

Achte Abtheilung.

Von Crème, Gellé, Backwerk, Dessert, Gefrorenen, Chocolade u. s. w.

603. Crème Brouille oder Crème Sultan.

Ein Viertel Pfd. Mehl rührt man mit Milch glatt, schlägt 8 Eydotter dazu und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, gießt $\frac{1}{2}$ Kanne Milch hinein, etwas abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimmt dazu, schlägt mit einem Bisquit-Quast diesen Crème auf dem Feuer ab, bis selbiger im Kochen ist, dann thut man unter beständigem Schlagen das Weiße von den Eyern als Schnee dazu. Auf einer silbernen Assiette läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen oder geriebenen Zucker auf Kohlfeuer zu Caramel brennen; dann schüttet man den heißen Crème in die Mitte der Assiette, und zieht mit einem hölzernen Speiler den braunen Zucker von allen Seiten über den Crème, dann ist es gut. Hat man kein silbernes Geschirr, so bedient man sich statt dessen einer kleinen kupfernen Caramel-Pfanne oder auch eines Casserols, macht darin den Caramel fertig, richtet die Crème auf Porzellain an, und gießt den Caramel über den Crème, daß er ganz bedeckt ist.

604. Crème au Chocolade.

Ein Viertel Pfd. Chocolade reibt oder schneidet man klein, gießt $\frac{1}{2}$ Kanne Milch darauf, und läßt die Chocolade auf schwachem ebenen Feuer auflösen, rührt 4 Loth Mehl mit ein wenig Milch glatt, das Gelbe von 8 Eyern und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und die aufgelöste Chocolade dazu, und mit einem Bi-

quit = Quast auf dem Feuer abgeschlagen, zuletzt den Schnee dazu, und wenn der Crème in völligem Kochen ist (doch nicht etwa zu dick, sonst kann man ihn noch mit einem Löffel voll Milch verdünnen), so schüttet man solchen auf eine porzellanene Schüssel, und garnirt, wenn man es hat oder haben kann, alle Crèmes mit kleinen Bisquits.

605. Crème au Chocolat Velouté.

Zu allem Crème Velouté hebt man sich die in dem Magen der Hühner, Kalkuten und Capaunen befindlichen Magenhäute auf; wenn solche rein gewaschen sind, läßt man sie trocken werden, stößt sie zu Pulver, und wenn es fein durchgeseibt ist, verwahrt man die gestoßenen Magenhäute zum anderweitigen Gebrauch. Nun löst man $\frac{1}{2}$ Pfund Chocolate in $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm auf; zugleich thut man abgeriebene Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, und läßt es durchkochen und abkühlen, bis es Milchwarm wird, so daß man einen Finger, ohne denselben zu verbrennen, darin leiden kann; alsdann nimmt man so viel von vorgesagtem Pulver der Hühner-Magenhäute als einen mäßigen Mundlöffel voll, streicht mit diesem die Chocoladenmilch etlichemahl durch ein neues oder vielmehr reines Haartuch, gießt das Durchgelaufene in eine tiefe Porzellan-Salladiere oder Assiette, setzt diese Assiette auf ein Casserol mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel, welcher gerade passen muß, darüber, und legt ein paar glühende Kohlen darauf; in Zeit von $\frac{1}{2}$ Stunde wird der Crème fest und gut seyn; dann setzt man solchen frey an einen sichern Ort, und garnirt ihn beyrn Anrichten mit kleinen Bisquits.

606. Crème au Thé Velouté.

Man gießt auf $\frac{1}{2}$ Loth guten Thee $\frac{1}{2}$ Kanne kochenden guten Rahm, und läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen; dann gießt man solchen durch ein Haartuch, und ringt ihn rein durch, macht solche Milch süß mit etwa $\frac{1}{2}$ Pfd.

Zucker, läßt die Milch mit dem Zucker, auch ein wenig Zimmt, gut durchkochen und so kalt werden, bis man gut einen Finger darin leiden kann; dann streicht man einen mäßigen Löffel voll von den fein gestoßenen Hühnerhäuten wie No. 605 etlichemahl damit durch, gibt es in Affietten oder in Chocoladenschalen, und setzt sie in ein dazu passendes Casserol, worin kochendes Wasser, dann mit einem Deckel zugedeckt, und ein paar glühende Kohlen oben auf gelegt, in Zeit von $\frac{1}{4}$ Stunde ist es fertig. Diese Art Crème servirt man mit den Tassen zur Tafel.

607. Crème au Caffée Velouté.

Ein Viertel Pfd. Caffeh wird hierzu frisch auf dem Feuer gebrannt. In $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm thut man $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker und etwas Zimmt, und schüttet die gebrannten Caffehbohnen, so heiß solche aus dem Brenner kommen, in diese Milch, setzt sie zugedeckt an einen warmen Ort, damit solche noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, dann gießt man sie rein durch, macht es hinlänglich süß, und wenn es gehörig kalt wird, so daß man einen Finger darin leiden kann, streicht man einen Löffel voll gestoßene Magenhäute damit durch, setzt die Affiette oder Chocoladenschalen in kochendes Wasser, deckt es zu, legt ein paar Kohlen darauf, und nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird es gut seyn.

608. Crème au Vin blanc.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit etwas Wasser glatt, schlägt das Gelbe von 8 Eiern, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, Zimmt, Citronenschale, und von 2 Citronen den Saft und $\frac{1}{4}$ Kanne guten weißen Wein dazu. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee, und gibt von letztern, wenn der Crème abgeschlagen ist, nur die Hälfte dazu, richtet es dann auf Porzellan an, und garnirt es mit Bisquit.

609. Crème von Pistatien.

Ein Viertel Pfd. Mehl rührt man erstlich mit wenig

Milch glatt, dann thut man das Gelbe von 6 Eiern dazu, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale und $\frac{1}{2}$ Kanne Milch daran, und schlägt es dann auf dem Feuer ab; $\frac{1}{8}$ Pfd. Pistatien werden abgeschält, fein gehackt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyerweiß, wie auch die gehackten Pistatien dazu gegeben, auf einer Porzellainschüssel angerichtet, etwas Pistatien darüber gestreut, und mit Bisquits garnirt.

610. Crème au Vin rouge.

Man läßt etwas rothen Flor mit Wasser auskochen, und damit rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl ab, thut 6 oder 8 Eyerdotter dazu, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, von 2 Citronen die Schale und den Saft, gestoßenen Zimmt und Nelken, $\frac{1}{4}$ Kanne oder etwas mehr guten rothen Wein daran, und schlägt es auf dem Feuer mit einem Bisquitbesen ab; zuletzt den Schnee hinzu gethan, auf dem Feuer damit durchgeklopft, auf Porzellan angerichtet, und mit Bisquit, wenn es kalt ist, garnirt.

611. Crème à l'Espagne.

Man rührt 2 Loth Mehl glatt mit etwas Wein, thut Zimmt, Cardamommen, von 2 Citronen die Schale und den Saft daran, reibt durch ein Sieb 8 ganze Eyer, und spült solches mit 1 Kanne spanischem Wein, oder in dessen Ermangelung, mit gutem Sect- oder Muskat-Wein durch, schlägt den Crème mit einem Bisquitbesen auf dem Feuer ab, und im Fall solcher nicht süß genug vom Wein seyn sollte, so thut man Zucker hinzu. Wenn derselbe bis zum Kochen geschlagen, gießt man ihn in Lassetköpfe, und läßt ihn kalt werden.

612. Crème à la Mazerine.

Vier Loth Mehl rührt man in Milch glatt, thut 3 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln ganz fein gestoßen und gerieben zu dem Mehle, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Zimmt, das Gelbe von 8 Eiern, das Weiße zu

Schnee, $\frac{1}{2}$ Kanne gute Milch noch dazu, und auf dem Feuer abgeschlagen, dann auf Porzellan angerichtet, und wenn es kalt ist, mit kleinen Bisquit garnirt.

613. Flomery von Reismehl à la Crème.

Ein Pfund Reismehl wäscht man mit Wasser, und läßt es seihen, gießt dann das Unreine davon ab, thut ferner $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, Citronenschale und Zimmt dazu, und füllt das Reismehl mit kochender Milch an, läßt solches ausquellen, schlägt von 10 Eiern das Weiße zu einem guten steifen Schnee, rührt solchen in den heißen Gries, gibt die Masse in eine mit Milch naßgemachte Form, und läßt es kalt werden; das Gelbe von 10 Eiern rührt man mit 1 Löffel voll Mehl in Milch glatt, thut auch 4 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Zimmt dazu, rührt es mit etwa $\frac{1}{4}$ Kanne Milch auf dem Feuer ab, und läßt es ebenfalls kalt werden, dann wird es über den angerichteten Gries gegeben.

614. Kerbel Crème Velouté.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Kanne süßen Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zugleich in einem Casserol aufkochen, und thut in solches eine Hand voll rein abgepfückten Kerbel, und deckt das Casserol zu, bis solches abgekühlt ist, dann gießt und ringet man es rein durch eine Serviette in ein anderes Casserol oder Molle, streicht es mit 1 Löffel voll Hühner-Magenhäute etlichemahl durch, gibt es auf eine Assiette, setzt solche auf kochendes Wasser, deckt es mit einem passenden Deckel, worauf man glühende Kohlen legen kann, zu, nach $\frac{1}{2}$ Stunde wird es gut seyn.

615. Crème von Orangen-Blüthen.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Loth Orangen-Blüthen nur ein Mahl in $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm auf, und läßt solchen zugedeckt 1 Stunde stehen, damit die Kräfte ausziehen, rührt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in Milch glatt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt, das Gelbe von 8 Eiern und das Weiße zu

Schnee in die abgekochte Sahne, nachdem zuvor die Orangen-Blüthen durchgestrichen sind; hierauf wird es auf dem Feuer abgeschlagen, auf Porzellan angerichtet, und wenn es kalt ist, mit klein-n Bisquit garnirt. — Man kann auch die Orangenblüthen fein hacken oder candirte Orangenblüthen nehmen.

616. Crème Velouté von Orangen-Blüthen.

Ist die Orangen-Blüthe frisch, so macht man es, wie oben gesagt, und nimmt $\frac{1}{2}$ Loth davon, ist es aber trockene candirte, so muß man 1 Loth nehmen; man thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, und läßt es ein Mahl mit $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm aufkochen und zugedeckt lau werden, jedoch so, damit es noch wie Milch warm bey n Durchstreichen der Hühner-Magenhäute bleibt, von welchen man einen mäßigen Löffel voll dazu nimmt, dann läßt man es in einem Casserol oder Topf mit kochendem Wasser zugedeckt mit ein paar Kohlen oben auf steif werden, welches in $\frac{1}{2}$ Stunde geschehen kann. Wenn es kalt ist, wird es mit Bisquit garnirt.

617. Crème de Marasquin Velouté.

Wenn $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zugleich aufgekocht, und es so weit ist, daß es mit den Hühner-Magenhäuten durchgestrichen werden kann, so gießt man einen guten Löffel von den feinen Marasquin darunter, und macht es, wie zuvor gesagt, es wird dann auf kochendes Wasser gesetzt, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und ein paar Kohlen oben aufgegeben; nach $\frac{1}{2}$ Stunde wird es gut seyn, dann garnirt man es mit kleinen Bisquits.

618. Crème Velouté von Fliederblüthen.

Man pflückt eine gute Hand voll Fliederblüthen ab, und wenn man $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zusammen hat aufkochen lassen, wirft man die Blüthen darein, und deckt sie zu, bis sie halb kalt sind, dann

preßt man sie durch ein reines Haartuch, und wenn es wie Milch warm ist, streicht man es mit einem Löffel voll Hühner-Magenhäute durch, setzt das Porzellan auf kochendes Wasser, und macht es, wie schon oft beschrieben.

619. Eyer-Käse mit Krebsen.

Man quirlt 8 Stück ganze Eyer klein, und melirt solche mit 1 Kanne Milch, etwas Zucker und Salz, dann wird es durch ein Sieb gegossen, in einen Schließkessel gethan, und dann in einen andern größern Kessel, worin Wasser befindlich ist, gestellt, dann deckt man beyde Kessel zu und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Unter solcher Zeit kocht man 1 Schock Krebse mit wenig Salz ab, püht die Schweifeln und Scheeren und überhaupt alles Fleisch aus, und legt auf den Boden der Eyerkäse-Form die Schweifeln nach der Ordnung; dann sticht man das Gefochte aus dem Kessel, melirt die übrigen Krebse damit, richtet es in der Form an, und läßt es ablaufen. Wenn der Eyerkäse Abends angerichtet wird, richtet man einen Crème, wie über den Flomery Nro. 613 darüber an. Eyerkäse mit kleinen und großen Rosinen ist eben derselbe; man läßt die gewaschenen und gelesenen Rosinen ein Mahl aufkochen, gießt und wäscht sie dann nochmahls rein ab, streut solche unter den Eyerkäse, wenn solcher in der Form angerichtet wird, und macht es dann wie oben.

620. Crème Velouté von Violett.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zugleich auf, schütet eine Hand voll Violett-Blätter hinein, und läßt es zugedeckt abkühlen, bis es milchwarm ist, dann streicht man es mit einem Löffel gestoßene Hühner-Magenhäute etlichemahl durch ein Haartuch, und läßt es auf kochendem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt stehen, wie ausführlich bey Nro. 605 bey dem Chocoladen-Crème gesagt ist.

621. Crème au Caramel Velouté.

Man läßt 4 Loth gestoßenen Zucker in einem Casserole nach und nach dunkelbraun zu Caramel brennen; dann gießt man 1 Laffenkopf voll reines Wasser dazu, damit sich der Caramel auflöse; dann kocht man ihn ganz kurz wieder ein zu einem dicken Syrup. Nun gießt man $\frac{3}{4}$ Kanne Rahm oder unverfälschte Milch dazu, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und Zimmt dazu, läßt es nochmalts aufkochen und dann abkühlen, bis es Milchwärm ist; dann streicht man es mit einem mäßigen Löffel Hühner-Magenhäute durch, und macht es wie bey No. 605, und noch an mehreren Orten gesagt ist.

622. Gellé von Hirschhorn (Gellé claire von Citronen).

Zu 1 Pfd. Hirschhorn gehört ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 6 Stück Citronen, $1\frac{1}{2}$ Kanne weißer Wein und etwas Muscate, Nelken, Cardamomen und Zimmt 1 Loth in allem. Das Hirschhorn wird in einen reinen Topf oder Kessel gegen 4 Stunden zugedeckt gekocht. Man sey dabey vorsichtig, denn dasselbe kocht leicht über, und dann verliert man die beste Kraft. Wenn man ein paar gelbe Wurzeln dazu legt, so kocht sich der Hirschhorn-Stand (ein Rahme, den man jedem Gallerte gibt) sehr klar; dann gießt man das Hirschhorn dick und dünne in eine starke Serviette, und 2 Personen ringen dasselbe rein durch. Es ist auch gut, wenn man solchen Stand im Keller über Nacht abkühlen läßt; alsdann läßt es sich besser des andern Tages beurtheilen, wie viel Wein es wohl verträgt. Alsdann legt man gedachten Stand in ein 6 Mahl größeres Casserol, thut die $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und das Gewürz zusammen gestoßen dazu. Von den 6 Citronen die Schale dünne abgeschält oder abgerieben, wie auch den ausgedrückten Saft davon, die $1\frac{1}{2}$ Kanne Wein.

und das Weiße von 6 bis 8 Eiern den Schnee, nebst einer Messerspitze voll Salz dazu. Nun ziehet man mit einer Zuckkelle ununterbrochen den Gellé auf dem Feuer auf, bis solcher völlig im Kochen ist; dann setet man das Casserol $\frac{1}{4}$ Stunde auf ein paar Kohlen flach und zugedeckt, damit solches aber nicht überkocht. Dadurch ziehet sich das Weiße von Eiern mit dem im Gellé befindlichen Urath besser zusammen, und es läuft auch besser durch den Gellé-Beutel alsdenn durch. Unter der Zeit, daß solches aufziehet, brinat man den Gellé-Beutel in Ordnung, oder bedient sich auch einer auf den 4 Füßen eines Schemels aufgebundener Serviette, wie solches Nro. 133 bey dem Consomé gesagt worden. Setet dann ein reines Geschirt darunter und gießt den Gellé oben in den Beutel oder Serviette, und gießt das Durchgelaufene so oft oben wieder ein, bis es völlig klar durchläuft; dann deckt man es oben mit Tüchern oder Servietten zu, damit es nicht so geschwinde kalt werde und geschwinder durchlaufe. Dieses ist das Fundament vom Gellé. Will man den Gellé schmackhaft machen von irgend einer Frucht, es seyen Johannisbeeren oder Himbeeren, Kirschen, Nessel, Orange und andere Früchte mehr, so preßt oder kocht man solche Früchte aus, und ziehet diese Säfte von Früchten mit dem Gellé ab, so bekommt es alsdenn den ganzen Geschmack davon.

623. Kirsch = Gellé oder rother Gellé clair.

Auf vorhergedachten Hirschhorn = Stand muß immer Bedacht genommen werden. Zum Färben des rothen Gellés nimmt man gern getrocknete Kirschen, wenn auch frische zu gleicher Zeit zu haben sind, weil die getrockneten stärker und spirituöser von Geschmack sind; wäscht solche nur von Sand und Schmutz rein, stößt sie im Mörser fein, rührt sie dünne mit einem Theil Wein, und läßt sie warm stehen, daß sie nur höchstens Kochheiß werden. Wann der Gellé wie vor-

hin gedacht, bis zum Durchlaufen fertig ist, so gießt man die aufgelösten Kirschen zugleich mit in den Gelle-Beutel, und gießt das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar ist. Will man einen sogenannten Spect-Gelle oder Marbré damit gießen, und siehet es gern, wenn der Kirsch-Gelle recht dunkelroth, wie schwarz ausseheth, so stößet man die Kirschen fein, rühret sie mit Hirschhorn-Stand dünne, macht sie süß und mit Citrone, Gewürz, auch Vanille schmackhaft, läßt solche unter beständigem Rühren recht kochend heiß werden, und gießt sie dann in einen Gelle-Beutel, damit es durchlaufe. Diesen letzten braucht man gern zum Spect-Gelle. Den Anfangs gedachten hellrothen Gelle aber gibt man in große oder kleine Formen, welche man, wenn solche rein und trocken sind, mit einer Feder, in reines Provencerohl getunkt, austreicht. Der Gelle muß nicht warm, sondern gut abgekühlt, hineingegossen werden. Man gieße auch unten die faconirten Formen mit Couleuren aus, welches weiter hinten noch beschrieben werden soll.

