

Achter Abschnitt.

I. Creme's.

Vorerinnerung.

Unter dieser Benennung versteht man Speisen, die aus Wein oder Milch, Eierdottern, Zucker, Chocolate, Zimmt, Mandeln, Limonien und dergleichen Zuthaten, nach welchen sie sodann ihren Unterscheidungsnamen erhalten, gesotten, und dann als ein dicker Milchrahm oder als eine Gallerte auf die Tafel gegeben werden. — Da die Bereitungsart immer dieselbe bleibt und nur die Zuthaten verschieden sind, werden hier nur die vorzüglichsten und beliebtesten angeführt.

Zwar bedient man sich gegenwärtig zu den Creme's besonderer Models, durch welche allerdings die Tafeln mehr geziert werden, aber der Glanz der Creme's dabei verloren geht und dieser durch Gelees ersetzt werden muß.

733. Limonien- oder Pomeranzen-Creme.

Man quirlt 10 Eierdotter mit ein Paar Eßlöffel voll Mundmehl und einer Maß süßen Obers gut ab, seihet es durch ein Sieb, reibt einen Viertling Zucker auf 3 Limonien oder Pomeranzen, von welchen man der Creme den Geruch geben will, gut ab, gibt Zucker dazu, rührt es in einer Casserolle auf der Glut so lange, bis es schön dick zu werden anfängt; dann seihet man es durch ein Sieb, gibt es auf die Schüssel, läßt es zur Vorsorge noch auf warmen Was-

fer oder in der Röhre ein wenig fester werden, und schiebt diese Creme gut ausgekühlt zur Tafel.

734. Chocolate-Creme.

Man reibt auf eine Maß Obers 4 Zelteln Chocolate auf dem Reibeisen, kocht die Chocolate mit der Hälfte Obers auf, gibt zur andern Hälfte Obers 16 frische Eierdotter und den zum Süßwerden nöthigen Zucker, vermischt dies mit der abgequirkten Chocolate, und rührt es zusammen in einer Casserolle über der Glut so lange ab, bis es dick zu werden anfängt. Dann streicht man es durch ein Sieb auf die Schüssel, stellt es zur Vorsorge in eine abgekühlte Röhre, bis es zusammen gegangen ist, und gibt es dann nach Belieben kalt oder warm zur Tafel. Man pflegt diese Creme auch mit spizig geschnittenen Mandeln oder Pistazien zu garniren.

735. Vaniglie-Creme.

Man zerschneidet auf eine Maß Obers ein halbes Loth Vaniglie in etliche Stücke, läßt die Vaniglie in der Hälfte vom Obers aufsieden, und zuckert es, so viel als nöthig. Dann quirlt man mit der andern Hälfte Obers 16 frische Eierdotter ab, mischt die andere mit der Vaniglie aufgekochte Hälfte darunter; seihet es durch ein Sieb auf eine Schüssel, und setzt diese auf eine Casserolle, die mit Wasser angefüllt ist, jedoch muß man verhüten, daß kein Wasser in die Creme kommt, dabei muß das Wasser immer sieden. Die Schüssel deckt man mit einer Platte zu, auf welche man heiße Asche gibt. Ist die Creme ganz zusammen gegangen, so nimmt man den Deckel weg, und gibt sie, an einem kühlen Orte abgekühlt, zur Tafel. Man pflegt sie auch zuvor noch mit gefärbtem Streuzucker zu zieren. Soll diese Creme geschwinder fertig werden, so macht man sie auch auf dieselbe Art, wie die Limonie- und Pomeranzen-Creme mit ein Paar Löffeln voll Mehl, läßt alles Sonstige, auch ein Paar Eierdotter weg, und schlägt das über dem Feuer abgerührte Uebrige durch ein Sieb. Man gibt es in Kaffee- oder Cremebechern zur Tafel.

736. Kaffee-Creme.

Man verkocht zu $\frac{1}{2}$ Maß Obers $\frac{1}{4}$ Pfund gut gebrannten Kaffee in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, macht ihn mit Haufenblase recht klar; dann schlägt man zu dem Obers 16 Eierdotter, zuckert es nach Belieben, mischt den klar abgesehenen Kaffee dazu, und verfährt bei dieser Creme übrigens so wie bei der Vaniglie-Creme, läßt sie über siedendem Wasser zusammengehen, und kocht sie auf dem Feuer.

737. Karmel-Creme.

Man läßt auf 1 Maß Obers 6 Loth Zucker in einer messingenen Pfanne auf der Glut zergehen, schön kastanienbraun werden, und ihn dann mit der Hälfte Obers aufschäumen. Zur andern Hälfte stoßt man 10 oder 14 Hühnermagen-Häutchen fein, und gibt sie dazu, läßt sie zusammen eine Viertelstunde auf dem Feuer unter beständigem Umrühren kochen, gibt es in eine tiefe Casserolle, stellt sie in ein wenig noch siedendes Wasser, kühlt es in einem Keller gut ab, bis es sich sulzt und ganz herausgestürzt werden kann. Ist dieß geschehen, so macht man 4 Loth gestoßenen Zucker auf der Glut stark goldgelb, kühlt ihn ein wenig ab, bis er sich spinnen läßt, und gibt die damit überspinnene Creme sogleich zur Tafel. Gibt man die Creme auf eine Schüssel, so bestreicht man eine reinliche Casserolle außen mit Mandelöl, überspinnt sie ringsherum mit diesem Zucker, bis es einem Korbe ähnlich sieht, kühlt sie ein wenig ab, nimmt es ganz langsam von der Casserolle, stürzt es über die Creme, und gibt sie sogleich zur Tafel.

738. Mandel-Creme.

Man siedet eine Maß Obers mit auf Limonien gut abgeriebenem Zucker ab, und gibt auch, wenn es möglich ist, einige Blätter der Pomeranzenblüte, oder ein Stückchen Zimmt dazu, reibt 1 Viertel geschwelter und geschälter Mandeln auf einem Reibeisen, und gibt sie in das abgeseottene Obers, hat es eine halbe Stunde gestanden, so seihet man es mit 14 darangeschlagenen Eierdottern durch ein

feines Sieb, damit die Mandeln wegkommen, läßt es in einer flachen Schüssel nach Nr. 735 auf siedendem Wasser zusammen gehen, und fühlt dann die fertige Creme gut. Vor dem Aufsetzen schneidet man in einen Bogen Papier nach Form der Schüssel Namen oder Figuren nach Belieben aus, streuet gute fein geriebene Chocolate über das auf die Creme gelegte Papier, und nimmt dann das Papier langsam weg. Auf diese Art ist das aus dem Papier Geschnittene auf die Creme gezeichnet, und auf dieselbe Weise können auch andere Cremes geziert werden.

739. Wein-Creme.

Man gibt zu einem mit 20 Eierdottern gut in einem Topfe abgerührten Eßlöffel voll Stärkmehl, eine Maß guten Wein, und zuckert es mit auf ein Paar Limonien abgeriebenem und gestoßenen Zucker nach Belieben. Wenn dies alles mit einem Schneelöffel gut abgeschlagen ist, so stellt man es auf glühende Kohlen, und schlägt es so lange mit dem Schneelöffel, bis die Creme recht dick wird, richtet sie dann auf die Schüssel hoch auf, bestreut sie mit klein gehackten Pistazien, und gibt sie kalt zur Tafel.

740. Creme-Rockerln.

Man rührt die Hälfte von 1 Viertel gestoßenen auf 2 Limonien abgeriebenen Zucker zu einem schönen steifen Schnee, der von 12 Eierklar abgeschlagen wurde, macht davon Eßlöffel große Rockerln, und läßt sie in einer halben Maß in einer Pfanne siedenden Wein aufkochen, nimmt sie auf ein Sieb heraus, und läßt sie ablaufen. Dann gibt man eine halbe Maß Wein, die mit der andern Hälfte Zucker und 12 Eierdottern, gleich einem Chaudrau auf der Glut ganz dick abgequirlt wurde, über die Rockerln, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, läßt sie in der Röhre ein wenig Farbe bekommen, und gibt sie warm zur Tafel.

741. Gesülzte Milch mit Schnee.

Man quirlt in einem Topf 16 Eierdotter, einen guten

Theil gestoßenen Zucker, ein wenig Vaniglie, eine Maß Obers mit 4 oder 6 getrockneten und fein gestoßenen Hühnermägen und auf der Gluth so lange ab, bis es die Dicke eines Chaudeaus erreicht; stellt es dann in einen Topf in kaltes Wasser, quirlt es, bis es anfängt kalt zu werden, und läßt hernach das auf die Schüssel Gegoßene abkühlen. Sodann schlägt man mit dem Schneelöffel $\frac{1}{2}$ Maß Obers, etwas gestoßenen Zucker und Vaniglie, die Klare von 2 Eiern, so lange ab, bis es ein dicker Schaum wird, nimmt ihn mit dem Chocolatelöffel ab, gibt ihn auf ein Sieb, und schlägt das Obers wieder zu so viel Schnee, daß man die Creme damit ganz bedecken kann.

742. Erdbeer-Creme.

Man löset 10 bis 12 dürre und fein gestoßene Hühnermägen-Häutchen in $\frac{1}{2}$ Maß warmen Obers recht auf, mischt den von schönen Erdbeeren ausgedrückten, nach Belieben mit etwas Zucker und gestoßenem Zimmt, gewürzten Saft in das abgekühlte Obers, gibt es in einer Casserolle in siedendes Wasser, läßt es ein wenig zusammen gehen, kühlt es aus, und gibt das Ausgestürzte und mit Pistazien Bestreute zur Tafel.

743. Gefrauste Butter.

Man drückt von dem, nach Nr. 249 aber nur mit 8 Eiern gemachten Eierkäse, das Wasser rein weg, stößt $\frac{1}{2}$ Pfund recht frischer Butter in 4 Loth fein geseibten Zucker dazu, drückt dieß durch einen Durchschlag, damit es hübsch gefraust aussteht, bestreut das hoch auf einem Teller Gerichtete mit gefärbten Streuzucker, und gibt es zum Confecte auf die Tafel.

744. Mandelkäse.

Man stößt 1 Viertel Mandeln recht fein, spritzt ein wenig Milch dazu, um das Delichtwerden zu verhüten, stößt einen Eierkäse von 6 Eiern dazu, rührt es mit 1 Viertel frischer Butter und 4 Loth Zucker recht pflaumig ab, richtet es hoch auf einen Teller, streut fein geschnittene

Citronat oder Zimmt und fein geschnittene Pistazien darauf, und gibt es zur Tafel.

745. Veilchen = Creme.

Man läßt 1 Handvoll abgezupfter und in einem Mörser gestoßener Veilchenblätter in dem ausgebrückten Saft von 2 Limonien eine Stunde stehen, rührt es dann mit 12 darauf geschlagenen Eierdottern, 10 Loth Zucker und 1 Maß Wein gut ab, und streicht es durch ein Sieb auf die Schale; (man gibt auch zur Vorsorge noch ein Loth Veilchensaft darunter), läßt es auf siedendem Wasser wie nach Nr. 734 zusammengehen, und gibt es ausgekühlt zur Tafel. Auf dieselbe Art bereitet man es auch von Weichseln und Schwarzkirschen, welche man sammt den Kernen im Mörser stößt und in Wein aufkocht, (weil sie aber viel Saft geben, so muß man um ein Seitel Wein weniger nehmen). Dann gibt man es mit einigen frischen Weichseln besteckt zur Tafel.

746. Weintrauben = Creme.

Man preßt von guten, zeitigen Weintrauben eine Maß Saft aus, kocht diesem mit 6 Loth Zucker zu einer halben Maß ein, rührt dann den eingesottenen Saft zu acht mit einer Kaffeeschale voll Wein abgequirkten Eierdottern, und kocht es unter stetem Rühren auf der Gluth so lange ab, bis es anfängt dick zu werden. Endlich gibt man die Creme auf eine mit etlichen reifen Weinbeeren belegte Affiette oder Schüssel, und gibt sie abgekühlt zur Tafel.

747. Creme von schwarzem Brot.

Man kocht geriebenes Brot, das man in Butter braun gebacken hat, mit Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und Limonienschalen über gelindem Feuer. Hat es genug gekocht, so streicht man es durch ein Haarsieb auf eine Schüssel, richtet es auf einem porzellanenen Teller an, und gibt es als ein Beigericht mit zierlich geschnittenem Citronat und gehackten Mandeln garnirt auf die Tafel.

S u l z e n.

748. Ananaszulz.

Man stößt die Schale von 2 großen Ananas in einem reinen Mörser fein, und kocht sie mit $2\frac{1}{2}$ Seitel reinem Wasser einige Minuten auf Kohlenfeuer. Die in feine Scheiben geschnittene Ananas wird mit dem gekochten Wasser eine halbe Viertelstunde gekocht, dann nimmt man die Ananaspalten mit einem Backlöffel heraus, und kocht sie in gesponnenen Zucker einige Augenblicke auf, wendet sie auf beiden Seiten um, nimmt sie dann vom Feuer und kühlt sie aus. In dem Wasser, worin sie gekocht wurden, löst man ein halb Pfund Zucker auf, drückt den Saft von 4 Limonien hinein, mengt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, durch eine Serviette gebrochen, damit es schön klar wird. Den dazu bestimmten Model legt man mit einem Theil der Ananaspalten zierlich aus, gießt die Sulz Daumenhoch darauf, und stellt ihn in das Eis; ist die Masse nun genug gestockt, so wird die andere Hälfte der Ananas darauf gelegt, und wieder etwas von der Sulz darauf gegossen, und ist auch diese gesulzt, so gießt man den noch übrigen Rest darauf, denn man dann bis zum Gebrauch im Eise stehen läßt. Beim Herausstürzen taucht man den Model in etwas heißes Wasser, trocknet ihn dann schnell mit einem Tuche ab, und stürzt sie auf die Schüssel.

Auch muß man sich hüten, zu Blumen- oder Obstzulzen verzinnete Geschirre zu nehmen, weil sie dadurch ihre Farbe verlieren, und auch manche Blumensäfte durch ihre Säure das Zinn zersetzen, und es dadurch nachtheilig machen.

Was die Hausenblase betrifft, so wird sie zu diesem Gebrauche eben so, wie zu den Gelen zubereitet.

749. Chocoladefulz.

6 Zelteln Chocolate werden in $\frac{1}{2}$ Maß Obers mit 6 Loth Zucker gekocht, und gut gesprubelt. Wird er dann etwas dicklich, so gibt man $1\frac{1}{2}$ Loth in Milch aufgelöste Hausenblase darunter, und läßt das Ganze in einem Model auf dem Eise sich sulzen.

750. Bänderjulz.

Eine Chocolatejulz von 1 Seitel Obers wird mit der Hausenblase vermengt, und man läßt sie in einem Model auf dem Eise stocken. Dann gibt man zu einem Seitel Ribiselfaft den Saft einer halben Limonie, löst 10 Loth Zucker darin auf, und mengt ein halb Loth aufgelöste Hausenblase darunter. Diese Julz seihet man durch ein reines Tuch, welches an den 4 Enden an die Füße eines umgestürzten Stuhls angebunden ist, und in dessen Mitte ein Bogen Fließpapier gelegt wird, auf die schon ganz feste Chocolate Julz. Dann stößt man 4 Pfund geschwellte Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, in einem Mörser ganz fein, gießt 1 Seitel des besten Obers darauf, und läßt es einige Augenblicke mit den Mandeln gut vermengt, stehen, preßt es dann durch ein reines Tuch und gibt genug Zucker dazu, und zuletzt etwas mehr als ein Loth in Milch aufgelöste Hausenblase; dann wird es nochmal durchgeseiht und langsam auf die schon festgestockte Ribiselfulz gegossen, worauf man die auf dem Eise wieder stocken läßt.

Beim Herausstürzen muß man besonders Acht geben, daß der Model nicht zu lange im warmen Wasser bleibt, damit nicht die Bänder zerfließen, und die Farben vermengt werden.

751. Blanc-manger.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln werden im Mörser fein zerstoßen, in einem Topf 3 Seitel siedendes Wasser darauf gegeben, gut durch einander gesprudelt, und durch ein Tuch in eine verzinnte Casserolle geseiht, genug gezuckert, $\frac{1}{2}$ Stangel Vaniglie daran gegeben, und auf einem gelinden Kohlenfeuer eine Viertelstunde gekocht; dann gibt man 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, rührt es in einer porzellanenen Schale mit einem Silberlöffel mehrmals auf, damit es keine Haut bekommt, und läßt es auf zerklöpftem Eis ober im Keller sulzen.

752. Blanc-manger in Form eines Damenbretes.

Ein Blanc-manger wird wie zuvor gemacht, in eine flache viereckige Schüssel gegossen, und auf dem Eise gefulzt. Dann schneidet man es nach der Länge gleich aus einander sechsmal hinab, und eben so oft auch in die Quere, macht aus dem Eingeschnittenen kleine viereckige Würfel, hebt mit einem Löffelstiel behutsam einen Würfel heraus, läßt einen darneben stehen, und fährt so in der Reihe fort. Dann kocht man das Ausgestochene mit 2 Zelteln fein geriebener Chocolate, füllt damit, wenn es abgekühlt ist, die hinterbliebenen Höhlungen ein, damit es die Form eines Damenbretes erhält, und läßt es auf dem Eise sich fulzen.

753. Blanc-manger mit Kaffee.

Man brennt 4 Loth Kaffee, gibt ihn, wie er vom Feuer kömmt, in einen Suppentopf, gießt eine halbe Maß siedendes Obers darüber, und läßt den bedeckten Topf eine Viertelstunde stehen; dann versprudelt man mit den durch ein Sieb geseihten 8 Eierdottern in einem Topf 10 Loth Zucker, gießt es in eine tiefe porzellanene Schale, und stellt es in den Dunst. Es bedarf nur eine Viertelstunde zum Stocken, dann stellt man es an einen kalten Ort und gibt es zur Tafel.

754. Erdbeerenjuz mit gemischten Beeren eingelegt.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser so lange auf, bis erster schwere Tropfen zu werfen anfängt, dann gibt man 3 Seitel gute Erdbeeren hinein, läßt sie mit dem Zucker einige Stude machen, und sie dann durch ein Sieb, ohne sie zu pressen, fließen. Mit der ausgekühlten Masse vermengt man den Saft mit 6 Limonien, färbt sie mit etwas Alkermesssaft oder Cochenille, wenn die Farbe nicht genug roth sein sollte, doch darf die Sulz nicht dunkel, sondern nur blaßroth werden. Dann mengt man 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht sie durch eine aufgespannte Serviette, und wiederholt dieß, wenn sie nicht

klar werden sollte. Unterdessen gräbt man einen flachen, runden Model, in dessen Mitte ein kleinerer, runder Model kömmt, in zerstoßenes Eis ein, gießt die Sulz in den von dem kleinern Model frei gelassenen Kranz, und läßt sie eine Stunde auf dem Eise fest werden. Dann gießt man in den kleinen, leer gelassenen Model behutsam siedendes Wasser, damit der leere Model nun frei weggenommen werden kann, welches jetzt geschieht. Dann füllt man mit 30 Ananas- Erdbeeren, eben so vielen Walderdbeeren, eben so vielen weißen und rothen Himbeeren, und weißen und rothen, gereinigten Ribisel-Träubchen stark mit Zucker bestreut den leeren Raum der Sulz und gießt es mit der übrigen Sulz voll; dann läßt man es auf dem Eise durch und durch sulzen, und stürzt sie wie die übrigen heraus.

755. Himbeerensulz.

Man preßt die Himbeeren durch ein Tuch, nimmt auf $\frac{1}{2}$ Maß Himbeerensaft, den Saft von 4 Limonien, 12 Loth in dem Saft aufgelösten Zucker, vermengt damit 2 Loth aufgelöste Hausenblase, bricht es durch ein reines Tuch in einen Model, und läßt es auf dem Eise sulzen. Beim Herausstürzen verfährt man so wie bei den vorigen.

756. Kalter Chaudeau mit Äpfeln.

Kleine, geschälte, in der Mitte ausgehöhlte Maschanzkeräpfel werden mit Wasser, Zucker und etwas Limoniensaft weich gekocht, ohne daß sie zerfallen, dann legt man sie in eine tiefe Schale, füllt sie mit eingesottenen Ribiseln, gießt den Chaudeau über die Äpfel, läßt sie abkühlen, und belegt sie vor dem Auftragen mit spanischen Binden.

757. Kaffeesulz mit Obers.

1 Seitel schwarzen Kaffee, der sehr rein gestiehen sein muß, wird mit 1 Seitel des besten Obers vermengt, man gibt ihn dann zu 6 mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker abgesprudelten Eierdottern, und läßt ihn über einem Kohlenfeuer unter beständigem Sprudeln so lange, bis es dicklich zu werden anfängt; dann nimmt man es geschwind

weg, gießt es in einen andern reinen Topf, damit es nicht zusammenläuft, vermengt 1 Loth in Milch aufgelöste Hausenblase damit, und rührt es so lange bis es überkühlt ist. Dann stürzt man es in den Model, und läßt es bis zum Gebrauche auf dem Eise stehen, wo man es sodann wie die andern Sulzen heraus stürzt.

758. Limoniensulz.

Man reibt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker an 4 Limonien ab, läutert den ausgepreßten Saft von 10 Limonien, und vermengt ihn mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, löst den abgeriebenen Zucker darin auf, mengt 4 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, und bricht es durch eine Serviette in einen Model, wo man es sodann auf dem Eise sulzet.

759. Limoniensulz mit Pomeranzenspalten.

4 schöne Pomeranzen schält man vom rothen Fleische behutsam ab, theilt eine jede auf 8 Spalten, und richtet sie in der Mitte der Limoniensulz, welche der Erdbeersulz ganz gleich aufgegoßen wird, füllt sie dann mit der Masse ganz an, und sulzet sie.

760. Mandelsulz.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 20 bittere Mandeln mit 2 Maß Wasser, 24 Stunden stehen, schält sie dann, und läßt sie einige Zeit im frischen Wasser, damit sie weiß und spröde werden. Dann werden sie mit einem Luche getrocknet, im Mörser zu einem feinen Teig gestoßen, während des Stoßens öfters mit kaltem Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; dann rührt man sie in einem porzellanenen Topfe mit 3 Eitel kaltem Brunnenwasser mittelst eines Silberlöffels fein ab, und treibt sie durch eine Serviette. Das Durchgetriebene gießt man noch 2 Mal auf die Mandeln, treibt es wieder durch, bis das ganze recht ausgepreßt ist. Diese Mandelmilch rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker gut ab, vermengt sie mit 2— $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster und auf 5 Löffel voll eingekochter Hausen-

blase, seihet sie wieder durch eine Serviette, und stellt sie in einer passenden Form auf klein gestoßenes Eis.

761. Mandelsulz ohne Hausenblase.

Man macht $\frac{2}{3}$ der vorigen Mandelsulz ohne Hausenblase, gießt sie in den Schnee von 4 Eierklar, schlägt sie mit der Ruthe gut durcheinander, und fährt mit diesem Schlagen in dem über glühende Asche gesetzten Kessel so lange fort, bis Sulz und Schnee gut vermengt sind, und glänzend und dicklich werden. Dann wird sie von der Asche genommen, in kleine Becher oder Sulzschalen gegossen, und auf dem Eise gesulzt. Zuletzt gibt man sie, ohne daß man sie stürzt, mit der Schale zur Tafel.

762. Marillensulz.

Man läßt entkernte Marillen in einem messingnen Becken mit Wasser, auf ungefähr 16 große Marillen $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, gut aufsieden, drückt zu den durch ein Sieb geschlagenen den Saft von 4 Limonien, gießt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, der man mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser gekocht hat, darüber, vermengt es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase, seihet es noch einmal, und sulzt es in dem auf dem Eise.

763. Masseduan.

Man reibt 4 Limonien auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker leicht ab, löst den ausgedrückten Saft von 7 Limonien sammt dem Zucker mit 3 Seitel Wasser auf, vermengt es gut mit 2 Loth Hausenblase, und bricht es durch eine aufgespannte Serviette; läßt es 2 Mal durchlaufen, damit es recht klar wird, gießt es in einen runden Model Daumen hoch ein, und läßt es auf dem Eise sulzen. Ist es fest, so spaltet man verzuckerte Kastanien in der Mitte in der Form eines doppelten Sternes, so daß die verzuckerte Seite auf den Boden kömmt, und legt den Stern aus; gießt dann wieder fingerhoch von der Sulz darauf, und wenn dieß wieder gestockt hat, so legt man mit schön gelben, verzuckerten Pomeranzenschalen, die nicht braun sein dürfen, den ganzen Model sternförmig aus, gießt wieder fingerhoch Sulz darauf, und

die dritte Reihe belegt man mit in der Mitte gespaltenen, eingesottenen Nüssen, gießt wieder fingerhoch Sulz darauf besäet dieß dicht mit feinen Nudeln von in Zucker eingesottenem Quittentäse, gießt wieder Sulz darauf, und wenn dieß gesulzt hat, macht eine Lage von eingesottenen, grünen Zwetschken, und gibt nun den Rest der Sulz. darauf; dann stellt man es bis zum Gebrauche auf Eis, und stürzt es sodann behutsam heraus.

764. Pomeranzensulz.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker an 5 Pomeranzen leicht ab, schabt den abgeriebenen Zucker mit einem Messer ab, und gibt ihn in einen Suppentopf, löst mit dem Zucker den ausgepreßten Saft von 10 Pomeranzen und 5 Limonien auf, gibt eine kleine Kaffeeschale Wasser dazu; vermengt mit dem aufgelösten Zucker 2 Loth aufgelöste Hausenblase, bricht es dann durch eine aufgespannte Serviette in einen Model und läßt es auf dem Eise sulzen. Dann legt man in der Form eines Sternes den Model mit verzuckerten Pomeranzenspalten ein, gießt Daumenhoch Masse darauf, läßt es wieder stocken, gießt, wenn es fest ist, das Uebrige darauf, und stellt es bis zum Gebrauche auf das Eis.

