Zehnte Abtheilung.

Lehre

von der

Bereitung der Backwerke

und deren Teigen.

Vom Backwerke und deren Teigen.

Vorerinnerung.

Um die Teige zu den Backwerken gehörig, und mit gutem Erfolge zuzubereiten, muß man unausweichlich ihre Bestandtheile gehörig kennen. Die wesentlichsten und wichtigsten sind Eyer, Mehl, Butter und Schmalz.

Von den Mehlgattungen nimmt man das feinste Weizenmehl oder so genannte Auszugmehl. Dieses muß sehr weiß, leicht und trocken seyn. Wenn es nicht frisch gemahlen wurde, und gut mit Luft gesättigt ist, so ist es zu diesem Gebrauche am besten.

Die Aufbewahrung an einem feuchten Orte ist dem Mehle sehr nachtheilig, da es im Gegentheile an einem trockenen Ort lange Zeit in gutem Stande erhalten werden kann.

Bey der Wahl der Butter und des Schmalzes ist besonders auf den Geschmack, ob sie süß, frisch und compact ist, zu sehen; weßwegen man sie auch mehrere Mahle, und aufmerksam kosten muß.

In großen Küchen, wo viel Butter gebraucht wird, kann man einen Vorrath von guter, süßer Butter im Anfange des Sommers und Herbstes zu längerer Erhaltung und Aufbewahrung einsalzen.

Dieses geschieht nach folgender Methode: die frische Butter wird nähmlich in reinem Wasser wiederhohlt gewaschen, und mit feinem Salze auf ein Pfund Butter, so viel als man beyläufig mit fünf Fingern fassen kann, über einer benäßten Tafel gut unter einander abgearbeitet, nachdem man sie in steinerne Gefäße schlägt, und gut zugedeckt, an einem kalten Orte aufbewahrt. Wenn sie zum Gebrauche genommen wird, so muß sie immer gewaschen werden, damit das Salz wieder heraus kommt.

Die übrigen Bestandtheile zu solchen Backwerksteigen sind Eyer, Milch, Zucker, Salz, Germ (Hefen), und es ver-

steht sich von selbst, daß sie von der besten Gattung, und gut gewählt seyn müssen.

Von dem Nudelteig.

Obschon derselbe allgemein bekannt ist, so ist es doch, wegen seiner Unentbehrlichkeit, gleich jedem andern Teige, als zu Suppen, Mehlspeisen und Garnirungen, nothwendig, seine Zubereitung mehr zergliedert zu behandeln.

Der gewöhnliche Nudelteig.

Beyläufig $\frac{1}{2}$ Pfund durchgesiebtes Mehl wird mit drey ganzen Eyern, ein wenig Salz, mit einem Messer unter einander geschlagen, und zu einem festen Teig geknetet, diesen Teig theilet man in 4 Theile, und knetet wieder jeden Theil zu einem kleinen Laibchen, das man dann in große, sehr dünne, auch zuweilen dicker gehaltene Fleckchen ausgewalkt, und dann nach Bedürfniß, in feine oder auch dickere Nudeln oder in Form viereckiger großer oder kleiner Fleckchen oder Bändchen schneidet.

Man macht diesen Teig auch bloß mit Eyerdottern an. Dann nimmt man aber statt 3 ganzen Eyern, 6 Eyerdottern, und mengt noch ein Paar Eßlöffeln voll süßem Obers dazu. Entgegengesetzt kann man ihn auch nur mit Eyerklar, und mit einem Zusatz zweyer Eßlöffeln voll Wasser anmachen, oder noch anders fügt man ein Paar Eßlöffeln voll fein gestoßenem Zucker nebst den Eyerdottern allein, ohne Obers dazu.

Die aus diesem Teig sehr fein geschnittenen Nudeln werden meisten Theils ganz roh nur zum Auslegen verschiedener Modeln, oder auch gebacken, entweder zum Auslegen oder zum Bestreuen, verwendet.

Der Butterteig.