624. Blanc manger, oder Weißessen.

Man rechnet auf eine Assiette zu 3 Loth Hausblase $1\frac{1}{2}$ Kanne gute Milch oder Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln und etwas Zimmt. Die Hausblasen klopfet man tüchtig mit einem Hammer auf einer umgekehrten Art, und reißet mit Hülfe eines Messers die Hausblasen zu Fäden, thut sie dann in ein kleines Casserol und gibt ein Glas Wasser darauf; setzt nun solches Casserol zugedeckt ein paar Stunden an einen warmen Ort, damit die Hausblasen nach und nach erweichen. Wann dieß geschehen ist, so setzet man solche völlig aufs Feuer, und läßt sie unter beständigem Rühren kochen, schäumet sie auch rein ab, damit die Hausblase klar kocht. Besser ist es, wenn man dieses Tages vorher thut, und solche gekochte oder

abgeklärte Hausblasen über Nacht läßt kalt werden, damit man wie bey dem Hirschhorn-Stand sehen kann, wie viel Milch man denselben bieten kann. Die Wändeln brühet man ab, trocknet sie und stößt sie recht fein mit ein wenig Milch, sodann thut man alles beysammen in ein Casserol, als: obige Milch, Zucker, Mandeln, Hausblasen, etwas Zucker und Citronenschalen, rühret es so lange auf dem Feuer, bis es kocht, dann streicht man es durch ein reines Haartuch ein paar Mahl durch, und läßt es kalt werden; gibt dann entweder diesen blanc manger in eine hierzu bestimmte Form, oder verbraucht denselben zu Garnituren oder Speck-Gellé. Will man damit nun garniren und Formen auslegen, so muß allemahl solcher blanc manger rechte gute Steifigkeit und Kraft haben; dann färbt man ihn:

1) roth mit Flor. Den rothen Flor kocht man in Wasser aus, drückt aus dem Flor allen Saft heraus, wirft solchen dann fort, und läßt das rothe Wasser kurz einkochen, damit auch zuletzt nicht mehr als ein paar Tropfen übrig bleiben, und gießt dann so viel vom ersten blanc manger hinein, bis man Fleischfarbe zum Auslegen genug zu haben glaubt.

2) Grün färbt man mit Spinath. Man lese den Spinath rein, gut ist es, wenn er nicht gewaschen wird, im Fall derselbe aber sehr sandig ist, und man solchen waschen muß, so schwenkt man aus denselben in einer Serviette das Wasser aus, stößt den rohen Spinath so kurz als möglich, und ringt oder preßt den grünen Saft heraus, läßt einen Topf oder Casserol mit Wasser kochen, es braucht nur $\frac{1}{2}$ Kanne zu seyn, gießt den Spinatsaft in dieses kochende Wasser, so wird ein grüner Schaum oben sich zeigen. Diesen Schaum greift man mit einem Löffel heraus, und legt ihn auf ein Sieb, damit derselbe abläuft. Wenn dieß geschehen, so thut man diesen obern Schaum in einen Napf, rührt solchen erst mit einem Löffel voll vom erstgedachten blanc manger dünne, gibt dann nach und nach mehrere dazu, da

mit ist die grüne Couleur fertig. Will man die grüne Couleur in 2 Farben haben, so nimmt man wieder frischen Spinath, wenn er gestoßen und durchgepreßt, gießt man das Durchgepreßte auf einen zinnernen oder porzellanen Teller, setzt solchen auf einen Topf oder Kessel, worin etwas kocht, gleich viel was, deckt es oben auch zu mit ein paar Kohlen darauf, und nach einer kurzen Zeit wird man es zum Theil verdickt finden; dann gießt man das Dünne davon fort, und rührt das hart gewordene mit blanc manger durch einander, wie die erste grüne Couleur, und bestimmt auf diese Art zweyerley grüne Couleuren.

3) Zu Braun reibt man sich etwas Chocolade, gießt auf solche trockene Chocolade ein paar Löffel voll blanc manger, läßt es ein wenig erwärmen, und dann, wenn es kalt ist, gibt man so viel blanc manger hinzu, wie man denkt, genug zu seinem Bedarf zu haben.

Gelben Gellé. Hierzu nimmt man einen Theil blanc manger, auch klaren Gellé, und legirt denselben auf dem Feuer mit etlichen Eyerdottern ab. Auch macht man klaren Gellé gelb mit abgeriebenen Orangen-Schalen. Hat man sich nun alle diese Farben bereitet, so leget man die Gelléformen unten und bey den Seiten damit aus, und gibt dann entweder klaren Gellé oder auch blanc manger hinein. Auch kann man einen kleinen Kirschgellé unten mit Couleuren auslegen. NB. Ehe man den Gellé umstürzt, muß er bestehende rund herum abgelöst werden.

625. Speckgellé.

Der Speckgellé bestehet aus vorbenannten drey Dingen, als: klaren Hirschhorn-Gellé, Kirschen-Gellé und blanc manger. Wenn man nun von diesen Dreyen hat, bestreicht man eine trockne Form ganz fein mit Oehl, und gießt von jeder Sorte kalten, jedoch fließenden Gellé einen Boden von gleicher Dicke über einander, jedoch nicht eher, als bis der früher gegossene völlig steif ge-

worden, wozu man sich dann in allen Fällen Eis dazu bedient, sonst gehts gar langsam zu. Auch muß man die Formen völlig voll gießen, damit es bey'm Stürzen keinem harten Fall ausgesetzt ist. Hat man keine Formen, so bedient man sich der Casserole oder anderer dergleichen Geschirre dazu.

626. Gellé Marbré.

Hierzu kann man sich so vieler Couleuren bedienen, als man nur immer hat. Man gießt auf einer großen Schüssel eine Couleur über die andere, wie bey dem vorhergesagten Speck-Gellé, und läßt dieselben kalt werden; dann nimmt man einen blechernen Reifrand, worin man Mehlspeisen zu backen pflegt, bestreicht die gut ausgetrocknete Form oder Reifrand mit Provenceröhl, und gießt auf den Boden von dem klaren Hirschhorn-Gellé einen Finger hoch, und läßt es völlig kalt werden; dann schneidet man den gemachten Speck-Gellé von der Schüssel in Scheiben eines Fingers dick und lang, und belegt damit den Boden, dann begießt man mit einem kleinen Löffel das eingelegte, damit es sich an den Boden fest ansauge. Hierauf setzt man eine zweyte Schicht so groß als erstere war auf der hohen Kante rund in der Form herum, begießt es wieder mit fließendem Gellé, und bey einer jeden Schichte von eingelegtem Speck-Gellé tränkete man es, damit es zusammen hält, desgleichen am Rand herum, bis die Form voll ist. Wenn nun solche vollkommen kalt ist, deckt man die bestimmte Schüssel oder Assiette darauf, kehrt es um, und macht den Reifrand davon ab, so ist es fertig. Mit Speck-Gellé in Stücken geschnitten garnirt man auch die übrigen Gellés, um ihnen ein zierliches Ansehen zu geben.

527. Orangen-Gellé.

Zu einer Portion von 1 Pfund Hirschhorn 1 Pfd. Zucker, 6 Citronen, $1\frac{1}{2}$ Kanne Wein und 1 Loth Gewürz, reibt man noch 3 frische Aepfelsine-Schalen und

den Saft hinein, zieht es mit dem Weißen von 6 bis 8 Eiern auf dem Feuer ab, und läßt es gehörig durchlaufen, und dann in den Formen steif werden, so ist es fertig.

628. Gellé en Galartine mit Aepfel.

Hierzu kocht man sich einen guten Compot von Aepfel mit Wein und Zucker, und hebt sich diejenigen Aepfel auf, welche gute und egale Fagon haben, das übrige von den Aepfeln thut man zu der Gellé-Masse No. 622, zieht solches auf dem Feuer ab, und klärt es ab. Wenn ein solcher Gellé nun klar ist, und anfängt dick und steif zu werden gießt man in eine Form einen Boden, und wenn es völlig kalt ist, rangirt man einen Fingerbreit von dem Rand der Forme die Aepfel neben einander, und füllet nach und nach immer von der äußern nach der innern Seite zu Löffelweise Gellé hinein, damit auf solche Art der Gellé die Aepfel zusammendrängt, bis der Gellé und die Aepfel in gleicher Linie stehen, dann rangirt man eine zweyte Schichte mit Aepfel, füllt die Fugen wieder mit Gellé aus, und continuirt so bis die Form voll ist, läßt ihn dann gehörig kalt werden, und stürzt solchen zu seiner Zeit auf eine Platte. Gellé en Galartine von Aepfelsinen, Pfirsichen und Aprikosen machet man wie die von den Aepfeln, und bedarf keiner weitern Erklärung mehr.

629. Gellé clair von Caffeh.

Wenn zu einer Portion Gellé wie 622 beschrieben ist, Alles in Bereitschaft ist, so brennet man $\frac{1}{2}$ Pfund rohe Caffehbohnen, gießt $\frac{1}{2}$ Kanne Wein in ein reines Casserole, und sobald der Caffeh gehörig gebrannt ist, schüttet man denselben sogleich in den Wein in gedachtes Casserole, deckt ihn zu, und läßt 2 Stunden den Caffeh in dem Wein ausziehen. Alsdann thut man Alles zusammen, wie No. 622 beschrieben, zieht den Gellé mit Eyerweiß auf dem Feuer ab, und läßt ihn gehörig durchlau-

fen. NB. Der Caffeh ist nicht nöthig mit aufzuziehen, derselbe hat seine Kräfte und Geschmack dem Weine schon mitgetheilt. Wenn derselbe kalt ist, läßt man ihn in mit Dehl getränkten Formen kalt und steif werden.

630. Blanc manger von Caffeh.

Die zum blanc manger gehörigen Ingredienzien bestehen aus 3 Loth Hausblasen, $1\frac{1}{2}$ Kanne reine gute Milch oder Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln und ein wenig Zimmt. Man brennt $\frac{1}{2}$ Pfund Caffeh nicht zu braun, und schüttet solchen heiß in die Milch, läßt ihn zugedeckt kalt werden, dann gießt man es in ein Sieb, läßt alles mit einander kochend heiß werden, und streicht es durch ein reines Haartuch, wie 624 gesagt ist; dann muß man ihn in Formen kalt werden lassen.

631. Klarer Hirschhorn = Gellé von Erdbeeren.

Wenn der Gellé nach der angesetzten Quantität nach 622 bis zum Abziehen und Durchlaufen gebracht ist, so schüttet man einen guten Teller voll reine Erdbeeren in den Gellé = Beutel, und gießt den heißen Gellé darauf. Nun wird so lange mit dem Aufgießen continuirt, bis das Durchgelaufene klar ist. So wird der Gellé gut nach Erdbeeren schmecken.

632. Klarer Gellé von Weintrauben.

Zu erst gedachten 1 Pfund Hirschhorn = Stand, wenn solcher nicht mehr als allezeit höchstens $\frac{1}{2}$ Kanne enthält, preßt man so viel Weintrauben = Saft aus, damit man 1 Kanne davon hat, thut $\frac{1}{2}$ Kanne ordinären Wein dazu, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 4 Citronen nebst Gewürz; dann wird es mit Eyerweiß abgezogen, durchlaufen und in Formen gehörig kalt werden gelassen und zu seiner Zeit gestürzt.

633. Klarer Gellé von Flieder = Blüthe.

Wenn eine Quantität von gedachten nach No. 622

zusammengesetzten Gellé abgezogen ist, und man solchen durch den Gellé-Beutel laufen lassen will, wirft man eine oder zwey Hände voll abgepflückte Glieder-Blüthe darein, gießt das Durchgelaufene so lange wieder auf, bis dasselbe völlig klar ist, und wenn nun die Forme mit Provenceröhl aus oder eingetränket worden, und der Gellé kalt ist, läßt man denselben in der Form steif werden, und dann angerichtet.

634. Klaren Gellé von Kerbel = Kraut.

Man macht es wie mit den Glieder-Blüthen. Wenn der Gellé durchgegossen werden soll, wirft man eine gute Hand voll Kerbel in den Gellé hinein, läßt ihn eine Weile darin ziehen, und gießt ihn dann so oft wieder in den Gellé-Beutel, bis derselbe klar ist, dann, wie schon oft gesagt, in einer mit Provenceröhl bestrichenen Form kalt eingegossen und darin steif werden gelassen.

635. Baum = Kuchen oder Stangen = Kuchen.

Dazu gehört nach Proportion seiner Größe 2 Pfd. Butter, 2 Pfd. Zucker, 3 Pfd. Mehl, 30 Eyer, $\frac{3}{4}$ Ranne Rahm, 1 Muskatennuß, von 2 Citronen die Schalen und auch $\frac{1}{4}$ Pfd. geschnittene Citronat, Zimmt, Cardamomen und Nelken, zusammen 1 Loth. Erstlich rührt man die Butter, wenn solche vorher abgeklärt ist, damit das Salz und übrige Unreinlichkeit, als Molken heraus ist, zu Schaum, mit 15 ganzen und 15 Eyerdottern, thut obiges Gewürz und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu. Von dem Weißen der 15 zurückgelassenen Eyer schlägt man einen festen Schnee, und gibt nach und nach das Mehl, den Schnee und den Rahm hinein. Unter dieser Zeit hat ein anderer die eiserne Form mit Speck bestrichen, mit Papier und Bindfaden bewickelt und an beyden Enden fest mit einem kleinen Nagel geheftet; dann wird der Baum nach und nach unter dem nothwendigen Bestreichen mit Butter über dem Feuer gedreht, bis derselbe recht heiß ist, hernach wischt man den Baum

rein ab, theilt die Stangenkuchen-Masse ungefähr in 4 oder 5 Theile, und begießt, unter egalem Drehen, die Baumform continuirlich, bis die Teig-Masse den ganzen Baum bedeckt hat. Nach und nach dsehet man immer etwas stärker, damit der Kuchen anfängt, Zacken zu bekommen, wenn der 4. oder 5. Theil darauf ist, nimmt man jedesmahl die Pfanne unter den Kuchen weg, läßt den Spieß langsam drehen, und gibt Acht, daß sowohl der erste Guß gehörig gar ist, als auch gute Couleur bekommt. Alsdann gibt man in die Pfanne wieder einen Theil Masse, continuirt damit, bis alle Uebergüsse gerecht sind und der Kuchen ansehnliche große Zacken bekommt. Dann nimmt man von 1 paar Eiern das Weiße, und schlägt es zu einem halben Schaum. Von dem zurückgelassenen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker rührt man mit einem Pinsel eine Hand voll unter solchen schwachen Schnee, nimmt den Spieß mit dem Kuchen vom Feuer, legt das Vorder-Ende des Spießes auf einen Tisch, und indem man den Spieß mit dem Kuchen herumdrehet, bepinselt man letztern nicht nur mit diesem versüßten Schnee, sondern bestreut auch denselben mit dem übriggebliebenen Zucker. Es versteht sich, daß man etwas unterhält, damit kein Zucker beym Bestreuen verloren geht; dann legt man den Spieß wieder ans Feuer, und drehet den Stangen-Kuchen langsam, bis derselbe hintängliche Couleur hat; alsdann legt man den Spieß mit dem vordern Ende wieder auf den Tisch, schneidet den Bindfaden an dem obersten Ende des Baums ab, zieht den Bindfaden nach einer geraden Linie bis zur Hälfte heraus, und dann macht man es nach unten zu eben so. Alsdann gibt man mit der Spitze des Spießes einen gelinden Stoß gegen irgend einen harten Gegenstand, so wird der Baum-Kuchen leicht eine Hand breit vorrücken. Hernach zieht man den Bindfaden entweder nach einem Ende unten, oder aber gänzlich heraus, oder schneidet ihn auch an einer Seite ab, läßt den Spieß in einer schrä-

fen Richtung halten, hebt den Baum-Kuchen vorsichtig vom Spieße, und wenn das Papier heraus gezogen ist, läßt man ihn auf einer Schüssel vorläufig kalt werden. Man pflegt denselben auf Servietten anzurichten und mit kleinem Backwerk zu garniren.

636. Baum-Torte.

Man läßt nach obigem Gewicht und Maß 2 Pfund Butter abklären, rührt solche zu Schaum mit 15 ganzen Eiern und 15 Eyerdottern, streut 3 Pfund Mehl, von 15 Eiern den Schnee nach und nach, wie auch obige 2 Pfd. Zucker, nebst dem gemeldeten Gewürz, abgeriebene 2 Citronenschalen, wer es will, auch $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackte Citronat, und zuletzt $\frac{1}{2}$ Kanne sauern oder süßen Rahm dazu; dann bestreicht man eine tiefe Torten-Pfanne mit Butter, belegt auch die Seiten der gedachten Torten-Pfanne damit, gibt einen Finger hoch von dem angerührten Teig hinein, läßt es in nicht zu heißen Ofen gar backen, gibt dann wieder eine eben solche Portion rohe Masse darauf, und so fort, bis alles gehörig gebacken ist. Nur ist dieses zu bemerken, daß man bey dem zweyten oder noch öftern Aufgießen die Torten-Pfanne auf ein Blech mit Salz oder auch nur reinen Sand setzen muß, damit der Kuchen von unten nicht zu braun wird. Wenn eine solche Torte gar gebacken ist, stürzt man sie um, sondert das Papier davon, überzieht die Torte mit einer Glacé von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, dem Weissen von 2 Eiern und dem Saft von einer halben Citrone, welches eine gute Stunde gerührt werden muß und belegt sie dann mit Citronat.

637. Wiener Torte von mürbem Teig.

Man braucht 1 Pfd. Butter, 12 ganze Eier, 1 Pfund Zucker und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, die Butter wäscht man rein aus, rührt sie zu Schaum, thut nach und nach

obige 12 Eyer hinein, etwas Citrone abgerieben, Zimmt und den Zucker dazu und gleich das Mehl darnach. Von diesem Teig streicht man runde Boden in Teller-Größe, etwas größer oder kleiner, wie ein halber Zinger dick auf Bogen Papier, und bäckt solche einzeln gelinde gar. Zugleich besorgt man so viel Eingemachtes von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, auch Marmelade von Äpfeln und dergleichen, als man haben will und kann; es können auch nur Kirschen und Pflaumen allein seyn. Wenn dieses Muß oder Marmelade schmackhaft mit Zucker, Wein und Gewürz gemacht ist, so bestreicht man damit die Boden eben so dick als die Torten-Masse ist, legt immer einen gebackenen Boden über den andern, und continuirt damit bis alle Boden verbraucht sind; den obersten läßt man trocken, drückt sie allesammt feste zusammen, und schneidet solche von oben nach unten glatt und eben; dann rührt man nach Proportion seiner Wiener Torte $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker mit dem Weißen von 2 Eiern und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone ungefähr 1 Stunde stark durch einander, und glacirt die oberste Decke damit. Sollte die Glacé zu dick werden, so kann man noch etwas Eyerweiß hinein rühren, denn hierbey kömmt es nicht auf Zahl und Gewicht so genau an, sondern hängt nur vom Fleiß und Geschicklichkeit ab. Mit diesem Glacé bestreicht und überzieht man also den zusammen gelegten Wiener Kuchen, belegt ihn dann mit candirten Citronen- und Orangeschalen, auch Citronat oder sonst noch mit trockenen Früchten und bunten Zucker, und läßt den Kuchen dann noch im Ofen nur so lange stehen, bis die Glacé steif und hart wird, so ist die Wiener Torte fertig.

