestrichen und schön gebacken. Die Krusten werden nun aus ihren Modeln genommen, aufgemacht, rein ausgeleert, über die Schüssel gestellt, mit einem der benannten Ragout angefüllt (S. Abschn. vom Ragout erster Th.), mit den Krapseln bedeckt und sogleich aufgetischt.

Hirn-Rissolen. (Rissoles de Cerveille de Veau.)

Vier schöne Kalbsgehirne werden abgehäutelt und blanschirt (S. Abschn. vom Kalb, erster Thl.), dann abgetrocknet, in eine angemessene Casserolle gethan, und mit gehörigem Salz und weißem Pfeffer bestäubt; dann wird ein Viertelpfund reines Mark würflich geschnitten, über schwachem Feuer zerlassen, und bis zum Röchlichwerden gehigt, über die Gehirne gegossen, und über dem Feuer bis zum Austrocknen geröstet, welches einige Zeit braucht, weil die Gehirne viel Feuchtigkeit haben; durch das immerwährende Rühren werden sie nun zu einem Köchel zerrieben. Wenn sie endlich verdickt, sich von der Casserolle lösen, und am Boden der Casserole kleine fette Bläschen bilden, so werden sie als hinlänglich geröstet angesehen; dann werden noch vier Loth feinwürflich geschnittenes Mark, nebst einem Schöpflöffel voll legirter Funke (S. Abschn. v. d. Funken, erster Thl.) und etwas weißer Glace beigemischt und kalt gestellt. Indessen werden Abfälle vom Buttermteig (S. Abschn. vom Buttermteig), denen man noch anderthalb Douren gibt, oder von einem Pfund fünfmal geschlagenem Buttermteig auf eine minder als eine Linie dünne, große Platte ausgewalkt. An dem untern Ende dieser Platte wird das kalte und festgesulzte Gehirnkoch in Häufchen, in der Größe eines halben Eßlöffels, einen Zoll breit aus einander und in gleicher Linie gesetzt, rund herum mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit dem vorstehenden Teig überlegt, und mit einem Ausstecher von zwei bis zwei einen halben Zoll im Durchmesser ausgestochen, so daß es einen halben Mond runde Krapsel gibt. Der zackige Rand der

Platte wird nun wieder glatt geschnitten, und das Verfahren mit dem Auftragen des Gehirnes von neuem angefangen, bis das ganze Köchel aufgegangen ist, welches ungefähr vierzig Rissolen geben kann. Von einigen Köchen werden sie nun, ohne weiteres Zuthun, in heiß gemachtem Schmalze gebacken und aufgetischt; von andern werden sie aber in abgeschlagene, etwas gefalzene Eier getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln genau aufgelegt, und dann erst in sehr gutem, von 130 Grad Reaumur gehitztem Schmalze gebacken, welches ihr Ansehen freundlich erhöht, und den Geschmack angenehm modificirt.

Die Fülle zu diesem Hors-d'oeuvre kann eine jede Art Corquette; eine jede Fische, und selbst jedes Gebäck seyn. (S. erster Thl.) Dann werden sie aber nicht mehr als Gehirn-Rissolen, sondern als Kapaun-Rissolen, Calpicone, oder Montglas-Rissolen aufgezeichnet.

Rissolen auf französische Art. (Rissoles à la Parisienne.)

Es wird vom Apostelkuchen der etwas fester gehaltene Teig, von einem halben Pfund Butter ungefähr (S. Abschn. von Apostelkuchen), auf eine dünne Platte ausgewalzt, mit Kapäuner- oder sonst einer feinen Fische (S. Abschn. von Fischen 1. Thl.), Eierdotter groß, besetzt, rund herum leicht bestrichen, dann mit der andern Hälfte Teiges belegt, und mit einem anderthalb bis zwei Zoll großen Ausstecher ausgestochen, über einen mit Mehl bestäubten Deckel gereiht, gehen gelassen. Nach dem hinlänglichen Germen werden sie gebacken. Ihr Aeußeres hat einiger Maassen das Ansehen der Faschingkrapfen; ob sie diesen schon nicht gleich kommen, so geben sie dennoch in ihrer Art ein recht schmackhaftes Gebäck.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von Bleikuchen.

Dieses sonderbare Gebäck, das der allgemeinen Idee vom guten und feinen Geschmack entgegen zu streben scheint, indem