765. Gestreifte Pomeranzensulz.

Man legt 7 ausgehöhlte Pomeranzen in frisches, reines Wasser, macht den halben Theil der vorigen Pomeranzensulz nach Nr. 764 und $\frac{1}{3}$ der Mandelsulz nach Nr. 760; hält diese beiden Massen ein wenig stärker mit der Hausenblase zusammen, nimmt Pomeranzenschalen aus dem Wasser, trocknet sie mit einem reinen Tuche gut ab, stellt sie über ein Sieb mit klein geschlagenem Eise, füllt in jede einen Eßlöffel voll Milchsulz, wenn dieß gesulzt hat, einen halben Löffel voll Pomeranzensulz, nach diesem 2 Löffel voll Mandelmilchsulz, und so fort bis auf die Mitte; dann nimmt man wieder ab, bis sie auf diese Weise ganz voll werden. Man muß dabei etwas aufmerksam sein, damit die Lagen gleich dick und immer gut gesulzt werden. Vor dem Ausrichten

schneide man jede Pomeranze mit einem sehr dünnen Messer auf 6 Theile, und ordnet sie in einer Schale schön.

766. Punschsulz.

Man seihet den Limoniensaft durch ein Tuch, gibt auf 1 Glas Limoniensaft 4 Gläser gestoßenen Zucker, ein halbes Glas Rhum, und 4 gute Gläser gekochtes Reißwasser; gibt alles dieß in einen Suppentopf, rührt es so lange, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, vermengt 3 Loth aufgelöste Hausenblase damit, brüht die Sulz durch eine Serviette in einen Model, und läßt sie auf dem Eise sulzen. Man kann sie abwechselnd mit Alkermesssaft roth färben.

767. Ribiselsulz.

Man preßt von den Ribiseln, denen die Stängeln genommen sind, den Saft aus, läßt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker in einem messingeneu Becken mit 1 Seitel Wasser kochen, gibt den Ribiselsaft dazu, vermengt es gut mit dem Saft von 2 Limonien (auf diese Quantität Zucker kann man eine halbe Maß Ribiselsaft nehmen), läßt es etwas abkühlen, vermengt es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase, und bricht die ganze Masse durch ein Tuch, und wiederholt dieß öfters, wenn es das erste Mal nicht hell genug werden sollte. Dann läßt man es in einer schönen Form auf dem Eise sich sulzen und stürzt es auf eine Schüssel.

768. Rosensulz.

Man brüht 4 Loth gepflückte und abgezupfte Rosenblätter, nebst etwas wenig Cochenille mit $\frac{3}{4}$ Pfund geklärtem Zucker ab, und läßt es bedeckt stehen. Das ganz Ausgekühlte seihet man dann durch ein warmes Wasser getauchtes, reines Tuch in eine Porzellanschale mit $\frac{1}{2}$ Seitel sehr gutem Kirschwasser, $\frac{1}{2}$ Seitel destillirtem Rosenwasser, vermengt es mit dem Saft von 5 Limonien und $2\frac{1}{2}$ Loth geklärter Hausenblase, gießt es in einen in Eis eingegrabenen Model, bedeckt es gut, überlegt es mit Eis, und sulzt es so durch 2 Stunden. Man stürzt es wie gewöhnlich um,

und behandelt auf diese Weise alle Blumensulzen. Zur Melkensulze nimmt man auch einige Gewürznelken.

769. Schwarze Kaffeesulz mit Mandelmilch.

Man zuckert 1 Seitel schwarzen Kaffee gut, vermengt ihn mit $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase, bricht ihn dann durch eine Serviette, gießt zuerst in einen Melonenmodel eine Spalte ein, die man auf dem Eise sulzen läßt; ist sie fest, so gießt man wieder eine andere Spalte des Models ein, sulzt dieß auf dem Eise wieder, und so fährt man abwechselnd fort. Dann macht man von 12 Loth Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, mit einem großen Seitel Wasser eine starke Mandelmilch, zuckert sie gut, mengt $1\frac{1}{4}$ Loth aufgelöste Hausenblase darunter, seihet sie, und gießt sie dann langsam auf den im Model gestockten Kaffee, daß der Model voll wird, und läßt es dann auf dem Eise wieder stocken. Beim Herausstürzen muß man sehr geschwind seyn, damit sich die Mandelmilch und der Kaffee nicht vermengen, sondern jede Spalte für sich, die eine weiß, die andere schwarz bleibt.

770. Sulz vom rohen Kaffee.

Man läßt 12 Loth grünen Kaffee in einem Suppentopf mit einer Halbe siedenden Wassers gut bedeckt 1 Stunde stehen, seihet ihn dann durch ein Tuch, drückt den Saft von 8 Limonien hinein, und läßt ein halb Pfund Zucker darin auflösen, gibt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht es durch ein Tuch, wie bei der Bändersulze und läßt es in einem Model auf dem Eise sulzen.

771. Sulz von Muscatwein.

Man gibt auf ungefähr ein großes Seitel dieses Weines ein halb Pfund mit einem halben Seitel Wasser gekochten Zucker, drückt den Saft von 5 Limonien dazu, vermengt es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase, und bricht es durch ein Tuch in den Model, wo man es auf dem Eise sulzen läßt. Man kann es auch auf dieselbe Art von Tokayer oder Malaga machen. Auch die Sulzen von verschie-

denen Liqueurs werden eben so gemacht; die von Ananas-Liqueur sind die besten.

772. Sulz von Muscatweintrrauben.

Man preßt so viele reife Muscateller-Weintrrauben durch ein Tuch, bis man 3 Seitel Saft hat. Diesen und den Saft von 4 Limonien läutert man mehrmals durch Fließpapier, vermengt dann damit 20 Loth mit 1 Seitel Wasser gekochten Zucker und einem halben Loth aufgelöster Hausenblase bricht dieß wie bei der Bändersulz durch eine Serviette und Fließpapier in einen Model, der eine Traube bildet, und welchen man vorher in klein gestoßenes Eis eingegraben hat, läßt es 2 Stunden sulzen, und stürzt es dann vorsichtig auf die gehörige Schüssel.

773. Sulz von Muscatweintrrauben von Steinobst.

Man stellt den Model wie zur Erdbeerensulze in Eis, in dessen Mitte einen kleineren, der mit einem Gewicht beschwert ist, damit er nicht weichen kann. Man preßt den Saft der reifen Trauben durch ein Tuch, nimmt auf eine halbe Maß Saft ein Viertelsfund Zucker, kocht diesen mit Wasser so lange, bis er sich zu spinnen anfängt, gießt ihn dann unter den Saft, vermengt ihn gut damit, gibt dann den Saft von 6 Limonien und 2 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, bricht es durch eine aufgespannte Serviette mit Fließpapier in den leeren Raum des äußern Models, den man damit anfüllt, und im Eise fest werden läßt. Den leeren Model nimmt man eben so heraus, wie bei der Erdbeerensulz, gibt in dessen leeren Raum 2 schöne, geschälte, in 4 Theile geschnittene Pfirsiche, 4 — 5 Keinclothen, und eine diesem Verhältniß angemessene Quantität schöne, blaue mit Zucker besäete Weintrauben, die man zierlich hineinlegt, mit der übergelassenen Sulz anfüllt, und dann wie die übrigen auf eine Schüssel stürzt. Diese Sulzen kann man auch im Winter bereiten, indem man sie von Marasquino, oder andern Gattungen Liqueurs, auch bloß von Limonien oder Pomeranzen macht, und die Mündung mit eingelegten Früchten ausfüllt.

774. Tokayerzulz.

Man bereitet sie eben so, wie jene von Muscatwein, nur ist noch zu bemerken, daß diese Sulz 2—3 Mal durchgebroschen werden muß, damit sie möglichst klar werde, und da der Tokayer eine goldähuliche Farbe hat, so erhält diese Sulz ein sehr schönes Ansehen.

775. Vanigliesulz.

Man läßt eine halbe Maß gekochtes Obers auskühlen, stoßt dann 10 Loth Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quintel Vaniglie fein, und sprudelt dieß in einem Topse mit 9 Eierdottern ab, gießt das Obers dazu, vermengt es gut, und läßt es unter beständigem Sprudeln so lange auf dem Kohlenfeuer, bis es dicklich zu werden anfängt; dann gibt man es in einen andern Topf, rührt es so lange, bis es überkühlt ist, damit es nicht zusammenläuft. Zuletzt gibt man $4\frac{1}{2}$ Loth in Milch aufgelöste Hausenblase darunter, vermengt es wohl, füllt die Masse in den Model, und läßt sie auf dem Eise sulzen.

776. Vanigliesulz mit Hohlhippen eingelegt.

Man gießt von der vorigen Vanigliesulz einen Daumen hoch in einen runden, kleinen Model, und läßt es, in zerklopftes Eis gestellt, sulzen. Dann macht man kleine Hohlhippen, und 6—7 Scheiben von Hohlhippentieg, die man nicht zusammenrollt, stellt den Topf mit der übrigen Sulz in das Eis, und läßt es so zur Hälfte sulzen, und wenn die in den Model eingegossene schon fest ist, so legt man eine Scheibe von den Hohlhippen darauf, streicht mit einem Eßlöffel von der halb gesehten Masse 1 Finger hoch darüber, sulzt es wieder, legt dann wieder eine Scheibe darauf, und streicht wieder Sulze darüber, und so fort, bis die Masse ganz eingefüllt ist, läßt sie dann fest sulzen, und besteckt die auf eine Schüssel gestürzte Sulz in drei Reihen mit kleinen Hohlhippen.

777. Veilchensulz.

Die Blätter von den blauen Märzveilchen werden so gezupft, daß nichts Grünes daran bleibt, davon nimmt man einen kleinen Teller voll, gießt in einen Suppentopf eine Halbe siedendes Wasser über sie, und läßt sie gut bedeckt 1 Stunde stehen. Dann werden durch ein Sieb die Blätter weggesiebet, in dem filtrirten Saft von 6 Limonien ein halb Pfund Zucker aufgelöst, und mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase in das Gesiebene gegeben, man bricht dann die Masse durch eine Serviette und Fließpapier in einen Model, und sulzt sie auf dem Eise.

778. Weichselsulz.

Man stoßt Weichseln, denen man die Stängel genommen hat, sammt den Kernen im Mörser, und preßt den Saft davon aus, nimmt auf eine Halbe Weichselsaft den filtrirten Saft von 3 Limonien, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, der in einem halben Seitel Wasser gekocht wurde, mengt den Zucker unter den Saft, gibt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, bricht es durch eine mit Fließpapier belegte Serviette in den Model, und sulzt es auf dem Eise.

779. Weinschiersulz.

Man kocht 2 Pfund Weinschierl in $\frac{3}{4}$ Pfund geklärten Zucker 5 Minuten, kühl ihn aus, seih diesen Syrup dann durch ein feines Sieb, vermengt ihn mit $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase, gießt ihn in die gehörige Form, und sulzt ihn in klein geklopstem Eis. Man gibt dann auch den Saft von drei Limonien hinzu, so wie überhaupt zu allen Saftsulzen.

780. Gesulzter Chandeau.

Man sprudelt in einem Topfe 12 Eierdotter, eine halbe Maß guten weißen Wein, 1 Loth aufgelöste Hausenblase, 12 Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker so lange, bis es schäumt, sprudelt es auf einem Kohlenfeuer fort, bis es dicklich zu werden anfängt, dann wird es in einem Weibling

mit kaltem Wasser so lange gesprudelt, bis es ein wenig abgekühlt ist; gießt es dann in einen Model, und läßt es in demselben an einem kühlen Orte sulzen. Vor dem Auftragen wird diese Sulze auf eine Schüssel gestürzt.

781. Gesulzte Milch mit Biscuit ausgefüttert.

Man belegt einen runden, flachen Model rings herum mit schönem Biscuit, füttert auch den Boden aus (die glänzende Seite des Biscuits muß an die Wand des Bodens gerichtet sein), belegt die Oeffnungen mit doppelten Reihen, damit nirgends Milch durchdringe. Dann schlägt man von 3 Seitel Obers einen festen Faum, legt ihn auf ein Sieb, damit alles Flüssige ablaufe. Wenn die ganze Masse zu Faum gemacht ist, so vermengt man mit demselben 10 Loth fein gestoßenen Zucker, 1 Quentchen eben solcher Vaniglie, 2 Loth in Milch aufgelöste Hausenblase, füllt den ausgefütterten Model damit an, und stellt ihn in gestoßenes Eis. Ist es dick gesulzt, so wird der Model auf einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, mit einem Luche getrocknet, mit einem feinen Messer behutsam abgelöst, und dann auf eine Schüssel gestürzt.

782. Gesulzter Reiß.

Man läßt eine halbe Maß Milch in einer mit Butter bestrichenen Casserolle sieden und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Reiß in der Milch weich kochen, rührt dann eine halbe Maß des besten Obers mit der Klare von 4 Eiern gut ab, sprudelt es auf einem Kohlenfeuer, bis es ein wenig aufsteht, gibt 6 Loth Zucker und etwas Vaniglie dazu, gießt es über den auf eine tiefe Schüssel gerichteten Reiß, und läßt es dann auf Eis oder im Keller sulzen.

783. Erdbeerenfaum.

Man schlägt eine halbe Maß reife Walderdbeeren durch ein Sieb, und rührt sie mit 12 Loth gestoßenem Zucker ab; schlägt 3 Seitel gutes Obers mit der Schneeruthe zu Faum, legt diesen auf ein Sieb, damit alle flüssigen Theile sich abseihen, vermengt den Faum mit den Erdbeeren, rührt schnell

1 $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und abgekühlte Hausenblase darunter, gießt es in einen Model, und läßt es auf dem Eise sulzen. Vor dem Auftragen stürzt man es auf eine Schüssel und ziert es mit spanischen Winden. Auch kann dieser Faum zum Füllen der spanischen Windtorte verwendet werden.

784. Kaffeefaum.

Es wird ein sehr starker, schwarzer Kaffee gekocht, und dieser, wenn er ganz klar ist, durch ein Tuch geseiht, auf die Hälfte eingesotten, stark gezuckert, und auf Eis gestellt. Dann macht man von 3 Seitel sehr gutem Obers einen Faum, läßt von diesem auf einem Siebe alle flüssigen Theile ablaufen; rührt in einem Weidling 10 Loth fein gestoßenen Zucker mit 3 Löffel voll schwarzen Kaffee ab, den Obersfaum nach und nach darunter, gibt, wenn die Hälfte des Faumes darin ist, noch 2 Löffel voll vom Kaffee hinein, und die andere Hälfte des Faumes darauf (wenn der Faum zu weiß sein sollte, so gibt man noch etwas Kaffee nach, damit es eine schöne dunkelgelbe Farbe erhält, und der Kaffeegeschmack vorschlägt), mengt dann 2 Loth in Milch aufgelöste, ausgekühlte und gestiehene Hausenblase darunter, füllt es in einen Model und läßt es auf dem Eise sulzen. Vor dem Auftragen wird dieser Faum auf eine Schüssel gestürzt und mit spanischen Winden belegt.

785. Melirter Milchfaum.

Man läßt 3 Seitel des besten Obers in einem großen messingenen Einsiedbecken auf dem Eise oder im Keller recht kalt werden, schlägt es dann mit der Schneeruthe zu dickem Faum, theilt es in 2 Theile, wovon man den Einen weiß läßt, und mit gestoßenem Zucker und Vaniglie süß genug macht, unter den andern Theil frisch ausgepreßten Himbeersaft mit 8 Loth fein gestoßenem Zucker schnell verrührt, den dritten Theil vermengt man mit starkem, schwarzen Kaffee, den man vorher abkühlen ließ, und hinreichendem Zucker (2—3 Löffel Kaffee werden genug sein, um dem dritten Theile die gehörige Farbe zu geben). Dann löst man 2 Loth Hausenblase in Milch auf, seiht sie, kühlt sie aus,

und vermengt sie unter alle 3 Theile in gleichem Maße. Dann läßt man in einem runden Model zuerst den Kaffeesaum auf dem Eise stocken, stellt aber unterdessen die beiden andern an einen kühlen Ort, ist der erste gestockt, so läßt man darauf den rothen Saum sulzen, und dann den weißen Saum; vor dem Auftragen taucht man den Model in heißes Wasser, und stürzt den Saum behutsam auf die Schüssel.

786. Gefaumte Milch mit Chocolate.

Vor dem Gebrauche läßt man 1 Maß sehr gutes Obers auf dem Eise durch 2 Stunden austühlen. Dann schlägt man sie in einem messingenen Einsiedbecken 15—30 Minuten lang mit einer Schneeruthe dem Schnee ähnlich, nimmt dann diesen Saum mit einem Löffel herab, und häuft ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit sich abseihe, schlägt das Uebrige wieder, bis die ganze Masse Saum ist, dann löst man $\frac{1}{4}$ Pfund sehr guten Chocolate in einem halben Seitel Wasser über schwachem Kohlenfeuer auf, rührt ihn gut ab, stellt ihn bei Seite, vermengt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, rührt ihn gut ab, vermengt ihn behutsam mit dem Saume, füllt ihn in einen Model, und läßt ihn auf dem Eise sulzen.

787. Gefaumte Milch mit Erdbeeren.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker unter $\frac{1}{2}$ Pfund durch ein Sieb getriebene Erdbeern, vermengt dies und $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase langsam mit gefaumter Milch, die wie bei dem melirten Milchsaum bereitet wurde, füllt sie in einen schönen Model und läßt es auf dem Eise sulzen. Bevor man es austrägt, taucht man den Model in heißes Wasser, trocknet ihn, und stürzt es auf die Schüssel.

788. Hollsteiner Milch.

Man stoßt $\frac{1}{4}$ Pfund geschwellte Mandeln fein, und befeuchtet sie während desselben mit Wasser, damit sie nicht ölicht werden, gibt sie dann in $\frac{1}{2}$ Maß sehr gutes siedens-

des Obers, siedet sie einige Minuten mit, preßt sie dann durch ein reines Tuch, löst 12 Loth gestoßenen Zucker darin auf, schlägt im Schneekessel von 5 Eierklar einen festen Schnee, gießt das Obers dazu, und schlägt es über einem Kohlenfeuer so lange, bis die ganze Masse Faum schön weiß und glänzend wird, jedoch muß man verhüten, daß es nicht siedend wird. Wenn nun alles wohl vermengt, weiß und glänzend ist, so läßt man es in einer Kaffee- oder tiefen Glasschale auf dem Eise sulzen. Wenn man es aber stürzen will, so wird 1 Loth aufgelöste Hauenblase darunter gemengt, und man läßt es in einem Model sulzen

789. Pomeranzenfaum.

Ein halbes Pfund Zucker wird auf 3 Pomeranzen abgerieben, der Saft von 6—8 Pomeranzen und 4 Limonien mit einem halben Seitel Wasser vermengt, durch ein Sieb geseihen, und auf den Zucker gegossen, damit er sich auflöst. Dann stellt man den Saft in einem tiefen Einsiedbecken auf Eis, gibt die Klare eines frischen Eies dazu, und schlägt es mit einer Ruthe, als wenn man Schnee schlagen wollte, so lange bis die ganze Masse Faum wird. Wenn die Masse nicht zusammengehen wollte, so gibt man noch etwas Eierklar dazu, vermengt es dann mit 2 Loth aufgelöster, gestehener und ausgefählter Hauenblase, und läßt es in einem Model auf Eis sulzen. Auf eben diese Art kann man alle Gattungen Faum von frischen Früchten bereiten, als Himbeeren, Weichseln, Ribiseln u. s. w., wenn man die Früchte durch ein Tuch preßt, den Zucker mit dem Saft auflöst, und dann wie bei den vorigen verfährt.

790. Sulzen von eingesottenen Säften in einer solchen Jahreszeit, wo keine frischen Früchte zu haben sind.

Man kocht auf ein Seitel eingesottenen Saft 6 Loth Zucker mit 1 Seitel Wasser, vermengt den aufgelösten Zucker gut mit dem Saft, drückt den Saft von sechs Limonien hinein, die aufgelöste Hauenblase darunter und ver-

fährt dann wie bei den übrigen Sulzen. Wenn der eingesottene Saft dick sein sollte, so nimmt man etwas mehr Wasser dazu, und gibt den Saft, wenn der Zucker aufgelöst ist, in das mit Zucker aufgesottene Wasser, und läßt ihn einige Augenblicke aufsieben.

791. Hollunder-Sulze.

Man preßt guten, zeitigen, abgebeerten und gestoßenen Hollunder durch eine Presse so viel als möglich, und kocht diesen Saft in einer eisernen Pfanne oder irdenen Casserolle zu einer Sulz. Man kann ungefähr 12 Maß Saft auf eine einzige Maß Sulze einsieden, auch kann man nach Belieben Zucker mitkochen oder weglassen, jedoch ist die Sulze ohne Zucker gesünder und besser, und kann auch leichter aufbewahrt werden.

792. Gesulzte Hollerbeeren.

Man schüttet zu 1 Maß Hollerbeeren 1 Seitel Wein, zerdrückt sie mit einem Löffel, seihet durch ein Tuch den Saft in eine Casserolle, würzt ihn mit Zucker und Gewürznelken, siedet ihn eine halbe Stunde, gibt dann $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase hinein, und läßt sie noch ein Paar Mal aufwallen; sodann seihet man sie durch ein Tuch auf eine porzellanene Schüssel, auf deren Boden man etliche Kirschen oder Weichseln gelegt hat, läßt sie an einem kalten Ort sulzen, und gibt sie mit länglicher Pistazie belegt zur Tafel.

793. Gesulzte Aepfel.

Man höhlt geschälte, mürbe Maschanzker-Aepfel in der Mitte ein wenig aus, dünstet sie im Wasser, läßt in einer messingenen Pfanne ein Stück Zucker mit ein wenig Wasser sich spinnen, drückt den Saft einer halben Limonie daran, gibt klein geschnittene Limonienschalen dazu, richtet die in der Mitte mit Eingesottenem gefüllten Aepfel auf eine Schüssel, schüttet den Zucker darüber, stellt sie an einen kalten Ort und gibt sie schön sulzig zur Tafel.

794. Blanc-manger Aepfel.

Man sprudelt in einem Geschirre 8 Eierdotter mit 3 Löffel voll kaltem Wasser ab, und läßt es stehen, hernach siedet man 1 Maß Obers mit 1 Quintel Vaniglie; riecht das Obers von der Vaniglie, so gießt man es mit den Eierdottern ab, und schüttet es zu 3 Viertel in einen Weidling geschwellten, abgezogenen und gestoßenen Mandeln, gibt $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase darauf, drückt es durch ein Tuch, zuckert es nach Belieben, füllt es in Becher und läßt es sulzen; ist es fest, so hält man 2 auf einander gestürzte Becher ein wenig in warmen Wasser, aber nicht zu lange, stürzt es auf die Schale, und so werden sie wie die schönsten Aepfel sein, steckt statt den Stielen Zimmtstängeln hinein und bestreicht es vor dem Auftragen mittelst einer Feder mit Alkermesssaft gestreift, und ziert es mit Pommeranzenblättern.

NB. Zu dem Alkermesssaft muß man ein wenig Wasser nehmen, weil er sonst blau würde.

C o m p o t s.

795. Aepfel-Compot.

Man sticht von geschälten, gleichen Maschanzker-Aepfeln den Stängel, die Bogen und so viel als möglich die Kerne heraus, läßt aber die kleinen Aepel ganz und dünstet sie in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmt und einer ganzen Limonienschale weich, richtet sie auf eine Schüssel, gibt in die eine Haselnuß große Oeffnung, woraus die Bogen genommen wurden, eingesottene Johannisbeeren oder Weichsel hinein, seihet die Sauce, in welcher sie gekocht wurden, durch ein Sieb, gibt sie in ein Stück rein geläuterten Zucker, und läßt es kurz einkochen, gibt es dann zu den Aepfeln (die Sauce darf aber nur die Hälfte der Aepfel erreichen), und stellt sie abgekühlt zur Tafel.

796. Gestürztes Nespel-Compot.

Man schneidet schöne Maschanzter-Nespel, so viel als nothwendig, zu kleinen Spalten, und läßt sie mit Zucker und Wein ganz weich sieden, wobei der Wein ganz einkochen muß. Dann füllt man eine kleinere Casserolle damit ganz an, und läßt sie darin abkühlen. Beim Anrichten stürzt man es auf die Schüssel, sucht aber die ganze Form beizubehalten, und gibt es mit flüssigem Karmelzucker übergossen, sogleich zur Tafel.

797. Birnen-Compot mit Karmelzucker.

Man richtet gute, mit Wein und Zucker ganz weich gedünstete Birnen schön hoch auf die Schüssel auf, gibt die kurz eingekochte Sauce darüber, und bestreut es mit fein geschnittenen Citronenschalen, und überspinnt sie vor dem Auftragen ganz mit Karmelzucker.

798. Birnen-Compot.

Man sticht von guten Bergamotten-Birnen die Bogen aus, läßt die Stängel aber daran, dünstet die Birnen in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker weich, gibt sie auf eine Schüssel, läßt ein Stück geläuterten Zucker, das die Größe zum Verhältniß der Süße haben muß, ganz gelblich einsieden, gibt die Birnen-Sauce daran, kocht sie noch ein wenig ein, gießt sie über die angerichteten Birnen, und gibt sie mit fein geschnittenen Limonienschalen bestreut, abgekühlt zur Tafel.

799. Quitten-Compot.

Man spaltet schöne zeitige Quitten in die Hälfte, nimmt die Kerne und das Steinige weg, dünstet sie in Wein mit ein wenig Wasser und einem Stück Zucker ganz weich, und läßt die davon abgeseigte Sauce mit einem Stück geläuteter Zucker etwas kurz einkochen. Soll diese Sauce roth sein, so läßt man sie nur mit ein wenig Weichsel- oder Alkermesjaft aufsieden, und gibt sie über

die Quitten, dann gibt man die abgekühlten und mit fein geschnittenen Pistazien etwas bestreuten zur Tafel.