938. Wiener Torte von Butter = Teig.

Man rechnet auf 1 Pfd. Butter, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eyerdotter und 3 Caffeeschalen voll Wasser. In Nro. 237 ist schon bey der Pastete der Butter = Teig

beschrieben, wir wollen selbigen nochmahls hierher setzen. Die Butter wäscht oder knetet man mit reinen Händen auf einem reinen nassen Backtisch mit kaltem Wasser, bis solche zähe wird, und keine Körner mehr darin zu finden sind; dann läßt man sie im kalten Wasser hart werden. Kann man der Butter im Sommer mit einem Stück Eis zu Hülfe kommen, so thut man wohl, auch muß man das Mehl, nachdem es abgewogen und durchgeseiht ist, an einem kalten Ort, oder im Keller durchkühlen lassen. Wenn alle diese Vorkehrungen getroffen, schüttet man 1 Pfd. Mehl auf den Tisch, in dessen Mitte man obige 2 Eyerdottern und eben so viel von der gewaschenen Butter legt, und mit zwey, höchstens drey Oberschalen voll Wasser anrührt, und erstlich mit einem Messer, dann mit beyden Händen den Teig eine Weile auf dem Tisch durcharbeitet; dann macht man alles von Händen und Tisch rein ab, bestreut einen trocknen Fleck mit Mehl und rollet darauf den Teig aus, legt die ausgewaschene Butter, welche man jetzt mit einer reinen Serviette abtrocknet in diesen Teig, schlägt die Ecken desselben über die Butter, rollt es 2 Mal aus, und legt es eben so oft wieder zusammen; das 3te Mal, wenn solcher Teig bis eines Fingers dick ausgerollt ist, schneidet man runde Boden, und bäckt sie auf Papier trocken ab. Ehe man solche aber in den Ofen schiebt, sticht man mit dem Messer hin und wieder kleine Schlitzgen, sonst bläst sich der Teig auf und die Boden werden zu uneben. Wenn auch bey dem Unterstreuen etwas mehr Mehl als das zurückgelassene 1 Pfd. erforderlich wäre, so schadet es bey diesen Wiener Torten nicht. Nachdem werden die Boden mit Eingemachten oder was man sonst hat, inwendig, wie bey der vorigen Wiener Torte gesagt ist, angefüllt, mit Glacé bezogen ausgelegt, getrocknet und angerichtet. Auch garnirt man einen jeden Kuchen, womit man nur will.

639. Torte en Pousse d'Amour.

Man macht einen guten Butter-Teig, worin die

Handgriffe und Bearbeitung zuvor gelehrt worden; von $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 2 Pfd. Mehl, 2 oder 3 Eyerdotter und 3 bis 4 Obertassen voll Wasser, wenn der Teig 3 Mahl ausgerollt ist, schneidet man erstens einen Boden so groß als die Lorte seyn soll, und gibt dem Teigboden hin und her Einschnitte, damit solcher beim Backen sich nicht zu hoch aufbläst; dann bandelirt man zweytens einen auf dieß erstgedachte Untertheil von der nämlichen Größe, und versteht solche mit einem Rand; drittens stößt man alle kleine abgepußte Stückchen zusammen, rollt den Teig wieder aus, schneidet 12 oder mehr Streifen oder Stützen 1 oder 2 Zoll breit und 5 bis 6 Zoll lang, und bäckt alles trocken und gar. Auf den ersten Boden gibt man Eingemachtes, von welcher Art man's hat, dann macht man von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit etwas Wasser gekocht einen Caramel, und wenn der Caramel bey der Probe, welche man mit einem hölzernen Speiser im Wasser macht, wie Glas zerspringt, ohne sich zu biegen, dann ist der Caramel gut; alsdann müssen durch vereinte Hülfe diese Stützen in Caramel getaucht und zwischen diesen beyden Böden angebracht werden, damit solche nicht einstürzen. Der obere Theil wird dann mit Zucker bestreut oder glacirt und übrigens bey Servirung die Lorte noch mit anderm Backwerk garnirt, oder man legt beyde Untertheile zusammen, setzt die Stützen darauf und über letztere noch einen 2 Finger breiten Rand.

640. Patés d'Amour.

Vorhin gedachten Teig, wenn solcher ausgerollt ist, läßt man beynähe so dick, als ein kleiner Finger, und sticht mit einem kleinen krausen Pasteten-Ausstecher, oder mit einer Form lauter Boden aus dem Teig, so viel als es werden wollen. Hierauf nimmt man die Hälfte derselben, und sticht aus deren Mitte mit einem noch kleinern Ausstecher, wieder ein rundes Stück heraus. Diese kleinen ausgestochenen Stückchen benützt man wieder, indem man sie von neuem ausrollt, und

wieder, schon früher beschriebene Boden, daraus verfertigt. Nun bestreicht man alle diese Teigboden, Stück vor Stück mit geschlagenen Eiern, und past allemahl auf einen ganzen Boden einen durchgeschlagenen, bestreicht diese Pastetchen oben wieder, und bäckt sie auf Papier gar; dann füllt man in das mittlere Loch Eingemachtes, und bestreicht diese Patès d'Amour bey'm Anrichten mit Zucker.

641. Finger-Torte.

Man braucht $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 4 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. feingehackte Mandeln, 12 Stück Eier und Eingemachtes. Die Butter wäscht man aus wie zur Torte oder zum Buttermilch, die Mandeln, wenn sie abgebrühet sind, hackt man ganz fein, wie geriebene Semmel; dann schüttet man 3 Pfd. Mehl auf den Backtisch, das vierte Pfund behält man aber in Reserve zum Unterstreuen, pflückt die Butter, welche man abtrocknen muß, in die Mitte des Mehls, thut die gehackten Mandeln und 1 Pfd. Zucker dazu, nebst den 12 Stück Eiern, und arbeitet eine Weile diesen Teig wie einen Wasserteig durch, macht alles von Tisch und Händen rein ab, und rollet nun mit Hülfe des zurückgelassenen 1 Pfund Mehls so viel Teig aus, als zum Untertheil oder Boden der Torte, sie sey lang oder rund, gehört, legt diesen Boden aufs Papier, Eingemachtes hineinge- strichen und mit runden Teig-Streifen übers Kreuz ge- legt oder geflochten. Anstatt des Randes belegt man es mit runden Niegeln, setzt aber rund herum einen zwey Finger hohen Papier-Rand, befestiget solchen mit etwas Wasserteig, damit der Rand der Torte nicht abläuft, und bäckt sie bey gelinder Wärme gar. Zuletzt wenn solche Torte gar ist, schlägt man von 1 Eyerweiß einen halben Schaum, rührt einen Löffel Zucker darunter, be- streicht damit mit einem Pinsel die Torte, und läßt solche noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen oberwärts trocknen, so ist sel-

bige gut. Von dem zurückgebliebenen macht man kleine Bisquits oder Prezeln, und garnirt die Torte damit.

642. Torte Croquante von Mandeln.

2 Pfund Zucker, 2 Pfd. Mandeln, 24 Eyerdotter, 1 Pfund Mehl sind dazu erforderlich; die abgebrühten und abgetrockneten Mandeln stößt oder reibt man mit Eyerdottern so fein wie einen Teig, damit die 24 Eyerdotter dazu kommen; dann thut man die geriebenen Mandeln nebst dem Zucker in ein Casserol, welches wenig verzinnt sein darf, und rührt solche Masse wie ein zum Faßch bestimmtes Semmel-Ruhrey ab, damit die Eyer gar werden, schüttet es alles heraus auf einen Backtisch, und wenn es abgekühlt ist, bestreut man es mit Mehl, und rollt es mit Hülfe des 1 Pfd. Mehls wie $\frac{1}{2}$ Finger dick aus. Hierauf sticht man mit einem Ausstecher, welche Façon man haben will, und bäckt die Spähne gelinde gar. Man kann auch große umgekehrte Formen, welche aber bestrichen seyn müssen, mit diesem Teig überziehen, oder auch papierne Models ausschneiden, überziehen und gelinde backen. Dieß Backwerk conservirt sich sehr lange.

643. Mandel = Berg.

Man braucht 1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und von 5 bis 6 Eiern das Weiße. Man stößt die abgeschälten, und abgetrockneten Mandeln in einen Mörser oder Reibstein ganz fein mit Eyerweiß, rührt dann solche mit dem oben bestimmten Eyerweiß und Zucker noch eine gute Zeit gut durch, und gibt abgeriebene Citrone und Zimmt dazu, bestreicht ein reines kupfernes oder Eisenblech mit Speck, und setzt die Masse in einzelnen Häufchen darauf. Diese aufgesetzten Häufchen drückt mit einem Messer auseinander in Größe eines länglichen Zwiebaks, und läßt diese gar backen, schneidet solche aber sobald sie aus den Ofen kommen herunter,

und legt ein jedes auf dazu geschnittene Hölzer, damit sich die Mandel-Spähne etwas oval ziehen mögen. Wenn nun diese Spähne alle so weit fertig sind, macht man sich von einem mürben Teig einen Boden wie die Schüssel groß, auch 5 bis 6 lange Stützen, welche man mit Caramel wie eine Pyramide auf den gebackenen Teig-Boden aufstellt, dann setzt man die Mandel-Spähne, ebenfalls, die ovalen Enden in Caramel getunkt eins aufs andere in die Höhe, um davon diesen Mandel-Berg zu formen. Hat man noch Caramel übrig, so taucht man die Spitzen von einem Bisquit-Quast darin, und schwenkt damit den Zucker über den Berg wie feine Fäden.

644. Bisquit-Torte.

Ein Pfund feiner Zucker wird zugleich mit dem Geben und Weißen von 20 Eiern in einem mit 2 Handgriffen versehenen großen Topf mit einem Schnee-Beisen $1\frac{1}{2}$ Stunde immer nach der einen Seite geschlagen, jedoch so, daß bey'm Schlagen auch immer die Masse von unten in die Höhe schlägt, wenn es nun so dicklich wird, daß solches während des Abtriefens von dem Bisquit-Quast sich aufthürmet, dann hält man eine auf Zucker abgeriebene Citrone wie auch den ausgedrückten Saft in Bereitschaft, schlägt nun solchen ein paar Mal in der Masse durch, und gibt zugleich auch 1 Pfund gutes feines Mehl, auch Puder oder Kraft-Mehl dazu, gibt die Masse sogleich in Formen, welche mit Papier, so mit kalter Butter bestrichen war, ausgelegt, und dann erst mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut sind, und läßt sie gleich, in nicht zu heißen Ofen 1 Stunde gar backen. Wenn man die Forme heraus nimmt, stürzt man solche bald um, läßt aber das Papier an dem Kuchen so lange fest sitzen, bis der Kuchen kalt ist, und man denselben anrichten will. Will man eine Bisquit-Mandel-Torte, oder sonst einen Form-Kuchen glaciren, so weiß man ja die Glacé zu machen, welche.

bey der Wiener-Sorte beschrieben stehet, und welche für alle Zucker-Glacé zu Kuchen immer egal bleibt, nämlich Zucker, ein wenig Eyerweiß und Citronen-Saft.

645. Bisquit anderer Art.

Man braucht 1 Pfund feinen Zucker, 18 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. In einem Casserole oder tiefen Napf schlägt man das Gelbe von obigen 18 Eiern nebst dem 1 Pfund Zucker, und rühret es mit einem hölzernen Löffel 1 kleine Stunde, und thut dazu etwas Cardamommen, Muscate, Zimmt und abgeriebene Citronenschale. Unter solcher Zeit setzt man die Formen mit bestrichenen Butterpapier aus, bestreicht sie dann, und streuet sie mit geriebener Semmel aus, so wie man bey allem Backwerk in flachen blechernen Formen zu thun pflegt; dann schlägt man von den 18 Eiern das Weiße zu einem festen Schnee in einen Topf oder Kessel, gibt den in dem Casserole gerührten Zucker und das Gelbe von Eiern dazu, und schlägt es zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde, auch allenfalls auf Kohlen, thut dann das Mehl dazu, und wenn es damit durchgeschlagen, muß man jedes Bisquit sogl ich in Formen geben und backen lassen, sonst möchte sich das Mehl niederlassen, wovon es die sogenannten Schußsohlen erhält.

646. Bisquit à l'Orange.

Man kann von erstgedachten 2 Sorten Bisquit sich eine wählen, welche beyde, wenn es recht befolgt wird, gut gerathen müssen. Im Fall man letzteres wählt, so rühret man unter den Zucker und die gelben Eyer von 3 abgeriebenen Orangen die Schalen und von einer den Saft, schlägt das Weiße zu Schnee, das Mehl dazu, und bäckt es gleich in Formen aus.

647. Bisquit mit bittern Mandeln.

Ein Pfund Zucker, 18 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 2 Loth bittere Mandeln. Die 2 Loth bittere Mandeln

bröset man ab, wenn sie getrocknet, so stößt man selbige ganz fein mit dem Weißen vom Ey, thut solches in einen Napf oder Schüssel, das 1 Pfund Zucker und das selbe von 18 Eiern dazu, und rührt solches 1 Stunde nebst abgeriebener Citronenschale, Zimmt und Muscate durch; dann schlägt man das Weiße zu einem festen Schnee, gibt zuletzt das Mehl dazu, und gleich in mit Papier ausgelegten und bestrichenen Formen langsam gebacken, wenn sie gar und warm umgestürzt sind, läßt man das Papier, bis dieselben kalt sind, daran sitzen.

648. Mandel-Torte oder Mandel-Bisquit.

Ein Pfund Mandeln, 20 Stück Eier, 1 Pfund Zucker und 4 Loth Mehl. Die Mandeln abgerühret, getrocknet und im Mörser oder Reibstein mit 4 oder 6 ganzen Eiern fein gerieben; dann thut man die geriebenen Mandeln in ein großes Behältniß, etwas Zimmt und abgeriebene Citrone dazu, und von allen Eiern, die erst mit geriebenen sowohl, als zurück gebliebenen, in allem 20 Stück, das Gelbe zu den Mandeln, und dann 1 Pfund Zucker und rührt es stark damit durch. Von dem Weißen aber läßt man von 4 Stück Eier zurück, damit in allen 16 ganze Eier und 4 Eyerdotter zu 1 Pfd. Mandeln und 1 Pfund Zucker kommen. Das übrige Weiße schlägt man zu Schnee, rührt die 4 Loth Mehl in die Mandeln, und den Schnee zuletzt dazu, gibt es gleich in mit Papier und Butter besorgte Formen, und läßt es langsam, auch 1 Stunde länger als die Bisquits backen. Wenn solche heraus kommen, läßt man das Papier, bis der Kuchen völlig kalt ist, daran sitzen und candirt es nach Gefallen.

649. Brot-Bisquit.

Man trocknet in dünne Scheiben geschnittenes, schwarzes grobes Brot in einem schwachgeheizten Ofen, stößt solches fein und siebt es durch, damit man $\frac{1}{2}$ Pfd. getrocknetes Brot habe; dann rührt man 1 Pfund feinen

Zucker mit dem Gelben von 18 Eiern in einem Behälter, und gibt von 2 Citronen die abgeriebene Schale, Cardamommen, Nelken, Zimmt und Muskat, zusammen $\frac{1}{4}$ Loth darunter. Das Weiße schlägt man zu einem festen Schnee, gibt das Angerichtete zu diesem Schnee oder den Schnee zum erstern, worin der größte Platz ist, und schlägt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig; dann rührt oder reibt man mit Händen 4 Loth feines Mehl, unter das erstgedachte $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene Brot, streuet es unter die Masse, und gibt es in bestrichene und ausgelegte Formen, läßt es langsam eine Stunde gar backen, und macht es wie schon oft gesagt worden.

650. Brot-Torte mit bittern Mandeln.

Ein Pfund Zucker, 20 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Brot und $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittete sind. Die Mandeln werden abgebrüht, getrocknet und mit 1 ganzen Ey gestossen oder gerieben, in einem Casserole oder Napf mit den 1 Pfund Zucker und dem Gelben von den übrigen 19 Eiern gut gerührt. Nelken, Zimmt und von 2 Citronen die Schale dazu gethan, das Weiße zu Schnee geschlagen, und dann beydes beysammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut geschlagen, zuletzt das $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete Brot unterlaufen gelassen, und wie zuvor gesagt, in Formen gar gebacken.

Brotkuchen mit Vanille schmeckt auch gut. Man schneidet die Vanille 1 Quintl. vor der Hand ganz fein, stößt solche hernach mit ein wenig Zucker fein und melirt sie unter das Brot, oder rührt sie auch mit dem Zucker und den Eiern gleich A fangs durch. Will man die Quantität eines der vorbenannten Bisquits oder Kuchen, welche Art es sey, größer oder kleiner haben, so kann man sich die Hälfte vom Gewicht und Zahl zusehen oder abnehmen, wie man will.

651. Amandes Croquantes oder Mandel-Schmorren.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Mandel, 8 ganze

Eyer, 1 Pfund Zucker, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl; die Mandeln brühet man und trocknet sie rein ab, hackt sie auf einem reinen Tisch mit dem krummen Messer so fein wie geriebene Semmel; zu diesen gehackten Mandeln schüttet man auf eben denselben Tisch von obigem Mehl 2 Pfund, das 1 Pfund Zucker, und auch das 1 Pfund Butter, welche aber ausgewaschen und abgetrocknet seyn muß, von 2 oder 3 Citronen die Schale, Zimmt und Nelken dazu, arbeitet nun diesen Teig unter einander, macht alles von den Händen und Tisch rein ab und zusammen, und läßt den Teig im Keller ein paar Stunden abkühlen, dann rollet man diesen Teig aus, bedient sich des zurückgelassenen $\frac{1}{2}$ Pfund Mehls zum Unterstreuen, rollt aber nur jedesmahl den achten Theil aus, weil sich eine große Portion nicht mit den Händen gut handhaben läßt, sticht mit einem kleinen Ausstecher Figuren daran, und macht mit Formen oder dem Backrade Abzeichen darein, damit diese Kuchen unterschieden bleiben von der Sorte Croquante Nro. 642. Von diesem Backwerk, wie auch von den nachstehenden 7 Sorten zusammengesetzt, bildet man eine Grotte.

652. Englische Zucker = Preßeln.

Ein Pfund Zucker, 12 Eyerdotter, $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, Muskat und Citronenschale; den Zucker und das Mehl schüttet man auf einen reinen Backtisch, schlägt das Gelbe von 12 Eiern, Gewürz und Citrone dazu, und arbeitet den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde mit den Händen tüchtig durch, macht alles rein von Händen und Tisch ab, wickelt den Teig in eine Serviette, und verwahrt solchen im Keller, bis man die Preßeln machen will. Man kann dann solche groß oder klein machen, und gibt ihnen die Façon einer Preßel oder hinlängliches Rund. Wenn sie als ordinaires Backwerk gelten sollen, können solche eine Hand breit groß seyn, sollen solche aber zur Garnitur bey einer Grotte ihren Dienst thun, so ist die Größe eines länglichen Augenbrillen = Glases groß genug.