Ein Pfund feines Auszugmehl wird über die Backereytafel gesiebt, und zusammengestrichen, in der Mitte eine seichte Grube gelassen, darein man ein ganzes Ey, und einen Dotter sammt einem kleinen Stück Butter, ein wenig Salz, und einigen Anrichtlöffeln voll lauem Wasser, zuweilen auch eben so viel Wein gibt, und mittelst eines leichten Vermengens durch Hülfe der rechten Hand zu einem Teig anmacht,

und abschlägt, bis er sich von der Tafel löset, wo er dann, leicht mit Mehl bestäubt, einige Minuten lang gut abgeknetet wird, und auf der dadurch geglätteten Außenseite fein befühlen läßt. Sollte der Teig etwas zu fest oder zu stark anziehen, so müßte etwas mehr Wasser nachgegossen werden. Die ganze Masse muß während des Abknetens öfters leicht mit Mehl bestäubt werden, worauf man dieselbe unter einigem Drücken sammt dem auf der Tafel sich anklebenden Teig vollkommen rund in einen Klumpen zusammen rollt. Diesen Teig nennt man den Vorteig.

Nach dieser Arbeit muß die Tafel rein seyn. Sie wird regelmäßig mit Mehl gereiniget, und nicht abgewaschen.

Den Vorteig läßt man einige Zeit zugedeckt rasten. Er muß in gleichem Theile mit der Butter seyn.

Unterdessen wäscht man 1 Pfund frische Butter in mit Eis vermischtem Wasser, knetet sie zäh, drückt sie gut aus, und schlägt sie abgetrocknet, in den Finger dünn aus einander gewalkten Vorteig genau ein, in welchem Zustande das Ganze an einen kalten Ort gebracht, und dort eine ziemliche Weile stehen gelassen wird. Dann wird der Teig behutsam in ein gleiches Viereck aus einander gewalkt, von unten und oben einen Schuh breit über einander gebogen, und mit dem Nudelwälzer leicht überfahren, so zwar, daß der Teig dreymahl über einanderliegend, wieder einen Schuh breiten, und einen Paarmahl so langen Streif gibt. Dieser lange Streif wird wieder dreymahl überbogen, und in seine vorige viereckige Gestalt zusammengemacht, wodurch er nun einmahl geschlagen ist. Nach diesem Schlagen wird der Teig zwischen zwey Platfonds und Papier an ein kaltes Ort, im Sommer aber damit auf fein gehacktes Eis gestellt, nach 10 Minuten umgewendet, und nach einer ziemlichen Weile des Rastens zum zweyten Mahl auf gleiche Art wieder zusammengeschlagen, was nach wiederhohltem Rasten endlich zum dritten und letzten Mahle geschieht, womit er vollkommen beendet ist, und nach einiger Ruhe zu vielfältigen Zwecken verwendet werden kann.

Das Schlagen des Butterteigs muß mit möglichster Geschwindigkeit und Vorsicht geschehen, damit der Teig nicht abreißt. Man versteht aber unter dem Worte: schlagen, nicht

auf den Teig mit Gewalt schlagen, sondern nur: ihn mehrere Mahle über einander legen, und dann leicht und gering auswalken, wobey man das Einstauben mit Mehl sparsam anzuwenden hat.

Will man den Butterteig verfeinern, nimmt man zu einem Pfund Butter, um $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl weniger, und schlägt den Teig statt dreymahl, auch viermahl, welchen man dann meistens zu kleinen feinen Backereyen gebraucht. Auch werden die Abfälle und Überbleibsel von dreymahl geschlagenen Butterteig mit dazu bestreichendem Mehl noch zweymahl etwas fester geschlagen, welchen man, so zubereitet, fünfmahl geschlagenen Butterteig nennt, und ihn zu Gebäcken, die sich nicht sehr hoch zu heben nöthig haben, nimmt, als da sind: die Darniolen, verschiedene daraus gemachte Schnitten, auch Prügelkrapfen, u. dgl. mehr, die mit schwerer Fülle belegt, oder mit Zuckerreiß überzogen werden. Auch kann man diesen fünffach geschlagenen Butterteig, panirt, zu verschiedenen Krapfen im Rindschmalz ausbacken.