800. Compot von frischen Zwetschken.

Man nimmt von schönen, großen zeitigen und geschälten Zwetschken die Kerne weg, und gibt statt dieser abgezogene Mandelkerne hinein, dünstet sie in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker und Zimmt weich, richtet sie auf die Schale, und kocht die Sauce noch mit einem Stück Zucker und den Zwetschkenschalen so lange, bis sie schön roth wird. Dann seibet man die Sauce von den Schalen weg und gießt sie über die Zwetschken, welche man kalt zur Tafel gibt.

801. Schwarzer Hollunder. (Holler.)

Man läßt schönen, zeitigen, abgebeerten und gewässerten Hollunder mit ein wenig Wasser in einem Topfe auf der Gluth 2 gute Stunden kochen, und zuckert ihn nach Belieben. Dann röstet man auf eine Maß Hollunder geriebene Semmelbröseln lichtgelb mit einem Stückchen Zucker, und verkocht diese wieder eine Stunde mit dem Hollunder. Vor dem Anrichten schlägt man den Hollunder durch ein Sieb und gibt ihn etwas kürzer eingekocht, entweder warm oder kalt zur Tafel. Man kann auch nach Belieben einige gute, zeitige und zerschlagene Zwetschken mit dem Hollunder aufkochen lassen.

802. Geziertes Aepfel-Compot.

Man schneidet nach Bedürfniß gute geschälte Aepfel in kleine Spalten, dünstet sie mit ein wenig Wein und Zucker weich, kocht die Sauce kurz damit ein, richtet sie auf einem Teller gleich einem Berge ganz hoch auf, besäet ihn mit Zucker, und brennt ihn mit einer glühenden Schaufel rings herum auf. Hernach bestreut man den ganzen Berg mit eingesottene Früchten rings herum in schöner Ordnung, als mit Johannisbeeren in Träubchen, und eingesottene Stachelbeeren, und gibt ihn zur Tafel.

803. Hagebutten- und Weinbeeren-Compot.

Man dünstet ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker weich, und gibt sie, mit feinen länglich geschnittenen Citronenschalen und Pistazien bestreut, auf einer Schüssel zur Tafel.

804. Gespritzter Aepfelsalat.

Man reibt 10 geschälte Maschanzker-Aepfel auf dem Reibeisen, läßt in einer messingenen Pfanne ein Viertel Pfund Zucker mit 3 Eßlöffeln voll Wasser sich zu spinnen anfangen, dünstet dann die Aepfel darin, drückt den Saft von 1 Limonie daran, und gibt die klein geschnittenen Schalen einer halben Limonie dazu; dann bestreicht man eine auf eine Tortenplatte gestürzte zinnerne Schüssel mit Butter, und belegt sie mit Oblaten, füllt die gedünsteten Aepfel in einen Straubenmodel, läßt die zierlich auf die Schüssel gespritzten im Ofen ein wenig trocknen, besäet sie mit gestoßenem Zucker und klein geschnittener Pistazie, und gibt sie auf diese Art zur Tafel.

805. Gesulzter Aepfelsalat.

Man siedet ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser, bis er sich spinnt, und läßt ihn mit 10 oder 12 auf dem Reibeisen geriebenen Maschanzker-Aepfeln, dem Saft und der klein geschnittenen Schale einer Limonie so lange sieden, bis sich die Aepfel sulzen, dann stellt man sie auf einer Schüssel an einen kalten Ort, läßt sie dort noch mehr sulzen, und gibt sie mit eingesottene Ribiseln oder Weichseln geziert zur Tafel.

806. Gesulzter gelber Rüben-Salat.

Man siedet schöne gelbe Rüben nicht allzuweich in ein wenig Wasser, seihet es dann weg, schält die Rüben, und schneidet sie in der Länge nach in dünne Schnitten; dann gibt man nach Verhältniß der Rüben Zucker in eine messingene Pfanne (auf eine mittlere Schüssel Rüben, einen

Viertel Zucker), gibt ein halbes Viertel Wasser dazu, den Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale einer Limonie, legt die gelben Rüben in den etwas dick gesottenen Zucker und siedet sie so lange bis sie recht sulzig werden. Zuletzt richtet man sie auf eine Porzellan-Schüssel an, gießt den Saft darüber, ziert sie mit etwas Gingesottenem, stellt sie an einen kalten Ort, und gibt sie gesulzt zur Tafel.

807. Gesulzter Pomeranzen-Salat.

Man schneidet 4 oder 5 große und süße Pomeranzen in 4 Theile, zieht die Schalen weg, schneidet von den Schalen das Weiße herunter und siedet die Schalen mit ein wenig Wasser bei einer halben Viertelstunde; dann siedet man in einer messingenen Pfanne 12 bis 16 Loth Zucker so lange, bis er schwere Tropfen wirft, und die Pomeranzenschalen so lange, bis sie einen Glanz bekommen, kehrt sie dabei öfters mit einem Silberlöffel um, und legt dann die Spalten auf eine Porzellan-Schüssel, schneidet die Schalen wie geschnittene Nudeln, siedet sie einmal mit Zucker auf, richtet sie zierlich auf die Spalten, und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen.

Wenn man Citronen sulzen will, muß man mehr Zucker nehmen.

G e f r o r n e s.

Vorerinnerung.

Für die Bereitung aller Arten des Gefrorenen, ist eine zimmerne oder blecherne Büchse, mit einem genau schließenden Deckel durchaus erforderlich. In diese thut man die zum Gefrieren bestimmte Masse und verfährt dann auf folgende Art:

Ein Paar Stunden vor dem Gebrauche des Gefrorenen zer schlägt man das, aus der Eisgrube geholte Eis in kleine Stücke, gibt einen Theil davon in ein Schaff, das gleich weit und am Boden mit einem Zapfen versehen ist,

um das geschmolzene Wasser ableiten zu können; streut dann ein Paar Handvoll grob gestoßenes Salz darüber, gibt wieder Eis und Salz schichtenweise, bis das Schaff voll ist. In der Mitte desselben läßt man einen freien Raum, in welchen die Büchse hinein kommt; um sie herum gibt man so viel klein geschlagenes Eis und Salz, daß nur der Deckel der Büchse davon frei bleibt, dieser ist mit einer Handhabe versehen, damit die Büchse immer gedreht werden kann. Dieses Drehen muß dann ganz schnell geschehen und öfters hineingesehen werden, um das, was sich auf die innere Seite der Büchse herum angelegt hat, mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel abzulösen und immer fein zu zerdrücken, weil bei allem Gefrorenen hauptsächlich zu verhüten ist, daß es nicht klumpig, sondern fein und mild wie Butter werde, was sich nur durch stetes Drehen, wiederholtes Ablösen und Berrühren bewirken läßt. — Wenn dieses Ablösen und Berrühren wenigstens viermal geschehen ist, wird die Büchse wieder gut zugemacht, das sich im Schaffe gesammelte Wasser abgezapft und eine Stunde lang, die Büchse mit dem nochmals gesalzenen Eis, ganz überdeckt stehen gelassen.

Ob man es auf die Tafel gibt, wird die Büchse in siedendes Wasser schnell eingetaucht, gut abgewischt, auf eine Schüssel ausgestürzt und das Gefrorne mit Porzellanbechern oder Gläsern und Kaffeelöffeln servirt. — Will man aber das Gefrorne in einem Model geben, so muß es so lange in der Büchse gearbeitet werden, bis es eine feste Masse ist, diese streicht man dann in den dazu bestimmten, schon vorher in's Eis gelegten Model, deckt ihn fest zu und belegt ihn auch oben mit Eis.

808. Ananas-Gefrorenes.

Man passirt einen großen, in einem steinernen Mörser fein gestoßenen Ananas durch ein Sieb, gibt in ein messingenes Becken so viel Wasser, als man Gefrorenes braucht, läßt es mit dem nöthigen Zucker kochen, siedet es dann wieder mit dem Schnee von 2 Eierklar bis es hell wird, seihet es durch ein Tuch, läßt es auskühlen, rührt

den Ananas darunter, gibt es in die Gefrierbüchse, und läßt es gefrieren.

809. Vaniglie-Gefrornes.

Man läßt 2 oder 3 Biscuiten in einer Maß guten Obers in einem messingenen Becken weichen, schlägt 16 Eierdotter daran, siedet in einem kleinen Topf eine Stange Vaniglie mit ein wenig Milch, bis sie einen starken Geruch von der Vaniglie bekömmt, schüttet sie zu dem andern Obers, und rührt es so lange auf der Gluth, bis es dick wird; fängt es zu sieden an, so nimmt man es vom Feuer weg, macht es mit gestoßenem Zucker süß, seihet es durch ein Haarsieb, kühlt es ab, gibt es in die Gefrierbüchse und den Deckel darüber, stellt die Büchse auf das Eis, und macht es gefrieren.

810. Kaffee-Gefrornes.

Man seihet einen guten starken Kaffee, wenn er gesotten ist und sich gesetzt hat, in einen Topf, gibt so viel gutes Obers dazu, als man zum gewöhnlichen Kaffee nimmt, (auch kann man mit dem Obers ein wenig Vaniglie aufsieden lassen,) zuckert ihn, daß die Süße vorschlägt, und brennet, wenn das Gefrornes recht gut sein soll, auf eine halbe Maß Kaffee 20 Mandelkerne recht lichtbraun, kochet sie, sehr fein geschnitten, mit dem Kaffee, gibt dann die Masse in die Gefrierbüchse, und drehet sie so lange, bis sie gefroren ist, dabei macht man sie mit dem Löffel öfters los, um das Bröcklichwerden zu verhindern.

811. Chocolate-Gefrornes.

Man siedet in eine halbe Maß Obers 4 Zelteln Chocolate, sprudelt sie öfters, daß es schön dicklich wird, zuckert es, daß die Süße vorschlägt, rührt in einem reinen Topf 4 frische Eierdotter mit der Chocolate nach und nach daran, seihet dieß durch ein Sieb, kühlt es ab, gibt es in die Gefrierbüchse, und verfährt wie oben.

812. Butter=Gefrornes.

Man läßt eine halbe Maß Obers mit 4 Loth an Pomeranzen abgeriebenen Zucker sieden, sprudelt 8 Eierdotter dazu, und rührt es, daß es dicklich wird; wird es zu wenig dicklich, so sprudelt man nach Verhältniß noch 1 oder 3 Eierdotter dazu. Dann seihet man es durch ein Sieb, kühlt es ab, und läßt es in der Gefrierbüchse gefrieren. Ist er genug gefroren, so schlägt man ein warmes Tuch um die Büchse, und stürzt das Gefrorne auf eine Porzellan-Schüssel.

813. Biscuiten=Gefrornes.

Man schlägt zu einem Seitel Obers in einen messingenen Becken 18 Eierdotter, zuckert es süß genug, bröseln 8 oder 9 Biscuiten dazu, und klopft es über der Gluth so lange, bis es dicklich wird, ohne es aber sieden zu lassen, damit es nicht tröpflicht werde. Dann seihet man es durch ein Sieb, kühlt es ab, und gibt es in eine Gefrierbüchse.

814. Gefrornes von gebrannten Mandeln.

Man trocknet 1 Viertel geschwellte Mandeln gut ab, damit sie nicht naß sind, und brennt sie nicht ganz kaffeebraun. Dann gibt man sie, mit dem Schneidmesser klein geschnitten, in eine halbe Maß heißen Obers, läßt es eine halbe Stunde bedeckt stehen, seihet sie dann durch ein Sieb, schlägt 10 Eierdotter daran, zuckert sie süß genug, rührt sie auf der Gluth, bis sie dick werden, ohne zu sieden, seihet sie durch ein Sieb, läßt sie auskühlen, und dann in der Gefrierbüchse gefrieren.

815. Quitten=Gefrornes.

Man bestreicht das Bessere von den in ein wenig Wasser schön weich gedünsteten Quitten herab, passirt es durch ein Haarsieb, nimmt auf 1 Pfund durchgeschlagene Quitten ein Viertel Pfund geläuterten Zucker, ein Paar Gläser Malaga, die mit Zucker abgeriebene Schale einer reinen

Pomeranze, den Saft von 2 Limonien, rührt alles wohl durch einander, kühlts es gut aus, passirt es nochmals durch ein Sieb, und füllt es in die Gefrierbüchse.

816. Limonien=Gefrornes.

Man reibt auf einem Vierting Zucker 12 Limonien ab, gibt den gelben Zucker mit den ausgedrückten Saft der Limonien in eine Schale, läutert noch so viel Zucker mit 2 Kaffeeschalen Wasser, daß es süß genug wird, kühlts den Zucker aus, schüttet den Saft dazu und gibt es in die Gefrierbüchse.

817. Pflirsich=Gefrornes.

Man schabt das Fleisch von den Kernen guter, reifer und geschälter Pflirsiche, streicht es durch ein Haarsieb, nimmt auf ein Pfund Pflirsichfleisch 1 Pfund mit 3 Kaffeeschalen Wein geläuterten Zucker, drückt den Saft von 3 Limonien dazu, und gibt die abgetriebenen Schalen einer Limonie daran, rührt alles durcheinander, und verfährts, wie angezeigt ist.

818. Pistazien=Gefrornes.

Man läßt 1 Maß Obers in einem Topfe sieden, stoßt 1 Vierting geschweller Pistazien so fein als möglich, gibt sie in einen Topf, schlägt ein ganzes Ei und 5 Eierklare daran, zuckert es süß genug, sprudelt siedendes Obers daran, und rührt es so lange, bis es überkühlt hat, dann gibt man es in die Gefrierbüchse, und verfährts wie bei dem Obigen.

819. Pomeranzen=Gefrornes.

Man reibt von 4 Pomeranzen und 4 Limonien die Schalen mit Zucker ab, gießt auf den abgeriebenen Zucker 2 Kaffeeschalen Wein und eine Schale siedendes Wasser, läutert den übrigen Zucker mit ein wenig Wasser, gießt ihn mit dem Uebrigen zusammen, und schüttet dieß in die Gefrierbüchse.

820. Erdbeer-Gefrornes.

Man gibt zu einer Maß guten, zeitigen und durch ein Tuch gedrückten Erdbeeren ein wenig gestoßenen Zimmt, zuckert sie süß genug, rührt alles gut durcheinander, läßt es 1 oder 2 Stunden mit dem Zucker bedeckt stehen, daß es schön sulzig wird, und füllt es dann in die Gefrierbüchse, stellet sie in das Eis, und läßt es wie die vorigen, gefrieren.

821. Makaronen-Gefrornes.

Man gibt die Schale von einer halben Limonie und ein halbes Loth ganzen Zimmt in eine Maß Obers; zuckert es süß genug, und läßt das Obers sieden und schön dicklich werden. Dann läßt man es mit 1 Viertel geschwelter und so fein als möglich gestoßenen bitteren Mandeln wieder eine Weile sieden, rührt in einem Topfe 10 frische Eierdotter mit ein wenig kaltem Obers ab, sprudelt das siedende Obers nach und nach dazu, läßt es ein Paar Mal aufkochen, nimmt den Zimmt und die Limonienschalen weg, gibt es kalt in die Gefrierbüchse, und verfährt wie bei dem Vorigen.

822. Rosen-Gefrornes.

Man zupft von schönen blaurothen Rosen, die man auch Zuckerosen nennet, das Unreine weg, gibt 2 Hände voll geschnittene Rosenblätter in eine Maß siedende Milch, siedet es ein Paar Mal auf, seihet es dann durch ein Tuch, läßt die Milch wieder in einer Casserolle mit 1 Viertel gestoßenen Zucker und ein wenig ganzen Zimmt so lange sieden, bis es schön dicklich wird, dann sprudelt man 8 Eierdotter daran, und läßt es auf der Gluth so lange stehen, bis es dick wird, rührt es aber beständig um, damit es nicht zu Topfen werde. Will es zu sieden anfangen, so läßt man es austühlen, passirt es durch ein Sieb, und füllt es in die Gefrierbüchse.

823. Kirichen-Gefrornes.

Man stoßt 1 Pfund gute, zeitige Kirichen sammt den Kernen klein, gibt sie mit einem halben Seitel Wasser in eine Casserolle, und dünstet sie schön weich, schlägt es dann durch ein Haarsieb, gibt den Saft von 10 Loth gestoßenem Zucker, 3 Schöpfeln voll rothem Wein, 6 oder 7 Gewürznelken in eine Casserolle, und läßt die Kirichen schön sulzig sieden; dann seihet man sie durch ein Sieb, und füllt die kalt gewordenen Kirichen in die Gefrierbüchse.

824. Marillen-Gefrornes.

Man schält gute, zeitige Marillen, zieht den aufgeschlagenen Kernen die Häute ab, dünstet die Marillen sammt den Kernen mit ein wenig Wasser und ein wenig Zimmt schön weich, preßt sie durch ein Tuch, gibt das Durchgepreßte wieder in eine Casserolle, zuckert es süß genug, kocht die Marillen schön sulzig, und füllt die Ausgefühlten dann in die Gefrierbüchse.

825. Nefjel-Gefrornes.

Man schneidet schöne, geschälte Maschanzer-Nefjel in 4 Theile, dünstet sie in einer Casserolle auf der Gluth mit ein wenig Wasser, Limonienschalen und ein wenig ganzen Zimmt schön weich, preßet sie durch ein Tuch, messet den ausgepreßten Saft in eine Casserolle, gibt auf 1 Seitel Saft 1 Viertel Zucker, und kocht ihn so lange, bis ein Tropfen davon, den man auf einen Teller fallen läßt, sich sulzet, läßt es dann recht kalt werden, und gibt es in die Gefrierbüchse.

826. Quitten-Gefrornes.

Man schält schöne Quitten-Nefjel oder Birnen rein, dünstet sie in einer Casserolle mit etwas wenigem Wasser und einem Stück ganzen Zimmt recht weich, preßt den Saft durch ein Tuch, zuckert ein Pfund Saft mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und kocht es zusammen auf, bis sich die

Quitten gut sulzen, kühlt sie dann aus, und füllt sie in die Gefrierbüchse.

827. Ribisel = Gefrorenes.

Man zupft rothe Ribiseln von den Stängeln ab, gibt die Beeren in eine Casserolle, und diese in einen mit Wasser gefüllten Kessel, und kocht die Ribisel so lange im Dunste, bis sie zerspringen, dann läßt man ein halb Pfund Zucker mit etwas Wasser in einer messingenen Pfanne so lange sieden, bis er sich spinnt, preßt dann die Ribisel durch ein Tuch, gibt ein Seitel von dem Durchgepreßten in den Zucker, rührt es gut untereinander, kühlt es aus, und füllt es in die Gefrierbüchse.

828. Zwetschken-Gefrorenes.

Man löset die Kerne von guten zeitigen Zwetschken heraus, dünstet die Zwetschken in einer irdenen Rein mit ein wenig Wein schön weich, preßt sie durch ein Tuch, gibt das Ausgepreßte wieder in eine Casserolle, und zuckert es süß genug; sind die Zwetschken ohnedieß süß, so braucht man nicht so viel Zucker zu nehmen, und läßt dann die Zwetschken mit ein wenig ganzen Zimmt und Limonienschalen recht sulzig kochen; dann nimmt man Zimmt und Limonienschalen weg, kühlt die Zwetschken aus, füllt sie in die Gefrierbüchse, stellt sie in's Eis und macht sie öfters mit einem Silberlöffel los, um das Bröcklichwerden zu verhüten.

829. Hetschenpetschen-Gefrorenes.

Man läßt Hetschenpetschen ein Paar Tage vor dem Gebrauche in einem warmen Zimmer schön weich werden, pußt dann die Kerne und das Raube davon heraus, und dünstet die Hetschenpetschen in einer Casserolle mit ein Paar Eßlöffel voll Wasser und eben so viel Wein schön, preßt dann den Saft durch ein Tuch, gibt das Ausgepreßte wieder in eine Casserolle und kocht es mit ein wenig ganzen Zimmt und Limonienschalen so lange, bis es sulzig wird, passirt es dann durch ein Haarsieb, kühlt es aus, füllt es in die Gefrierbüchse und verfährt wie zuvor.

830. Papina-Gefrorenes.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maß gutes Obers beim Feuer mit einem Stück ganzer Vaniglie so lange sieden, bis es von der Vaniglie einen Geruch bekömmt. Dann rührt man die mit Zucker abgeriebene Schale einer Limonie mit 10 abgeschlagenen Eierdottern gut ab, schüttet das siedende Obers dazu, rührt es aber gut um, daß es nicht zusammenläuft; stellt den Topf auf eine Gluth, und rührt es schön dick, läßt es aber siedend werden, macht es mit gestoßenem Zucker süß genug, schlägt es durch ein Haarsieb, und kühlst es darin ab. Man kann auch nach Belieben 2 Tropfen Bergamotenöl dazu geben, aber mehr ja nicht, denn sonst würde der Geschmack verdorben, und dann muß man auch die Vaniglie weglassen. Ist es gut ausgekühlt, so füllt man es in die Gefrierbüchse, und dreht sie im Eis eine Viertelstunde in einem fort, dann löset man es mit dem Schäufel ab, und dreht es wieder eine Weile; dann schüttelt man es durch einander, und dreht es so lange fort, bis es gestockt ist, füllt es in Gläser oder trägt es in Porzellantassen auf. Dieß Gefrorene schmeckt sehr gut, aber man muß bei dem Deckelausmachen kein Eis hineinfallen lassen, weil das kleinste Stück Eis das ganze Gefrorene verderben würde.

831. Pflirsichblätter-Gefrorenes.

Man nimmt, wenn die Bäume eben in der Blüte sind, eine gute Handvoll Pflirsichblätter, wäscht sie rein, schneidet sie ein wenig zusammen, und läßt sie, in ein reines Tuch gebunden, in einer messingenen Pfanne mit sehr wenig Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zusammen so lange sieden, bis der Zucker den Geruch der Blätter annimmt; dann gießt man eine halbe Maß siedende Milch dazu, seihet die Milch durch ein Tuch, und rührt sie mit 10 daran geschlagenen Eierdottern über der Gluth so lange, bis es dick wird. Zuletzt schlägt man das Ausgekühlte durch ein Haarsieb und gibt es in die Gefrierbüchse. Soll dieß Gefrorene eine andere Farbe erhalten, so rührt man ein wenig eingesottenes Alkermes, in welches man etliche Tropfen Limoniensaft ge-

drückt hat, unter das Gefrorne sehr geschwind, wodurch es eine sehr schöne, blasse Rosenfarbe erhält.

832. Weichsel-Gefrorneß.

Man stoßt eine Maß Weichseln sammt den Kernen in einem Mörser, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie mit einem Glas Wein und einem halben Pfund geläuterten Zucker gut zusammen ab, gibt sie in die Büchse, und verfährt wie bei den vorigen.

833. Johannisbeer-Gefrorneß.

Man rührt 2 Maß Johannisbeersaft, eine Maß Wein, ein halb Pfund geläuterten Zucker, 4 ganze Gewürznelken und ein Stück Zimmt zusammen gut ab, streicht es durch ein Sieb, macht es in der Büchse gefrieren und setzt es auf die Tafel.

834. Crème = Gefrorneß.

Man läutert eine Viertelmaß Zucker, treibt eine Maß durch 8 Eierdotter unter beständigem Rühren auf der Gluth dick gewordenen, süßes Obers, durch ein Sieb, und kühlt es ab, bevor man es in die Büchse gibt. Man kann diesem Gefrorenen einen willkürlichen Geschmack entweder von etlichen Tropfen Liqueur oder von Pomeranzenblüte oder von Vaniglie geben, die man stoßt, damit abkocht, den Zucker auf Limonien oder Pomeranzen abreibt und wie bei den vorigen verfährt.

835. Eisrahm.

Man vermischt den Obstsaft mit dem nöthigen Zucker, gibt dann süßen Rahm (Obers) dazu, der von mittlerer Dicke sein muß, und läßt es in der Gefrierbüchse frieren.

836. Preiselbeeren-Gallerte.

Man vermischt eine steife und schon erkaltete Gallerte von Hausenblase, mit doppelt so vielen Preiselbeeren-Saft, zuckert beides gehörig, kocht es auf, seihet es in einer Forme durch, und trägt die Gallerte zur Tafel.

G e l é e s.

Gelée ist ein gestandener Saft, zu dem man sich der Hausenblase bedient. Ihr Unterschied von der Gallerte besteht darin, daß sie bloß aus einem Saft besteht, und auf verschiedene Art gefärbt wird, während man zum letzteren Fleisch, Füße, Ohren, Fische u. nimmt. Auch macht die, mit geschnittenen Mandeln bestreute Gallerte eine Speise für sich aus, da die Gelée immer mit andern Speisen aufgetragen wird. Vorzüglich muß man dazu eine gute Hausenblase erhalten, welche durchsichtig und weiß sein muß, und keine Flecke enthalten darf. Sie wird auf einem gut gereinigten Hackelofen mit einem eisernen Hammer gut geklopft, und man kocht gewöhnlich einen sogenannten Stand mit $2\frac{1}{2}$ Loth auf einer Kohlentgluth mit einem großen Seitel Wasser, wobei man den sich immer seitwärts aufwerfenden Schaum sorgfältig mit einem silbernen Löffel abschöpft, bis der Stand ganz klar wird. Es bleibt eine unerläßliche Bedingung, daß die Hausenblase sorgfältig gereinigt werde, weshalb auch kein Staub dazu kommen darf. Die Hausenblase wird gewöhnlich so eingekocht, daß davon nur etwa 10 Löffel voll übrig bleiben.