Ueberhaupt macht man von dieser Teigmasse alle nur gedenkliche Facons mit Hilfe der kleinen Ausstecher, und schneidet sich davon Nägel, welche mit Caramel in und an der Grotte befestigt werden, um anderes Backwerk daran zu hängen, und dergl. mehr.

653. a) Mandel = Häufchen auf Oblaten, weiß.

Ein Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, das Weiße von 4 Eiern, von einer halben Citrone den Saft. Die Mandeln brühet und trocknet man rein ab, schneidet solche vor der Hand in egale Fillets, und läßt sie auf einem Blech in oder auf dem Ofen trocken werden wie Glas. Unter dieser Zeit rührt man 1 Pfund Zucker mit Eyerweiß eine Stunde lang zu Glacé, und gibt nach und nach von einer halben Citrone, auch wohl von einer ganzen den Saft dazu. Die Glacé muß so steif seyn, daß der Rührlöffel darin aufrecht stehen bleibt, und muß in einem porzellanenen oder irdenen Geschirr gerührt werden, dann rührt man die trockenen Mandeln unter diese Glacé, setzt Häufchen wie ein Daumenglied oder Taubeney auf Oblaten, und setzt nur dann erst solche auf Blech im Ofen zum gar backen, wenn der Ofen schon seine Dienste gethan hat; denn wenn solche 4 bis 6 Stunden recht hart trocknen, desto besser werden sie dann.

b) Rothe Mandel = Häufchen.

Will man solche roth haben, so kocht man ein Stück rothen Flor im Wasser, drückt den Saft rein aus, und läßt ihn gänzlich kurz einkochen und eintrocknen, damit auch nichts feuchtes im Casserol bleibt. Wenn man dann die Glacé fertig hat, rührt man solche zu der rothen Couleur, rührt die Mandeln dann ebenfalls darein, setzt sie wie die weißen auf Oblaten, und bäckt sie langsam.

c) Braune Mandel = Häufchen.

Man macht wie die erste und zweyte auf jedes ein Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, nöthiges Eyerweiß,

und ein wenig Citronensaft, dann reibt man ein paar Loth Chocolate fein, rühret solche zuletzt zu der Glacé, rühret die getrockneten Mandeln darein, setzt solche, nicht größer wie Taubeneyer, auf Oblaten, und trocknet solche recht langsam.

d) Blaue Mandel-Häufchen.

Auf 1 Pfund Mandeln nimmt man 1 Pfund feinen Zucker, die Mandeln werden in egale Fillers geschnitten und getrocknet, das eine Pfund Zucker mit dem Weißen von 3 bis 4 Eiern nach und nach gerührt, und etwas Citronensaft dazu; je besser es gerührt wird, desto besser und dicker wird die Glacé, und verträgt alsdann etwas Eyerweiß mehr. Zum Färben bedient man sich blauer Weilschen, welche getrocknet zu Pulver gerieben und darunter genommen werden, oder einen Theelöffel voll blauen Lackmus, es schadet nichts. Die Mandeln werden unter die Glacé gerührt, nicht größer als Taubeneyer aufgesetzt, und wie die erstern langsam getrocknet. Alsdann kann man solche Häufchen noch lange aufbewahren; sie sind besonders gut zu einer Grotte.

654. Mandel-Kränze.

Es ist dieselbe Masse, wie zu den weißen Mandel-Häufchen; man kann ihnen auch solche Couleuren geben, wie vorher beschrieben. Man braucht 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, das Weiße von 3 bis 4 Eiern, und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, dann setzt man den Mandelteig wie Häufchen, etwas größer als die ersten, auf Oblaten, und drehet mit einem Finger ein Loch in die Mitte, welches man nach Gefallen immer erweitern kann, und trocknet sie ebenfalls.

655. Gewürz-Kuchen.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 2 ganze Eier, und 8 Eyerdotter, Muskat, Nelken, Zimmt und Cardamommen zusammen $\frac{1}{2}$ Loth, von 2 Citronen die

Schale. In einem Napf oder jedem andern Gefäß, nur keinem verzinnten, denn das Zinn reißt sich ab durch das Rühren, thut man das eine Pfund Zucker nebst allem Gewürz, die 2 ganzen Eyer und von dem Gelben eines nach dem andern, bis alle 10 Stück Eyer darin sind, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang, und schüttet das $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zugleich hinein. Alsdann wird der Teig auf einem reinen Backtisch, nach Art der englischen Preßeln, mit den Händen ausgeknetet, in Stücken geschnitten, und auf Bleche, welche kalt mit einer Speckschwarte berieben gewesen, bey mittelmäßiger Hitze langsam gar gebacken, und warm abgeschnitten.

656. Zucker-Zwieback.

Ein halb Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 ganze Eyer und das Gelbe von 4 Ethern, abgeriebene Citrone und Zimmt, Zucker und Eyer, werden in einer tiefen Schale mit wenig Zimmt und Citronenschale eine gute halbe Stunde gerührt, dann das Mehl dazu; wenn es mit einem hölzernen Löffel eben durcheinander gerührt ist, so sticht man mit einem silbernen Mundlöffel kleine Klümpchen wie Taubeneyer ab, und setzt solche in einer angemessenen Entfernung, damit sie sich nicht berühren, auf ganze Bogen Papier, bestreuet sie überall mit grob geriebenem Zucker, dann kann man diesen Bogen Papier mit den Zwiebacken an zwey Ecken anfassen, und den daneben gefallen Zucker abschütteln, ohne etwas dabey zu fürchten; dann läßt man auf einem Blech die Zwieback langsam gar backen, und schneidet sie vom Papier herunter, wenn sie etwas abgekühlt sind.

657. Marzipan oder Mandel-Nüsse.

Ein Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl; die abgeschälten und getrockneten Mandeln stößt oder reibt man mit ein wenig Wasser ganz fein, dann thut man sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einen kupfernen Kessel, und läßt auf egalem Kohlfeuer über einen Wind-

ofen oder Cafferoloch die Feuchtigheit unter stetem Nühren aus den Mandeln abrauchen; wenn dies geschehen, thut man alles aus dem Kessel heraus auf einen reinen Backtisch, melirt das zurückgelassene $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl unter einander, und bedient sich dessen zum Unterstreuen. Man rollt alsdann diesen Mandelteig wie einen Pasteten-Wasserteig so dünne aus, als nöthig ist, schneidet sich viereckigte Stücke aus, drückt diese in kupfernen oder hölzernen Nußformen ab, und trocknet sie auf Papier und Blech in einem ganz schwachen Ofen. Wenn man dann Gebrauch davon machen will, so füllt man Eingemachtes darein, setzt solche mit Caramel zusammen, garnirt damit Backwerk und Brotten, oder gibt auch Assietten damit zu Tische.

658. Caramel oder Gersten-Zucker.

Der Caramel hat weiter kein bestimmtes Maß, man kann auf den Zucker viel, auch wenig Wasser gießen, beides wird am Ende zurecht kommen. Man setzt 1 Pfund Zucker in einer kupfernen Caramelpfanne mit so viel Wasser zum Feuer, daß der Zucker hinlänglich schmelzen kann, und schäumt solchen gut aus. Anfangs und während derselbe einkocht, oder vielmehr das Wasser abraucht, kann man demselben viel Feuer anvertrauen, läßt sich aber her Caramel schon hören, so muß man mit einem nassen ausgedrückten Schwamme inwendig die Pfanne öfters aus- und abwischen, damit sich kein Brand ansetzt, wodurch der Caramel Schaden leidet. Hält man den Caramel für gut, so muß man denselben probiren, indem man einigemahl einen Löffelstiel erst im Wasser naß macht, in den Caramel hinein tunkt, und eben so geschwind in ein Gefäß mit Wasser, welches man die Zeit neben sich stehen gehabt, hinein taucht, und es mit den Händen abmachtet; bricht der Zucker kurz ab, wie Fensterglas, so ist derselbe gerächt, biegt er sich aber nach, so läßt man solchen so lange noch kochen, bis derselbe gedachte Probe aushält. Mit diesem Caramel setzt

man alle künstlich gemachte Backwerke zusammen von Nro. 642 an. Von den Backereyen von Nro. 651 bis 658 läßt sich die beste Grotte formiren, welche in Nro. 660 beschrieben werden soll.

659. Gelbe Wurzeln von Mandeln und Zucker.

Man reibt 5 Loth trockene Mandeln auf einem kleinen Muskat-Reibeisen, thut 7 Loth Zucker dazu, und rührt es mit 12 Eyerdottern in einem Casserole auf dem Feuer ab. Wenn diese gelbe Masse kalt ist, so drehet und formt man kleine Wurzeln davon, und trocknet solche, dann kocht man aparte etwas rothen Flor, drückt ihn aus, und läßt das rothe Wasser bis zum Saft kurz einkochen, melirt darein grob gestossenen Zucker, und läßt solchen im Ofen trocken werden, wie groben Streuzucker. Hierin wendet man dann die erstgemachten Wurzeln, bevor sie ganz trocken sind, um, bestreuet sie oben, wo das Kraut eigentlich sitzt, mit grobem weißen Zucker oder Zuckerkant, und läßt sie dann vollends ganz hart werden. Die Rübchen braucht man zur Garnirung einer Grotte.

660. Grotte von Mandel-Häufchen mit Verzierungen.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Amande Croquantes Nro. 651 bildet man sich den Boden der Grotte auf einer Schüssel, und von 1 Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit Eyerweiß angestossen baut man das Gestell dazu in die Höhe. Nun macht man 4 Couleuren Mandelhäufchen Nro. 653, $\frac{1}{2}$ Pfund englische Pregeln, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandelkränze, $\frac{1}{2}$ Pfund Gewürzkuchen, $\frac{1}{2}$ Pf. Zuckerwieback, $\frac{1}{2}$ Pf. Marcipan-Nüsse und Zucker-Wurzeln, und setzt dieß alles mit 1 Pfund Caramel um, und auf dem Gerippe zusammen, macht auch Häckchen von Caramel, und hängt Backwerk daran. Zur Unterlage kann man auch eine Wiener Torte oder Stangenkuchen nehmen, indem man das Gestell mit Caramel darauf befestigt. — Alle

Bäckwerke von Nro. 651—660 lassen sich zur Grotte anwenden, und mit Geschmack aufgepuzt, wird sie überall Beyfall finden.

661. Torte von Buttermteig mit frischen oder eingemachten Früchten.

Auf 1 Pfund Butter rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, das Gelbe von 2 Eiern und 2 höchstens 3 Oeieraffen voll Wasser. Man stößt den Teig an, wie Nro. 237 schon gelehrt worden, und wenn der Teig zum dritten Male ausgerollt ist, macht man davon seine Torte, legt das Eingemachte hinein, und bandelirt solche Torte, legt einen Rand oder Band von 2 Finger breit herum, bestreicht dieselbe mit Eiern, und bäckt solche gar. Nimmt man aber frische Früchte, es seyen was für Früchte es wollen, so kocht man solche en Compôte mit Zucker, Wein und Wasser, läßt sie auf einem Sieb ablaufen, kocht die Soß kurz ein, melirt die Früchte mit der eingekochten Liquide, und macht davon die Torten; die Tortelets auf dieselbe Weise. Zu den Tortelets bedient man sich blecherner Ausstecher, den untersten Boden bestreicht man, in den obersten sticht man in der Mitte mit einem kleinern Ausstecher eine Oeffnung, bandelirt sie mit 2 oder 3 geschnittenen Teigriemen, deckt sie mit dem Rand umher zu, bestreicht sie mit Eiern, und bäckt sie gar.

662. Butter-Torte mit Mandel- Crème.

Wenn man einen fertigen Buttermteig hat, so macht man die Torte, schneidet einen Boden aus, und belegt solchen mit einem guten Rand, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und in allen 12 Eiern, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, Zimmt und Citrone gehörig ab. Hierauf wird es in den Teig, es sey Torte oder Tortelets, eingefüllt, bandelirt und gar gebacken. Auch kann man die Mandeln à l'Orange geben, entweder 1 oder 2 frische Orangen abreiben, und

unter die Mandeln mischen, oder trockene candirte Orangen fein hacken und darunter nehmen.

663. Torte von Reis und Rindermark.

Der Buttermteig wird, wie Nro. 237 und schon öfters gesagt, verfertigt, und der Unterboden mit einem guten Diand versehen, $\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird blanchirt, dann mit einer Kanne Milch ausquellen gelassen, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter zu Sahne mit dem Gelben von 8 Eiern gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund gehackter Nieren-Falg und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale, das Weiße zu Schnee geschlagen, alles unter einander gerührt, in den Teig gegeben, bandelirt, bestrichen und gar gebacken.

664. Crème-Torte oder Tortelets.

Den Buttermteig macht man, wie auch die Torte oder Tortelets so weit fertig, bis der Crème eingefüllt wird, welchen man bereitet, wie nachstehet. Man läßt eine Kanne Rahm und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker aufkochen, schlägt von 8 Eiern das Weiße zu Schnee, und kocht den Schnee in gedachten Rahm, ziehet ihn auf ein Sieb, damit er ablaufe, und wenn der Schnee aller gekocht ist, so läßt man den Rahm ganz kurz einkochen, bis auf etwa eine Kaffeeshale voll, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln reibt man dann ganz fein, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter darunter, den auf dem Haarsieb befindlichen Schnee, wie auch das Gelbe von 8 Stück Eiern, den eingekochten Rahm nebst Zimmt und Citronenschale dazu, und wenn alles beisammen ist, thut man es in die Torte oder Tortelets, und bäckt sie gar, bandelirt wird selbige nicht.

665. Torte à la Crème d'Orange.

Man macht den Buttermteig und Torte fertig, wie Nro. 237 und öfters gesagt ist. Unter dieser Zeit macht man den Crème, und richtet sich immer nach dem, was benöthigt ist. Alle vorherbeschriebene Torten sind immer auf 1 Pfund Butter bereqnet, soll also ein dergleichen

Ruchen größer eingerichtet werden, muß man von allen so wohl von der Sorte als auch von dem einzufüllenden nur ein Viertel oder halb so viel mehr nehmen; dann läßt man $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zusammen in einem Casserole aufkochen, schüttet auf ein Mahl $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl hinein, und rührt es etliche Minuten durch einander, so wird es wie ein abgebrannter Sprigteig werden. Diesen Teig läßt man etwas abkühlen, gießt nach und nach ein paar Theetassen voll Milch dazu, und rührt den Teig damit glatt, schlägt das Gelbe von 8 Eiern hinzu und das Weiße zu einem guten Schnee dazu. Diese Crème-Masse läßt sich auf vielerley Weise verändern, wodurch sodann eine solche Sorte à la Crème allemahl einen andern Nahmen erhält. Da die jetzige à l'Orange seyn soll, so reibt man 2 Orangen ab, und nimmt auch den Saft mit dazu. Zu einer andern nimmt man Orangen-Blüthe, zur dritten Citronat, zur vierten bittere Mandeln 2 Loth, zur fünften von eingemachten Früchten aller Art u. s. w. Der Crème ist immer das Fundament, die benannten Ingredienzien geben der Sorte nur die Benennung.

666. Sorte à la Crème von Chocolate.

Man macht es genau nach der obersten Beschreibung mit dem Crème, reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolate fein auf dem Reibeisen, und rührt solche unter den Crème, gestoßenen Zimmt, und abgeriebene Citrone kann man unter allen Crème nehmen.

667. Marks-Sorte à la Crème.

Die Sorte so wohl als der Crème wird nach obiger Beschreibung Nro. 665 fertig gemacht. Zuletzt hackt man $\frac{1}{4}$ Pfund Rindermark so fein wie geriebene Semmel, rührt es unter den Crème, gibt es in die Sorte, und bäckt solche gar. Hat man noch Teig übrig, so kann man bey obigen Dreyen die mit einem Backrade gemachten Vänder bandeliren.

668. Pfannkuchen oder Kräpfchen mit Eingemachten.

Die eingemachten Früchte muß man vorhero fertig haben. Alsdann macht man einen guten Hefenteig wie bey den Dampfnudeln Nro. 436. Man bestimmt dazu 2 Pfund Mehl, schüttet diese in ein Casserole, schlägt 2 ganze und das Gelbe von 6 Ehern dazu, 4 Loth Zucker, abgeriebene Citrone, Zimmt und Muskat ½ Pfd., abgeklärte Butter, 2 oder 3 Löffel gute Hefen und ½ Kanne lau warme Milch, schlägt mit einem Holz-Löffel diesen Teig eine gute ½ Stunde tüchtig durch, macht dann den Teig von dem Rand des Casserols und Löffels mit Hülfe etwas Mehls ab, deckt den Teig zu, und läßt ihn in dem Casserole an einem warmen Ort aufgehen. Wenn solches geschehen, schüttet man den Teig auf einen reinen Backtisch, und rollet solchen mit Hülfe frischen Mehls, jedoch nicht zu dünne aus, gibt von dem Eingemachten einen halben Löffel voll hinein, das heißt, neben einander, schlägt den Teig darüber, und drückt mit den Fingern den Teig um das Eingelegt herum fest an einander, schneidet mit dem Backrade die Kräpfchen ab, legt solche auf eine mit Mehl bestreute Serviette, und läßt sie wieder aufgehen; dann bäckt man die Pfannkuchen in heißer abgeklärter Butter oder Schmalz aus, wobey man aber während des Backens das Casserole fleißig schütteln muß, damit sie auf beyden Seiten zugleich backen; dann legt man solche auf Papier, und bey'm Anrichten bestreut man sie mit Zucker. Diese Kräpfchen macht man mit allen möglichen Früchten. Das fest zusammen drücken ist hier das Nothwendigste, sonst kocht das Eingemachte aus und verdirbt die Backbutter.