Auf eine andere Art

nimmt man statt der Butter frisches Rindkernfett, welches trocken seyn, und von allen, auch den kleinsten Häutchen ausgelöst, fein geschnitten, und im Mörser zusammengestoßen werden muß, mischt einige Eßlöffeln voll Provencer-Ohl darunter, bis es der Butter gleich weich und zähe wird, und stellt dieses zugerichtete Kernfett im Winter an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis. Die übrige Behandlung und Verfertigung dieses Teigs wird dem vorigen ganz gleich gehalten, aber ein auf diese Weise verfertigter Teig wird meistens zu warmen Pasteten verwendet, deren Füllung verschiedene warme Fleischsorten enthält. Zu süßen Backereyen ist er nicht schicklich zu gebrauchen.

Englischer Teig.

Man siebt 1 Pfund Auszugmehl über die Backereytafel in einen runden Haufen wie einen Kranz, in dessen Mitte man eine Vertiefung anbringt, darein man 1 Pfund ge-

bröckelte, frische Butter legt, die man, durch Hülfe des Nudelwälzers, vollkommen mit dem Mehle unter einander, gleichsam zu einer Masse macht. Ist das geschehen, wird die Masse mit einem halben Seitel Obers, mit 4 Eyerdottern, einem Paar Messerspitzen voll Salz leicht zu einem Teig zusammen verarbeitet, und gleich dem Butterteig, im Winter an einen kühlen Ort, im Sommer zwischen zwey Platfond-Deckel und Papier auf zerhacktes Eis gestellt, nach dreymahligem Rasten und Schlagen ebenfalls zu verschiedenen Backwerken angewendet.

Um ihn anzufeuchten, pflegt man statt des Obers öfters auch weißen Wein zu nehmen.

Butterteig mit Germ (Hefen).

In die, in 1 Pfund über der Tafel gesiebtes Auszugmehl angebrachte Grube werden ein Paar ganze Eyer, nebst einem halben $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Messerspitze voll Salz, einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, nebst 3 Eßlöffeln voll abgewässerter guter Germ gethan, und als Vorteig, so wie jener des vorher beschriebenen Butterteigs, angemacht.

Nach einigem Rasten wird er kleinen Finger dünn auseinander gewalkt, und 1 Pfund in Eiswasser gewaschene, und dadurch fest erstarrte Butter, nachdem sie wieder gut abgetrocknet, und mit Mehl eingestäubt worden ist, eingeschlagen, und dann in einem fort, gleichfalls dreymahl geschlagen; jedoch mit Behutsamkeit, um das Ankleben auf der Tafel zu vermeiden, welches durch sehr feine Bestäubung mit Mehl während des Walkens erzweckt werden kann.

Nach diesem Vorgange und geschehenem Rasten, wälzt man ihn noch ein Paar Messerrücken dünn aus, in welchem Zustande er dann zur Verfertigung allerley Backereyen tauglich ist.

Strudel- oder allgemeiner Zugteig.

Ein halbes Pfund von dem feinsten Mehl wird mit einem ganzen Ey, mit einem, wie ein halbes Ey großem Stückchen Butter, einer Messerspitze voll Salz, und mit lauem

Wasser zu einem gelinden Teig verarbeitet, durch den Ballen der rechten Hand einige Mahle durchgestrichen, bis sich die ganze Masse Teig von der Tafel leicht loslöst, worauf man ihn zusammen nimmt, den Ort, wo er geknetet wird, leicht mit Mehl bestäubt, und in einen runden Klumpen rollt. So gestaltet deckt man eine heißgemachte Casserolle darüber, worunter man ihn rasten läßt, und zieht ihn über einen mit reinem mit Mehl bestäubtem Tuch bedeckten Tisch fein aus.

Spanischer Teig.