Vorzüglich wird hierzu auch der von starkem, weißem Luche oder feinem weißen Filze verfertigte Geléebeutel erfordert. Er muß oben in der Runde eine Elle weit, unten ganz spitzig, sehr fest genäht, und die Naht mit weißem Zwirnbande besetzt sein. Oben müssen an demselben kleine Bänder genäht werden, damit er an einem eisernen Reif gebunden werden kann. Dieser Reif muß oben eine quer Hand breite Schraube haben, damit man ihn an einen zum Gelée gießen tauglichen Ort schrauben kann. Vor dem Gießen legt man unten in die Spitze des Sackes ein wenig reine Baumwolle, breitet oben über den Sack eine Serviette, gießt dann von der Gelée etwas darauf, und läßt es laufen. Unter dem Sacke muß ein reines mit Papier bedecktes Geschirr stehen, mitten in dem Papiere muß ein Loch sein,

über welchem die Spitze des Beutels genau hänge, und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Der Geléebeutel ist nach dem jedesmaligen Gebrauche gut auszuwaschen, und muß vor der Bereitung der Gelée 3—4 Stunden im Wasser liegen und mit Eiweiß ausgewaschen werden.

Sehr nothwendig ist hierbei das vorsichtige Klären des Zuckers, wobei man auf folgende Art verfährt. Die Hälfte eines Eiweißes wird mit $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll Wasser in einem Kessel abgeschlagen, bis er zu Schaum wird, dann gibt man es mit 1 Pfund Zucker und 1 guten halben Seitel Wasser so auf das Feuer, daß der Kessel von einer Seite an der Mauer steht, damit der Zucker beim Kochen nur auf einer Seite aufwallt, und der aufsteigende Schaum desto besser abgenommen werden kann, auch wird das im Kessel Enthaltene, wenn er auf dem Feuer steht, noch eine Weile geschlagen. Den ins Kochen gebrachten Zucker schreckt man nach einigen Minuten mit kaltem Wasser ab, wodurch das Klären des Zuckersyrups sehr befördert wird. Hat der Zucker wieder eine gute Viertelstunde gesotten, so gibt man in den durch eine Serviette gepreßten, eine kleine Limonie hinein und fängt nun nach eben so viel Zeit an, den Schaum abzunehmen. Ist dieß geschehen, so seihet man den Syrup durch eine naßgemachte Serviette in ein reines Geschirr. Wenn noch etwas Unreinigkeit in dem Zucker enthalten sein sollte, so schreckt man ihn noch einmal mit kaltem Wasser ab. Die Mischung geschieht am besten durchaus mit einem silbernen Löffel, da die meisten Gelées durch den Gebrauch zinnener und verzinnter Löffel eine schielende Farbe bekommen, und ihre Helle verlieren.

837. Gelée von Erdbeeren.

Man übergießt 1 Pfund schöne Erdbeeren mit 8 Loth noch warmen auf die oben beschriebene Art geklärten Zuckersyrup in eine Schale, und läßt sie gut bedeckt über Nacht stehen, worauf man sie durch den Geléebeutel laufen läßt. Dann vermengt man 16 Loth mit etwas Cochenille hochroth gefärbten Zuckersyrup, den man in einer Schale gestehen hat, mit dem durch eine Serviette gepreßten Saft von

2 Limonien, dem Stande von 2 $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, und endlich mit dem abgeklärten Erdbeerenzucker, gibt es dann in eine porzellanene Casserolle, die man gehörig bedeckt, in gestampftes Eis eingräbt, und mit Eis belegt. Hat es sich nun 2 Stunden gesulzt, so hält man die Casserolle in warmes Wasser, damit sich die Gelée ablöset, trocknet sie von außen geschwind mit einem Tuche ab, und stürzt dann die Gelée in die bestimmte Schüssel.

838. Gelée von Muscateller-Trauben.

Man filtrirt mit dem ausgepreßten Saft von 2 Pfund schönen Beeren den Saft von 2 Limonien 3—4 Mal durch den Geléebeutel, bis er ganz klar durchläuft, mischt dann dies mit 20 Loth geklärtem Zuckersyrup und dem Stande von 2 $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase und verfäbrt dann wie zuvor.

839. Gelée von Pfirsichen.

Man kocht 15 entkernte schöne Orangen-Pfirsiche in 20 Loth Zuckersyrup bei gelindem Feuer weich, und läßt es dann ausgekühlt durch den Geléebeutel laufen, vermengt dann dies mit dem reinen Saft von 2 Limonien und dem Stande von 2 $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, und verfäbrt dann wie beim Erdbeereengelée.

Auf eben diese Art bereitet man auch die Aprikosengelée; die Gelée's von Kirschen, Weichseln, Ribiseln und Himbeeren, welche nur darin von dem vorigen abweichen, daß der Saft vorher wie bei den Muscateller-Traubengelée ausgepreßt und öfters filtrirt wird, und daß man denselben zur Erhöhung des Geschmacks mischen kann. So können z. B. unter die Kirschen Ribisel, und unter die Ribisel Erdbeeren genommen werden.

840. Gelée's von Blumen.

Zur Veilchengelée werden 2 Loth Veilchen mit 24 Loth Zuckersyrup überbrüht, und man verfäbrt dann wie bei dem Pfirsichgelée, nur daß man den schwach färbenden Veilchen beim Mischen noch ein wenig mit Alkermesjaft nachhilft, da diese Gelée doch Veilchenfarbe haben soll. Zur

Rosengelée wird mit 4 Loth frischen Rosenblättern und etwas Cochenille eben so verfahren. Beim Mischen gibt man noch ein Viertel Seitel Kirschens- und eben so viel Rosenwasser dazu. Zur Nelkengelée werden 4 Loth dunkle Nelkenblätter mit einigen Gewürznelken gleich beim Abbrühen mit Syrup gegeben. Zur Drangengebützelée nimmt man 4 Loth derselben, kömmt ihr mit dem filtrirten Saft von 3 Drangen zu Hülfe, und mengt es mit einem Viertel Seitel Kirschenswasser.

841. Gelée's von Liqueurs.

Man mischt den geläuterten, noch lauwarmen Zucker mit dem Stand von der Hausenblase, gießt ein Seitel Liqueur und den klaren Saft von 2 Limonien hinzu, und gibt es in der Urrechtschüssel auf das Eis. Eben so bereitet man die Vaniglie-, Cacao-, Marasquino- und andere solche Gelée's.

842. Gelée's von Kaffee.

Man brennt sorgfältig 12 Loth sehr guten Kaffee nicht allzu stark, macht mit einem zermahlenern Drittel davon in der Kaffeemaschine mittelst eines langsamen Aufgusses von einem halben Seitel im höchsten Sud beständlichen Wasser einen Kaffee, gibt aber die andern 2 Theile sogleich zum Ausziehen in ein Seitel siedendes Wasser. Wenn beide erkaltet sind läßt man es durch den Geléebeutel laufen, vermengt es dann mit dem Zuckersyrup, der Hausenblase, dem Saft von 2 Limonien und einem halben Seitel Kirschenswasser, worauf man wie bei den obigen verfährt.

843. Gelée von Punsch.

In den schon abgeklärten, aber noch kochenden Zuckersyrup, wirft man die fein geschnittenen Schalen von 2 Limonien und läßt ihn gut bedeckt stehen; den ausgepreßten Saft der 2 Limonien läßt man aber durch den Geléebeutel laufen. Eben so verfährt man auch mit dem kalt gewordenen Zucker, dann mengt man den Stand von der Hausen-

blase mit $\frac{1}{2}$ Seitel Rhum hinzu, und verfährt wie gewöhnlich.

844. Gelée von Himbeeren.

Man läßt 1 Pfund reife rein geklaubte Himbeeren mit 1 Pfund Zucker, der auf die oben beschriebene Art zubereitet wurde, 5 bis 6 Stud aufkochen, nimmt die Himbeeren dann mit einem Faumlöffel auf ein Sieb, wo sie aber nicht zerdrückt werden dürfen, und läßt den abgelassenen Saft mit dem Zucker wieder so lange kochen, bis er sich sulzet. Dann richtet man es mit den Himbeeren auf eine Schüssel, die man auf zerschlagenem Eise abkühlen läßt.

845. Gelée von Quitten.

Man kocht die reifen, geschälten und gespaltenen Quitten in etwas Wasser ganz weich, schlägt sie durch ein Sieb, nimmt dann auf 1 Pfund Zucker 1 Pfund durchgeschlagene Quitten, und kocht es mitsammen eben so, wie die vorigen Gelée's.

846. Gelée von Reinetten.

Man kocht die geschälten und gespaltenen Reinettäpfel mit nur so viel Wasser als nöthig ist, preßt sie dann durch ein schütteres Tuch, nimmt auf 1 Pfund Zucker 1 Pfund durchgeseihten Apfelsaft, kocht es mitsammer auf, gibt es auf eine Schüssel, und verfährt wie bei den vorigen.

847. Gelée von Weinschirl.

Man kocht die abgerebelten Weinschirl in einer Casserolle mit etwas wenigem Wasser bei einem gähen Feuer, damit sie ihre Farbe behalten, schlägt sie dann durch ein Sieb, kocht gleich Frucht und Zucker mitsammen auf, richtet es auf eine Schüssel, die man auf Eis abkühlen läßt.

848. Gelée von Johannisbeeren.

Die beim trockensten Wetter gepflückten Beeren müssen einen Tag stehen, dann streift man sie von ihren Stielen,

preßt sie durch ein Haartuch, kocht sie wie die obigen Gelée's mit gleich viel Zucker auf, und richtet sie auf eine Schüssel.

849. Erdbeerenjaft.

Man gibt gute zeitige Feldbeeren in einen gut glacirten Weidling, zerrührt sie, und läßt sie bedeckt über Nacht im Keller stehen; dann drückt man sie des andern Tages durch ein Tuch, drückt auf eine Maß Saft den Saft von 2 Limonien daran, gibt die abgeriebene Schale einer Limonie dazu, schüttet den Saft in ein messingenes Becken, gibt 1 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker dazu, und läßt ihn so lange sieden, bis er die rechte Dicke bekommt, und nicht mehr faumet; während des Siedens schöpft deshalb den Faum ab, kühl't ihn aus, seihet ihn noch einmal durch ein Tuch, und füllet ihn in Gläser. Vorzüglich gut und gesund ist dieser Saft zum Wasserabgießen.

850. Consommé zur Anfeuchtung.

Man hakt eine alte Henne und 4 Kalbsfüße mit den Beinen recht fein zusammen, schneidet eine Kalbslunge ganz fein, gibt dies zusammen mit etlichen Krebsen, denen die Galle ausgestochen ist, und etlichen Schnecken, die man roh aus ihren Häusern genommen hat, nebst ein Paar gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einer Handvoll Körbelkraut in eine zinnerne Flasche, verkorkt diese sehr gut, und läßt diese in einem Topfe voll siedenden Wassers 6 Stunden lang anhaltend fortsieden, dann preßt man das in der Flasche Beständige durch ein Tuch aus, und läßt es abkühlen. Beim Gebrauche nimmt man des Tages 2 oder 3 Mal ein in der Suppe aufgelöstes Stückchen zur Anfeuchtung. Man pflegt auch eine Handvoll gerollte Gerste dazu zu geben.

851. Consommé von Brustkräutern, bei einem starken Husten zu trinken

Man läßt Sibischwurzeln, Körbel-, Lungen- und Leberkraut, die Herzeln vom blauen Kohl, überall 1 Handvoll, eben so viel Gerstengröße, einen gehackten Kälberfuß mit

den an der Keule befindlichen Knochen, 2 klein gehackte Schafsfüße mit 1 Messerspitze Muscatblüte in einem reinen wohl verklebten Topfe mit einer Maß Wasser 3 Stunden zusammen gut kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb und läßt es im Keller gut verwahrt stehen. Dem Kranken gibt man öfters eine in der Suppe aufgelöstes Stückchen zu trinken.

852. Quittenjaft.

Man macht 10 oder 12 Quitten-Spalten, läßt aber die Schalen mit den Kernen dabei, siedet sie mit 2 Maß Wasser, einem Stück Zimmt und 1 Limonienschale ganz weich, seihet sodann den Sud davon weg, drückt sie durch ein Tuch aus, läßt den Sud und Saft in einem Pfund geläuterten Zucker zur Hälfte einsieden, kühl ihn etwas ab, und füllt den noch flüssigen in ein Glas. Er ist auch für Kranke sehr gut.

853. Weichseljaft.

Man preßt den Saft von ausgelösten und gestoßenen Weichseln durch ein Tuch, nimmt auf eine Maß 1 Pfund Zucker, gibt den Saft in den geläuterten Zucker, saumt ihn immer gut ab, läßt ihn einkochen bis er zu saumen aufhört, und von dem Boden Perlen aufwirft; dann wird er abgekühlt und in ein Glas gefüllt.

854. Weichseljaft mit Essig.

Man bereitet die Weichseln auf die vorige Art, gibt auf 1 Maß Weichsel, $\frac{1}{2}$ Maß guten Weinessig und Zucker nach Belieben hinein, kocht es zusammen eine Weile auf, bis es ganz ausgeschäumt hat, füllt es dann in Bouteillen, die man gut verstopft und unter das Wasser den Saft zum Trinken mischt, oder zum Kochen gebraucht.

855. Maulbeersaft mit Essig.

Man drückt den Saft der gestoßenen Beeren durch ein Tuch, kocht ihn auf dieselbe Art mit Essig und Zucker wie den vorigen, und gebraucht ihn auch eben so.

856. Maulbeersaft mit Zucker.

Man preßt die Maulbeeren aus, und nimmt eben so schwer Zucker als Saft, kocht den Saft mit dem geläuterten Zucker auf, bis er geschäumt hat, verbindet dann den abgekühlten in einem Glase, wo er sich in kurzer Zeit fülzen wird.

857. Heidelbeersaft.

Man preßt den Saft derselben durch ein Tuch, nimmt halb so schwer Zucker als Saft, läßt ihn in dem geläuterten Zucker gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und abkühlen; dann verwahrt man ihn in einem Glase gut. Er ist sehr gut, um Zucker, Eis oder Blanc-manger damit zu färben. Auch kann damit prächtig Lilla gefärbt werden.

858. Marmelade von Quitten.

Man siedet gute Quitten in Zuckerwasser weich, schlägt sie dann durch ein feines Sieb, nimmt auf den dritten Theil des durchgeschlagenen Marks eben so viel Zucker, kocht es $\frac{1}{4}$ Stunde auf der Glut gut auf, kühlt es ein wenig ab, und bewahrt es in Gläsern und Liegeln gut auf. Man verbraucht sie bei gesäumten Müssen, oder es dient um Torten und Pasteten auszufüllen.

859. Marmelade von Erdbeeren.

Man schlägt die reifen und geklaubten Erdbeeren durch ein Sieb, nimmt auf 1 Pfund Erdbeeren 1 Pfund Zucker, kocht den Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser so lange, bis er sich spinnt, gibt dann die durchgeschlagenen Erdbeeren hinein, und rührt sie immer, bis sie einige Sude gemacht haben; sie dürfen aber ja nicht länger kochen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verlieren und einen üblen Geschmack bekommen würden; die ausgekühlten füllt man dann in Gläser.

860. Marmelade von Gold-Reinetten.

Die Reinettäpfel werden im Wasser langsam weich ge-

kocht, ohne daß sie zerfallen, dann im kalten Wasser abgekühlt, geschält, durch ein Sieb geschlagen, und dann in einem messingenen Becken über Kohlenfeuer immer aufgerührt, bis sie dicklich werden. Zuletzt verrührt man die Äpfel gut mit geläutertem Zucker, und kocht sie durch eine halbe Stunde. Auf 1 Pfund Zucker kann man $\frac{1}{4}$ Pfund Salsen nehmen. Wenn es etwas überkühlt hat, so füllt man es in Gläser.

861. Marmelade von Marillen.

Man läßt 1 Pfund Zucker mit einem Glas Wasser sich spinnen, schlägt dann saftige, gute und geschälte Marillen durch ein Sieb in den geläuterten Zucker (man nimmt auf 1 Pfund Zucker 1 Pfund Salsen,) kocht es auf einem gelinden Kohlenfeuer eine halbe Stunde, läßt es dann überkühlen und füllt es in die Gläser.

862. Marmelade von Pflirsichen.

Man läßt die Pflirsiche im siedenden Wasser einige Sude aufstehen, schält sie, löst die Kerne aus, schlägt sie durch ein Sieb zu dem geläuterten Zucker, auf ein halb Pfund Pflirsiche 1 Pfund Zucker, und läßt sie langsam so lange kochen bis die Tropfen, die man zur Probe auf einen Teller langsam fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben.

863. Marmelade von Quitten.

Man siedet die Quitten im Zuckerwasser weich, schlägt sie durch ein feines Sieb in Zucker, der wie bei den obigen gekocht wurde, nimmt auf 1 Pfund Zucker ein halb Pfund Quittenmark, läßt es eine halbe Stunde kochen, und füllt es, wenn es überkühlt hat, in die Gläser.

864. Marmelade von Hagebutten.

Die Hagebutten müssen gut zeitig, und der Reif schon öfters auf sie gefallen sein. Beim Gebrauche setzt man sie zwischen 2 zinnernen Schüsseln auf einen Topf mit siedendem Wasser, daß sie weich werden, dann drückt man sie mit

einem Löffel durch ein Sieb, damit die Kerne und Häutchen zurückbleiben, nimmt auf 3 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, den man wie bei den vorigen bereitet und mit dem Mark eine Viertelstunde auf der Glut aufkochen läßt, und füllt die abgekühlten dann in Gläser.

865. Quitten-Confect.

Man macht hierzu eine Quitten-Latwerge wie Nr. 863, muß sie aber sehr stark und fest einkochen, und nimmt dann halb so viel Zucker als Quittenmark, kocht sie nun gut ein, und kühlt sie ab; dann macht man davon Kugeln in der Größe einer wälischen Nuß, drückt sie auf mit Zucker bestreutem Papiere ganz flach, trocknet sie an einem reinen Orte in der Luft, und walzt sie täglich mit einem Walker etwas dünner aus, bis sie so dünn wie Oblaten werden, bestreut sie mit Zucker, und bewahrt sie in einer Schachtel zum ferneren Gebrauche auf.

866. Quittenkäse.

Man kocht 7 Quitten weich, ohne daß sie zerspringen, damit sie nicht wässericht werden. Dann läßt man sie auf einer Schüssel etwas abkühlen, schält sie mit einem Silberlöffel und schlägt sie durch ein Sieb auf geläutertem Zucker; auf 1 Pfund Quitten nimmt man 1 Pfund Zucker und läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer eine Viertelstunde langsam kochen; läßt es dann mit der klein geschnittenen Schale einer Limonie und dem Saft derselben langsam fortkochen, bis sich die Schale vom Silberlöffel ablöst, mit dem sie beständig ungerührt werden muß, damit sie sich nicht anlegt. Dann gibt man diesen Käse noch warm auf Kaffeetassen, worauf man ihn 5—6 Tage stehen läßt. Endlich wird er auf reine Teller gestürzt, worauf er 6—8 Tage stehen bleibt, und täglich umgewendet wird, damit er auf allen Seiten gut austrocknet. Ueberhaupt wird er desto besser, je länger er stehen bleibt.

867. Quittenschinken.

Man kocht 2½ Pfund feinen Zucker in einem messin-

genen Einsiedbecken mit einem halben Seitel Wasser so lange, bis er schwere Tropfen wirft. Dann werden 18 bis 30 Quitten wie beim Quittentäse durchgeschlagen, und im Zucker unter beständigem Aufrühren so lange gekocht, bis sie sich etwas stecken. Endlich gibt man so viel davon in den dazu bestimmten blechernen Schinkenmoder, als nöthig ist, den Speck davon zu bereiten; streicht ihn mit einem Silberlöffel schnell gleich, und läßt ihn etwas überkühlen. Der übrigen Masse gibt man unterdessen mit Alkermesssaft die nöthige Schinkensfarbe, vermengt etwas gestoßenen und gesiebten Zimmt und die Hälfte so viel Gewürznelke damit, gibt ganz behutsam den rothen Quittentäse auf den weißen, ohne daß sie sich vermengen, und läßt es so 3 — 4 Tage in einem warmen Zimmer stehen, stürzt ihn dann auf ein reines, mit einem Bogen Schreibpapier belegtes Bret und bewahrt ihn an einem trockenen Orte. Wenn das Papier nach einigen Tagen feucht wird, so verwechselt man es mit einem trockenen. Dieser Schinken kann sehr gut zum Dessert verwendet werden, weil er, in dünne Spalten geschnitten, ein sehr schönes Ansehen hat, besonders wenn die Quitten rein und steckenlos sind, wodurch sie einen natürlichen Fleischschinken ganz ähnlich werden.

868. Pomeranzensaft.

Man nimmt zu 1 Seitel desselben, der durch Kammerlauch geseiht wird, $\frac{3}{4}$ Pfund Raffinade. Man läßt Beides 20 Minuten kochen und füllt es in Flaschen. Mit Wasser vermischt ist dieß ein sehr heilsames Getränk in Fiebern.

869. Limonade, welche den Geschmack und das Ansehen einer Gallerte hat.

Man schabe 2 bittere Pomeranzen und 6 Citronen so dünn als möglich, und lasse sie vier Stunden in einer Maß heißen Wassers liegen. Koche $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in 3 Seitel Wasser und schäume es. Gieße dieses und jenes Wasser auf den Saft von 6 süßen Pomeranzen und 12

Citronen. Rühre das Ganze wohl und lasse es durch einen Gallertbeutel laufen. Man kann auch etwas Pomeranzenblütenwasser und wenn es nicht süß genug sein sollte, noch mehr Zucker hinzu geben. Gut gefropft wird es sich in Flaschen lange halten.

870. Pfeffermünzen-Tropfen oder Kuchen.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene und durchgeseibte Rafsinade mit dem Weißen von 2 Eiern, füge 60 Tropfen Pfeffermünz-Öel hinzu, rühre es wohl, tröpfle es auf weißes Papier, und trockne es am Feuer.

P a s t e t e n.

Vorerinnerung.

Die Säfte des Fleisches und die Düfte feinerer Würzen in einen dichten Teig einschließen, in demselben backen, und die also eingeschlossenen Stoffe gleichsam in ihrem eigenen Saft gar bereiten, ist eine sehr weit getriebene Verfeinerung der Kochkunst, deren geschichtlichen Ursprung anzugeben mir für jetzt unmöglich ist.

Schinken und Anderes, vorher in Wasser, Milch und Wein erweichtes Geräucherte, in ungesäuertem Brotteige einschlagen und also gar backen, ist schon ein von Alters verbreiteter Hausgebrauch. Bei richtigem Maße der Ofenhitze und bei hinreichender Geschmacklosigkeit des Teiges pflegt diese Bereitung glücklich auszufallen. Wenn aber der Teig zu naß ist, und deßhalb bei jäher Hitze aufspringt, so wird auch der beste Schinken austrocknen und zu Grunde gehen, weßhalb ich Unerfahrenen rathe, beim Abfieden zu bleiben.

Den harten, festen, jeder Gestalt empfänglichen Teig zu kalten Pasteten, machen die Franzosen außer Frage an besten. Die Handgriffe sind ihnen in diesem wie in manchen andern Backwerke gleichsam zur andern Natur geworden. Was nun allenfalls in einer Vorschrift sich ausspre-

den läßt, findet sich in ihren Büchern. Folgende Anweisung ist aus jenen entlehnt worden.

Quantitäten: Sechs Pfund Mehl; drei Pfund Butter; 2 Unzen Salz und 10 Eierdotter. Hiervon die Hälfte, ein Viertel, das Doppelte, nach dem jedesmaligen Bedürfniß.

Verfahren: Man nimmt das Mehl, legt es auf einen Tisch und macht darin eine Vertiefung, in diese Vertiefung thue man die Butter, das Salz, die Dotter von den Eiern, ein Glas Wasser, letzteres mehr oder weniger groß, nach Maßgabe der übrigen Quantitäten. Verarbeitet die Butter mit dem Wasser, den Eiern und dem Salze; so muß man Acht geben, daß die Butter recht geschmeidig sei, dann mischt man das Mehl bei kleinem ein, und häuft Alles wohl zusammen. Wenn dieser Teig recht zusammengebrängt ist, so zerknetet man ihn mit den Fingern, bis er sich recht durchdrungen hat. Wäre er etwas zu trocken, so feuchtet man ihn etwas an. Diesen Teig mehr als zweimal zu kneten, ist gefährlich, denn er könnte vorzüglich im Sommer, zu körnig werden, und deßhalb nicht gehörig zusammenhalten.

Ungemein befördert jedoch die schöne Festigkeit und das hübsche goldbraune Ansehen des französischen Pastetenteiges, die selbst in den besten Hülfsbüchern empfohlene Methode, das einzulegende Pastetenfleisch vorher in der Casserolle halb gar zu kochen. Gewiß gewinnt hierdurch das äußere Ansehen der Pastette, doch geht auf der andern Seite der eigentliche Zweck der Pastete, die in sich selbst verschlossene Garbereitung, größtentheils verloren. Um hiervon anschaulich überzeugt zu werden, mache man zwei Pasteten aus denselben Zuthaten, koche das Fleisch der einen auf französisch in der Casserolle vor, und lege dahingegen das Fleisch der andern roh mit seinem Gehäcksel ein; bezeichne dann beide, und backe sie. Der Geschmack des roh eingelegten Fleisches wird ungleich reiner, saftreicher, kräftiger sein.

Zu Blättergebäckenem, oder zum Butterteige, finden sich in den Kochbüchern mehr oder minder brauchbare An-

weisungen. Ein sparsamer Gebrauch auserwählter Butter, Feinheit und Güte des Mehls, Sorgfalt und Ausdauer in der Verarbeitung an einem möglichst kühlen Orte, sind unnachlässige Erfordernisse eines guten Butter- und Blätterteiges. Folgende Methode pflegte ich, während meiner vieljährigen Praxis, jederzeit zu dem erwünschtesten Resultate zu führen.