669. Wiener = Kräpfeln.

Man schüttet auf einen Backtisch 2 Pfund Mehl, das Gelbe von 8 Ehern, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muskat, stößt diesen Teig mit ½ Kanne Milch an, und arbeitet

denselben mit den Händen gut durch, wie einen Butterteig; dann macht man alles von Händen und Tisch rein zusammen, streut Mehl unten und oben, schlägt ihn 3 Mal zusammen wie einen Tortenteig, und rollt ihn eines halben Fingers dick aus. Hierzu muß man ein blechernes Modell haben 6 Zoll hoch, unten 2 Zoll und oben $2\frac{1}{2}$ Zoll weit, oben ist ein eiserner Stiel 1 Fuß lang daran befestigt, an welchem dicht an der Form oben ein langes Band angebunden ist. Man schneidet sodann den Teig in Stücke; und wickelt um das Modell den Teig herum, bewickelt denselben mit dem an dem Modell befindlichen Bande 3 bis 4 Mal und bedient sich zum Ausbacken eines ordinären Topfs, welcher nur halb voll heißer Backbutter seyn darf, und bäckt so eines nach dem andern darin gar. Wenn der Teig erst hart gebacken ist, kann man das Band loswickeln und die Kräpfeln vollends gar backen. Wenn das Modell, wie wohl zu verstehen ist, wie ein Trichter inwendig hohl und erst ein Mal heiß geworden ist, so geht es geschwinde mit dem Ausbacken. Man legt solche dann auf Papier, und bey'm Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

670. Bayreuther Kräpfeln.

Unter dem oben beschriebenen Teig arbeitet man $\frac{1}{2}$ Pfund ganz fein geriebene Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn können, schneidet den Teig in eben solche Stücke, wickelt sie um das Modell, und bäckt sie im Topf mit Butter oder Schmalz gar. Bey'm Anrichten werden sie gut mit Zucker und Zimmt bestreut.

671 Florentiner Tortelets à l'Orange.

Im Winter macht man den Teig von Butierteig, wie die Patés d'amour Nro. 640, jedoch den Teig ganz dünne ausgerollt, weil die Masse feucht ist, die darin gebacken werd. Ist es aber in heißen Tagen,

so macht man einen mürben Teig, wie No. 224 bey den Grisetten beschrieben ist, und ist es besser, daß man solche in blecherne Formen oder Pfännchen rangirt. Zu dem Florentiner Teig nimmt man dickgewordene Milch, und schüttet solche auf eine, auf den 4 Füßen eines Schemels gebundene Serviette. Wenn dann die dicke Milch rein abgelaufen ist, rührt man nach Proportion des Quantum, z. B. zu einer $\frac{1}{2}$ Kanne dicken Milch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne mit dem Gelben von 6 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. candirte Orangenschalen fein gehackt; nimmt man frische Orangen, so muß man 4 Loth Zucker mehr in die Masse nehmen, etwas Zimmt und Muscate, gießt Alles zusammen, zuletzt das Weiße zu Schnee, und nur davon die Hälfte in die Masse; füllt es dann in die Pfännchen, solche mögen nun von Butter- oder mürben Teig seyn, und läßt es langsam gar backen. Die Florentiner macht man zur Veränderung auch ein anderes Mahl mit Korinthen, das dritte Mahl mit Pistazien, das vierte Mahl mit bittern Mandeln oder bittern Macronen u. s. w.

672. Sister-Kuchen oder Kugellopf.

Ein Pfund Butter abgeklärt, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 20 Stück Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Die abgeklärte Butter rührt man zu Sahne, und schlägt nach und nach 20 Stück ganze Eier darein, zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, etwas Muskatenuß und Zimmt, wie auch 3 gute Löffel voll Hefen, rühret den Teig noch eine halbe Stunde tüchtig um, setzet die Formen mit gut mit Butter bestrichenem Papier aus, auch mit Semmel ausgestreut an einem warmen Ort aufgehen lassen und in mittelmäßig heißen Ofen gar gebacken.

673. Sister-Kuchen mit Mandeln.

Wenn, wie zuvor gesagt, 1 Pfund abgeklärte Butter mit 20 Eiern zu Sahne gerührt ist, so reibt man

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, worunter 2 Loth bittere seyn können, ganz fein, thut sie unter die zu Sahne gerührten Eyer, dann Zucker, Mehl, Hefen und Gewürz dazu, läßt es wie oben gesagt, in gut bestrichenen und ausgefesten Formen gehen, und dann 1 Stunde gar gebacken. Zur Veränderung wäscht man $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen aus, und wenn solche abgetrocknet sind, rührt man sie mit in die Kuchenmasse, und läßt es, wie vorhin gesagt, in Formen raschen und backen.

674. Napf = Kuchen.

Man braucht dazu 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, 12 Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Pfd. Mehl, etwas Gewürz und etwas Hefen. Hiervon hebt man sich $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zum Aufmachen und Unterstreuen auf. Die übrigen $2\frac{1}{2}$ Pfund schüttet man in ein Casserol, schlägt die 12 Stück Eyer dazu, gibt den Zucker, die Hefen, Muscate, Zimmt und Nelken dazu, und rührt es mit der Milch an. Unterdessen läßt man die Butter klar kochen und abkühlen. Wenn der Teig tüchtig geschlagen ist, daß selbiger schon anfängt sich zu erheben, gießt man die Butter dazu, jedoch nur nicht heiß, und arbeitet den Teig so tüchtig durch, bis die Butter ganz verschwunden ist. Wer da will, kann $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln und Rosinen auch darunter nehmen. Das Casserol mit dem Teig läßt man zugedeckt an einem warmen Ort raschen, und füllt den Teig in eine bestrichene Form, welche mit Semmel ausgestrichen seyn kann. Diese macht man halb voll, und läßt sie raschen, bis die Form meist voll ist; dann $1\frac{1}{2}$ Stunde gar backen gelassen.

675. Butter = Flechten.

Nach obigem Ansatz stößt man 1 Portion Teig an, und läßt ihn in dem Casserol aufraschen; dann schlägt man denselben auf den Backtisch, wälgt mit den Händen ein Stück von gedachtem Teig lang aus, und schneidet Stücke in Größe einer welschen Nuß groß. Sol-

her 3 Stücken wälget man eine Spanne lang und eines Fingers dick, flechtet immer aus 3 Strängen solches Teiges eine Flechte, rangirt diese Flechten neben einander auf ein reines Blech, läßt sie aufgehen oder raschen, und bestreicht solche, ehe sie in den Ofen zum Backen geschoben werden, mit Ey und geschmolzener Butter; wenn sie gar sind, werden sie beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann auch Korinthn und fein geschnittenen Citronat mit darein nehmen.

676. Butter = Pregel'n.

Dies ist eben derselbe Teig von 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 12 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, Berme oder Hefen, Muskat, Zimmt, Citronat und Citronenschale. Wenn der Teig erstlich in dem Casserole gerascht hat, so wird er dann auf dem Tisch aufgewirkt und Pregel'n davon gemacht, die obere Seite von den Pregel'n auf einen Bogen Papier in groben Zucker gedrückt, und dann aufs Blech gelegt, damit die bezuckerte Seite oben kömmt, raschen gelassen und gar gebacken in Zeit von $\frac{1}{2}$ Stunde.

677. Englische Pregel'n.

Man braucht 1 Pfd. Butter, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Gewürz und $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm. Die Butter wäscht man rein aus, und läßt solche mit $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker eine Weile kochen, damit sich der Rahm in etwas verringere und die wässrigen Theile verfliegen. Wenn es etwas abgekühlt ist, so schüttet man 2 Pfd. Mehl hinzu, arbeitet es durch, gibt zugleich auch 3 gute Löffel voll Hefen, $\frac{1}{2}$ Muskatennuß daran, und arbeitet es so lange, bis nichts mehr an dem Casserole sitzen bleibt; dann macht man es auf einen reinen Backtisch, wälget es länglich aus, und von einem Stück, gleich einer großen welschen Nuß, macht man lange Striemen, schlägt beyde Enden, das eine nach links, das andere nach rechts der Mitte zu, und formirt

eine wie bey dem Geschirr längliche ovale Schnalle, durch Hülfe des zurückgelassenen $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, rangirt sie ganz dünn mit zer Schlagenen Eyern, und bäckt sie dann gar.

678. Salilame oder spanischer Kuchen.

Man braucht dazu $2\frac{1}{2}$ Pfund recht feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, 2 Eyer, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, Muskat und etwas Hefen.

Man schüttet 2 Pfund Mehl auf einen reinen Backtisch, in dessen Mitte man 4 Loth Zucker, 2 Eyer, Muskat und 3 Löffel voll gute Hefen thut, und mit $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm auf dem Tisch mit den Händen anklopft, bis solcher recht locker und zart wird; dann macht man alles von Händen und Tisch mit Hülfe des $\frac{1}{2}$ Pfund zurückgelassenen Mehls zusammen ab, würkt es auf, legt es mit einer Serviette in ein Casserol, und läßt es raschen. Wenn solches geschehen ist, würkt man es wiederum auf, und macht einen flachen, nur 2 Finger hohen Kuchen davon, lang oder rund, wie man solchen serviren will, läßt denselben wieder aufraschen, und bäckt ihn gar. Sodann raspelt man solchen Kuchen völlig ab, sondert mit einem langen und scharfen Messer das Obertheil davon ab; $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, welche ganz frisch seyn muß, streicht man nun auf beyde Seiten des Kuchens, deckt solchen wieder zusammen, und setzt diesen nun fertigen spanischen Kuchen wiederum in einen temperirten Ofen, damit die eingestrichene Butter völlig durchziehe, und dann wird derselbe ohne alles weitere Hinzuthun angerichtet.

679. Ausgebackene Zucker-Rosen oder Zimmt-Rosen.

Ein halb Pfund Butter, 2 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 Eyerdotter, ein wenig Zimmt und Citrone stößt man mit den Händen und mit etwas Milch zu einem mürben Teig an, macht alles von Händen und Tisch rein ab, und rollt diesen Teig ganz dünne aus, sticht

mit einem blechernen Krausen Ausstecher diesen Teig aus, jedoch mit viererley Modellen, wovon eines immer dem andern an Größe folgt; dann macht man einen Finger mit Eherdotter ein wenig naß, berührt die Mitte des größten Teig-Bodens, legt ein trockenes, welches etwas kleiner ist, darauf, und drückt es feste an das unterste an, beneßt das zweyte wieder mit Ey, und so continuirt man, bis 4 oder 3 Stück über einander liegen; dann kann man diesen zusammengelegten Blättern noch einen guten Druck geben, und solche in einem Casserol mit heißer abgeklärter Butter, unter stetem Schütteln ausbacken. Beim Anrichten werden sie gut mit Zimmt und Zucker bestreut.

NB. $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird zum Teig und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zum Nachstreuen gerechnet.

680. Waffeln.

Ein Pfund Butter abgeklärt wird mit 18 Eherdottern zu Sahne gerührt, 1 Muskatenuß und eben so viel Zucker, mehr aber nicht, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, das Weiße zu Schnee, 3 gute Löffel voll Hefen und zuletzt $\frac{1}{2}$ Kanne guter Rahm dazu gethan, alles gut durch einander gerührt, und wenn solcher Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gestanden hat, und zuweilen eben durch einander gerührt ist, mag man ihn im heißgemachten Waffel-Eisen, welches anfangs mit Speck bestrichen sein muß, ausbacken, mit Zucker und Zimmt bestreuen und warm speisen lassen.

681. Waffeln anderer Art.

Man kläre mehr als 1 Pfd. Butter ab, und messe dann folgende Quantitäten ab. Ein Bierglas voll abgeklärte Butter, 1 Bierglas voll ausgeschlagene Eyer, 1 Bierglas voll Rahm, und 1 Glas voll eingedrückten Mehl, alles dieses schütte man in einen Topf, rührt es gut durch einander, damit es nicht klümpericht werde, gebe 1 Muskatennuß, eben so viel groß fein gestoßenen

Zucker und 3 gute Löffel voll Hefen dazu, lasse den Topf zugedeckt an einem warmen Ort, oder auch im warmen Bette stehen, und wenn man auch die Waffeln des Morgens einrührt und Abends erst aufbäckt, so ist es sehr gut, wenn solche recht langsam aufräsen; dann wird der Teig wie zuvor in mit Speck gestrichenen heißen Eisen gebacken und bey'm Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut.

682. Sprütz = Gebackenes.

Man läßt $\frac{3}{4}$ Kanne Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 1 Loth Zucker in einem Casserole aufkochen, schüttet mit einem Mahle 2 Pfd. Mehl darein, rührt es sowohl vom Boden als auch von den Seiten des Casserols mit einem guten Holzlöffel ab, und continuirt damit auf egalem gelinden Feuer eine ganze Weile. Sollte der Teig nicht recht steif seyn, so schlägt man den Teig heraus aus dem Casserol, bestreut dessen Boden mit noch etwas Mehl, thut den Teig wieder hinein und aufs Feuer; dann läßt man den Teig etwas abkühlen, und verarbeitet dann mit den Händen nach und nach 14 ganze Eyer und 6 Egerdotttern darein. Auch kann solcher Teig in einem Mörtel oder Reibstein gerieben werden; dann thut man etwas davon in eine Sprütze mit einem Stern, sprüht ihn durch, und bäckt nicht zuviel auf ein Mahl in heißer Butter aus, sondern läßt sich Zeit, schüttelt aber das Casserol, damit der Teig allenthalben zugleich bäckt. Das Schütteln des Casserols bewirkt auch, daß das Backwerk kein Fett an sich zieht. Wenn der Fall sich einstellt, daß ein solches Backfett oder Backbutter in die Höhe steigt, so muß man es nur dreist dem Feuer anvertrauen, dazu mit dem Schaumlöffel auf der obern Fläche des Casserol rühren, so läßt solches Steigen nach. Bey'm Anrichten streut man Zucker und Zimmt über das Gebäck.

683. Sprütz = Gebackenes auf eine andre Art.

Ein Pfund ausgewaschene Butter setzt man in ei-

nem Casserol mit $\frac{3}{4}$ Kanne Milch, etwas abgeriebener Citronenschale und so viel Zucker als ein Taubeney oder Muskatennuß groß aufs Feuer, läßt es aufkochen und schüttet 1 Pfund Mehl darein, rührt es auf dem Feuer etwa 5 Minuten lang, und läßt es abkühlen. Sodann schlägt man nach und nach 16 ganze Eyer hinein, und rührt solche noch immer mit demselben Löffel, bis die 16 Eyer alle hinein sind, alsdann füllt man diesen Teig in eine mit einem Stern versehene Sprüze, sprüzet den Teig auf ein ganz trockenes Blech, und bäckt ihn im nicht zu heißen Ofen. Man kann dieß Sprüz-Gebäck auch auf nachstehende Art glaciren: Wenn der Teig aufgesprüzt ist, mehrentheils in runder Fagon, so bestreut oder bewirft man mit grob geriebenem Zucker den gesprüzten Teig, und klopft mit einer Mörtserkeule oder Sprüzenholz auf den Boden des Blechs, so wird von der Erschütterung der daneben gefallene Zucker in die Höhe springen und auf den Teig fallen, und wenn mit diesem Verfahren eine kurze Zeit continuirt wird, so wird nicht ein Körnchen verloren gehen. Wenn dieser Teig dann gebacken ist, so siehet er aus, wie mit Zucker candirt, und sobald es mit dem Blech aus dem Ofen kommt, muß man es gleich abschneiden.

684. Petit choux mit Sahne oder Rahm = Schnee gefüllt.

Ein halb Pfund Butter und 1 Pfund Wasser läßt man aufkochen, und schüttet $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl darein, brennt es, wie den obigen Teig ab, und wenn es abgekühlt ist, schlägt man das Gelbe von 8 Ethern darein, abgeriebene Citronenschale und Muskat, das Weiße zu Schnee geschlagen und alles unter die Masse gerührt; dann wird es auf ein trockenes Blech, so groß wie Taubeneyer, aufgesetzt und gleich gebacken, jedoch gelinde; wenn solche Petit choux gar sind, schneidet man sie oben auf, und füllet einen geschlagenen Schnee Rahm darein. Man schlägt $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm recht tüchtig, füllt

solchen auf ein Sieb, dann wird derselbe verflüßt, und in die Petit choux beym Anrichten gefüllt. Man kann auch unter den Schnee Erdbeeren oder eingemachte Früchte nehmen.

685. Gebackene Tarrons.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 16 Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Kanne Milch. Die ausgewaschene Butter läßt man mit der $\frac{1}{2}$ Kanne Milch aufkochen, gibt zugleich etwas ausgewaschene Zitronenschale und wie ein Laubeney Zucker dazu, das 1 Pfund Mehl darein, dann abgebrannt, und wenn es abgekühlt ist, nach und nach die 16 Eyer alle ganz darein; dann macht man diesen Teig in einer Sprütze, worin vorne, anstatt eines Sterns, ein Wurstrohr eingelegt ist, und sprühet den Teig egal in runde Ringeln heraus, bäckt sie gelinde gar, und gibt beym Anrichten den anfangs bemerkten Zucker darüber.

686. Pouplain.

Man läßt 1 Pfund ausgewaschene Butter, $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muskat in einem Casserol aufkochen, und brennt darin 1 Pfund Mehl ab. Wenn es aber abgekühlt ist, so schlägt man nach und nach 18 Eyer alle ganz hinein, und arbeitet es gut unter einander; dann setzt man ein Mittel-Casserole mit kalt bestrichenem Butterpapier aus, und thut den Teig hinein. Das Casserol braucht nur halb voll zu seyn. Man läßt solches Casserol wohl 2 Stunden in stärkerer Hitze, als beyden vorherbeschriebenen, backen; dann nimmt man das Casserol, schneidet auf den Rand desselben das herausgestiegene Backwerk ab, so daß es aber nicht zerbricht. Mit einem Löffel hohlet man den weichen Teig, welcher sich in der Mitte befindet, heraus, und dann erst stürzt man sich den hohlen Kuchen auf die Hand, bestreicht beyde Theile hinlänglich mit Himbeeren-Gelle, bepudert es stark mit Zucker,

und läßt beyde Theile im Ofen noch nach trocknen; den herausgenommenen ähnlichen Teig reibt man in einem Reibe-
stein oder Mörtel, schlägt noch das Gelbe von 4 Eyern, das
Weiße zu Schnee dazu, und setzt es aufs Blech wie Pe-
tit choux, so hat man davon eine Garnitur zu den er-
sten Pouplain. Beym Anrichten setzt man die beyden
hohlen Theile auf einander, und garnirt sie mit dem
Kleinern.

687. Schnee = Bälle mit Mandeln.

Man brennt einen Sprüz = Teig ab von $\frac{1}{2}$ Kanne
Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Loth Zucker; wenn solches
kocht, so brennt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit ein Mahl
darin ab, und wenn es noch mehr Mehl vertragen kann,
so streuet man noch $\frac{1}{2}$ Pfund nach, stößt dann $\frac{1}{2}$ Pfund
Mandeln, unter welchen 1 Loth bittere seyn können, mit
3 oder 4 ganzen Eyern recht fein, thut solche zu den
abgebrannten Sprüz = Teig, schlägt noch 12 Stück ganze
Eyer und 4 Eyerdotter nach und nach hinein, arbeitet
es mit reinen Händen recht gut durch, sticht es mit ei-
nem Löffel in heiße Butter, und läßt es unter beständi-
gem Schütteln gar backen. Bis zum Anrichten muß man
es auf Papier liegen lassen, dann gut mit Zucker bestreuen.