Ein Pfund von dem feinsten, auf die Tafel mit einer Vertiefung gesiebtem Auszugmehl wird, nachdem man in diese Vertiefung zwey Eyerweiße oder Klare nebst einem Paar Messerspitzen voll Salz, und einem halben Ey großen Stückchen Butter gethan, mit lauem Wasser, und durch leichtes Vermengen mit der rechten Hand zu einem Teige verarbeitet, so lang, bis er sich selbst von der Tafel ablöset. Nun wird diese verarbeitete Masse zusammengenommen, auf einem andern Orte der Tafel sparsam mit Mehl bestäubt, und einige Minuten zusammengeknetet, bis er sich in der Außenseite fein und glatt zeigt, Blasen wirft, und sich fein befühlen läßt. Ist es so geschehen, so wird dieser Wasser- oder Zugteig über einen, mit weißem reinen mit Mehl bestäubtem Tuche bedeckten Tisch mit beyden Händen so dünn und fein, als nur immer möglich, ausgezogen, wovon man die über den Tisch herabhängenden Flecke rund herum abschneidet und beseitigt, den ausgezogenen Teig aber mit einem Pfund vorbereiteter zerlassener Butter, durch Hülfe eines Pinsels, oder der zusammengebundenen Federn an der ganzen Oberfläche häufig bestreichet. Nach diesem Überstreichen wird er zur Hälfte überschlagen und wieder mit der zerlassenen Butter bestrichen, dann noch einmahl seitwärts zu einer und der andern Seite überschlagen, und dieses Überstreichen so oft wiederhohlt, bis das ganze Pfund Butter unter fortgesetztem Übereinanderlegen, erschöpft ist. Wenn nun dieser Teig so vielfältige Mahle bey einer Schuhbreite im Vierecke übereinander gelegt, und dazwischen immer mit Butter bestrichen worden ist, so wird er genau in eine Schuh lange Rolle fest zusammengerollt, die im

Durchmesser beyläufig eine Thalergröße haben wird, und diese Rolle in Papier eingewickelt, worin man ihn an ein kühles Ort oder im Sommer wohl gar auf zerhacktes Eis, um ihn erstarren zu lassen, bringt, bis er weiter zu andern Speisen verwendet wird.

Er wird zu Messerrücken dicken Platten mit einem feinen scharfschneidenden Messer über quer geschnitten, welche man zum Ausfüttern der Casserollen, der Pasteten oder Timbale, auch zur Verfertigung kleiner Ragout-Pastetchen, und zu verschiedenen Garnirungen gebrauchen kann. Nach dieser angegebenen Weise, eben so fein ausgezogen und eben so zusammengelegt, kann man den nähmlichen Teig statt mit zerlassener Butter, auch mit beyläufig einem Pfunde kaltem gestockten Provencer-Öhl bestreichen, nur mit dem Unterschiede, daß bey jedesmahligem Zusammenlegen und Bestreichen der Teig mit dem Öhl immer etwas überkühlen muß. Sonst wird die Zubereitungs-Methode nicht verändert.

Mürber Teig.

In 1 Pfund auf die Tafel gesiebtes Auszugmehl wird eine Grube gemacht, in die man $\frac{3}{4}$ Pfund gebröckelte Butter, 4 Eyerdottern, ein Paar Messerspitzen voll Salz, $\frac{1}{2}$ Seitel Milchrahm, und ein wenig kaltes Wasser thut. Dieses alles arbeitet man mit der rechten Hand darin erst gut durcheinander, schiebt dann allmählig von allen Seiten das Mehl hinein, bis sich das Ganze zu einem Teig vermengt. Dieses muß aber mit möglichster Geschwindigkeit vollzogen werden, damit der Teig durch langes Arbeiten unter warmen Händen von außen nicht fett werde, nicht von allen Seiten breche, die Butter nicht schmelze, und dann ganz unbrauchbar würde. Daher man ihn auch, ohne sich dabey lange zu verhalten, mit dem Nudelwälzer nur gering Finger dünn auswalket und auf einem Schub in Viereck zusammen schlägt; so gestaltet, er in Papier eingemacht, und mit Mehl leicht bestäubt, an einem kühlen Ort oder auf zerhacktes Eis gebracht wird, um endlich, nach einigem Rasten, ihn, wo es nöthig ist, zu verwenden.