Quantitäten: Ein Pfund des feinsten Weizen- oder Ebeltenmehls; $\frac{3}{4}$ Pfund guter, entweder ungesalzener, oder durch mehrmaliges Waschen vom Salze befreiter Butter; 2 frische Eier, ganz; einen Eßlöffel voll guten französischen Brantweines; einen Eßlöffel voll süßen Rahmes.

Verfahren: Man legt die Hälfte des Mehles auf einen glatten, reinen Tisch, besser auf eine Marmorplatte; mache darin eine Vertiefung, thue darein die Eier, den Brantwein, den Milchrahm; verarbeite dieß alles zu einem festen Teige, so daß er sich auseinander rollen läßt. Nimm darauf die Hälfte Butter, legt sie auf den ausgerollten Teig; schlägt darauf den Teig über die Butter zusammen; bestreuet mit einem Theile des noch übrigen Mehles einen neuen Platz auf dem Tische; kehrt alsdann die Teigmasse um, so daß sie mit der obern Seite auf dem mit Mehl bestreuten Plage liegen wird. Rollt die ganze Masse mehrmal auseinander, und nimmt alsdann die andere Hälfte der Butter, und macht es eben so, wie mit der ersten, bis das Mehl ganz verbraucht ist. Rollt dann den Teig ziemlich dünn, und schneidet ihn nach der Form, die man dem Gebäcke geben will. Endlich legt man den Teig schichtweis übereinander, bis zu der Höhe, welche eben erforderlich ist. Zwischen jegliche Schichte streicht man ein wenig Eigelb aus, und bestreicht es damit auch äußerlich, damit das Gebäck eine schöne, goldbraune Farbe erhalte.

Einige befolgen ein anderes, doch wenig verschiedenes Verfahren; die Franzosen z. B. nehmen sehr viel Butter zu dieser Teigart, wodurch sie fett und schwerfällig wird, andere salzen den Teig, und dieß kann ohne Nachtheil geschehen.

Der Buttermteig eignet sich sowohl zur Unterlage von

nährenden Speisen, als auch um gekochtes Obst und andere süße Mergungen einzufassen.

Kleine Pastetchen von Buttermteig füllt man mit allerlei feinen animalischen Stoffen in wohlgebundener, leicht säuerlicher Sauce; z. B. Briesel (oder Kälbermilch, Schweder) leicht abgessotten, die zartesten Theile in Würfel geschnitten, und allein oder mit Trüffeln, Morcheln oder andern feinen Schwämmen in der weißen Sauce erwärmt, dann die heißen Pastetchen gefüllt und aufgetragen; oder ausgemachte Krebscheren und Schweife mit Morcheln in einer weniger säuerlichen mit etwas Krebsbutter gebundenen Sauce. Hierzu thut man auch wohl die Lebern von allerlei kleinem Geflügel; Ochsengaumen oder Guter von Kälbern, Hahnenkämme und Aehnliches, richtet man eben wie die Briesel. Auch die Austern gibt man auf dieselbe Weise, nur dürfen diese nicht gekocht, sondern nur in der schon vom Feuer aufgehobenen Sauce leicht erwärmt werden, weil sie sonst hart und unverdaulich werden dürften.

871. Stockfisch-Pastete.

Man läßt das eingezogene Mittelstück eines kleinen Stockfisches eine Nacht stehen, wäscht es am folgenden Tage, würzt es mit Pfeffer, Salz und etwas Muscatnuß, gibt es in eine Casserolle mit etwas Butter und guter Fleischbrühe, bedeckt es mit einem Teige, und ist dieser gar, so gibt man eine Sauce von 1 Löffel Fleischbrühe, 1 Seitel Rahm, etwas Mehl und Butter, Citronenschalen und Muscatnuß darüber, kocht es noch einmal auf, auch kann man Austern oder Petersilie dazu geben.

Makerellen, eben so zugerichtet, schmecken auch gut, sie dürfen jedoch vor dem Gebrauche nicht gesalzen werden.

872. Garnälen-Pastete.

Man benimmt einer Maß gekochter Garnälen die Schalen, salzt sie, wenn sie noch nicht genug gesalzen sein sollten, würzt sie mit Muscatblüte, und 1 oder 2 Nelken, welches man mit 1 oder 2 Sardellen vermischt hat, und gibt dann auf den Boden einer Casserolle und auf die Gar-

nähen etwas Butter mit einem Glase starken weißen Wein. Der Teig muß leicht und dünn sein, auch brauchen sie nicht lange zu backen.

873. Hummer-Pastete.

Man nimmt von 2 großen oder 3 kleinen Hummern alles Fleisch aus den Scheren, Schweifen und dem Kumpfe heraus, dämpft die zerstoßenen Kogen und Schalen mit etwas Wasser, 2 oder 3 Löffel voll Essig, Pfeffer, Salz und gestoßener Muscatblüte. Wenn aus den Schalen alle Kraft weg ist, so gibt man ein großes in Mehl umgekehrtes Stück Butter dazu, läßt sie 1 oder 2 Mal aufschwenken, tröpfelt die Feuchtigkeit weg, gibt die Hummern in eine Schüssel, Brotkrümel darüber und einen Teig über das Ganze. Dann backt man es langsam, bis der Teig gar ist.

874. Fisch-Pastete.

Man schuppt zwei Pfund kleine Aale, denen man die Flossen kurz abgeschnitten hat, entgrätet das Fleisch, und wirft die Gräten in das Wasser, worin die Aale gekocht haben, mit Muscatblüte, Pfeffer, Salz und einer Zwiebelscheibe, und seihet die recht stark gesottene Brühe durch. Dann legt man einen gewärmten Teig, von dem Aalfleisch, 1 Sardelle, Petersilie, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Brotkrümel mit 1 Pfund Butter auf den Boden einer Schüssel, gibt Fleisch von Schalen, kleinem Stockfisch oder zugerichteten Meerbutt darauf, reibt zuvor den Teig mit Salz und Pfeffer ein, gießt darauf die Brühe, und backt alles.

875. Sardellen- und Lauch-Pastete.

Man kocht den gereinigten und gehäuteten weißen Theil von einigen großen Knollen Lauch in Milch und Wasser, legt sie schichtenweise auf eine Schüssel und zwischen jede Schichte 2 oder 3 Sardellen, die vorigen Tags einige

Stunden gewässert wurden, und bedeckt das ganze mit Teig. Nimmt man die Pastete aus dem Ofen, so hebt man die Seitenrinde mit einem Messer, läßt alle Feuchtigkeit ablaufen und gibt 2 Seitel heißen Rahm darüber.

876. Pastete von Rindfleisch-Schnitten.

Man legt geklopfte, gewürzte und in Fett gewickelte Rindfleisch-Schnitten in eine Schüssel, macht um den Rand herum einen lockern Blätterteig, gießt Wasser in dieselbe, und bedeckt sie mit einem guten Teige.

877. Kalbfleisch-Pastete.

Man würzt etwas von dem Mittelstücke, oder dem dünnen eines kleinen Kälberhalses, gibt einige Scheiben mageren Schinken, Muscatblüte, Pfeffer und Salz, Eier und auch nach Belieben Trüffeln, Morcheln, Pilze, Kälbermilk, alles fein geschnitten, und gekochte Hahnenkämme dazu, backt die Pastete, und gießt etwas starke Bratenbrühe zu.

878. Sehr kräftige Kalbfleisch-Pastete.

Man würzt Schnitten aus einer Kalbsbrust mit Pfeffer, Salz, Muscatnuß und Nelken. Dann würzt man auch 2 Stücke zerschnittene Kälbermilk, legt auf den Rand einer Schüssel einen lockern Teig, gibt das Fleisch, hartgesottene Eierdotter, die Kälbermilk und einige Mustern darauf, und darüber eine dünne Hühner-Schinkenscheiben. Dann füllt man das Ganze mit Wasser auf, bedeckt es mit Teig, und gießt, wenn es gebacken ist, durch einen an ein in der Pastete gemachtes Loch gesetzten Trichter einige Löffel voll gute Bratenbrühe und etwas Rahm, das vorher mit einem Theelöffel Mehl aufgekocht hat, daran. Wer Trüffeln liebt, kann sie auch dazu geben.

879. Kalbskopf-Pastete.

Man dämpft ein Kalbskniestück mit 2 Zwiebeln, etwas Hausenblase, einem Bündel Kräuter, etwas Muscatblüthe, einigen Pfefferkörnern und 3 Seitel Wasser gar, und be-

wahrt die Fleischbrühe zur Pastete. Dann kocht man die Knochen in der Suppe bis sie gut ist, und gibt etwas von dem Fleische zu den Knödeln; das andere kann nach Belieben verwendet werden. Der halb gar gekochte Kopf wird in viereckige Stücke geschnitten, dann auf eine Lage Schinken etwas von dem Kalbskopf, erst Fettes, dann Mageres mit Knödeln und hartgefotenen zerschnittenen Eiern gelegt; wobei man sich hüten muß, daß die Stücke nicht zu nahe an einander liegen, damit die Pastete nicht zu fest wird und für die Gallerte Raum bleibt. Das Fleisch würzt man mit Pfeffer, Salz und Muscatnuß. Dann bedeckt man die Schüssel, in die man etwas Brühe gegossen hat, mit einem ziemlich dicken Teig, und gießt zu der im Ofen gebackenen Pastete so viel Brühe, als sie faßt, zerschneidet sie aber erst dann, wenn sie ganz kalt ist. Durch verschiedene Farben und die Gallerte bekommt das Ganze ein schönes Ansehen.

Man macht auch kleine Pasteten, die heiß zu essen sind, mit stärker Würze, Austern, Pilzen, Trüffeln, Morcheln &c.

Man nimmt auch statt der Hausenblase Kalbsfuß oder eine Kuhferse.

Auch schneidet man gepökelte Kalbszungen ein, daß die Farben verschiedener werden.

880. Kalte Pastete von Schwein- und Hammelfleisch.

Man würzt das gekochte Fleisch mit Pfeffer und Salz, auch gibt man zu Hammelfleisch Zwiebeln, gießt unten Wasser in die Schüssel und bedeckt sie mit einem Teig. Ist die Pastete gebacken, so gießt man Bratenbrühe dazu.

881. Gefüllte Pastete.

Man legt zerschnittene Äpfel reihenweise mit Hammelfleisch, gehackten Zwiebel und Zucker in die Schüssel und backt sie mit dem darüber gelegten Teig im Ofen.

882. Hühner-Pastete.

Man würzt 2 zerschnittene junge Hühner mit weißem

Pfeffer, Salz und Muscatblüte, und legt Schinkenscheiben, Knödel und hart gekochte Eier schichtenweise auf einander. Wenn die heiß zu essende Pastete aus dem Ofen kömmt, so gießt man Bratenbrühe, die durch Kräuter, Zwiebeln, Muscatblüte und Pfeffer kräftig gemacht ist, dazu. Auch junge fleischige Kaninchen schmecken gut.

883. Pastete von jungen Gänzen.

Man pußt 2 junge Gänze rein, befreiet sie von allen Knochen und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muscatblüte. Man zwängt ein Gänzchen in das andere, indem man ihnen die Beine einwärts zieht, recht fest in einander, gibt ziemlich viel Butter dazu und backt sie mit oder ohne Teig.

884. Enten-Pastete.

Man wäscht und würzt eine entknochte, ausgewachsene, junge Ente und ein Huhn mit Pfeffer, Salz und etwas Muscatblüte, steckt das Huhn in die Ente, und um die Ente eine rothgeschlachte, gesottene und gehäutete Kalbszunge. Dann preßt man das Ganze zusammen, zieht die Beinhäute einwärts, damit der Körper ganz eben sei, und backt die Pastete langsam im Ofen.

885. Pastete von Gänse-Getröse.

Man dämpft gereinigtes Gänse-Getröse mit etwas Wasser, Zwiebel, Pfeffer, einem Bündel Saturei, Thymian, Majoran und Basilikum fast gar. Legt sie dann kalt, wenn sie die Schüssel nicht füllen sollte, mit Rind- Kalb-, oder Hammelfleisch-Schnitten zu unterst auf eine Schüssel. Die Suppe, mit der es gedämpft ist, läßt man mitbacken, und gießt zur gebackenen Pastete einen Eßlöffel voll Rahm. Auch zerschnittene Kartoffeln schmecken gut dazu.

886. Tauben-Pastete.

Man gibt in jede mit Pfeffer und Salz sowohl inwendig als außen geriebene Taube etwas Butter, mit Lebern gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz. Auf dem Boden

der Schüssel legt man eine Rindfleisch-Schnitte, die Lauben darauf, und zwischen zwei immer ein festgesottenes Ei. Dann gießt man eine Tasse voll Wasser in die Schüssel, und legt auf jede Taube ein Stück Schinken. Die gewürzten Magen und 2 Gelenke der Flügel ordnet man in der Mitte der Schüssel.

887. Rebhühner-Pastete.

Man würzt 4 gerupfte und gesengte Rebhühner, denen man die Beine am Kniegelenke abgeschnitten hat, mit Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie, Thymian und Pilzen, legt dann Kalbfleisch und Schinkenschnitten auf den Boden der Schüssel, die Rebhühner darauf und gießt eine halbe Maß gute Fleischbrühe dazu, und backt sie in einem lockern mit einem Ei bestrichenen Teige eine Stunde.

888. Kalte Hasen-Pastete.

Man backt den zerschnittenen und gewürzten Hasen mit Eiern und Fench in einem Teige. Dann bedeckt man die kalte Pastete mit Gallerte.

889. Französische Pastete.

Man legt in den lockern Teig auf den Rand einer Schüssel entweder Kalbfleisch-Schnitte, zerschnittene Kaninchen oder Hühner nebst Fench, zerstückter Kälbermilch und einigen Trüffeln.

890. Austern-Pastetchen.

Man backt einen lockern in kleine Pasteten-Formen gebreiteten Teig, wohl bedeckt, gar. Dann kocht man zerschnittene und von den Bärten gesonderte Austern, Muscatnuß, ein wenig Pfeffer, Salz und ein Stück fein geriebene Zitronenschale, zuletzt etwas Rahm und ein wenig Austernbrühe, mengt es wohl unter einander und füllt damit die Pastetenformen aus. Man gibt auch unter die Austern zerschnittene Kälbermilch.

891. Hummer-Pastetchen.

Man macht sie mit demselben Gewürz, mit Rahm und Butter, wie die vorhergehenden.

892. Kalbfleisch-Pastetchen.

Man feuchtet, noch nicht völlig gares, mit etwas Petersilie, Citronenschale, Muscatnuß, Salz und etwas geschabten Schinken, gehacktes Kalbfleisch mit Bratenbrühe und Rahm an, und macht es erst dann warm, wenn man die Pastetchen backen will.

893. Buterfleisch-Pastetchen.

Man gibt zu etwas gehackten und mit geriebenen Citronenschalen, Salz, Muscatnuß und sehr wenig Pfeffer gewürzten weißen Buterfleisch, Rahm und Butter, und füllt es gewärmt in Pastetchenformen.

894. Süße Fleisch-Pastetchen.

Man vermischt gehacktes Fleisch eines gekochten Kalbsfußes, wovon man die Brühe als Gallerte braucht, oder die Nieren und das Fett eines kalten Kalbsbratens, 2 Aepfel, 2 Loth candirte Pomeranzen- und Citronenschalen und etwas frische Schale und Saft, alles gehackt, mit einer halben geriebenen Muscatnuß, 1 Eidotter, etwas Wein oder einem Eßlöffel voll Branntwein und 1 Viertel Korinthen, und backt es in kleinen Pastetenformen.

895. Wildpret-Pastete.

Man würzt einen entknopften und geklopften Bug vom Wilde mit Salz und Pfeffer, und ersetzt das Fett durch eine mit Salz und Pfeffer eingemachte, und dann nebst dem Bug in gleiche Theile von Essig und Tokayerwein getauchte Hammelkeule. Bei einem sehnigen Bug ist es vortheilhaft, ihn 2 oder 3 Tage mit Zucker zu reiben, vor dem Gebrauche aber muß er und die Keule getrocknet werden. Drei oder vier Stunden machen das Fleisch in einem nicht heißen Ofen gut, dann schneidet man es in Stücke und

legt Fett dazwischen. Den Grund der Schüssel bestreut man mit Pfeffer und Salz, gibt Butter dazu, und auf diese das Fleisch und eine halbe Maß kalte Brühe, in welcher die Wildpretknochen mit etwas altem Kalbfleische gekocht sind. Dann legt man oben Butter, bedeckt das Ganze mit einem Teig, breitet aber keinen unter das Fleisch. Die übrige Brühe gießt man heiß oben in die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kömmt.

Man läßt auch Wildpret weg, wobei man so verfährt: man reibt 10 Pfund Hammel- oder Rindfleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, und gießt ein Glas süßen Wein und ein Glas Essig dazu. Darin läßt man es 5 Tage und Nächte liegen, würzt es, nachdem es gewaschen und trocken stark mit Pfeffer, Muscatnuß und Salz, und breitet in einer Schüssel Butter über das Fleisch. Auf 10 Pfund Fleisch rechnet man 1 Pfund Butter. Dann macht man einen Teigrand ringsherum, und gibt einen dicken Teigdeckel darüber, damit er nicht übergar werde, bevor das Fleisch ganz angezogen hat. Die Pastete backt man langsam in einem Ofen. Die Knochen kocht man in einer Pfanne im Ofen mit so viel Wasser, als sie bedeckt, einem Glas Tokayerwein, Pfeffer und Salz, und diese starke Brühe gießt man über die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kömmt.

Durch Zucker erhält das Fleisch einen besseren Geschmack, als durch Salz, obgleich es dadurch hart wird. Auch erhält man das Fleisch durch Zucker länger.

896. Auerhahn-Pastete, kalte.

Man schneidet von einem geputzten Auerhahne die Beine weg, heizt ihn durch einen oder zwei Tage, legt ihn dann in eine mit mürbem Pastetenteig ausgefüllte Casserolle, gibt Sardellen, Kapern, Limonienschalen und Gewürz darüber, macht darüber einen Deckel, bestreicht ihn mit Eierklar, läßt sie schön langsam backen (welches vorzüglich dann geschehen muß, wenn der Auerhahn etwas alt ist), gibt sie auf eine Schüssel, guten Wein darüber, läßt sie noch eine Stunde im Ofen anziehen und gibt die hernach abgetülte Pastete auf die Tafel.

897. Genueser-Pastetchen.

Man drückt einen gut Messerrückendick ausgewalkten Pastetenteig, nimmt den Krapsenmodel aus, legt in die Mitte einen Fasch, bestreicht die anderen Flecke mit Eiern, bedeckt sie, drückt sie neben dem Fasch zusammen, bestreicht sie mit Eierklar, und macht 6 oder 7 Ecke, wie bei einem Hut darauf, und ziert die schön langsam gebackenen mit grüner Petersilie. Man pflegt auch Eingefotenes darein zu füllen, und es als Bäckerei zu geben.

898. Gerührte Pastete.

Man treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Rindschmalz so lange ab, bis es weiß ist, dann verrührt man 6 ganze Eier nach und nach hinein, gibt langsam $\frac{1}{2}$ Seitel sauern Rahm dazu und mischt noch 6 Eßlöffel feines Mehl darunter, und salzt es. Dann schmiert man einen Model oder Tortenblatt, gibt alles hinein und läßt es langsam backen, stürzt es behutsam aus, und gibt es mit braungebünstem auf die Tafel. Man kann die Pastete auch statt einer Mehlspeise geben, dann muß es aber statt gesalzen, gut gezuckert und mit Vaniglie, Citronen oder einen andern beliebigen Geruch versehen werden.

T o r t e n.

899. Nepsel-Torte.

Man vermengt 12 Loth feines Mehl, einen Vierteling fein gestoßenen Zucker, etwas klein geschnittene Limonien-schalen auf einem Brete gut untereinander, arbeitet mit dem Walker 12 Loth Butter mit dem Uebrigen gut ab, gibt ein ganzes Ei und einen Dotter, und so viel guten Milchrahm, als man braucht, daß der Teig naß wird, (er darf aber nicht zu fest sein) dazu, macht ihn, mit einem breiten Messer gut abgearbeitet, zusammen, schlägt ihn wie einen But-terteig dreimal übereinander. Dann kocht man 5 bis 6 große,

gute, geschälte und gespaltene Aepfel mit einer halben Kaffeeshale Wasser, einem Stück Zucker und etwas gestoßener Vaniglie so lange, bis es eine Marmelade wird, legt den messerrückendick ausgewalkten Teig auf ein Tortenblatt, streicht die ausgefühlten Aepfel fingerdick darauf, macht vom Teig ein daumbreites Band um das Blatt, um das Ausrinnen der Aepfel zu verhüten, schiebt dann die ganze Torte mit Stangeln von dem Teige, bestreicht sie mit Eierklar, und backt sie mit Zucker bestreut bei anhaltender Wärme $\frac{3}{4}$ Stunden.

900. Biscuit-Torte.

Man schlägt zu $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker sammt einem Stück Vaniglie, alles fein gestoßen, und der fein geschnittenen Schale einer Pomeranze, in einen Weidling 3 ganze Eier und 8 Dotter, einen nach den andern hinein, und rührt es immer gleich fort; wird es schon pflaumig, so rührt man den festen Schnee von 5 Eierklaren löffelweis hinein, und zuletzt 7 Loth feines leicht verrührtes Mehl dazu, ohne es mehr umzurühren, und bäckt dann den Teig auf 3 gleichen mit Butter bestrichenen Tortenblättern mit Reifen. Dann nimmt man es überkühlt vom Tortenblatte weg, und überzieht jedes mit einem andern Gingesottenen gefüllte und aufeinander gelegte Blatt mit frischem Himbeereis, welches so bereitet wird: Man rührt 12 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker in einem Weidling mit frischem ausgepreßten Himbeerensaft fein ab, hüte sich aber zu viel Saft zu nehmen, gießt immer nur einen Löffel voll nach und nach zu, bis es die rechte Feste erhält. Dann überzieht man mit dem fein Abgerührten die Torte, trocknet sie in einem schon abgekühlten Ofen, der nicht heiß sein darf, weil sie sonst keine schöne Farbe bekäme.

901. Biscuit-Torte auf andere Art.

Von demselben Teige macht man auch eine andere sehr gute Torte. Man bereitet den Teig eben so, gießt ihn auf gleiche Tortenblätter, läßt ihn jedoch 4 — 5 Stunden im Ofen, daß die Blätter schön gelblich werden, und so hart

wie Glas klingen. Dann läßt man von einem festen Faum von 3 Seitel des besten Obers alle flüssigen Theile absehen, und macht so viel als möglich Faum; füllt dann die Torte mit 4 Eßlöffel voll eingesottenen und mit 6 Loth Zucker abgerührten Marillen, eine Viertelstunde zuvor, ehe sie auf die Tafel kömmt, gibt zwischen jedes Blatt Faum, richtet oben auf dem letzten Blatte den Faum hoch auf, und belegt sie mit spanischen Winden.

902. Kolladen von Biscuit-Teig.

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

903. Blätter-Torte.

Man wälzt einen 5 Mal geschlagenen Buttermteig, wie wir weiter sehen werden, 2 Messerrückendick aus, überstreicht 4 so groß als $\frac{1}{2}$ Pfund Tortenblatt geschnittene Blätter mit Eierklar, und läßt jedes einzeln auf das Blech gelegt, langsam backen, daß sie schön weißlicht bleiben, bestreicht dann ein Blatt mit eingesottenen Ribiseln, legt das zweite mit eingesottenen Marillen bestrichene darüber, und das dritte mit eingesottenen Hirschenpeterschen bestrichene darauf, und dann legt man das letzte darauf mit diesem Eise: Man gibt zu einem festen Schnee von der Klare eines frischen Eies so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es die Dicke eines dünnen Teiges bekommt, und drückt dann das schön weiß gerührte Eis durch eine kleine Spritze auf die Torte; das Eis färbt man auch mit Alkermessast, stellt dann die Torte in einen abgekühlten Ofen, damit das Eis abtrocknet.

Den Buttermteig bereitet man so: Man arbeitet 1 Pfd. feines, gestiebtes und ein wenig gesalzenes Mehl mit einem Stück Butter in der Größe eines halben Eies, 3 Eierdottern und $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser mit leichter Hand zu einem

Teige so lange ab, bis er kleine Blättern zeigt. Ist der Teig zu fest, so gibt man etwas mehr Wasser dazu, denn er darf nicht fester als ein Strudelteig sein. Dann legt man den gut gearbeiteten und zu einem Ballen zusammen gemachten Teig auf ein mit Mehl bestreutes Plätzchen, und läßt ihn bedeckt etwas rasten; hierauf knetet man 1 Pfund Butter weich, walkt den Teig in ein Viereck fingerdick aus, schlägt die Butter genau darein, und läßt ihn an einem kalten Orte stehen. Nach 5 Minuten walkt man den Teig vier Spannen groß im gleichen Viereck behutsam auseinander, walkt ihn dann von unten hinauf und von oben herab, legt den dritten Theil übereinander, und preßt ihn mit dem Walker leicht nieder, so daß der drei Mal übereinander liegende Teig einen drei Mal so langen als breiten Streifen gibt. Nun werden diese langen Streifen auch dreifach übergeschlagen, wodurch der Teig wieder ein Viereck bildet, welches man den Teig einmal geschlagen heißt, und so geschieht es fünf Mal, woraus man verschiedene Bäckereien bereiten kann. Im Sommer, wo die Hitze und das öfte Berühren den Teig leicht weich machen, muß die Butter vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit reinem Eise gelegt, dann gut abgearbeitet, mit einem Tuche abgetrocknet, und nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell als möglich geschehen muß, zwischen zwei zinnerne Schüsseln gelegt, und auf geklopftes Eis oder in einen Keller gestellt, und nach eben so langer Zwischenzeit wieder übereinander geschlagen werden, welches so viel als möglich schnell und behutsam geschehen muß, damit der Teig nicht trockne, und dadurch abreiße. Man bestaubt beim Auswalken den Teig nicht zu viel mit Mehl, damit die Bäckereien eine schöne Farbe und Aussehen behalten.