688. Sprüz = Gebackenes.

Man legt auf einen reinen Tisch $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl,
schlägt darein 6 ganze Eyer, 2 Loth Zucker, 4 Loth
Butter, Muskatblume, Citronenschale und rührt mit
einem Messer diesen Teig eben so, als wollte man Nu-
delteig machen. Wenn solcher nicht zu feste ist, so rollt
man ein Stück davon dünne aus, schneidet mit einem
Backrade Flecken, dann in deren Mitte zwey Schlitzen,
durch diese Schlitze sticht man jede Ecke des Teigs, eins
links, das andere rechts, und so continuirt man mit
dem Teig, bis solcher aller auf diese Art bestellt ist;
dann bäckt man es in heißer Backbutter aus, jedoch nicht
so viel mit einem Mahle. Man gießt auch einen Löffel

voll Franzbranntwein anfangs in den Teig; dieß glaubt man, soll dem Fette widerstehen. Beym Ausbacken rollt, rüttelt und schüttelt man das Casserol, und bestreut das Gebäck beym Anrichten gut mit Zucker.

689. Ausgebackene Glieder = Blüthen.

Man macht eine gute weiße Bier-Claire nach No. 81, oder man thut in ein Casserol oder tiefen Napf 1 Pfund Mehl, schlägt in solches Mehl, 2 ganze Eyer und 4 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Löffel voll Sesfen, Muskate und abgeriebene Citronenschale, und rührt den Teig mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Kanne weißem Bier so dick an, daß es so eben aus dem Löffel sich gießt, stellt es an einen warmen Ort, und wenn es aufgehet, schüttelt man den Staub von den Glieder-Blüthen ab, tunkt solche bis an den Stiel in solche Claire, und bäckt sie in heißer Butter aus. Beym Anrichten gut mit Zucker und Zimmt bestreut.

690. Bignets = Bavous.

Zu diesem Backwerk hat man ein Eisen, welches 2 Finger hoch und in der Munde eines ordinären Bierglases ist. Es ist ein krauses Modell von Eisen, und an einen eisernen Stiel mit Handgriffen angeschraubt. Man macht dieses Bignet-Bavous-Eisen in der heißen Backbutter heiß, tunkt solches in die nachstehende Claire, so hängt sich gleich so viel, als zu einem jeden Kuchen oder Benje gehört, an das Eisen; dann hält man dasselbe mit der angesetzten Masse wieder in den heißen Schmalz oder Backbutter, und läßt es backen. Man macht es vom Eisen mit einer Spicknadel oder Messer los, und continuirt damit, so daß man 6 bis 8 zugleich backen kann. Wenn sie Couleur haben, zieht man sie mit einem Schaumlöffel auf Papier, und bestreut sie beym Anrichten mit Zucker und Zimmt. Zu dieser Claire nimmt man 1 Pfd. Mehl, dieß rührt man mit $\frac{1}{4}$ Kanne Milch glatt, thut von 2 abgeriebenen Citronen die Schalen dazu, und

nicht mehr Zucker als ein Loth, Muskatensblume und Zimmt, dann 16 ganze Eyer und noch $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, also in allen $\frac{1}{2}$ Kanne Milch. Man rührt immer oder doch sehr oft den Teig, und besonders wenn man ausbacken will, sonst setzt sich das Mehl zu Boden, und die Bignets werden ungleich.

691. Bignets von Aepfeln.

Die Claire rührt man nach der No. 31 oder nach der Beschreibung von No. 689 an. Unter der Zeit, daß die Claire aufgeht oder rascht, besorgt man die Aepfel, welche man mit einem Aepfelstecher oder Spritzenrohr oder auch schmalen Messer erstlich aushöhlet, hernach abhället, in egale Scheiben schneidet, und mit etwas feinem Zucker und Zimmt einmarinirt. Wenn nun die Claire gut gerascht, macht man die Ausbackbutter heiß und gießt davon einen Mundlöffel voll in die Claire, wendet die Aepfelscheiben darin um, legt solche mit einem hölzernen Speiler oder Spießnadel in das Back-Casserol, so viel neben einander liegen mögen, schüttelt das Casserol, damit das heiße Backfett unten und oben zugleich die Aepfelscheiben berührt, und wenn solche auf beyden Seiten egal gelbbraun gebacken sind, legt man dieselben auf Papier, bestreut sie mit Zucker und glacirt die Bignets mit einer glühenden Schaufel, und läßt solche an einem warmen Orte bis zum Anrichten auf dem Blech und Papier stehen.

692. Bignets von Catharinen-Pflaumen.

Ungefähr 1 Pfund Catharinen oder andere ausgesuchte große Pflaumen wäscht man und kocht solche en Compôte mit etwas Zucker, Zimmt, Citronenschale und 1 Glas Wein, jedoch ganz kurz von Coß, bis solche weich sind, daß man die Steine heraus nehmen kann, welches man dann auch thut. Unter solcher Zeit hat man eine Claire, wie die obigen bey den Aepfeln, angerührt. Wenn solche gut ist, und man ausbacken will,

so steckt man anstatt des Pflaumen-Steins eine gebratene Mandel in jede Pflaume, ziehet mit einem Spießler solche Pflaumen durch die Claire, und bäckt sie in heißer Butter aus.

693. Bignets in Oblaten von allen Sorten Früchten.

Man besorgt eine Claire, welche No. 689 schon beschrieben steht. Alsdann schneidet man die Oblaten-Vogen in egale Größe, damit immer 2 Stück gut auf einander passen. Hat man keine eingemachten Früchte und man nimmt frische, so kocht man selbige en Compôte mit Zucker, Citrone und Gewürz von ganz kurzer Soß; im Fall die Art Früchte oder Obst viel Soß geben, gießt man es auf ein Sieb, läßt die Soß ablaufen, und kocht selbige bis zum dicken Syrup oder Liguide ein, und melirt dann wieder die Früchte damit, füllt von gedachten Früchten etwas zwischen zwey Blätter Oblate, tunkt die 4 äußern Kanten derselben einen Finger breit in die Claire, drückt die Kanten gut zusammen, und bäckt solche in heißer Butter aus. Man kann solche Bignets glaciren oder auch beyhm Anrichten nur mit Zucker bestreuen.

694. Englische-Tortelets mit Eingemachtem.

Auf einen reinen Backtisch legt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, in dessen Mitte $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 ganze Eyer, 2 Eyerdotter, Citrone abgerieben, Zimmt und Muscate; dann wird es mit 1 oder 2 Tassen-Köpfen voll Milch mit reinen Händen gut durchgearbeitet; dann macht man allen Teig von Tisch und Händen ab, auf einen trocknen Fleck zusammen, rollt solchen dünne aus, sticht mit einem Pastetchen-Ausstecher lauter Boden aus, und bestreicht das Untertheil am Rande ein wenig mit Ehern; dann wird Eingemachtes oder Früchte en Compôte, was man nur dazu bestimmt hat, darein gefüllt, mit einem andern Deckel zugedeckt und fest am Rande zusammen gedrückt,

von etlichen Eyerweiß ein halber Schnee geschlagen, damit die Tortelets völlig bestrichen, gut mit Zucker bestreut und alsdann ein reiner Pinsel ins Wasser getaucht, und alle mit Zucker und Schnee versehene Tortelets mit reinem Wasser bespritzt und langsam gar gebacken.

695 a) Wiener Callatschen.

Ein Pfund Butter, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 10 Stück Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und Hefen. Die 2 Pfund Mehl schüttet man auf den Tisch, die Butter wird rein ausgewaschen und abgetrocknet, in das Mehl hinein gepflückt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 ganze Eyer, 4 Eyerdotter, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, Muskatblumen und Zimmt, auch abgeriebene Citronenschale und ein wenig Milch alles hinzugethan; dann arbeitet man diesen Teig mit beyden Händen eine halbe Stunde gut durch, alsdann von Tisch und Händen rein gemacht und zusammen auf einen reinen Ort vom Tisch ausgewältert, Stücken, als welsche Klöße groß gemacht, mit den Händen rund gedrehet und aufs Blech gesetzt. Mit einem ganzen Eyer, welches man in Mehl tunkt, drückt man jedes Häufchen flach und eine Erthiefung hinein, und läßt es raschen. Von dem Zurückgelassenen von 4 Ethern schlägt man einen halben Schnee, und wenn die so genannten Callatschen gut aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Schnee, bestreut sie gut mit Zucker, bespritzt solche mit einem in Wasser getauchten Pinsel, und läßt sie im Ofen gar backen. NB. Das zurückgelassene ein halb Pfd. Mehl rechnet man zum Aufmachen der Callatschen.

b) Hanöversche Callatschen.

Man nimmt dazu dieselbe Masse, nur mit der Veränderung, daß man oben in das eingedrückte Loch gehackte Mandeln und Corinthen legt, sie dann mit Schnee und Zucker bedeckt, mit Wasser bespritzt und gar bäckert.

c) Kummel = Callatschen.

Auch dieß ist dieselbe Masse. Wenn solche mit

Schnee und Zucker bedeckt sind, bespritzt man sie mit Wasser und bestreut sie mit candirtem Kümmele.

d) Zimmt = Callatschen.

Auch diese sind wie Nro. 695, wenn solche mit Schnee bestrichen sind, melirt man mit dem Zucker viel Zimmt, damit sie bey'm Bestreuen ganz braun werden.

e) Orangen = Callatschen.

Die Masse wie die vorhergehenden. Wenn sie mit Schnee bestrichen, so hackt man Orangenschale fein, bestreut sie damit und dick mit Zucker, bespritzt sie mit Wasser, und bäckt sie gar. NB. Wenn der Callatschen Teig auf dem Tische angestossen wird, so muß er sehr zart durchgearbeitet werden. Auch kann man ihn erst in einem Casserole aufgehen lassen, und dann die Callatschen auf vorbeschriebene Art machen.

696. Nessel = Kuchen à la Crème.

Ein Blech, welches auf 3 Seiten hohe Kanten hat, ist das beste hierzu. Man macht einen mürben Teig, wie zu den englischen Porteleis Nro. 694 und belegt den Boden des Blechs damit. Vorne auf der 4ten Seite setzt man einen Rand von Wasserteig vor, damit nichts ablaufen kann. Die Nessel schneidet man erst in ein Viertel, dann vor der Hand fein, und marinirt sie mit Zucker, Zimmt und Citronenschale ein; dann werden sie 2 Finger hoch auf den Teig rangirt. Auch kann man den Teig wie einen Hefenteig oder Dampfnudelteig Nro. 436 machen, aufrollen und davon den Kuchen machen. Der Crème wird also gemacht: Man passirt in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, bis das Mehl kraus wird, gießt dann $\frac{1}{2}$ Kanne Milch, darauf, und läßt es steif auskochen, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale und von 12 Eiern das Gelbe dazu, rührt auch eine halbe Kanne guten dicken sauern Rahm, und zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen in den Crème, gießt es über die

Apfel und bäckt es in einem gut heißen Ofen. Wenn der Kuchen gar und kalt geworden, schneidet man denselben in Stücken, bestreut ihn mit Zucker und richtet ihn an. Man kann auch runde Kuchen, so auf der Schüssel servirt werden, auf diese Art mit einem Teigrand machen, um diesen Rand legt man ein mit Butter bestrichenen Papier, und hierum außerhalb wiederum einen Rand von Wasserteig, damit der Crème nicht abläuft und gibt sie ganz zur Tafel. Auch kann man zuletzt die Äpfel in den Crème schütten, es passiren und schwenken, alles mit einander in den Teigboden schütten und dann gar backen.

697. Kirschkuchen à la Crème.

Man belegt ein mit hohen Ranten versehenes Blech mit mürbem Teig, oder auch mit gutem ansgerollten Hefenteig, wie No. 674, macht einen Crème wie zu den Apfelfuchen, die Steine aus den Kirschen bricht man mit einem hölzernen Speiser heraus, den ausgetröpften Saft gibt man unter den Crème, schüttet die Kirschen auf den Teig, den Crème darüber, und läßt ihn in einem gut heißen Ofen gar backen. Man kann auch Kuchen, wie solche auf die Schüssel sich passen, allein backen, und ganz serviren.

698. Pflaumenkuchen à la Crème.

Die Pflaumen können geschält werden, auch kann man sie mit den Schalen nehmen, jedoch die Steine heraus schneiden, dicht neben einander auf den Teig, wie vorsteht, rangiren, und den Crème so wie bey den Äpfeln und Kirschen darüber gießen und gar backen.

699. Nürnberger Callatschen.

Ein Pfund Butter, 8 Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch, Hefen, Muskat, abgeriebene Citrone. Man schüttet 2 Pfund Mehl auf einen reinen Backtisch, in dessen Mitte schlägt man 4

ganze und von 4 Eiern bloß das Gelbe, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, das Gewürz und Citrone, 3 bis 4 Löffel voll gute Hefen, stößt den Teig wie einen Wasserteig zu Lortte an, und arbeitet solchen tüchtig durch. Wenn alles von Tisch und Händen auf einen reinen Fleck gebracht worden, rollt man den Teig aus, die Butter, welche man vorher hat auswaschen lassen, trocknet man mit einer Serviette ab, legt dieselbe in den Teig, überschlägt mit den Teigecken die Butter, und rollet ihn aus, schlägt denselben wieder zusammen und continuirt damit 3 Mal, wie bey einem Buttermteig. Zum dritten Mal läßt man den Teig wie einen Finger dick, und sticht mit einem blechernen Pastetchen-Ausstecher kleine Kuchen aus, läßt solche auf einem Blech mit Mehl bestreut oder auf Papier gesetzt, raschen, dann mit Schnee bestrichen, gut mit Zucker bestreut, mit einem Pinsel mit Wasser bespritzt und gar gebacken. Auf diesem Teig kann man auch candirten Kummel, oder Orangen oder Mandeln, wie bey den andern Callatschen zur Veränderung anbringen.

700. Mandel = Callatschen.

Ein Pfund Butter klärt man rein ab, thut sie in ein anderes Casserol, und rührt sie mit dem Gelben von 6 Eiern zu Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln abgebrühet und getrocknet, reibt oder stößt man mit 2 Eyerdottern recht fein, und rührt solche auch unter die Butter, damit in allen das Gelbe von 8 Eiern zu obiger Masse komme; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas Zimmt und $\frac{1}{2}$ Pfund fein Mehl, alles gut unter einander gerührt und auf ein reines Blech so groß wie welsche Nüsse aufgesetzt, im Ofen bey mittelmäßiger Hitze gar gebacken und gleich vom Blech abgeschnitten.

701. Pain blanc de Saint Hieronyme.

Zwey oder 3 weiße Mundsemmeln raspelt man ab, schneidet oben den 3ten Theil in der Breite ab, und

Höhlet die innere Krume heraus, legt nun die Semmel in Milch, mit ein paar Eiern zerschlagen, worunter etwas Zucker, und läßt solche damit ganz durchweichen. Alsdann füllet man die Semmeln mit Compôte, was es für eines ist, Kirschen, Pflaumen oder Aepfeln, deckt sie wieder zu, und überzieht sie mit einem guten Schnee, dann mit Zucker bestreut, auch mit Pistazien garnirt und auch 1 Stunde im schwachen Ofen langsam gebacken, dann trocken angerichtet.

702. Pommes d'Amour.

Die Aepfel höhlet man stark aus, schält sie dann, rangirt sie gleich auf einer Assiette oder Schüssel, legt unter jeden Apfel eine eben so große Scheibe Oblaten, und füllt die Höhlung der Aepfel mit einem guten Compôte tüchtig voll, bedeckt die Oeffnung ebenfalls mit ein wenig Oblate, überzieht solche mit einem guten Schnee, bestreut sie gut mit Zucker, und bäckt sie langsam, auch garnirt man sie bey dem Servieren mit roth gefärbten Mandeln. Um die Mandeln roth zu färben, kocht man rothen Flor, schneidet die Mandeln wie man sie haben will, und wenn der Flor ausgedrückt ist, läßt man die Mandeln mit dem rothen Saft bis aufs Trockene einkochen, wie bey den Mandel-Häufchen zu finden ist.

703. Aepfel und Birnen en Robe oder en Domino.

Die Aepfel oder Birnen kocht man mit Zucker, Gewürz und Wein zum Compôte. Mit den Aepfeln muß aber vorsichtig umgegangen werden, daß solche nicht weich sind, sonst zerfallen sie, die Birnen können mehr kochen. Wenn nun die Aepfel oder Birnen kalt geworden, wickelt man jedes Stück in zusammengestoßenen Butterteig, bestreicht sie mit Eiern, und bäckt sie im gut heißen Ofen gar, überzieht sie dann mit Zucker-Glace, welches bey der Wiener Sorte beschrieben steht, und belegt sie, womit man will.

704. *Apfel à la Prussienne.*

Die Apfel stark ausgebohrt, abgeschält, in ein Casserol oder Tortenpfanne, welche unten mit Butter bestrichen, einrangirt, und dann mit gehackten Mandeln, Corinthen, abgeriebener Citrone und Zucker voll gefüllt, ein Glas Wein daran gegossen, gut mit Zucker bestreut und einige Zeit im Ofen backen gelassen. Zuweilen muß man es begießen, aber nicht entzwey backen lassen, auf Porzellan anrichten, und den Saß aus dem Casserole oder Pfanne mit Wein loskochen lassen und darüber geben.

705. *Petit Pain à la Reine.*

Ein Pfund ausgewaschene Butter läßt man mit $\frac{3}{4}$ Kanne Milch und so viel Zucker, als ein Taubeney groß, aufkochen, brennt darin 1 Pfund Mehl ab, und wenn es abgekühlt ist, so schlägt man 12 ganze Eyer und das Gelbe von 4 Ethern in die Teigmasse, abgeriebene Citrone, Zimmt und Muskat dazu, arbeitet den Teig recht gut durch, thut denselben in die Spritze mit einem weiten Wurstrohr, und sprizet daraus längliche, dem Zwieback ähnliche Bisquits aufs trockne Blech. Von dem zurückgelassenen Weißen der 4 Eyer schlägt man einen schwachen Schnee, überzieht die aufgespritzten Kuchen damit, bestreut sie stark mit Zucker, besprizt solche mit einem Pinsel in Wasser getaucht, und bäckt solche Petit Pains langsam und gelinde gar.