Um diesen Teig noch mürber zu machen, vorzüglich wenn er zu Pasteten angewendet wird, stößt man die im Eiswasser

erstarrte, und wieder gut abgetrocknete Butter mit drey oder vier hartgesottenen Eyerdottern gut untereinander, und gibt solches aus dem Mörser zu dem Mehle, wodurch sich die Butter viel leichter, geschwinder und vollkommener vermischen läßt.

Risollenteig im Schmalz zu backen.

Ein halb Pfund feines Auszugmehl wird, wie schon oft beschrieben wurde, gesiebt, und auf der Tafel in einem Kranze geformt, darein man $\frac{1}{4}$ Pfund gebröckelte frische Butter, 1 ganzes Ey und 2 Dottern, drey Eßlöffel voll von bestem sauren Rahm, nebst einer Messerspitze voll Salz gibt. Dieses alles zusammen knetet man zu einem, dem Nudelteig ähnlichen, Teig, nur mit etwas weniger Festigkeit, welches durch den Nachguß eines Eßlöffels voll süßen Obers erzweckt wird, fein ab, stellt ihn an einen kühlen Ort, und walkt ihn, nach einigen Stunden Rasten, zu einer großen Platte Messerrücken dick aus, um ihn dann nach Belieben weiter zu verwenden.

Von Pasteten.

Mürbe überschlagene Pasteten mit Lungenbraten.

Dazu muß von mürbem Teige eine halben Finger dünne Platte ausgewalkt werden; nach dem man sie, nach der Größe der Schüssel, und der Menge der Fasche, und des Lungenbratens, die man für diese Pastete bestimmt, anpassend rund schneidet, und sie auf mehrere übereinander gelegte mit Butter bestrichene Bögen Papier bringt. Über diese Teigplatte wird der dritte Theil der Fasche Finger dick aufgestrichen, doch so, daß rund herum ein Daumen breiter Rand leer bleibt, da darauf ein Theil des vorher gedünsteten und in Stücke zerschnittenen Lungenbratens gereiht, dem folgt eine zweyte Lage der Fasche, und Fleisch darauf, aber etwas mehr hinein noch geordnet, weiter die dritte, und so fortfahrend, bis endlich Fleisch und Fasche vollkommen über einander gelegt, einen hohen Laib bilden. Über solches wird bis zur Hälfte hinab eine dünne geschnittene Speckplatte gedeckt, und das Ganze dann mit einer

zwey Messerrücken dicken ausgewalkten Teigplatte, welche ebenfalls rund, aber weit größer als die untere Platte, und so, daß deren Mittelpunct gerade in die Mitte zu liegen kommt, überschlagen, damit die ganze aufgehäufte Masse genau bedeckt ist. Der Rand jener Platte, die den Boden der Pastete ausmacht, wird stark mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und die beyden Ränder rund herum zusammengedrückt, daß sie nur ein Rand zu seyn scheinen. Dieser wird dann rund herum zugeschnitten, daß er nur einen Daumen breit bleibt, und zierlich eingedreht, daß ein Bug den andern zusammen hält, wobey man eine gleiche Runde nicht verfehlen darf.

Die ganze Oberfläche dieser so geformten Pastete wird mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und von den Abschnitzeln des Teiges, die wieder zusammengeknetet und ausgewalkt werden, macht man mit Hülfe eines hölzernen Druckmodels, oder auch mit freyer geübter Hand Verzierungen darauf. Die oben in der Mitte gelassene Öffnung wird mit einer aus Teig gebildeten Rose bedeckt, die ganze Masse abermahl mit abgeschlagenen Eyern bestrichen; um den äußern Rand derselben werden mehrere zwey Daumen hohe mit Butter reich bestrichene übereinander gelegte Bänder Papier aufgestellt, mit Spagat überbunden, die Oberfläche der Pastete selbst aber mit Butter bestrichenen Bögen Papier ganz bedeckt, auf einem Backblech eine Stunde oder noch länger im Backofen gebacken.