904. Französische Blätter-Torte.

Man walkt den, wie zur vorigen Torte fünf Mal geschlagenen Buttermilch von ungefähr $1\frac{1}{2}$ Pfund Schwere in 3 Blätter 2 Messerrücken dick aus, schneidet 2 gleiche runde Blätter in der Größe eines halbpfundigen Tortenblattes mit einem warmen Messer aus, und sticht sie in der

Mitte mit einem großen Krapsenstecher so aus, daß nur flache Ränder von ungefähr einer Hand Breite bleiben; schneidet dann wieder 2 ganz gleiche Blätter, sticht sie wieder mit dem nämlichen Krapsenstecher, und fährt so fort, bis acht Paar fertig sind, wovon jedes um eines halben Fingers Breite kleiner sein muß. Dann bestreicht man jedes Blatt mit abgeschlagenen Eiern, betupft es mit der Messerspitze, und backt es, mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, in einen etwas abgekühlten Ofen. Hierauf belegt man eines der größten gebackenen Blätter, messerrückendick mit eingesottenen Marillen, fügt das hinzu passende Blatt darauf, dann das andere Paar, und so macht man es fort, bis Alles paarweise gefüllt ist. Sodann bestreicht man messerrückendick den Rand der zusammen geklebten Blätter mit gesaumtem Eis von 4 Eierklar, rollt sie über klein geschnittenen auf einem Bogen Papier gestreute Pistazien, so daß der ganze Rand grün bestäubt bleibt; die zweiten eben so bestrichenen Blätter werden in grob gestoßenem Zucker gerollt, die dritten rollt man wieder in Pistazien, und so fährt man alle acht zu bestauben fort, läßt sie dann in einem ganz abgekühlten Ofen so lange, bis das gesaumte Eis trocken ist, den Zucker muß man aber ganz weiß, und die Pistazien schön grün lassen. Dann bestreicht man, wenn sie abgekühlt sind, die ersten zwei zusammengeklebten und auf eine dazu passende Schüssel gelegten Blätter mit eingesottenen Marillen, legt die zweiten Doppelblätter so darüber, daß sie genau in die Mitte passen, bestreicht dann ihre Oberfläche wieder mit Marillen, gibt die dritten zwei zusammen gelegten Blätter darauf, und fährt so fort, bis alle acht über einander kommen. Die letzten Blätter verziert man mit eingesottenen noch ganzen Weichseln.

905. Brösel-Torte.

Man arbeitet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl auf einem Brete mit dem Walker gut ab, macht den Teig mit einem halben Pfund geschwellten und gestoßenem Mandeln, eben so viel fein gestoßenem Zucker, der klein ge-

geschnittenen Schale einer Limonie, alles wohl vermengt, und wozu man $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken, den Saft einer Limonie und ein ganzes Ei gegeben hat, so an, daß er zusammenhält, gibt ihn fingerdick ausgewalgt auf ein Tortenblatt, macht auf das mit eingesottenen Weichseln oder Ribiseln gefüllte ein Gitter, gibt den Reis herum, und backt die mit Eierklar bestrichene und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreute Torte in einer gelinden Hitze.

906. Brot-Torte.

Man befeuchtet ein halbes Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln während des Stoßens mit etwas Wasser und gibt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, den klein geschnittenen Schalen einer Limonie, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, etwas fein gestoßenen Gewürznelken, und sechs Loth mit 1 oder 2 Löffeln Menescher oder Tokayer-Wein so befeuchteten Bröseln, daß sie nur etwas angezogen sind, vom schwarzen aber gut ausgebackenen und nicht sauren Brot in einen Weibling, schlägt 2 ganze Eier und 6 Dotter nach und nach dazu, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde recht weiß und pflaumig, und mengt zuletzt den festen Schnee von 4 Eierklaren leicht hinein, und bäckt es dann in einem mit Butter bestrichenen Model bei nicht zu gäher Wärme. Dann überzieht man das Ausgebäckene und Herausgestürzte mit Pomeranzen-Eis, welches man auf folgende Art bereitet: Man gibt zu 12 Loth an einer Pomeranzenschale abgeriebenen gestoßenen und gesiebten Zucker in eine Casserolle den Saft einer halben Pomeranze, rührt es etwas, gibt den Saft der andern Hälfte dazu, und so viel Saft, als nöthig ist, bis das Eis gehörig dünn, und rührt es dann eine halbe Stunde, bis er recht pflaumig ist; dann stellt man die damit überzogene Torte in einen schon ausgekühlten Ofen, und läßt das Eis langsam trocknen.

907. Butter-Torte in Blättern.

Man walzt einen nach Nr. 904 gemachten Buttermteig

messerrückendick aus, macht davon drei gleiche Blätter, die man mit einem warmen Messer zu schönen Wölbungen formirt, bestreicht sie nicht ganz am Rande mit Eierklar, weil der Teig sonst nicht in die Höhe gehen würde. Dann besäet man die Blätter mit 5 Loth geschwellten und fein geschnittenen Mandeln, die mit 5 Loth fein gestoßenem Zucker vermischt sind, und backt sie bei anhaltender Wärme. Ist es gebacken, so bestreicht man jedes Blatt mit einem andern Eingefottenen, und verziert das letzte entweder mit eingefottenen Weichseln oder mit Eis.

908. Butter-Torte mit Pfirsichen.

Man walzt den nach Nr. 904 gemachten Buttermeyer klein fingerdick aus, schneidet mit einem warmen Messer ein Blatt nach einem halb Pfund Tortenblatt, dann aus diesem Blatt ein kleineres zweites Blatt, aber so, daß der Rand des ersten noch zwei fingerbreit bleibt, walzt dann dieß kleinere Blatt so groß, daß es gleiche Größe mit dem Kranze hat, legt es auf ein mit Butter bestrichenenes Tortenblatt und legt den Kranz auf den, mit Eierklar so weit, als es der Kranz erfordert, bestrichenen Rand darauf, dabei muß man aber die runde Form zu erhalten suchen. Man wickelt dann von 24 schönen und in zwei Theile gespaltenen Pfirsichen die eine Hälfte in fein gestoßenem Zucker, belegt damit den Grund der Torte bis an den Kranz gleich, und backt es in einem etwas abgekühlten Ofen eine halbe Stunde. Dann bestaubt man den hoch aufgestiegenen Reif oben und rund herum stark mit fein gestoßenem Zucker, und glazirt ihn an einer hellen Flamme in einer Ecke des Ofens röthlich gelb, der zufließende Zucker muß nämlich die Rinde wie mit feinem Glase überziehen. Hernach kocht man die andere Hälfte der Pfirsiche einen Augenblick in Syrup von einem Viertel Zucker ab, richtet sie zierlich in die Torte, und begießt sie vor dem Austragen mit Syrup. Man bestreut auch gewöhnlich die Oberfläche der Pfirsiche mit den abgehäuteten Mandeln der eigenen Kerne. Man schlägt nämlich die Kerne auf und bestreuet die im heißen

Wasser, gleich den gewöhnlichen Mandeln, abgehäuteten und gespaltenen Mandeln über die Pfirsiche.

909. Chocolate-Torte.

Man rührt ein halbes Pfund geschweller, und während des Feinstoßens mit etwas frischem Wasser befeuchteten Mandeln mit 10 Loth fein gestoßenem Zucker, dem Saft einer Limonie sammt derselben fein geschnittenen Schalen und acht Eierdottern, nach und nach zu 10 Loth in einen Weibling recht pflaumig abgetriebener Butter, und gibt 8 fein geriebene Chocolate-Zelteln dazu, rührt alles recht pflaumig ab, mengt den festen Schnee von 8 Eierklaren dazu, füllt das Abgetriebene in ein, sammt dem Reif mit Butter bestrichenes Tortenblatt, backt es langsam bei einer anhaltenden Wärme, und verziert es ausgebacken mit Eis.

910. Chocolate-Torte auf andere Art.

Man vermischt $\frac{1}{2}$ Pfund pflaumig abgetriebene Butter, worin 6 Eierdotter nach und nach hineingerührt wurden, mit einem halben Pfund vorher gestoßenem Zucker, einem Viertel sammt der Hülse gestoßenen und durch ein schütteres Sieb geseibten Mandeln, etwas Vaniglie und 3 Loth fein geseibten Semmelbröseln gut unter einander, und löset unter beständigem Rühren ein halbes Pfund Chocolate mit einer nicht ganz vollen Kaffeeschale Wasser auf. Dann wird der ganz aufgelöste und schön glatte Chocolate, in der Dicke eines Rindstoches zugedeckt und bei Seite gestellt, und in die schon erwähnte Masse von Zucker, Butter u. mit einem festen Schnee von 6 Eierklaren hineingerührt, dieß alles theilt man in 2 Hälften und füllt jede davon in, sammt den Reifen mit Butter bestrichene Tortenblätter, dann werden sie, wenn sie bei anhaltender Wärme eine Stunde gebacken haben, gut ausgekühlt, und das Blatt mit Eingessottenem gefüllt, das zweite darauf gelegt, und mit Chocolate-Guß überzogen, den man so bereitet, wie folgt.

911. Chocolate-Guß zu Torten und kleinen Bäckereien.

Wenn man eine Torte überzieht, so braucht man $\frac{1}{2}$ Chocolate $\frac{1}{3}$ Pfund Zucker, und gibt es in eine Casserolle, gibt auf jedes Zettel einen Eßlöffel voll Wasser dazu, und läßt die Chocolate unter beständigem Umrühren auf Kohlenfeuer auflösen; wenn er schön glatt abgerührt, ganz aufgelöst und die Dicke eines Rindstoches hat, so wird auf die damit überzogene Torte mit geschwellten und in feine Blätter geschnittenen Pistazien ein Kranz ausgelegt, oder von den, beim Zuckerbäcker zu bekommenden Rosenzetteln, ein doppelter Kranz darüber gemacht, und in einem ganz kühlen Ofen getrocknet. Den Chocolate-Guß muß man während des Gießens auf dem Feuer lassen, damit er die gleiche Wärme behält und nicht steif wird.

912. Erdäpfel-Torte.

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

913. Gesottene Torte.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einer Kaffeeschale Wasser in einer Casserolle so lange auf Kohlenfeuer sieden, bis er sich spinnt, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellter und gestoßener Mandeln, die fein geschnittene Schale einer halben Limonie, und den festen Schnee eines Eies in den gesponnenen Zucker, und läßt es wohl verrührt, so lange sieden, bis es eine feste Masse wird. Dann streicht man die Hälfte von der Masse auf einen mit Butter bestrichenen

und mit Oblatten belegten Bergtorten-Model, und bäckt es bei einer gelinden Wärme. Von der andern Hälfte backt man Kränze, und wenn Beides aus dem Ofen kömmt, spickt man die Kränze in schöner Ordnung mit gesponnenem Zucker auf die Torte. In jedes Kränzchen gibt man eingesottene grüne Zwetsche, und die Torte verziert man mit Eis.

914. Gesulzte Torte.

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

915. Gewürz-Torte.

Man arbeitet 3 Viertel Zucker, eben so viel sammt der Hülse gestoßene Mandeln, ein halbes Loth Zimmt, ein wenig Gewürznelken, klein geschnittene Schalen von 2 Limonien auf einem Brete mit der Klare von 2 Eiern, und wenn diese zum Räffen nicht hinlänglich wäre, noch mit einem dritten, mit einem breiten Messer gut ab, wälkt den Teig nicht ganz fingerdick aus, staubt unterm Walken etwas Mehl darunter, gibt den Teig in einen mit Schmalz bestrichenen Bergtorten-Model, und bäckt es bei gelinder

Wärme; dann verziert man es gebacken mit weißem und rothen Eis und besetzt es mit Gewürzbögen.

916. Grillirte Torte.

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

917. Kastanien = Torte.

Man schneidet 15 schön gebratene und geschälte Kastanien klein, gibt sie in 12 Loth pflaumig abgetriebener Butter, in welche man 12 Loth fein gestoßenen Zucker, einen Vierteling fein gestoßene Mandeln, 3 ganze Eier mit 5 Dotter, mit der klein geschnittenen Schale einer halben Limonie, und länglicht geschnittenen Citronat nach und nach hinein gerührt hat, verrührt alles gut, und backt es in einem mit etwas Butter bestrichenen Tortenblatte schön langsam.

918. Kaiser = Torte.

Man rührt in einem Weidling $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, eben so viel fein gestoßene abgezogene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter sammt 5 hart gesottenen, feingestoßenen Eiern mit klein geschnittenen Schalen einer Limonie, etwas gestoßenem Zimmt und Gewürznelken gut mit einander ab, rührt es mit einer Handvoll Mehl noch eine Weile, und backt es in einem mit Butter bestrichenen Tortenblatte.

919. Aleyen = Torte.

Man schwellt von $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln 4 Loth, und schneidet sie in Stifeln, die übrigen wischt man mit einem

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

920. Linzer-Torte.

Man befeuchtet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln während des Stoßens mit etwas Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, stoßt ein halbes Pfund Zucker mit etwas Vaniglie und der Schale einer klein geschnittenen Limonie fein, gibt zu ein halb Pfund Butter unter dem Abtreiben einen Löffel voll kaltes Wasser, den Saft einer Limonie, 2 Eierdotter und die Mandeln sammt dem Zucker, und rührt wenn es recht pflaumig ist, ein halb Pfund Mehl ganz leicht darunter. Man macht davon entweder eine Stangel- oder Blätter-Torte. Im ersten Falle bestreicht man die mit Gingesottenem gefüllte und mit Stangeln schön geflochtene Torte mit Eierklar, und backt sie mit grob gestoßenem Zucker besäet, bei anhaltender Wärme. Diesen Teig kann man auch zu kleinen Bäckereien verwenden, als zu Brezeln, Torteleuten ic.

921. Gerührte Linzer-Torte.

Man befeuchtet $\frac{1}{4}$ Pfund geschwellte Mandeln während des Stoßens mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, stoßt ein halbes Pfund Zucker, etwas Vaniglie und die klein geschnittene Schale einer Limonie, rührt es sodann in $\frac{1}{2}$ Pfund pflaumig abgetriebener Butter, in welches man den Saft einer halben Limonie und 4 Eierdotter nach und

hineingerührt hat, und mengt zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter. Man slicht entweder eine Torte mit schönen Stangeln, oder macht davon 3 gleiche Blätter, die man mit Eierklar bestrichen und mit Zucker bestreut schön backt, dann jedes abgekühlte Blatt mit einem andern Gingesottenen füllt und übereinander legt, und dann mit Pomeranzeneis oder mit grünen Früchten verziert. Wird es eine Stangel-Torte, so gibt man einen Reif um das Blatt, um das Rinnen des Teiges zu verhüten.

922. Brauner Linzerteig.

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

923. Gerührte Mandel-Torte.

Man befeuchtet im Stoßen $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln, schneidet von einer Pomeranze oder 2 Limonien die Schalen klein, gibt alles mit einem halben Pfunde fein gestoßenem Zucker in einen Weidling, wo man es mit 2 ganzen Eiern, und 6 Dottern, die man nach und nach hinein gibt, eine halbe Stunde rührt. Die Zeit des Rührens kann man zwar nicht genau bestimmen, doch ist der Teig erst dann gut, wenn er weiß ist, und im Weidling zu steigen anfängt; doch darf man ihn nie so lange rühren, bis er wieder zusammenfällt, sonst würde die Torte zu fest werden. Dann mengt man in den Teig den festen Schnee von 3 Eierklaren und backt dies Alles in einem mit Schmalz be-

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

924. Gestiftelte Mandel-Torte.

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

925. Gestiftelte Mandel-Torte in Streifen.

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

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

926. Getrocknete Mandel-Torte.

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

927. Pomeranzen-Torte.

Man rührt 3 Eierdotter nach und nach in 3 Loth pflaumig abgetriebener Butter, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln hinein, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde, streut einen Viertling gesiebten Zucker daran, und rührt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann gibt man die auf einem Reibeisen bis auf das Weiße abgeriebene, und mit 6 hart gesottenen Eierdottern fein in einem Mörser gestoßenen Schalen von 2 großen oder 3 kleinen Pomeranzen mit 2 Loth feinem Mehl dazu, und rührt es so viel, daß es wohl untereinander kömmt, streicht 2 Theile von dem Abgeriebenen auf ein mit

Butter bestrichenes Tortenblatt mit einem Messer schön gleich aus einander, und füllt es mit eingesottenen Marillen; den dritten Theil des Teiges spritzt man ringartig herum, bestreicht die Torte mit Eierklar, besäet sie mit grob gestoßnem Zucker, backt sie schön langsam, und ziert sie dann mit Eis-Mandelbögen.

928. Quitten = Torte.

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

929. Spanische Wind-Torte.

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

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

930. Torte von geläutertem Zucker.

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

931. Zucker-Torte.

Man vermengt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, eben so viel mit et-

was Vanigle vermischen, fein gestoßenem Zucker, den klein geschnittenen Schalen einer Limonie, und 5 hartgekochten, durch ein Sieb geschlagenen Eierdottern gut unter einander, gibt in die Mitte $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, verwalvt es gut, gibt 3 Eierdotter und so viel Obers, als zum Rässen nothwendig ist, dazu, und macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen, er darf aber nicht zu fest sein. Man schneidet dann aus dem kleinfingerdick ausgewalkten Teig 3 gleiche Blätter, und läßt sie schön gebacken austühlen. Man bestreicht jedes Blatt mit einem andern Eingefottenen, setzt sie zusammen und überzieht es mit Limonieneis, welches auf folgende Art zubereitet wird: Man gibt zu 12 Loth fein gestoßenem und gesiebtem, vorher auf einer Limonie abgeriebenen Zucker, wobei man sich hüten muß, daß man die Limonie nicht zu tief reibe, weil es sonst bitter würde, in einem Weidling von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft, später auch den der andern Hälfte, und rührt es gut ab. Sollte das Eis noch nicht dünn genug sein, so gibt man noch etwas Saft dazu, verrührt dann dieß eine halbe Stunde gut, überzieht, wenn es recht pflaumig ist, damit die Torte, und läßt in dem schon überkühlten Ofen das Eis langsam trocknen.

932. Carmeliter = Torte.

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

933. Torte Crocante.

Man legt ein halb Pfund Butter und 14 Loth klaren

Zucker in die Mitte von 3 Viertelng Mehl, und knetet alles mit 2 Löffeln voll in den Zucker gegossenen Wassers gut durch einander. Dann schneidet man aus dem nicht zu dünn ausgewalkten Teige die Torte, bildet von dem übrigen Teige mit beliebigen Ausstecherln Rosen, Kränze, Sterne u. dgl., backt alles gut und verziert damit die Torte.

934. Kraft-Torte.

Man rührt 1 Pfund Zucker zu 16 abgequirkten Eierdottern und nach und nach 1 Pfund gutes Stärkmehl daran, bis der Teig etwas dick wird und Blasen wirft. Dann rührt man unterdeß die Eierklar der 16 Eier zu Schnee, bis er Blasen wirft, würzt es mit einem Loth gestoßenem Anis, ein halb Loth Nelken und Muscatblüte, vermenget dann diesen Teig mit dem andern sehr gut, und bäckt ihn in beliebigen Formen.

935. Wiener-Torte.

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

936. Wiener Torte auf andere Art.

Man vermenget ein halb Pfund Butter, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 1 $\frac{1}{2}$ Löffel voll Biergerm, 2 Viertelng feines Mehl, etwas Salz und gestoßenen Zucker gut unter einander, und macht mit Milch einen dicklichen Teig daraus, läßt ihn eine Weile aufgehen, walkt dann einen messerrückendicken Boden,

legt ihn in eine mit Butter bestrichene Tortenform, gibt kleine und große Rosinen, die man mit etwas Wein und Zucker bis zum Aufquellen gekocht hat, darauf, macht mit kleinen Streifen von dem übrigen Germteig ein Gitter darauf, bestreicht es mit Eiern, und bäckt dann die Torte.

937. Baum = Torte.

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

938. Zwetschen =, Kirsch =, Johannisbeeren =, Himbeeren =, Erdbeeren = und andere Mus = Torten.

Diese verschiedenen Gattungen Mus mengt man mit gestoßenem Zucker, Zimmt, Nelken, etwas Wein nebst geschnittenem Citronat und Citronenschalen gut unter einander, füllt sie in die Torte, und verfäbrt dann mit denselben wie bei den übrigen.

939. Rahm = Torte.

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

940. Schwarze Mandel = Torte.

Man schlägt zu ein halb Pfund gestoßenen Mandeln, wozu man 4 Löffel Rosenwasser und 9 Loth gestoßenen Zucker gegeben hat, nach und nach 8 Eier, rührt es eine halbe Stunde nach einer Seite, vermengt es dann mit ein halb Loth feinem Stärkmehl gut, gibt das abgeriebene Gelbe einer Citrone, ein halb Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth Zucker, ein halb Quintel Nelken und eben so viel Muscatnuß und Blüten dazu, und verfäbrt dann, wie bei den Mandeltorten.

941. Leipziger = Torte.

Man rührt ein halb Pfund Butter zu Schaum, gibt ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, 10 gequirte Eierdotter, eines nach dem andern hinein, gibt 3 Löffel Rahm, eben so viele gute Germ, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rührt noch $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker daran, damit der Teig dicklich wird, und bäckt ihn in beliebigen Formen.

942. Eier = Torte.

Man treibt ein halb Pfund ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter zu Schaum, schlägt nach und nach, immer 2 auf einmal, 24 ganze Eier daran, und rührt es dann eine halbe Stunde lang immer nach einer Seite. Dann gibt man 3 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer oder zweier Citronen dazu, treibt es gut durcheinander, rührt

dann den Schnee von 2 Eierklaren langsam hinein, macht unterdessen einen Boden von Buttermehl, gibt die Masse in die Form, und bäckt sie langsam.

643. Erdbeeren = Torte.

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

II.

Kleine Bäckereien.

944. Makronen.

Man stoße ein Viertel Pfund Mandeln mit 4 Löffel voll Pomeranzenblütewasser, thue dazu den Schaum des Weisßen von 4 Eiern und 1 Pfund gestiebten Zucker. Lege den Teig auf Oblaten, forme daraus Makronen.

945. Krachnüsse.

Man mische ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker und etwas Kümmel; schmelze ein halb Pfund Butter in 2 Löffel voll süßem Wein, und mache daraus mit 4 geschlagenen Eiern einen Teig; rolle ihn, so dünn wie Papier, aus; forme Küchlein davon, bestreiche sie mit Eiweiß, und bestreue sie mit Zucker.

946. Brezeln.

Mit 1 großen Maßel Mehl mische man eine halbe geriebene Muscatnuß, 4 Eierdotter und 4 Löffel Rosenwasser. Knete

daraus mit kaltem Wasser einen steifen Teig; dann rolle man 1 Pfund Butter hinein, und forme Brezeln davon, die in einen Kessel mit kochendem Wasser gelegt und gekocht werden, bis sie schwimmen; wo sie dann herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt werden. Sobald sie erhärtet sind, breitet man sie aus einander, um sie völlig zu trocknen, und bäckt sie auf Metallplatten.

947. Aniesbrezeln.

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

948. Aniesbrot.

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

949. Mandelringe.

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

950. Hohlhippchen.

Ein halb Pfund Mehl wird mit einem Viertel ge=
stoßenem Zucker, etwas Zimmt, einem Stück zerlassener
Butter, 3 Eier und Obers zu einem fließenden Teige ge=
macht. Von diesem Teige wird nun in eine eigene eiserne,
mit Butter ausgestrichene und ausgewischte, oft figurirte
Form etwa ein Löffel voll gegossen und auf dem Feuer ab=
gebacken; beim Ausnehmen aus dem Eisen werden sie auf
ein rundes Holz gewickelt, und wenn sie erkaltet sind, ab=
gezogen.

951. Braun gebackene Mandeln.

Etwa 8 Pfund abgezogene Mandeln werden mit Ro=
senwasser gröblich oder auch zart gestoßen; alsdann 6 ganze
Eier und 16 Dotter geschlagen, nebst 1 Pfund gestoßenem
Zucker in eine Schüssel gethan, und unter einander ge=
rührt; dann mit feinem Mehl ausgewirkt, in blecherne
Formen gethan, und in heißer Butter braun gebacken.

952. Zuckerbrezeln.

Von 6 Eiern schlägt man die Dotter, thut $\frac{1}{2}$ Pfund
schönes Mehl, ausgewaschene Butter von der Größe eines
Eies und 12 Loth feingeseibten Zucker dazu. Dieses knetet
man zu einem Teige, macht kleine Brezelchen, bestreicht sie
mit Eiweiß; streut Zucker darauf, und bäckt sie dann auf
Blechen im Ofen.

953. Mürbe Brezel.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl wird
gut gemischt, dann werden 3 Loth fein gestoßener Zucker,
3 Eierdotter, von einer halben Limonie die Schale fein ge=
schnitten dazu gegeben und der Teig gut abgearbeitet und
Brezel daraus gemacht, dieselben mit Eier beschmiert und
langsam gebacken.

954. Pfeffernüsse.

Man nehme zu 1 Pfund Zucker und 1 Pfund recht

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

955. Weiße Pfeffer- oder Lebkuchen.

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

956. Französische Pfefferkuchen.

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

einem festen Teige. Zu diesem Zwecke kann man wohl noch 1 — 2 Pfund gutes Mehl verwenden, läßt diesen an einem warmen Ofen aufgehen, dann bildet man in beliebiger Form Pfeffertuchen, und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Bleche bei starker Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, rühre man 2 Pfund gestoßenen Zucker mit etwa für 2 Groschen Drangenblütewasser, bestreiche mittelst eines Pinsels damit die Pfeffertuchen und lasse sie abtrocknen.