706. *Zucker = Strauben.*

Zu den Zucker = Strauben muß man einen Trichter haben, welcher 4 bis 5 Röhren unten hat, welche an der untersten Oeffnung nur so groß als eine Packnadel sind. Dann rührt man eine Claire an von $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 2 Loth Zucker und dem Weißen von 3 Ethern; wenn solches recht gut durchgerührt, gießt man die Ausbackbutter in ein Casserol, welches inwendig nicht weiter im Umfange als eine Untertasse ist; dann schüttet man den Trichter von beschriebener Claire voll, und hält selbigen über das kleine Back, Casserol, bey'm Durchlaufen

Clair muß man immer mit dem Trichter in der Hand herumfahren, wodurch lauter runde Ringel entstehen, die eins ins andere zusammen laufen; die Zucker-Strauben müssen auch nicht zu dick gemacht werden, und wenn sie auf der einen Seite Couleur haben, wendet man sie auf der andern Seite um, sind sie aber auf beyden Seiten gut von Couleur, hebt man solche heraus, und legt sie auf ein Rollholz, damit sie sich oval ziehen; man kann nur jedesmahl ein Stück nach dem andern backen. Beym Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

707. Bisquit = Spähne.

Ein Pfund Zucker, 1½ Pfd. Mehl, 9 Stück Eyer, Muskat, Cardamomen und Citronenschalen, alles dieß thut man zum Zucker in einen Napf, Kessel oder Casserol, und rührt es mit den 9 ganzen Eiern, eins nach dem andern, bey einer guten halben Stunde tüchtig durch, und thut das Mehl zuletzt hinein; dann bestreicht man Bleche mit einem Pinsel mit kalter Butter, streicht mit einem Messer diesen Teig, wie einen halben Finger dick, auf solches bestrichene Blech, wirft eine Hand voll Zucker darüber, und läßt es bey mittelmäßiger Ofenhitze gar backen. Sobald das Backwerk heraus aus dem Ofen kömmt, schneidet man es in 2 Finger breite Striemen, von einem Ende des Blechs bis ans andere, und schneidet es auch in der Quere durch, damit man Spähne erhält, welche 2 Finger breit und eine kleine Spanne lang sind; man legt sie dann auf ein Rollholz, damit sich solche Spähne etwas krumm ziehen.

708. Orangen = Spähne.

Ein Pfund Zucker, 1½ Pfund Mehl, 9 ganze Eyer. Wenn der Zucker mit den ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt ist, dann reibt man 2 oder 3 Orangen auf dem Reibeisen ab, und thut die Schale in den Teig, wie auch 1½ Achtel Mehl, streicht solches auf

ein mit Butter bestrichenen Blech, und bäckt es wie zuvor gar; sobald solches Backwerk herauskömmt, schneidet man es ebenfalls in 2 Finger breite Streifen, und legt es auf Hölzer, damit sie sich krumm ziehen, welches jedoch kein Gesetz ist, denn sie können auch gerade bleiben.

709. Mandel - Spähne.

Ein Pfund Mandeln brühet man und trocknet sie ab, reibt oder stößt solche mit dem Weißen von 6 Eiern ganz fein, dann rührt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker zu den Mandeln, und noch von 4 bis 6 Eiern das Weiße unter beständigem Röhren dazu. Die Masse muß dick bleiben und sich nicht mit einem Löffel gießen lassen; dann bestreicht man ein reines und gerades Blech mit Wachs oder Speck, streicht die Mandelmasse darauf, und bäckt sie bey ziemlicher Hitze gar, bis sie gelb ist; sobald das Blech aus dem Ofen kömmt, muß man eilen, und solche gleich in eben solche längliche Streifen schneiden, wie die Bisquit- und Orangen-Spähne, denn wenn solche auf dem Blech kalt werden, bekommt man sie nicht ganz herunter. In diesem Fall muß man das Blech wieder wärmen, und dann abschneiden.

710. Ausgebäckene Hirschgeweihe.

Man stoße einen mürben Teig von nachstehenden Ingredienzien mit reinen Händen an. Man legt 1 und ein halb Pfund Mehl auf den Backtisch, in selbiges legt man ein halb Pfund ausgewaschene Butter, ein viertel Pfund Zucker, 8 Eyerdotter, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, Nelken, Cardamomen, und 1 bis 2 Löffelchen voll Milch, stößt den Teig eine gute halbe Stunde mit den Händen an, und wenn alles rein von Tisch und Händen abgemacht und auf einen reinen Fleck gebracht ist, rollt man den Teig aus, schneidet mit dem Backrade Streifen einen Zoll breit und 4 Zoll lang, diese Stücken zacktet man auf beyden Seiten mit dem

Backrade noch 2 bis 3 Mahl ein, und bäcket diesen Teig in heißer Backbutter gelbbraun, so wird dieses Backwerk den Hirschgeweihen sehr ähnlich sehen. Beym Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt gut bestreut.

711. Orangen = Schnitte.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, 2 Orangen. Die Butter klärt man rein ab in ein Casserol oder Schüssel, rührt solche zu Sahne, und schlägt nach und nach obige 12 Eyer hinein; sobald solche darin, thut man auch die abgeriebene Schale von 3 oder 4 Orangen, das 1 Pfd. Zucker und gleich darauf das 1 Pfund Mehl dazu, streicht diesen Teig auf 3 Bogen Papier, und krepet die 4 Ecken der Papierbogen etwas zusammen, so kann der Teig, wenn derselbe im Ofen warm wird, nicht herunterlaufen, bestreut es oben nach und nach mit Zucker, und bäcket es gelinde. So wie es aus dem Ofen kömmt, muß man es gleich in Stücken schneiden, weil es sich kalt nicht gut schneiden läßt.

712. Portugieser Kuchen.

Man klärt 1 Pfund Butter in einer Schüssel ab, und rührt solche zu Sahne mit 8 ganzen und dem Gelben von 4 Eiern, thut Citronenschale, Zimmt und Muskate, 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Mehl dazu. Wenn alles gut durchgerührt ist, so setzet man auf einem trocknen Bleche Häufchen wie Taubeneyer auf, und läßt sie gar backen.

713. Portugieser Kuchen à Angloise.

1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. Corinthen. Man wäscht die Butter rein aus, trocknet das Wasser davon ab, rührt sie dann mit obigen 12 Eiern zu Sahne, den Zucker dazu, zuletzt auch das Mehl, Muskate, Zimmt und Citronenschale darein, dann streicht man diesen

Teig auf 3 Bogen Papier. Wenn die Mandeln vor der Hand fein geschnitten, die Corinthen gewaschen, gelesen und getrocknet sind, mischt man beyde zusammen, streuet sie über den auf Papier gestrichenen Teig, und läßt es gar backen. Sobald das Backwerk gar ist, wird es gleich, da es noch warm ist, in Stücken geschnitten.

714. Gateau de Madelaine.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 12 Eyer, $\frac{1}{2}$ Orangenschalen und Citronat; den Zucker rührt man in ein tiefes Geschirr mit 4 Stück ganzen Eiern und 8 Stück Eyerdottern. Unter solcher Zeit hackt man die Orangen und Citronat fein, thut solche, wie auch Zimmt, Nelken und Citronenschale dazu, zuletzt das eine Pfund Mehl darein. Wenn alles gut durch einander gerührt ist, bestreicht man Bleche mit Speckschwarte, setzt Häufchen, wie welsche Nüsse auf, läßt sie gelinde backen und schneidet sie vom Bleche warm ab.

715. Tausend Jahr-Kuchen.

Ein Viertel Pfd. Butter, ein Viertel Pfd. Mandeln, drey Viertel Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, Gewürz und 8 ganze Eyer; wenn die Mandeln rein und gut sind, werden sie mit 1 Ey fein gestoßen, dann thut man sie in einen Napf, die Butter dazu, nebst dem Zucker und übrigen Eiern, nach und nach bey $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, gibt Muskat, Nelken und Cardamomen, auch Citronenschale dazu, zuletzt das Mehl, und streicht es dann auf Bleche, welche mit Speckschwarte bestrichen sind, so groß wie Walnüsse auf, dann gebacken und warm abgeschnitten.

716. Gateau à la Duchesse.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 12 Eyer, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln; den Zucker rührt man mit den 12 Eyerdottern, Zimmt, Cardamomen und Citronenschale eine halbe Stunde durch, dann schlägt man das Weiße zu

einem festen Schnee, rührt solchen unter die Masse und gleich das Mehl; die Mandeln werden abgebrüht, getrocknet und gespalten. Dann setzt man immer einen Löffel voll Teig aufs Papier, besetzt solche kleine Kuchen mit 2 oder 3 halben Mandeln und bestreut die ganzen Bogen dreist mit Zucker, dann faßt man einen solchen Bogen Papier an 2 Ecken an, schüttelt den daneben gefallenen Zucker ab, legt sie nun auf Bleche, und bäckt sie gelinde gar. Diese Kuchen lassen sich kalt und warm vom Papier abschneiden.

717. Aniskuchen.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 8 ganze Eyer, 1 Eyerdotter, 1 Loth Anis; den Zucker rührt man mit den obigen 3 ganzen Ethern und 1 Eyerdotter, welche man nach und nach hineinschlägt, bey einer Stunde immer egal stark, dann ließt und sieht man den Anis durch, streut solchen mit dem Mehl zugleich in den Zucker und in die Eyer, und setzt solchen Teig wie Wallnüsse groß auf ein mit Speck bestrichenen Blech auf, läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen, und schneidet sie dann warm ab.

718. Gewürzkuchen.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfund und 2 Loth Mehl, 10 Eyer, Muskatblume, Zimmt, Nelken, Cardamomen und abgeriebene Citronenschale; das eine Pfd. Zucker rührt man in ein Geschirr mit 2 ganzen Ethern und 8 Eyerdottern, nebst übrigem Gewürz eine halbe Stunde lang, thut zuletzt das Mehl dazu, und dann auf dem Tisch aufgemacht, entweder mit einem hölzernen Meßell, oder auch mit dem Reibeisen kleine Kuchen davon geschnitten, auf ein Blech, welches mit Speckschwarte bestrichen war, in einem schwach geheizten Ofen gar gebacken und warm abgeschnitten. NB. Obige 2 Loth Mehl rechnet man zum Unterstreuen des Teigs auf den Tisch.

719. Hamburger Zuckerkuchen.

Ein Pfund Zucker, 28 Loth Mehl, 5 ganze Eyer, $\frac{1}{4}$ Orange und Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln; aus den abgebrühten Mandeln sucht man die besten und ganzen heraus, welche man aufspaltet und verwahrt, die übrigen Mandeln, Orangen, Citronat, auch von 2 Citronen die Schale, hackt alles zusammen ganz fein, rührt den Zucker mit obigen 5 ganzen Eiern durch, thut das Gehackte dazu, wie auch Muskat, Nelken und Zimmt; zuletzt das Mehl, und streicht diese Masse auf ganze Oblaten, welche man hernach in beliebige Stücke schneidet und jede Ecke mit Mandeln belegt. Man läßt die Hamburger Zuckerkuchen auf bloßem Blech im mäßig geheizten Ofen backen.

720. Zucker = Zwieback.

Ein Pfund Zucker, 1 Pfd. Mehl, 12 Eyer, Muskat, Zimmt, Citrone; den Zucker rührt man in einem Gefäß mit 4 ganzen Eiern und 8 Eyerdottern mit obigem Gewürz u. eine Stunde, jedoch gut, durch, gibt dann das Mehl dazu, und mit Löffeln, wie welsche Klöße, auch noch kleiner, auf Papier gesetzt, mit grobem Zucker bestreut, das daneben Gefallene davon abgeschüttelt und langsam gebacken.

721. Berlingos.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 12 Eyerdotter und 4 ganze Eyer; die Butter klärt man ab, thut sie in ein anderes Casserol oder Napf, rührt nach und nach 4 ganze Eyer und 12 Eyerdotter hinein, Muskat, Zimmt und Citrone, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl dazu, schüttet den Teig auf den Backtisch und macht von dem zurück gebliebenen $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl die Berlingos in der Größe eines kleinen Bierglases, in der Runde eines kleinen Fingers dick, setzt solche auf Papier und läßt sie bey mittelmäßiger Hitze gar backen.

722. Mohnkuchen.

Ein Mäfschen Mohn, (wo möglich weißer) wird eine Nacht in Wasser eingewässert, den andern Tag rein abgeseigt, und dann in einem Reibenapf zerrieben, oder in einem Mörtel zerstoßen, dann mit einem halben Pfund Zucker, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 8 Eyerdottern und 6 ganzen Eiern, einem halben Loth Zimmt, einem halben Pfund Kleinen und einem Viertel großen Rosinen, und einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel vermengt, und recht durchgerührt, so daß es ein dickes Mus wird, und sich auf den Kuchen einen halben Zoll hoch auftragen läßt. Diese Masse wird dann kalt auf einen Mürben- oder Hefenteig gestrichen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker und Mehl bestreut, auch etwas Butter darauf gepflückt, und dann auf einem Bleche bey mittelmäßiger Hitze eine Viertel Stunde im Ofen gebacken.

723. Ausgebackene Nitschen oder Champignons.

Man rührt eine Claire an wie zu den Bignets - Baveux No. 690. Man muß ein solches Modell von Nitschen oder Champignons haben, läßt das Eisen in der Backbutter heiß werden, tunkt es in die Claire, und backt sie aus, alsdann kann man Eingemachtes darein legen und damit anrichten.

724. Englischer Plum-Cacke.

Ein Pfund Butter, 1 Pfd. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 24 Eier, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Corinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. candirte Orange mit $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat. Man rührt die Butter zu Sahne mit 6 ganzen Eiern und 18 Eyerdottern, thut den Zucker dazu, Muskat, Zimmt und Nelken, die Orange und Citronat in kleine Würfel geschnitten, die Rosinen und Corinthen gewaschen und geseigt, und gut getrocknet alles zusammen, schlägt das Weiße von 18 Eiern zu einem festen Schnee, und gibt ihn mit dem Mehl zugleich in die Masse, rührt es gut

durch, und gießt es in eine Bisquit-Form, welche mit bestrichenem Butterpapier ausgelegt und mit Semmel ausgestreut ist; dann wird es im nicht zu heißen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam gar gebacken.

725. Eyserkuchen.

Ein Viertel Pfund Butter, ein Viertel Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Kanne Milch und 2 ganze Eyer. Das Mehl thut man in ein Casserol und rührt es glatt mit der Milch, schlägt die 2 Eyer hinzu und das $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. Die Butter klärt man ab, und gießt sie zu der Masse, bestreicht das Eisen mit Speck, macht es heiß und bäckt von dieser dünnen Masse die Eyserkuchen. Ein kleiner Löffel voll ist zu einem Stück jedesmahl genug. So wie solche aus dem Eisen kommen, wickelt man sie auf ein rundes Holz, welches man gleich wieder herauszieht.

726. Hollippen.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 8 ganze Eyer, Gewürz und Citronenschale. Von obigen Mehl schüttet man 2 Pfund auf einen reinen Tisch, wäscht die Butter, trocknet sie ab, thut solche, wie auch den Zucker, die 8 Eyer, Gewürz und Citrone in das Mehl, arbeitet den Teig mit den Händen gut durch, und wenn alles von Tisch und Händen auf einen reinen Fleck gebracht, und mit Hülfe des zurückgelassenen $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehls durchgewelgert, und Nudeln wie ein Finger dick und lang davon gemacht sind, kann man 1 Stück nach dem andern im heiß gemachten Eisen backen; wer solche rund verlangt, legt sie auf ein Rollholz. Das $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl braucht man zum Nachstreuen und aufmachen.

727. Zucker = Kringeln.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 2 und ein halb Pfd. Mehl, 8 Stück Eyer, Gewürz und 1 Glas Wein. — Die Butter wäscht man aus, legt 2 Pfund

Mehl auf den Tisch, thut die abgetrocknete Butter, das 1 Pfd. Zucker und die 8 ganzen Eyer, Muskat, Nelken, Zimmt, Citronenschale und ein halb Glas Wein in das Mehl, stößt den Teig mit reinen Händen an, macht alles von Tisch und Händen ab, und bedient sich des zurückgelassenen ein halb Pfd. Mehls so wohl hierzu als bey den Kringel oder Preßelmachen. Vorhero aber legt man den Teig auf eine kupferne Schüssel oder Deckel, und läßt denselben ein oder zwey Stunden im kalten Keller wieder hart werden, dann lassen sich die Prißeln oder Kringeln besser versertigen, rangirt sie dann auf ein reines Blech, und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen gar.

728. Sand = Tourtelets.

Ein und ein halb Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 12 Stück Eyer, 1 und ein halb Pfund weißes Mehl, abgeriebene Citronenschale, Zimmt und Muskatblumen. Die Butter klärt man gut ab, und rührt solche in ein Casserole oder Schüssel mit obigen 12 Eyerdottern zu Sahne. Wenn alles Gewürz darin ist, thut man den Zucker dazu und zugleich auch das Mehl, streicht es nur dünne höchstens wie ein Finger hoch, in ebenfalls mit Butter dünne bestrichene Formen, und läßt solche Formen auf einem Blech in einem verschlagenen Ofen langsam $1\frac{1}{2}$ Stunde backen, das Weiße von den Eyern bleibt ganz zurück.

729. Diable latin.

Man sticht auf kleinen hölzernen Speisern rein gewaschene Rosinen und Mandeln eins um das andere, ziehet solche durch eine Claire Nro. 81, und bäckt sie in heißer Butter. Wenn solche Couleur haben, sind sie auch gar. Dann ziehet man die Speiser wieder heraus, und bestreut es beym Anrichten mit Zucker.

730. Mandel = Becher von Marzipan.

In Nro. 657 stehet die Marzipanmasse deutlich be-

schrieben. Wenn solche Masse ausgerollt, macht man mit einem Pasteten-Ausstecher die Boden zu solchen Bechern; dann schneidet man Bänder 2 Finger breit, setzt sie auf die Boden, und läßt solche verfertigte Becher oder Milchkannen nun fortbacken; dann mahlt man mit rothem Flornasser oder grüner Saftfarbe Reifen an solche Marzipanbecher, füllt Crème oder eingemachte Früchte darein und garnirt damit eine Assiette oder Grotte.

751. Rochécs. 774

Man braucht weiter nichts als Zucker und das Weiße von Eiern und nur ein paar Tropfen Citronensaft. Man schüttet auf einen reinen Backtisch ein halb Pfund oder mehr Zucker, in dessen Mitte thut man Eyerweiß, arbeitet es tüchtig mit den Händen wie einen harten Wasserteig durch, und gibt nur 1 Theelöffel voll Citronensaft dazu. Diese Masse bleibt einem angefeuchteten Sand ähnlich, und man darf weiter nichts thun als die Masse zusammen drücken, und mit dem Messer 3 oder 4eckige kleine Brückchen eines Zoll dick daraus schneiden; dann muß man sie auf Papier setzen, und so im ganz abgekühlten Ofen gleich dem Marzipan trocknen.