Fast am Ende des Backens wird rund herum das Papier abgelöset. um die gehörige Farbe zu erhalten, die Pastete dann von Backblech weggenommen, auch das unterlegte Papier mit Hülfe eines dünnen Messers beseitigt, und selbe mit aller Vorsicht und Geschicklichkeit auf die Schüssel gebracht, in die Oberfläche eine deckelförmige runde Öffnung geschnitten, die oben gelegten Speckplatten herausgenommen, und auf die inwendig befindliche Fasche eine kräftige kurz eingegangene pikante braune Sauce mit etwas Glace-Saft oder Reduction vermischt, hineingegossen.

Mit diesem mürben Teige, unter der nähmlichen Form, werden alle überschlagenen Pasteten, nur mit abwechselnden Verzierungen behandelt, verfertigt, und gebacken.

Der Inhalt der eingeschlagenen Fasche, des Fleisches, Ge-

flügels, Wildprets oder der Fische macht den Unterschied, und gibt der Pastete den Nahmen.

Die Bereitung der Fasche und des Lungenbratens geschieht auf folgende Weise: der mürbe abgelegene Lungenbraten wird mit Zwiebel, Wurzelwerk, Schneideschinken, ganzem Gewürze, Speck und Kernfett, mit einem Sträußchen Kuttelkraut und mit einem Paar Lorbeerblättchen, eingerichtet, nebst einer halben Maß weißem Weine, einer halben Maß guter Consommé, und eben so viel Schü angefüllt, gesalzen und weich gedünstet. Ist dieses geschehen, wird der Lungenbraten mehr als über die Hälfte auf halben Finger dicke Schnitten über den Faden geschnitten, das übrige Fleisch, mit dem in der Einrichtung vorfindigen Kernfett, Speck und der weichgesottenen spanischen Zwiebel, 6 oder 8 Stück geputzten Sardellen und mehreren Kapern fein zu einem Haschè mit dem Schneidemesser zusammengeschnitten und im Mörser gestoßen, dann noch mit 2 oder 3 fein rapirten lämmernen Lebern, $\frac{1}{4}$ Pfund rohem rapirten Speck, und 6 Eyerdottern gebunden, gut darunter gemengt, und endlich mit einer Messerspitze voll Sepice und Majoran, Salz, auch eben so viel fein geschnittenen Limonien-Schalen gewürzt, und mit einem Anrichtlöffel voll Glace-Saft angefeuchtet, letztlich beydes auf oben angezeigte Weise zur Füllung der oben erwähnten Pasteten verwendet. Der von dem Dünsten erzeugte durchgesiehene Saft wird rein abgesotten, mit einem Paar Anrichtlöffeln voll brauner Sauce vermengt, und, kürzer eingegangen, wie schon oben gelehrt wurde, hinein gegossen. Nicht selten wird sie zuletzt noch mit dem Saft von 2 Limonien gesäuert.

Will man die Fasche und den Lungenbraten in eine Butter-Pastete geben, so bleibt zwar deren Zurichtung ganz die nähmliche, nur werden selbe einzeln auf Kohlenfeuer, ein jedes in einer Casserolle, fertig gemacht, und warm gehalten, dann beyde zur Anrichtezeit in die hohl ausgebackene auf gleiche Art überschlagene Butter-Pastete, zierlich abgetheilt, sehr warm, und ohne Verzug hinein angerichtet.

Ueberschlagene Pastete mit Ochsenschweifen.

Nachdem die Ochsenschweife in Stücke zerhackt, stark ab-

blanschirt, und eine Zeit lang im Wasser gesotten haben, werden sie abgeseihet, und dem Lungenbraten gleich, eingerichtet, recht weich gedünstet, und vom Anfange bis zu Ende, so wie bey obiger Pastete gelehrt wurde, mit dessen Zubereitung verfahren. Die Fasche wird von einem Paar Pfunden Lungenbraten. Kalbsleber, Kernfett, und aller übrigen Zugehör verfertigt.