957. Confect-Pfeffertuchen.

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

958. Marzipan.

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

959. Laubfrösche.

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

960. Bauernbrot.

Man stoße 1 Pfund Mandeln mit den Schalen und 6 ganzen Eiern fein, schlage von 16 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, rühre 32 Eierdotter und $2\frac{1}{2}$ Pfund gelben Mandelzucker $\frac{1}{2}$ Stunde unter einander, und den Schnee nebst 2 Loth Zimmt, so viel Nelken, eben so viel

englischer Würze oder Nelkenpfeffer, etwa $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl hinzu, bringe diese Masse nun in einen runden mit Butter ausgestrichenen Kessel, und backe sie bei gelinder Hitze. Zuletzt koche man 8 Loth Zucker mit einigen Löffeln Wasser dick, bestreibe damit den ausgehobenen Kuchen, und bestreue ihn unten und oben mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

961. Klezenbrot.

Man macht von 1 Maß Weizenmehl einen mürben Brotteig; brennt 1 Maß gedörrte Zwetschen mit heißem Wasser ab, und schneidet sie länglich, dann über siedet man etwa eine Maß gedörrte Birnen, schneidet sie auch länglich, und nimmt noch anderes gedörrtes Obst dazu, welches eben so behandelt wird; nimmt eine halbe Maß Nüßterne dazu, schwellt $\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln, spaltet sie, löst von $\frac{1}{2}$ Pfund Cibeben die Kerne heraus. Auf die Birnen gibt man $\frac{1}{4}$ Seitel Zwetschen-Branntwein (Slihowitz), welchen man mit $\frac{1}{2}$ Seitel Honig mischt, und läßt sie denselben gut einsaugen. Wenn der Teig ein wenig gegangen ist, nimmt man ein Stück davon weg, knetet das Bereitete gut in den Teig, dergleichen gehackte Limonien- und Orangenschalen, Gewürznelken und Neugewürz. Ist Alles wohl vermengt, so macht man einen Laib daraus. Den Teig, welchen man zurückbehalten hat, walzt man fein aus, und schlägt den Laib darein, läßt es dann 2 oder 3 Stunden gehen, und gibt es in den Ofen. Will man das Klezenbrot vorzüglich gut machen, so nimmt man statt des gedörrten Obstes bloß Cibeben, Mandel, Weinberl, Citronat, Pinolin, Pistazien, Feigen, und statt dieses mit Honig und Branntwein anzufeuchten, nimmt man einen guten Liqueur, und macht es dann auf die vorherzeichnete Art.

962. Bereitung des mürben Brotteiges.

Man nimmt 4 Maß Weizenmehl und 4 gute Löffel Germ, sprudelt mit 1 Seitel laulichter Milch die Germ ab, und setzet ein Dampfel. Wenn es gegangen ist, nimmt

man 1 Maß laulichte Milch, macht damit den Teig an, gibt Salz, etwas gestoßenes Neugewürz oder Anies dazu, ein oder mehrere Eier, und knetet es recht gut so lange, bis sich der Teig von den Fingern löst, macht ihn zu einem Leib zusammen, gibt es dann in eine Mehl bestaubte Serviette und mit derselben in ein Brottörbchen, läßt ihn gut gehen, bestreicht es dann mit Milch oder Ei und backt es auf einem beschmierten Blech im Ofen schön langsam.

963. Zucker-Zwieback.

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

964. Holländischer Zwieback.

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

965. Moscowiterbrot.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund weißem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker und 4—5 Eiern mache man einen nicht zu dünnen aber auch nicht zu steifen Teig; thue 4 Loth fein gehackte Pomeranzenschalen, $\frac{3}{4}$ Loth Nelken, 4 Loth Citronat, von einer Citrone die klein gehackte Schale, und ein Quentchen

Nelkenpfeffer hinzu, rühre alles fein untereinander, Schneide Tafeln von Oblaten, streiche die Masse etwa fingerdick darauf, belege sie mit gespaltenen Mandeln und backe sie im Ofen.

966. Makronen= oder bitterer Biscuit.

Ein halb Pfund bittere Mandeln werden geschält und mit dem Weißen von 3 Eiern fein gestoßen, 1 Pfund Zucker, nebst dem Weißen von etwa 5 Eiern darunter geschlagen, mit einem Löffel auf Oblaten kleine Häufchen gethan, und im Ofen langsam gebacken.

967. Spanischer Biscuit.

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

968. Französischer Biscuit.

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

969. Spanischer Wind.

Das Weiße von 12 Eiern schlage man zu einem steifen Schnee, mische $\frac{1}{4}$ Pfund des feinsten Zuckers, 4 Loth Stärkmehl und von 1 Citrone die mit Zucker abgeriebene Schale darunter. Von dieser Masse setze man runde und ovale Häufchen auf ein Blech, bestreue sie mit durchgeseibtem

Zucker, und lasse sie bei gelinder Hitze in einem Ofen 3 bis 4 Stunden trocknen, dann löse man sie vom Bleche ab, löchere sie mit einem Kaffeelöffel aus, und fülle sie kurz vor dem Auftragen mit saurer Rahm-Creme aus.

970. Tortelets.

Man rühre die Dotter von 10 Eiern zu steifen Schaum und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker hinzu, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Stärkmehl, 4 Loth geschnittene Mandeln, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eierklar. Diese Masse streicht man nun in mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie bei gelindem Feuer.

971. Süße Matronen.

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

972. Bittere Matronen.

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

973. Spanische Eier.

Man schlage die Klare von 12 Eiern zu Schnee, rühre $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, für einen Groschen Drangenwasser und 6 Loth Stärkmehl wohl unter einander, setze von dieser Masse Häufchen wie Eier auf weißes Papier, und dies auf ein Blech, und lasse es bei gelinder Hitze backen, nachdem sie zuvor mittelst einer Streublüchse mit Zucker dick besäet wurden. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie gleich abgenommen, und können in einer warmen

Stube, aber nicht an einem feuchten Orte, lange erhalten werden.

974. Kaiser-Biscuit.

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

975. Windbeutel.

Etwa 6 Loth Butter, 1 Seitel Rahm und 4 Loth Zucker thue man in eine Casserolle, und lasse es aufwallen, rühre dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf dem Feuer hinzu, und schütte nun diese Masse in einen Weidling, und rühre sie eine Weile, damit sie abkühle; rühre dann nach und nach 8 Eier und von 2 Citronen die abgeriebene gelbe Schale nebst etwas Muscatblüte darunter. Nun bestreiche man ein Blech mit Butter, setze die Masse in kleine runde Häufchen, wie eine wälsche Nuß groß, darauf, und backe sie bei guter Hitze.

976. Hobelspäne.

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

977. Mandeloblatten.

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

978. Chocolatebrot.

Ein Viertel Pfund Chocolate und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker werden gerieben mit 6 Eierdottern angemacht, und warm gerührt, nun thut man etwas Zimmt und Nelken dazu, und macht 6 Loth Mehl trocken gelb. Wenn es erkaltet, und der Teig trocken gerührt ist, wird das Mehl nebst 4 Eierweiß hinein geschlagen, welche zu Schnee geschlagen werden. Dann schneide man Kapseln von dickem Papiere, oder nehme Formen von Blech, thue Butter hinein, fülle sie ein, backe sie, und schneide, wenn sie kalt sind, beliebige Stücke daraus.

979. Kaffeebrot.

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

980. Kümmelkuchlein.

Man nimmt frische Butter und ein wenig süßen Milchrahm und Mehl, macht daraus einen Teig, drückt ihn in eine blecherne Pfanne so subtil und dünn aus, als er es leidet; hernach quirlt man ein Ei und bestreicht den Teig mit einem Messer, und backt ihn in der Bratröhre.

Der Teig wird wie ein Buttermehl gemacht, außer daß

fein Ei eingeschlagen wird, auch wird er nicht ausgedreht, sondern mit den Händen ausgedrückt.

981. Citronen-Bonbons.

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

Beim Kochen des Zuckers muß man behutsam verfahren, und die Flamme nicht zu sehr an die Seite der Casserolle anschlagen lassen. Zu dem Ende taucht man einen Pinsel ins Wasser, und bestreicht inwendig den Rand, um ihn abzukühlen.

Eben so werden die Moschus-Bonbons verfertigt, und auf 1 Pfund Zucker, 2 Tropfen Moschusöl hinein gegossen, oben kleine Citronenschalen hinzu gegeben.

982. Harlequin-Bonbons.

Von dem besten Gummi- Tragant weicht man 2 Loth mit etwas Wasser 24 Stunden ein, presset ihn durch ein grobes Tuch, rührt ihn in einem Weidling mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker etwa eine Viertelstunde, daß er hübsch weiß werde, reibt von vier Citronen das Gelbe mit Zucker ab, und thut diese mit dem ausgepreßten Saft dazu, dann mache man mit noch fein gestoßenem Zucker eine steife Masse, ziehe die Haut von $\frac{1}{4}$ Pfund Pistazien im kochenden Wasser ab, mache um einen Theil derselben eine Decke von dieser Masse $\frac{1}{2}$ Fingers dick so groß, und etwa geformt wie Sperlings Eier. Nun nehme man verschiedene bunte

Nombreille, jede Couleur für sich, wälze jeden Bonbon einzeln in eine Couleur, dann stoße man Chocolate in einem heißen Mörser so lange, bis sie fließend wird. Auf den andern Theil Pistazien, worüber keine Decke ist, mache man eine Chocolate-Decke, auch von der Größe eines Sperlings-eies; wälze sie in vermischten Nombreillen, und lege in jeden Bonbon Devisen, welche bei damit handelnden Buchbindern oder Silberhändlern Bogenweise zu bekommen sind. Dann nehme man gefärbtes, geklätetes Papier von so verschiedenen Farben, als man Nombreille hat, zu Chocolaten aber braunes, und wickle jeden Bonbon in seine Farbe.

983. Chocolate-Marasquin-Bonbons.

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

Eben so gieße man statt der Citronenschalen oder Chocolate etwas Marasquin darunter.

984. Gerstenzucker.

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

985. Brustkuchen von Marasquin.

Von 1 Pfund fein gestoßenem Zucker nehme man die Hälfte rühre ihn in eine Casserolle mit der Dille, dick mit Wasser an, und lasse ihn einige Minuten aufkochen, nehme ihn vom Feuer, thue ein wenig Marasquin hinzu, und reibe ihn mit einem Kochlöffel in der Casserolle, damit der Zucker etwas weiß werde. Dann formire man mit einem kleinen Hölzchen in der Dicke einer Federspule aus der Dille auf eine blecherne Platte runde Tröpfchen. Wenn der Zucker in der Casserolle kalt zu werden beginnt, thue man noch

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinzu, koch ihn wieder einige Minuten mit etwas Wasser auf, dann gieße man etwas Marasquin hinzu, rühre es unter einander, und mache eben so runde Plätzchen, wie oben erwähnt.

986. Rosenbrustkuchen.

Ein halbes Pfund Zucker koch man eben so, und thue statt Wasser, Rosenwasser, und statt Maraschino ein bißchen Rosenöl und etwas Cochenille darunter, und verfare wie bei den Vorigen.

987. Blaue Brustkuchen.

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

988. Gelbe Brustkuchen.

Ein halbes Loth Safran weiche man in etwas Brantwein, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit etwas Wasser dick an, gieße den gelben, durch ein Haarsieb gelassenen Safranbrantwein darunter, lasse ihn einige Minuten aufkochen, gieße ihn dann ab, und thue etwas Citronenöl zu, und verfare dann wie bei den vorigen Brustkuchen.

989. Grüne Brustkuchen.

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

990. Magenmorsellen.

Man lasse 1 Pfund Zucker zu starkem Syrup mit etwas Wasser kochen, reibe ihn an den inwendigen Seiten der Casserolle, und rühre ihn hübsch weiß, dann rühre man ein

Quentchen gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, 1 Quentchen Nelkenpfeffer, eine geriebene Muscatnuß, 1 Quentchen gestoßenen weißen Ingwer, 4 Loth gehackte süße Mandeln, und so viel Pistazien dazu, mache von weißem, starken Schreibpapier viereckige Kapseln, und gieße den zuvor wohl umgerührten Zucker hinein, mache dann, ehe er kalt wird, mit einer zweizackigen Gabel kleine viereckige Rauten, und schneide mit einem Messer die gewöhnliche oder beliebige Form und Größe.

991. Ingwermorsellen.

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

992. Weiße Conserven.

Man koche weißen Zucker zu Syrup, wie zu den Bonbons, gieße Maraschino darunter, und lasse ihn noch einmal aufkochen, dann nehme man ihn vom Feuer, und reibe ihn ein wenig. Nun mache man schmale, fingerlange, papierne Kapseln, eines Daumes breit und hoch, und gieße den Zucker hinein. Rothe rühre man mit etwas Cochenille und Rosenwasser und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker an, koche Weibes zu einem starken Syrup und wenn es vom Feuer genommen wird, gieße man ein Rosenöl darunter. Blaue mache man aus blauen Violensaft, welcher auf weißem Zucker gegossen, gekocht, und wie vorerwähnt bereitet wird. Gelbe werden gemacht, wenn man zu $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten Zucker zuletzt von 4 Citronen das Gelbe auf Zucker abreibt, und in Branntwein geweichten Safran dazu gibt.

993. Gebrannte Mandeln.

Man koche 1 Pfund Zucker zu Syrup und schütte ein Pfund gewaschene, sehr große wälsche Mandeln darein, oder rühre sie immer auf dem Feuer um; wenn die Mandeln anfangen zu knacken, und der Zucker sich an dieselben anhängt, so nehme man sie ab, und rühre sie so lange, bis

ſie trocken ſind; dann ſetze man ſie auf gelindes Feuer, damit auch der übrige Zucker ſchmilzt, der ſich an die Mandeln geſetzt hat, nun ſtreue man eine gute Handvoll geſtoßenen Zimmt darauf und rühre ſie ſo lange, bis ſie ganz trocken ſind.

994. Muſcazinien oder Nüßchen.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund rauhe Mandeln und 6 Loth Zucker darunter, ſtoße es unter einander, daß es ſchön klar wird; dann ſchütte man es in eine Schüſſel, thue Zimmt, Muſcatblüten und Gewürznelken, auch fein geſchnittene Citronenſchalen darunter, ſchlage ein Ei dazu, menge es unter einander, walke es aus mit ein wenig Mehl, aber nicht zu dünne, ſteche es mit einem Glas oder Muſcattreiber, beſtreiche ein Blech mit ein wenig Butter, und backe die darauf gelegten ganz gelb.

995. Biscuit-Bögen.

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

996. Bögen von Buttermteig.

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

997. Chocolate-Bögen.

Man ſchneidet $\frac{1}{4}$ Pfund geſchwollene Mandeln geſtiftelt, ſiebt $\frac{1}{4}$ Pfund fein geſtoßene Chocolate, und ſchlägt die Klare von 3 Eiern zu feſtem Schnee, rührt die Mandeln

und die Chocolate in einem Weidling mit etwas Schnee, den man aber nur nach und nach hinein gibt, damit der Teig nicht zu dünn wird, und auch nicht rinne. Dann streicht man mit einem Messer diesen Teig auf 2 Finger breite und spannenlange Streifen von Oblat, und läßt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Bogenbleche bei gelinder Wärme trocknen. Die streifen pflegt man dann mit weißem und rothem Eise zu verzieren.

998. Gewürzstangeln.

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

999. Kapseln von Brot-Tortenteig.

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

1000. Französische Bögen.

Man gibt den Schnee von 3 Eierklaren und 12 Loth fein gestoßenen Zucker in einen Weidling, drückt nach und nach den Saft einer halben Limonie hinein, und rührt es schön dick und weiß, mengt dann noch 12 Loth geschwellte und fein gestiftelte Mandeln, ein Loth Pomeranzenschale, die Schale von einer halben Limonie, 1 Loth Citronat, alles fein geschnitten, ein halb Loth gestoßenen Zimmt, und ein Quentchen Gewürznelken darunter, streicht diese Masse auf 2 Finger breite und eine kleine Spanne lange mit Eierklar bestrichene Oblatstreifen schön gleich, und bäcket sie bei einer gelinden Hitze auf einem mit Butter bestrichenen Bogenbleche.

1001. Gwürz-Bögen.

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

1002. Grillasch-Bögen.

Man vermengt ein halb Pfund fein gestiftelte Mandeln mit ein halb Pfund fein gestoßenem Zucker, gibt die klein geschnittene Schale einer Limonie und Pomeranze sammt den Saft derselben darunter, vermengt es gut, und läßt es dann eine halbe Stunde anziehen, damit es gut feucht wird. Dann röstet man davon 3 Löffel voll in einem messingenen Becken schön braun, unter beständigem Umrühren, damit es sich nicht anbrennen kann und eine gleiche Farbe erhält. Nun streicht man es löffelweis auf einem mit Wasser benäßten Nudelwalzer mit einem Messer in der Form eines Bogens schön dünn auseinander, und backt die mit klein geschnittenen Pistazien bestreuten bei gelinder Wärme, die streifen nimmt man dann herab, und bereitet die übrigen Bögen auf eben diese Art.

1003. Limoniebögen.

Man läßt 12 Loth zerschlagenen Zucker in einem messingenen Pfandel mit 4 Löffel voll Wasser sieden, röstet ein wenig darin ein halb Pfund geschwellte und länglich

geschnittene Mandeln, gibt die mit Zucker abgeriebene Schale von 3 Limonien sammt dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Limonien dazu, und rührt alles gut durch einander. Das Geröstete streicht man dann eines halben Fingers dick auf den Oblaten von beliebiger Größe, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und länglich geschnittenen Pomeranzen oder Citronat, bäckt sie bei gelinder Wärme biegt sie schnell über ein Bogenblech oder einen Radelwalker, und gibt das Eis darüber.

1004. Mandelbögen.

Man rührt zu ein Viertel Pfund feinem Mehl, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker und drei Viertel Pfund geschwellten fein gestiftelten Mandeln, etwas fein gestoßener Vaniglie und der klein geschnittenen Schale einer Limonie, in einen Weibling so viel Eier, daß das Ganze nach gutem Verrühren dickflüssig wird. Er wird dann stark messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, stark mit fein gestoßenem Zucker bestreuet und bleibt dann etwas stehen. Ist der Zucker zergangen, so bäckt man es in einem kühlen Ofen schön, und nimmt es, sobald der Teig eine etwas gelbe Farbe bekommt, aus dem Ofen, schneidet den Teig in 2 Finger breite und 4 Finger lange Schnitten, gibt das Blech dann wieder in den Ofen, und läßt es so lange darin, bis die Mandelschnitten von oben und unten eine rothgelbe Farbe bekommen, wo man sie dann schnell mit einem dünnen Messer vom Bleche löset, und über dünne Walker bieget. Dieß aber muß von zwei Personen verrichtet werden, denn während sie die eine herabnimmt, und dabei Acht gibt, daß sie nicht kalt werden und brechen, muß die andere die Schnitten über den Walker biegen und halten, daß sie in der Form bleiben, bis sie kalt werden, und den andern Platz machen.

1005. Mandelbögen mit Pistazien. Mandelbögen mit Cibebeu. Mandelbögen auf französische Art.

Diese werden alle auf dieselbe Art bereitet wie die

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

1006. Mandelbögen, weiße.

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

1007. Bögen von Pomeranzeneis.

Man siebt ein halb Pfund Zucker, den man an der Schale von 2 Pomeranzen abgerieben und dann gestoßen hat, durch ein feines Sieb, rührt ihn in einem Weidling mit dem Saft einer Pomeranze eine starke Viertelstunde lang, gibt wieder etwas Saft daran, und rührt es noch so lange, bis das Eis schön dicklich ist, und nicht mehr fließt. Dann streicht man das Eis messerrückendick auf längliche Streifen von Oblaten, und backt die mit gröblich geschnittenen Pistazien besäeten, und auf mit Wachs bestrich-

chene Bogenbleche gelegten, bei gelinder Wärme, da sie nur trocknen dürfen.

1008. Vaniglie-Bogen.

Man rührt ein Viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Quentchen fein gestoßene Vaniglie, einen halben Löffel voll Limoniensaft mit dem festen Schnee von 2 Eierklaren eine Viertelstunde, und mengt zuletzt 2 Loth feines Mehl leicht darunter. Dann streicht man das Abgerührte auf 2 Finger breite Streifen von Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen bei gelinder Wärme.

1009. Dotter-Bögen.

Man nimmt so viel Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, als man Eierdotter gibt, treibt es recht pflaumig ab, dann nimmt man auf ein Nudelbret so viel feines Auszugsmehl, daß man mit diesem Abgetriebenen einen festen Teig machen kann, walzt ihn messerrückendick aus, schneidet 3 Finger breite und noch einmal so lange Streifen, backt sie aus heißem Schmalz, legt sie gleich aus der Pfanne über einen Nudelwälder, drückt sie mit Fließpapier recht glatt nieder, bestreut sie dann mit Limonie- oder Vanigliezucker.

1010. Feine Finger-Hohlhippen.

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

1011. Quitten-Hohlhippen.

Man siedet schöne, reife Quitten mit der Schale im Wasser weich, schält sie dann, schabt das Mark mit einem Messer heraus, gibt aber dabei Acht, daß nichts Steiniges darunter kömmt, treibt es dann durch ein Haarsieb, rührt auf 18 Loth davon ein halb Pfund Zucker, nebst einer abgeriebenen Limonie, und den Saft einer halben Limonie fein ab, streicht es auf porzellanene mit etwas zerlassener Butter bestrichene Teller sehr dünn auf, läßt die Masse auf einem warmen Ofen so trocken werden, daß man sie herunter ziehen kann; dann wickelt man sie über eigens dazu gemachte Hölzer, bestreicht sie am Ende mit etwas Eierklar, damit sie zusammen halten, und läßt sie in der Gegend eines warmen Ofens trocken werden. Noch darf man nicht vergessen, daß jene Seite, welche auf dem Teller gelegen hat, bei dem Aufwickeln der Hohlhippen immer die Außenseite werden muß.

1012. Zimmt-Hohlhippen.

Man stoßt ein halb Pfund geschwellte Mandeln fein, gibt einen festen Schnee, den man von 4 Eierklar geschlagen hat, mit ein halb Pfund gestoßenem Zucker, ein halb Loth Zimmt, der fein geschnittenen Schale einer Limonie und den Saft einer halben Limonie dazu, rührt es gut ab, streicht den Teig löffelweis messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenen Blech, und biegt den gebakenen dann warm über runde Hölzer.

1013. Gehackte Mandelhippen.

Man macht einen Teig von etwas Mehl, ein wenig Zucker, einem Ei und Milch, und bäckt davon flache Blätter, wie zu den Hohlhippen, legt diese dann über einander, stürzt einen Teller darauf, damit sie gerade bleiben; verrühre dann ein Viertel Pfund geschwellte und fein geschnittene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker mit dem festen Schnee von drei Eierklaren gut ab, gibt

etwas Limoniensaft dazu, die klein geschnittene Schale einer Limonie, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Pomeranze, 1 Loth klein gewürfelten Citronat, nebst etwas gestoßenem Zimmt und Gewürznelken. Dieses alles vermengt man gut, überstreicht damit die rund geschnittenen Hohlhippen, und backt sie auf einem Bleche schön lichtgelb im Backofen, und biegt sie, wenn sie aus diesem herauskommen, über ein rundes Holz.

1014. Matronen-Hippen.

Man rührt ein halb Pfund gestoßenen Zucker, ein Viertel Pfund fein gestoßene Mandeln mit dem festen Schnee von 2 Eierklaren eine Viertelstunde, streicht den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech, besäet ihn mit geschnittenen Pistazien und Citronat, und schneidet das kühl im Ofen Gebackene in Stücke, die man über ein rundes Holz biegt.

1015. Aepfelschnitten mit Pistazien.

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

1016. Erdbeeren-Schnitten.

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

1017. Marillenschnitten.

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

1018. Mandel = Maultaschen.

Man rührt ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, fünf Eierdotter und die klein geschnittene Schale einer Limonie so lange, bis es dicklich wird. Dann schneidet man ein halb Pfund Butter blätterweis in eine halbe Maß feines Mehl, das man gesalzen und auf ein Bret gegeben hat, walkt es gut ab, macht dann den Teig mit 6 Eierdotter, 3 Eßlöffel voll Milchrahm, etwas gestoßenem Zucker und Wein zusammen, walkt ihn 3 Mal wie einen Butterteig, und laßt ihn immer inzwischnen $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Dann schneidet man aus dem messerrückendick ausgewalkten Teige mit einem warmen Messer Fleckchen, die man mit Eierklar bestreicht, mit ein halb Löffel voll Fülle füllt, dann die zwei Enden über einander schlägt, so daß sie nur 2 Finger breit und einen Finger lang werden. Hernach werden die mit Eierklar bestrichenen mit Zucker und fein gehackten Mandeln besäet, und bei gelinder Hitze semmelfarb gebacken.

1019. Becherln von gerührtem Mandelteig.

Man macht einen Teig wie zur gerührten Mandeltorte, gießt ihn dann in die mit Butter bestrichenen Becherln, und backt ihn bei gelinder Wärme; die ausgekühlten füllt man vor dem Auftragen, mit dem Chaudeau oder mit Gefrorenem.

1020. Chocolatekrapsen mit gesaumter Milch gefüllt.

Man verklopft ein halb Pfund gestoßenen Zucker in einem messingenen Einsiedbecken mit 12 ganzen Eiern gut mit einer Schneeruthe, und schlägt es auf einem schwachen Kohlenfeuer immer fort, bis der Teig dicklich und weiß wird, doch muß man dabei Acht haben, daß der Teig durch das Feuer nicht siedend wird. Dann nimmt man ihn vom Feuer weg, schlägt ihn noch eine kurze Weile fort, verrührt mit dem Kochlöffel 11 Loth feines, trockenes Mehl mit demselben, und läßt von dem in einem Biscuitentrichter gefüllten Teige auf ein weißes Schreibpapier kleine Laiberln von der Größe eines kleinen Faschingkrapsen abfließen, die man mit fein gestoßenem Zucker bestaubt, und auf einem Bleche bei gelinder Wärme schön resch bäckt. Die gebackenen löst man dann mit einem Messer sorgfältig ab, überzieht sie mit Chocolateeis und läßt sie trocknen. Dann werden sie mit einem feinen Messer so viel als möglich ausgehöhlt, mit einer mit Zucker und Vaniglie bereiteten gesaumten Milch gefüllt, 2 und 2 über einander gelegt, damit sie eine Aehnlichkeit mit den Krapsen bekommen, auf einer runden, mit einer Serviette belegten Schüssel hoch aufgerichtet, und dann gleich zur Tafel gegeben. Diese Krapsen werden auch mit Gefrorenem oder mit Erdbeerfaum gefüllt.