732. Gefottene Fastenprekeln.

Zwey Pfd. Mehl, 2 Loth Butter, das Gelbe von 4 Eiern, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, 1 Loth Zucker und eine Viertel Kanne Milch. Ehe man den obigen Teig anstößt, kocht man in einem Kessel $\frac{1}{2}$ Achtel gute Büchne Asche, läßt solche sich klar setzen, kocht auch zugleich 2 Hände voll Hopfen und eine Hand voll trocken abgeschälte Zwiebelblätter, und läßt jedes sich gut setzen, dann klärt man es durch eine Serviette zusammen, unter solcher Zeit da die Lauge bestellt wird, kann man schon die Prekelmasse anstoßen, auch ein Anrichte-Löffel Lauge mit in den Teig würfen, und solchen Teig steif wie einen Pastetenteig machen, und unter einer Bracke eine gute halbe Stunde bracken, dann macht man die Prekeln da-

von, und läßt solche auf einem Bleche raschen oder aufgehen. Unter dieser Zeit muß man die Lauge in einem Casserole aufkochen lassen, wirft die aufgeraschten Preßeln hinein, und läßt sie kochen, bis dieselben in die Höhe kommen. Wenn die Preßeln mit einem Schaumlöffel herausgenommen worden auf einen trockenen Tisch, bestreut man sie mit Kümmel und Salz, rangirt sie auf ein reines Blech, bäckt sie in einem guten heißen Ofen gar und gibt beym Anrichten geriebene Käse und Butter dazu.

733. Gesottene russische Zucker - Ringel.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 10 ganze Eyer schlägt man mit einem Schneebesen tüchtig 1 Stunde lang, thut dann abgeriebene Citrone und Muskat dazu, und rührt $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl unter solche Masse, macht auf dem Tisch runde Ringel eines kleinen Fingers dick, mit Hülfe noch $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, davon, und läßt solche eine Stunde warm stehen, dann kocht man solche Ringel in Wasser ein Mahl auf, rangirt sie aufs Blech, und bäckt sie in nicht zu heiß geheißtem Ofen gar.

734. Wiener Lezetten.

1 Pfund Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 5 ganze Eyer, Gewürz und Citrone. Man rührt den Zucker mit benannten Ethern $\frac{1}{2}$ Stunde in einen Napf oder ein Casserol, thut dann 1 Pfd. Mehl dazu, und mit dem andern $\frac{1}{4}$ Pfund macht man den Teig auf dem Backtisch auf, wie Nro. 655, mahlt ihn oben bunt, schneidet Stücken daraus in Größe eines halben Kartenblatts, und bäckt sie auf dem Bleche langsam gar.

735. Bittere Macronen.

1 Pfund bittere Mandeln, 4 Pfd. Zucker, von 7 bis 8 Ethern das Weiße. Die abgeschälten bittern Mandeln trocknet man ab, und reibt solche mit etwas Eyerweiß, thut dann die Mandeln in eine kupferne oder messingne Schale, den Zucker dazu, und reibt sie mit dem

Weissen von 7 oder 8 Eiern, daß die Masse wie ein Teig sey, setzt solche mit einem Löffel, nicht größer als Laubeneyer, auf Papier, und bäckt sie gelinde.

736. Süße Macronen.

1 Pfund süße Mandeln, 2 Pfund Zucker, das Weiße von 6 bis 7 Eiern. Den Zucker rührt man mit Eyerweiß wie einen Teig, und rührt es dann auf egalem Kohlenfeuer, bis es kocht, dann die gestoßenen oder mit Eyerweiß geriebenen Mandeln dazu gethan, noch eine Weile gut gerührt, auf Oblaten gesetzt und gebacken. Beide Arten Macronen bepudert man mit Zucker, ehe sie gebacken werden.

737. Sprüßgebackenes von Mandeln.

1 Pfund Mandeln abgebrüht, getrocknet und mit dem Weißen von 3 bis 4 Eiern fein gerieben, dann in einer Schale $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu gerührt, und in allem etwa das Weiße von 6 Eiern dazu genommen, in einer Sprüße durch einen Stern auf Oblaten gedrückt, mit Zucker bestreut und langsam gebacken.

738. Mandel-Spähne.

Wenn 1 Pfund Mandeln mit dem Weißen von 3 oder 4 Eiern fein gerieben sind, so rührt man solche mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und höchstens mit dem Weißen von 6 bis 7 Eiern steif ab, streicht die Masse auf Oblaten wie Kartenblätter groß, bestreut sie mit noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, und bäckt sie langsam gar.

739. Tabulets.

1 Pfund Mandeln wird mit 3 Pfund Zucker und Eyerweiß wie ein steifer Schnee angerührt und wie Laubeneyer auf Oblaten gesetzt, in der Mitte vom Eingemachten etwas gelegt und mit Zucker bestreut. Man muß es lange backen lassen.

740. Französischer Bisquit.

Man wiegt 7 Eyer schwer Mehl und 9 Eyer schwer Zucker, rührt in einer Schale oder Schüssel das Gelbe von 9 Eiern mit gedachtem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, schlägt von dem Weißen einen festen Schnee, und gibt beydes, Schnee und Mehl zu der Masse, füllt es in bestrichene Formen, bestreut es oben mit Zucker, und läßt es gar backen.

741. Mandel = Preßeln.

Ein Pfund Mandeln reibt oder stößt man mit dem Gelben von 6 oder 8 Eiern ganz fein, thut solche Mandeln in ein Casserol mit 1 Pfund feinen Zucker und noch so viel gelben Eiern, damit in allen das Gelbe von 12 Eiern zu dem 1 Pfund Mandeln und Zucker kommen, rührt die Masse auf ebnem Feuer ab, und wenn es abgekühlt ist, so macht man mit Hülfe von ein wenig Mehl kleine Preßeln davon.

742. a) Meringel.

Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem festen Schnee, rührt 8 Loth Zucker dazu und dann 8 Loth Puder, setzt die Masse mit einem Löffel auf Papier wie Walnüsse auf, oder füllt es auch durch einen Trichter, und bäckt sie ganz gelinde; wenn sie gar sind, werden sie abgeschnitten, und allemahl zwischen 2 Stück Rahm-Schnee gefüllt.

b) Meringel anderer Art.

Hierzu kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 ganze Eyer, das Weiße zu Schnee, 1 Loth Mehl. Uebrigens wie oben beschrieben.

743. Rahm = Waffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter rührt man mit 8 ganzen Eiern zu Sahne, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu, und $\frac{1}{2}$ Kanne sauren Rahm, und bäckt die Masse dann im heißen Waffeleisen aus.

744. Zehlotter = Kuchen.

Man stößt auf einem Tisch, wie einen Rubelsteig, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Stück Eyer, wovon man von 2 Stück das Weiße zurückläßt, und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl an, rollt ihn dünne aus, schmelzt noch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, schneidet den Plinzenteig in 10 bis 12 Stück, bestreicht ein jedes Stück mit Butter, legt eins auf's andere, und rollt es noch dünner, dann wickelt man alles wie eine Wurst auf, schneidet den Teig in runde Scheiben eines Fingers dick, und läßt es auf Papier gar backen; dann macht man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Eyerweiß einen guten Glacé, bestreicht die Kuchen damit, und läßt sie noch im Ofen trocknen.

745. Gefrorenes von Citronen.

16 Stück Citronen, 2 Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Bou-teille Rheinwein. Die abgeschälte Citronenschale und den Zucker läßt man in einer halben Kanne Wasser aufkochen, rein ausschäumen und wieder kurz einkochen wie einen Syrup, dann drückt man den Saft von den 16 Citronen dazu, und gießt solches durch ein feines und reines Haarsieb, spület es mit dem Weine durch, und läßt es in der zinnernen Büchse erkalten, setzt alsdann die Büchse in einen Eimer mit Eis, bey welchem man $\frac{1}{4}$ Aechtel Salz zwischen das Eis wirft, und die Büchse mit der Composition fest in das Eis einpacket; dann wird es fleißig gedrehet, das am Rande angefrorene mit einem dazu gehörigen Löffel abgestochen, und die Masse immer jedesmahl durch gearbeitet, damit das Gefrorene recht zart durch das Röhren wird. Auch kann man rothen Wein statt Rheinwein nehmen.

746. Gefrorenes von Himbeeren.

$\frac{1}{2}$ Kanne Himbeeren-saft, 1 Kanne Pontac, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Loth Zimmt. Dieses zusammen läßt

man aufkochen, schäumt es aus und gießt es durchs Sieb; wenn es kalt ist, so gibt man es in eine Büchse, und packt es in Eis, drehet es fleißig, stößt es vom Rande ab, und continuirt damit, bis es gut ist. Zuletzt gibt man es in eine Form.

747. Gefrornes von Melonen.

Zwey oder 3 kleine Melonen reibt man auf einem Reibeisen, und passirt es hernach durch ein Haarsieb, läßt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit etwas Wasser ausschäumen, und dann zur Liquide einkochen; dann wird es mit dem ausgepreßten Saft und $\frac{1}{2}$ Kanne Muskatwein melirt, wenn es kalt ist, in die Büchse zwischen Eis gethan, und wie zuvor gesagt, behandelt.

748. Gefrornes von Cacao.

$\frac{7}{8}$ Pfund Cacao, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 Loth Vanille, 1 Kanne Sahne, das Weiße von 10 Eiern. Wenn die Cacaobohnen gebrannt und gemahlen sind, gießt man den Rahm darauf, und läßt solche 1 Stunde warm weichen, gibt auch die Vanille dazu; dann preßt man die Kraft rein durch, thut den Zucker dazu, und läßt es kochen; von dem Eierweiß wird ein fester Schnee geschlagen und darin gekocht, dann durch ein Sieb passirt, kalt werden lassen, und in der Büchse zum Frieren gebracht, wie bisher.

749. Gefrornes von Coffeh, roth.

$\frac{3}{4}$ Pfund Coffeh, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Wein, Nelken und Cardamommen. Wenn der Coffeh gebrannt ist, schüttet man solchen nebst dem Zucker und Gewürz in den Wein, läßt solchen 1 Stunde darin weichen, gießt die Masse rein durch, läßt es kalt werden, und dann in der Büchse frieren, wie oben gesagt worden.

750. Gefrornes von Coffeh, weiß.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Coffeh, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm,

das Weiße von 10 Eiern. Den gebrannten heißen Caffeh wirft man in den kochenden Rahm, und stellt solchen 1 Stunde warm, dann gießt man ihn rein ab durch ein Sieb, den Zucker dazu, und läßt ihn kochen, den von dem Weißen der 10 Eier geschlagenen Schnee kocht man sodann in dem Rahm, passirt ihn nochmahls durchs Haarsieb, und wenn es kalt ist, in die Frierbüchse gethan, wie schon gemeldet.

751. Gefrornes von groben Brot mit Wein.

$\frac{1}{2}$ Kanne Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Brot und Gewürz. Wenn der Wein und Zucker, etwas Cardamommen und Nelken zusammen aufgeköcht hat, schüttet man 1 Pfund geriebenes Brot darein, läßt es kalt werden, und thut es in die Büchse. Die Bearbeitung liest man anfangs.

752. Gefrornes von Brot und Rahm.

$\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, von 10 Eiern das Gelbe, 1 Pfund Brot. Die 3 ersten Theile mit etwas Zimmt schlägt man mit einer Quaste auf dem Feuer ab, bis es kocht, thut dann das Brot darein, durch ein Sieb passirt, und wenn es kalt ist, in die Büchse gethan.

753. Gefrornes von Orangen.

$\frac{1}{2}$ Kanne rother Wein, 1 Pfund Zucker, 8 Orangen, 8 Citronen. Den Zucker läßt man mit $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt ausschäumen und einkochen, dann den Wein, Orangen und Citronen, beydes abgeschält und ausgebrückt dazu, noch ein Mahl aufkochen und schäumen lassen, dann durchpassirt, und wenn es kalt ist, in die Büchse gethan.

754. Gefrornes von Apfelsinen.

$\frac{1}{2}$ Kanne Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 Apfelsinen, 4 Citronen. Man reibt die Apfelsinen auf dem Reib-

eisen ab, dann nebst den Citronen ausgebrückt, den Zucker und Wein dazu nebst Zimmt, und drückt es durch ein reines Haartuch, dann in die Büchse gethan und frieren lassen.

755. Gefrornes von Chocolate.

$\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, von 10 Eiern das Gelbe, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Chocolate. Man thut alles zusammen in ein Casserole, und schlägt es auf dem Feuer, mit einem Bisquit-Besen, bis es kocht, ab, passirt es durch ein Sieb, und wenn es kalt ist, läßt man es in der Büchse frieren, wie zuerst gemeldet.

756. Gefrornes von Thee.

$\frac{1}{2}$ Loth Thee wird in $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm aufgelöst, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 8 Eyerdotter dazu gethan und wie ein Crème auf dem Feuer abgeschlagen, durch ein Sieb passirt, und wenn es kalt geworden, in der Frierbüchse unter beständigem Drehen frieren gelassen, von dem Rande abgestoßen, tüchtig durch einander gerührt wieder frieren lassen, welche Behandlung bey allen Gefrornen einerley ist.

757. Gefrornes von Pistatien.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, von 10 Eiern das Weiße, 4 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Pistatien und 1 Hand voll Spinath. Man läßt den Zucker und Rahm zusammen aufkochen, schlägt von den 10 Eiern das Weiße zu Schnee und kocht solche, wie auch die 4 Eyerdotter in dem Rahm; die Pistatien brüheth man ab und hackt sie fein, blanchirt auch 1 Hand voll Spinath in Wasser, drückt solchen aus und wirft ihn mit in den Crème, passirt alles durchs Sieb, und wenn es kalt ist, kömmt es in die Büchse.

758. Gefrornes von Orangen-Blüthen.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Sahne, von 16 Eiern

das Weiße, 1 Loth Orange-Blüthe. Den Zucker, Rahm und Drangen-Blüthen läßt man kochen, schlägt von den 16 Eiern das Weiße zu Schnee und kocht solchen darin, streicht die Masse durch ein enges Haarsieb, und wenn es kalt ist, wird es in die Büchse gethan.

759. Gefrorenes von bittern Mandeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Sahne, $\frac{1}{4}$ Pfund bittere Mandeln, das Gelbe von 12 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Bisquit. Wenn Zucker und Rahm aufgeköcht ist, legirt man das Gelbe von den 12 Eiern darein, thut auch die gestoßenen bittern Mandeln dazu, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde weichen, streicht es dann durch ein Haarsieb, und gibt die Masse auf $\frac{1}{4}$ Pfund Bisquit, streicht solches nach einer Stunde wieder durch ein Sieb, und wenn es kalt geworden, kommt es in die Frier-Büchse.

760. Gefrorenes von Marasquit.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm, von 10 Eiern das Weiße, 4 Eyerdotter. Man läßt den Rahm und Zucker zugleich kochen, schlägt das Eyerweiß zu Schnee, und kocht solchen in gedachtem Rahm, legirt auch von den 4 Eiern das Gelbe dazu, passirt die Masse wieder ein Sieb, und wenn es kalt ist, gibt man einen Löffel voll Marasquin darein, und läßt es frieren.

NB. Von jeder andern Sorte feinen Liqueur kann man dieß Eis auch bereiten.

761. Gefrorenes von Borstorfer Aepfeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kanne Wein, 2 Citronen, einige Stücke Aepfel. Man schneidet die Aepfel in Viertel, und kocht solche in $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser so lange, bis nur noch $\frac{1}{3}$ Kanne bleibt, dann drückt man es durch ein Haartuch, gibt den Zucker, Wein und Citrone dazu, läßt es noch ein Mahl aufkochen, und gießt es klar durch ein reines Tuch. Wenn es kalt ist, gibt man es in die Frier-Büchse. NB. Von jeder Art Obst und Früchten kann

man Eis bereiten, nimmt immer die Essenz oder Kraft davon, melirt es mit $\frac{1}{2}$ Kanne Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund oder $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, nach Verhältniß der Früchte, ob solche viel oder wenig Säure in sich halten, gibt die Masse in die zinnerne Büchse, packt sie gut zwischen Eis, rührt das Gefrorne während beständigem Drehen gut durch, und gibt es, sobald es servirt werden soll, in Formen.

762. Eyer = Punsch.

Man nimmt dazu 1 Bouteille Urrak, 1 Bouteille Wein, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Kanne heißes Wasser und 30 Stück Eyerdotter, wobey von 7 bis 8 Eiern das Weiße bleibt und etwas Gewürz, die 8 ganzen Eyer, und die übrigen Eydotter werden mit einer Bisquit-Quaste auf dem Feuer mit etwas Cardamomme und Zimmt zu einem Schaum geschlagen, dann die übrigen Ingredienzien, wenn man will auch der Saft von ein paar Citronen dazu gegeben, und der Punsch bis zum und während dem Einschenken noch brav durchgequirlt.

763. Chocolate.

Man thut $\frac{1}{2}$ Pfund zerschnittene oder zerriebene Chocolate in eine blecherne Kanne, thut von 2 Eiern das Weiße dazu, gießt 7 bis 8 Tassen kaltes Wasser darauf und quirlt es recht durch; dann setzt man die Kanne auf Kohlenfeuer, läßt es heiß bis zum Kochen und etwas dicklich werden, und quirlt es fortdauernd, daß es recht schäumt; dann nimmt man sie vom Feuer, zieht den starken Schaum mit dem Quirl in die Tassen, läßt dann die Chocolate völlig kochen, und gießt dieselbe dann auf den Schaum in die Tassen, so daß dieser hoch empor steigt; dann servirt man Biscuits oder geröstete Semmelscheiben dazu.

764. Glühwein.

Man schlägt 4 Eyerdotter, $\frac{1}{2}$ Loth Mehl und $\frac{1}{2}$ Kanne zerquirten Rahm in einen Topf, gießt $\frac{1}{2}$ Kanne

kochenden Wein darauf, und läßt es aufkochen; dann wird es mit 4 Loth klaren Zucker, etwas Zimmt und Citronenzucker schmackhaft gemacht, und heiß in gewärmten Tassen oder Gläsern servirt. NB. Man muß sich in Acht nehmen, daß beim Kochen der Wein sich nicht entzündet, denn der Spiritus brennt ab.

765. Warmbier.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm und 1 Kanne Weißbier jedes allein kochen, schlägt dann in einen andern Topf 8 Eyerdotter, $\frac{1}{4}$ Kanne Rahm und 1 Loth Mehl recht durch einander, und gießt während dem Quirlen erst den kochenden Rahm und dann das Bier darauf. Nun läßt man es zusammen aufkochen und würzt es mit etwas Pfeffer, neuer Würze, Ingwer, Nelken, Zimmt und Karbe, alles recht fein gestoßen ab, läßt es ein paar Minuten ziehn und gießt es durch ein Sieb in einen andern Topf; dann wird es mit 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 2 Loth Citronenzucker, Salz und 1 paar Löffel Arrac abgeschmeckt, und heiß in Tassen servirt.

A n h a n g,

1. Pain von Aустern en Fritte.

Man sticht $\frac{1}{4}$ Hundert Aустern aus, läßt sie mit einem Glase Wein auf dem Feuer heiß werden und schüttet sie dann auf ein Haarsieb. Hierauf backt man 2 Charlotten fein, schwißt sie mit ein wenig Butter und ein paar Löffel weiße Coulis, gibt das Abgelaufene von den Aустern dazu, und läßt es eben durchkochen; dann schneidet man die Aустern würflich wie Semmel, thut sie in die Soß, und legirt sie mit 3 Eyerdottern und dem

*