1021. Punschkrapsen.

Man verklopft ein viertel Pfund gestoßenen Zucker in einem messingenen Einsiedbecken, mit 6 ganzen Eiern mittelst der Schneeruthe gut, und klopft es dann auf schwachem Kohlenfeuer so lange, bis der Teig sich vermehrt, dicklich und weiß wird. Dann nimmt man ihn vom Feuer weg, klopft ihn noch eine Weile, mengt 5 Loth feines Mehl darunter und füllt den Teig durch einen Biscuitentrichter auf weißes Papier in Form von Krapsen, die die Größe eines Geldstückes haben, die man mit feinem Zucker bestaubt, auf einem Bleche bei gelinder Wärme bäckt. Die überkühlten löst man mit einem Messer ab, füllt die Hälfte der Krapsen auf der untern Seite mit eingesottenen Marillen oder Himbee-

ren, und legt ein zweites darauf, damit sie eine Aehnlichkeit mit den Krapsen bekommen. Dann bereitet man eine Conserve von ein halb Pfund gröblich gestoßenem Zucker, den man in einer tiefen messingenen Pfanne mit ein halb Seitel Wasser auf Kohlenfeuer stellt, einige Male aufrührt, und so lange siedet bis er sich auflöst und etwas dicklich wird, dann nimmt man ihn vom Feuer weg, taucht einen neuen Kochlöffel zur Hälfte in den Zucker, und reibt ihn immerfort am Rande der Pfanne so, daß der Löffel nicht in den Zucker kömmt, sondern immer auf der leeren Seite der Pfanne bleibt, und nur das tropfenweise daran abfließt, was man von dem eingetauchten Löffel abarbeitet; sodann taucht man den Löffel wieder ein, und arbeitet immer so fort, welches aber schnell und unausgesetzt geschehen muß. Wenn nun der Zucker eine weiße Haut bekommt, so verrührt man sie schnell, und fährt dann mit dieser Arbeit so lange fort, bis der Zucker weiß und dicklich zu werden anfängt, dann verrührt man den Saft einer halben Limonie und einen kleinen Eßlöffel voll guten Rhum, den man daran gegeben hat, so schnell und so lange, bis alles gut mit dem Zucker vermengt ist. Wenn die Conserve gut sein soll, so muß sie weiß sein und die Dicke eines sehr leichten Kindsstöches haben; wenn sie nun so beschaffen ist, so werden die gefüllten Krapsen einer nach dem andern hineingelegt, mittelst 2 französischen Gabeln auf beiden Seiten gewendet und mit den Gabeln auf weißes Schreibpapier gelegt, wo man sie steif werden läßt. Wenn sie steif sind, so kann man sie mit der Hand wegnehmen und zierlich auf eine Schüssel ordnen.

1022. Eis = Lebzellen.

Man rührt den festen Schnee von 2 Eierklaren mit ein Viertel Pfund fein gestiebtem Zucker eine ganze Stunde, damit es zu dickem Eis werde, macht es dann mit einem Biercing klein gestoßenen Mandeln und 4 Loth klein geschnittenem Citronat zu einem dicken Teig, streicht halbfingerdick von diesem Teig auf einen Finger langen und 2 Finger breiten Oblatenstreifen, die man in einem kühlen Ofen langsam backt. Die mit der Masse bestrichenen Obla-

ten werden mit dünn geschnittenen Citronenblättern in schöner Ordnung belegt.

1023. Aepfelpipfel.

Man nimmt von mürben, geschälten Aepfeln die Bogen weg, schneidet sie in dünnen Blättern in eine Casserolle und dünstet sie mit ein Paar Löffel voll Wein und ein wenig Zucker schön weich, gibt die klein geschnittene Schale einer halben Limonie und ein wenig gewaschene Weinbeeren dazu, und läßt sie, wenn sie weich sind, auskühlen. Dann walkt man einen Butterteig messerrückendick aus, schneidet dreieckige Flecke davon, gibt auf jedes einen Löffel voll gedünstete Aepfel, bestreicht das wie ein Pipfel Zusammene mit einem abgeschlagenen Ei, backt sie auf einer Platte im Ofen langsam, und gibt die mit Zucker besäete Speise auf einer Schüssel zur Tafel.

1024. Aepfelhütel.

Man schneidet die geschälten Aepfel in der Mitte von einander, nimmt die Bogen weg, walkt einen Butterteig messerrückendick aus, schneidet viereckige Flecke davon, überstreicht sie mit Eierklar, legt den halben Aepfel darauf, schlägt darüber die Ecken zusammen, bestreicht sie mit einem abgeschlagenen Ei, und backt sie im Ofen langsam, bis die Aepfel weich werden, und die Hütel eine Farbe bekommen.

1025. Aepfel im Schlafrod.

Man sticht von schönen, mürben, ungeschälten Aepfeln in der Mitte den Bogen heraus, füllt Ribisel oder anderes Eingefottenes hinein, walkt einen mürben Butterteig aus, schneidet davon viereckige Flecke, bestreicht sie mit Eierklar, gibt den Aepfel darauf, macht ihn gut damit ein, stellt ihn dann mit der Seite auf eine Platte, wo der Teig zusammengeschlagen wurde, bestreicht ihn mit einem abgeschlagenen Ei, und backt ihn mit Zucker besäet schön langsam im Ofen.

1026. Aufgelaufene Obstspeise.

Man läßt einen Viertling Zucker mit einer halben Kaffeeschale voll Wasser in einem messingenen Becken kochen, kocht es dann mit einer halben Maß Ribisel oder Erdbeeren recht dick, kühlt es aus, gibt es in einen Weidling, gibt von dem von 8 oder 9 Klaren geschlagenen festen Schnee einen Eßlöffel voll darein, rührt es eine Weile, gibt wieder Schnee dazu, und fährt so fort, bis der Schnee ganz verrührt ist, welches fast eine Stunde dauern wird, auch gibt man klein geschnittene Limonienschalen dazu, füllt das Gerührte in eine sammt dem Reis mit Butter bestrichene Schüssel, streicht es auf der Höhe schön zusammen, daß es einer Sturztorte ähnlich wird, backt es im Ofen langsam bis es eine Farbe bekommt, macht unter dem Backen drei Schnitte hinein, damit es sich gut ausziehet, und setzt es geschwind zur Tafel.

1027. Aufgegangene Aepfel.

Man höhlt gute, mürbe und geschälte Aepfel in der Mitte aus, dünstet sie in einer Casserolle mit ein wenig Wasser und Wein, einem Stück ganzen Zimmt und Limonienschalen nicht zu weich, legt sie auf eine blecherne Schüssel, dünstet den Saft kurz ein, gibt ihn über die mit eingedampften Ribiseln gefüllten Aepfel, und besäet sie mit etlichen gestoßenen bittern Mandeln, 3 oder 4 Loth fein geriebenen Bisemitenbröseln, dann schlägt man einen Schnee von 4 Eierklar, gibt den auf einer Limonie abgeriebenen Zucker darüber, backt die mit diesem Schnee bestrichenen Aepfel schön langsam in einem nicht zu heißen Ofen, und gibt sie, wenn sie ein wenig Farbe haben, geschwind zur Tafel.

1028. Aepfel anderer Art.

Man läßt die mit ein wenig Wein, Wasser, Zucker und Zimmt wie die vorigen gedünsteten Aepfel austühen, rührt in einem Geschirre eine halbe Obers mit einem Eßlöffel voll schönen Mehl klar ab, gibt 8 Eierdotter, ein Stück ganze

Baniglie, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale einer halben Limonie dazu, und rührt es über der Mut so lange, bis es dick wird, schneidet etwas Citronat fein dazu, gibt die Hälfte dieses Koches auf eine Schüssel, die mit eingesottenen Ribiseln gefüllten Aepfel darauf, streicht das Koch darüber, und backt das mit Zucker oben Besäete im Ofen so lange, bis es eine Farbe bekommt.

1029. Aepfelschlange.

Man gibt gewürfelt geschnittene Aepfel in ein wenig zergangene Butter, säet etwas Zucker und Zimmt darüber, bestreut es mit ein wenig geschnittenen Limonienschalen und gewaschenen Weinbeeren, und küßt die schön weich gedünsteten aus. Dann schneidet man aus einem messerrückendick ausgewalkten Buttermteige, einen runden Fleck, bestreicht diesen mit Eierklar, gibt die Aepfel in die Mitte, schlägt ihn über einander, macht mit dem Messerrücken 6 oder 8 Schritte hinein, legt es auf eine Platte, bestreicht die Schlange mit einem abgeschlagenen Ei, und gibt es im Ofen gebacken und mit Zucker besäet zur Tafel.

1030. Gebackene Aepfelspalten.

Man schneidet etwas saure, mürbe und geschälte Aepfel in dünne Spalten, rührt in einem Weidling eine Hand voll schönes Mehl mit warmen Wein klar ab, daß der Teig die Dicke eines Schmarrenteiges erhält, gibt ein wenig gestoßenen Zucker dazu, backt die in den Teig gewalzenen Aepfelspalten aus heißem Schmalze, schüttelt die Pfanne, daß sie schön aufgehen, und backt sie schön semmelfarb, dann gibt man sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

1031. Aepfelsirauben.

Man rührt gute, mürbe, gewürfelte Aepfel unter den, wie zu Aepfelspalten, gemachten Teig, läßt in einer nicht weiten Pfanne Schmalz heiß werden, gibt einen halben Schöpflöffel von dem Teig und Aepfeln hinein, schüttelt die Pfanne, um das in einander Picken zu verhindern, backt sie schön lichtbraun, stellt sie an einen warmen Ort, damit sie

reisch bleiben, bis auch die übrigen gebacken sind, dann richtet man sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

1032. Gebackene Birnen.

Man schält gute, mürbe, aber nicht zu weiche Birnen, schüttet ein wenig kaltes Wasser darüber, walzt die herausgenommenen Birnen in Mehl, und backt sie heiß aus dem Schmalze, richtet dann die Birnen in eine Casserolle, besäet sie gut mit Zucker und Zimmt und länglich geschnittenen Limonienschalen, schüttet ein wenig Wein und Wasser darüber, dünstet sie bedeckt, schön langsam, bis sie weich werden, richtet sie zierlich auf eine Schüssel, daß die Stängel auf die Höhe kommen, schüttet den Saft, in welchem sie gedünstet haben, darüber, und stellt sie als süßen Salat auf.

1033. Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Man macht mit Mehl und Wein einen Teig wie zu Apfelspalten, gibt aber ein wenig gestoßenen Zucker und Zimmt dazu, läßt in einer Pfanne Schmalz heiß werden, walzt 4 oder 6 mit den Stängeln zu Büscheln gebundene Weichseln in dem Teige und backt sie geschwind aus dem Schmalze, schüttelt aber dabei immer die Pfanne, damit sie nicht zusammenpicken, und läßt sie schön braun werden. Sind sie so gebacken, so richtet man sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

1034. Apfelmusch.

Man läßt geschälte und klein geschnittene Äpfel in einem Stück zergangener Butter mit ein wenig Wein bedeckt, schön weich dünsten, rührt ein wenig gewaschene Weinbeere, klein geschnittene Limonienschalen, gewürfelte in Butter geröstete Semmel darunter, läßt sie noch ein Paar Mal aufsteden, und gibt sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

1035. Quittentipseln.

Man nimmt von zwei zeitigen, gesottenen Quitten den

Kern heraus, schneidet ihn mit Limonienschalen klein zusammen, rührt die geschnittenen Quitten in ein eigroßes pflaumig abgetriebenes Stück Butter, schlägt ein ganzes Ei und einen Dotter dazu, rührt es gut unter einander, gibt einen Eßlöffel voll Semmelbröseln und sehr wenig schönes Mehl dazu, formirt den Teig auf einem mit Semmelbröseln besäeten Bret zu kleinen Kipfeln, besäet sie ein wenig mit Semmelbröseln, und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Dann legt man sie auf eine Schüssel, besäet sie gut mit Zucker und Zimmt, schüttet ein wenig Wein darüber, und gibt sie auf der Stut gut ausgedünstet zur Tafel.

1036. Maurachen von Äpfeln.

Man zieht 10 weichgebratenen Maschanter-Äpfeln die Haut ab, schabt die Äpfel schön fein, und rührt sie in einen Vierting pflaumig abgetriebener Butter, so auch $\frac{1}{2}$ Vierting geschwellter und gestoßener Mandeln, 4 Eierdotter, einen nach den andern, ein wenig gestoßenen Zimmt, die klein geschnittene Schale einer halben Limonie recht gut dazu, und gibt zuletzt die Bröseln von einem Kipfel daran, formirt aus dem Gerührten auf einem mit Semmelbröseln besäeten Brete Maurachen, steckt statt dem Stängel ein wenig Oblaten hinein, walzt sie in abgeschlagenen Eiern, besäet sie mit geriebenen Semmelbröseln, backt sie schön heiß aus dem Schmalze, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

1037. Kaiseräpfel.

Man legt die geschälten Äpfel in frisches Wasser, läßt in einer Casserolle ein Stück Zucker mit ein wenig Wein, Wasser und Limonienschalen, sieden, dünstet dann darin die Äpfel, bis sie etwas weich werden, läßt sie dann auf einem Teller austühlen, stoßt ein wenig Mandeln, mischt in gleichem Maße Zucker gut untereinander, besäet damit die Äpfel, legt sie auf eine Schüssel, und backt sie mit Marillensalse überstrichen $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

1038. Zwetschenmuß.

Man nimmt von den Zwetschen die Kerne, schält sie auch nach Belieben, und läßt sie mit sehr wenig Wein, 2 oder 3 gestoßenen Gewürznelken und ein wenig klein geschnittenen Limonienschalen gut dünsten, rührt gewürfelte und in Butter geröstete Semmeln darunter, dünstet sie noch eine Weile, richtet sie auf eine Schüssel und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

1039. Gebackene Zwetschen.

Man benimmt den geschälten Zwetschen die Kerne, macht von schönem Mehl und warmen Wein einen Teig wie zu Aepfelpalten, gibt ein wenig gestoßenen Zucker und den von 1 Eierklar geklopften Schnee darunter, steckt in jede Zwetsche einen Mandelkern, wälzt sie in dem Teige, backt sie schön geschwind in heißem Schmalze, damit sie nicht fett werden, und legt sie, wenn sie recht semmelfarb sind, auf eine Schüssel, und trägt sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt besäet auf.

1040. Gedörrte gebackene Zwetschen.

Man läßt ziemlich viel gedörrte Zwetschen in siedendem Wasser eine Weile anlaufen, seihet dann das Wasser weg, nimmt die Kerne heraus, gibt statt derselben ein wenig Anis hinein, macht einen etwas lindern Teig als zu Brandtrauben, wälzt die Zwetschen in diesem Teige, gibt eine nach der andern in das heiße Schmalz, schüttelt die Pfanne, damit sie schön aufgehen, backt sie semmelfarb, stellt sie an einen warmen Ort, legt aber nicht zu viel über einander, damit sie resch bleiben, und gibt sie, wenn sie alle gebacken sind, auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

1041. Faschirte Aepfel.

Man schneidet von schönen, geschälten, großen Maschanzker-Aepfeln oben ein Plattel weg, höhlt die Aepfel in der Mitte aus, schneidet 3 oder 4 derselben klein zusammen, gibt sie in eine Casserolle und läßt sie mit ein wenig

braungebranntem Schmalz zu einem Koche zusammen gehen, zuckert sie ein wenig, gibt Zimmt, einige Loth Weinbeeren und etwas klein geschnittenen Citronat darüber, rührt es gut untereinander, und füllt damit die ausgehöhlten Aepfel, bindet das herabgeschnittene Plattel mit einem Zwirne darauf, backt sie geschwind aus dem Schmalze, nimmt den Zwirn herab, stellt die Aepfel in eine Schüssel, stoßt auf 12 gebackene Aepfel 4 hartgesottene Eierdotter in einem Möpser mit einer Handvoll geschweller Mandeln und einem Stücke frischer Butter schön klein zusammen, gibt es in einen Weidling, schlägt 4 ganze Eier dazu, und verrührt alles gut, gibt genug Zucker und Zimmt daran, gießt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, stellt die gebackenen Aepfel darauf, läßt sie gut bedeckt und oben und unten Glut, backen, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

1042. Weichseltrauben.

Man siedet gedörte Weichseln schön weich, seibet sie durch ein Sieb ab, gibt die aufgeklopfte Klar von einem Ei und ein wenig Zucker in einen von Mehl und warmen Wein angemachten Teig, rühre ihn recht klar damit ab, macht in einer Pfanne Schmalz heiß, gibt $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel voll von dem Teig und den Weichseln hinein, schüttelt die Pfanne gut, damit sie nicht zusammen picken, backt sie an jeder Seite schön lichtbraun, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet, warm zur Tafel.

1043. Germäpfel.

Man schält und höhlt Maschanzler=Aepfel aus, rührt in 1 Viertel zergangener Butter so viel Mehl als es leidet, gießt nach und nach ein halb Seitel Obers darüber, rührt es gut ab, schlägt 6 Eierdotter daran, und rührt dieß so lange, bis es kühl wird, gibt ihm einen Geruch entweder von Zucker mit Vanigle, oder von Pomeranzen, und gibt auch den Schnee von 2 Eiern, daran, füllt die Aepfel mit Gingesottenem, gibt die Hälfte des Teiges in eine sammt dem Reife mit Butter bestrichene Schüssel, setzt die Aepfel

in die Mitte, bedeckt sie oben wieder mit Teig, und läßt sie in der Tortenpfanne gut backen.

1044. Gebackene Marillen.

Man nimmt von schönen, geschälten Marillen die Kerne heraus, macht einen Teig von schönem Mehl, zuckert ihn ein wenig wälzt die Marillen in dem Teige, und backt sie recht geschwind in heißem Schmalz, damit sie schön resch werden; sind sie alle gebacken, so richtet man sie auf die Schüssel, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

1045. Gefüllte Marillen.

Man nimmt von schönen großen geschälten Marillen die Kerne weg, schneidet eingemachten Citronat mit Limonschalen und ein wenig Marillen klein zusammen, zuckert es ein wenig, kocht es etwas auf der Glut, füllt damit die Marillen, speilt sie mit kleinen Speisen zusammen, macht von Wein und Mehl einen nicht zu dicken Teig, wälzt die Marillen darin, backt sie schön heiß aus dem Schmalze, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

1046. Gebackene Aepfeln mit Weichseln gefüllt.

Man schneidet von schönen geschälten Maschanzler-Aepfeln oben ein Plattel herab, höhlt sie in der Mitte gut aus, füllt sie mit eingemachten Weichseln, legt das Plattel darauf, bestreicht die Aepfel gut mit Eierklar, besäet sie mit feingeriebenen Semmelbröseln, backt sie schön lichtbraun aus dem Schmalze, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

1047. Aepfelknödel.

Man schneidet gute Aepfel klein zusammen, mischt eine Handvoll mit ein wenig Wein befeuchtete Semmelbrösel unter die Aepfel, gibt Zucker und Zimmt dazu, schlägt 1 oder 2 Eierdotter daran, macht kleine Knödel daraus, besäet sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt, dann mit ein wenig Mehl und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Dann stellt man sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit

Zucker, gießt ein wenig Wein darüber, ziert sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen, dünstet sie auf der Gluth, und gibt sie warm zur Tafel.

1048. Portugiesische Aepfel.

Man höhlt schöne geschälte Tafeläpfel in der Mitte gut aus, macht von einem Kochlöffel voll schönem Mehl, das man mit einem Seitel guten Obers klar abrührt, eine Crème, schlägt 4 Eierdotter daran, gibt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 4 Loth geschwellte und fein gestoßene Pistazien und die mit Zucker abgeriebene Schale einer halben Limonie dazu, und rührt es über der Gluth so lange, bis es dick wird. bestreicht die damit gefüllten Aepfel gut mit Eierklar, besäet sie mit klein geriebenen Semmelbröseln, und backt sie schön semmelfarb aus dem Schmalze. Dann richtet man die gebackenen auf eine Schüssel, besäet sie stark mit Zucker, und fährt mit einer glühenden Schaufel darüber.

1049. Aepfelwürstel.

Man mischt ein wenig Semmelbröseln unter mürbe, klein zusammengeschnittene Aepfel, gibt eine Handvoll geschwellte und klein gestoßene Pistazien, gestoßenen Zucker und Zimmt nach Belieben dazu, brennt heißes Schmalz darüber, rührt 1 oder 2 Eier darunter, der Teig muß aber so dick bleiben, daß er zusammen hält; dann macht man Würste davon, besäet sie ein wenig mit Semmelbröseln, und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Hernach läßt man in einer Casserolle ein Stück Zucker mit ein wenig Wasser und Limonienjast zu einer Sulze sieden, gießt diese über die Aepfelwürste, und läßt sie ein Paar Mal damit aufkochen.

1050. Gefüllte Birnen.

Man höhlt gute frische aber nicht zu weiche Birnen, von denen man Bozen und Stängel geschnitten hat, in der Mitte aus, backt andere Birnen mit Mandeln, Eibeben und ein wenig Zucker klein, macht von 1 Ei ein Eingez-

rührtes, schneidet es unter die Birnen und Mandeln, backt die ausgehöhlten Birnen aus dem Schmalze, füllt sie mit dem Geschnittenen, stellt sie auf eine Schüssel, schüttet ein wenig Wasser und Wein daran, würzt sie mit Zucker und Zimmt, und gibt sie auf der Gluth gut ausgedünstet zur Tafel.

1051. Birnen von Mandeln.

Man richtet 1 Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln in einen Weidling, gibt klein geschnittene Limonien- oder Citronenschalen, Zucker und Zimmt dazu, schlägt 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei daran, (der Teig muß aber immer fest bleiben) macht daraus Birnen, steckt statt des Stängels ein Zimmtstück hinein, und statt des Bozens eine Gewürznelke, besäet sie noch ein wenig mit Zimmt und Zucker, backt sie geschwind aus dem Schmalze, richtet sie in eine Schüssel, gießt ein wenig Wein darüber, läßt sie auf der Gluth noch etwas ausdünsten, und gibt sie warm zur Tafel.

1052. Rüben von Mandeln.

Man macht einen Teig, wie zu Mandelbirnen, formirt daraus Rüben, von der Scherrübengröße, fingerlang und eben so dick, backt sie aus dem Schmalze, besäet sie mit Zucker, und läßt sie mit ein wenig darüber geschüttetem Wein gut aufdünsten. Vor dem Auftragen steckt man in eine Rübe einen Petersilienstrauß.

1053. Semmel mit Weichseln gefüllt.

Man schneidet von runden Semmeln die Rinde schön dünn herab, höhlt die Semmeln dann aus, nimmt von frischen Weichseln die Kerne weg, röstet die Weichseln ein wenig in Butter, gibt einige gestoßene Mandeln darunter, mischt 2 hartgefottene und klein gebackte Eierdotter dazu, würzt es ein wenig mit Zucker und Zimmt, röstet dann die ausgehöhlten Semmeln in Schmalz, füllt die gedünsteten Weichseln hinein, macht die Semmel mit einer dünnen ge-

bähten Semmelschnitte zu, stellt sie in eine Schüssel, schüttet ein wenig Wein mit Zucker darüber, dünstet sie auf der Gluth auf, und gibt sie zur Tafel.

1054. Gesaunte Nefel.

Man schabt von 6 oder 9 großen gebratenen Maschanzer-Nefeln das Mark heraus, gibt es in einen Weidling mit 4 oder 5 Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt es mit dem Kochlöffel durch eine Viertelstunde gut auf, rührt den von 3 Eierklaren geklopften Schnee dazu, gibt die klein geschnittene Schale von einer halben Limonie daran, gibt dann das Aufgerührte löffelweis auf eine mit Wachs bestrichene Platte und backt es schön langsam.

1055. Gesaunte Quitten.

Man siedet zeitige Quitten im Wasser weich, schabt von den geschälten das Mark weg, gibt zu einem halben Pfund eben so viel von schönsten gesiebten Zucker, rührt dieß mit der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, gibt den dicken Schnee von 2 Eierklaren dazu, rührt es eine halbe Stunde auf einer Seite, und läßt davon kleine Häuflein auf einer mit Wachs bestrichenen Platte langsam backen.

1056. Geröstete gedörnte Weichseln.

Man quirlt gedörnte Weichseln in Wein auf, bratet sie in Butter, gibt in Scheiben geschnittene Semmeln dazu, und bratet sie mit einander, gießt dann etwas Wein dazu, und läßt es mit einander aufsieden. Wenn man sie anrichtet, so muß Zucker und Zimmt darüber gestreut werden.

1057. Dürre gekochte Zwetschken.

Man setzet die gewaschenen Zwetschken im Wasser zu, und läßt sie gut einsieden, dann werden weiße Brot-

schnitten im Schmalze geröstet, diese werden auf eine Schüssel gelegt, und die Zwetschen darauf passirt: dann gießt man etwas von der Zwetschenbrühe darüber, und läßt sie noch einmal auf dem Kohlenfeuer aufsieden, auch kann man sie mit ein wenig Wein besprengen, bestreuet sie dann mit Zucker und Zimmt, und trägt sie auf diese Art zur Tafel.