Ueberschlagene Pasteten von Kapaunen, Poularden, Hühnern und Tauben.

Zur Bereitung des Teiges und Formirung der Pastete wird auf die vorhergehende Methode zurückgewiesen. Nur die Verfertigung der Fasche, und die Zubereitung des Geflügels unterliegt einer Veränderung. Alle diese oben genannten Geflügelgattungen werden nach der gewöhnlichen Vorbereitung, mit dünn geschnittenen Speckplatten, einem Stück Schneideschinken mit spanischer Zwiebel, wenigem ganzen Gewürze, mit einem Lorbeerblättchen und einem Sträußchen Kuttelkraut eingerichtet, ein Bischen gesalzen, und ein halbes Seitel Wein, ein Anrichtlöffel voll guter versottener Essig, und ein kleiner Schöpflöffel voll weiße Suppe darauf gegossen, womit sie vorher weich und weiß gedünstet, dann herausgenommen, und ausgekühlt werden. Die Kapaunen und Poularde zerschneidet man in 8 Theile, die Hühner und Tauben aber nur in 4 Theile, und behält sie zu weiterer Bereitung auf.

Unterdessen wird der durch das Dünsten erzeugte Saft durch ein Sieb in eine andere Casserolle geseihet, einige Anrichtlöffeln voll brauner Sauce mit eben so viel Schü dazugegeben, und kurz und gäh eingesotten. Hat aber diese erzeugte Pasteten-Sauce zu wenig Säure, wird dieselbe mit etwas Limonien-Saft gesteigert.

Zur Verfertigung der Fasche nimmt man ½ Pfund frisches Kernfett, ein Paar Kalbseuterln, ein Paar Pfund weiße frische Kalbsschnitzeln, eine weiße auf mehrere Theile zerschnittene Zwiebel, 8 oder 10 Schampignons, einige Schalotten und Kapern, welches alles mit einigen Anrichtlöffeln voll Consommé weich und sehr kurz, fast trocken gedünstet, mit ei-

nem Scheibenmesser zusammengeschnitten, und mit einem Paar fein rapirten lämmernen Lebern, ¼ Pfund rohem geschabenem Speck vermischt, mit einigen rohen Eyern, ohne es mehr auf das Feuer zu geben, gebunden, und mit wenigen Salz, einer Messerspitze voll Sepice, so viel fein geschnittenen rohen gereinigten Limonien-Schalen, und zuletzt 6 geputzten fein geschnittenen Sardellen assaisionirt wird; so gestaltet gebraucht man ihn dann nach Belieben im Vereine mit dem erwähnten Geflügel zum Einrichten der Pastete. Man kann diesen Pasteten ½ Pfund rohe fein geschälte Trüffeln beyfügen, welche zur Hälfte zu einem Haschè geschnitten, und roh unter die Fasche gemengt, die andere Hälfte blätterweis unter die Sauce in die Pastete gegeben werden, wo aber Wein und Essig zum Dünsten, so auch die Limonien-Schalen, Kapern und Sardellen, und alle Säure wegbleibt, was man durch ein Paar Anrichtlöffeln voll Glace-Saft ersetzen kann.

Bey der überschlagenen Pastete vom Butterteig, oder englischem Teig mit Kapaunen, Poularden, Hühnern oder Tauben kann die vorgeschriebene Bereitung, sowohl des Geflügels als der Fasche, zwar beybehalten werden, jedoch mit dem Unterschiede, daß das Geflügel oder die Fasche nicht kalt in die Pastete eingerichtet, und mit dem Teig überschlagen, sondern beydes, in der Casserolle abgesondert, auf Kohlenfeuer stark heißgemacht, mit der Sauce, in die von einem dieser beyden Teige mit fettem Papiere ausgestopfte überschlagene, hohl ausgebackene Pastete nach beseitigtem Papiere zur Anrichtzeit hinein gegeben wird. Dergestalt angerichtet, stellt man sie sammt der Schüssel in einen abgekühlten Ofen, oder Wärmkasten, um die gleiche Wärme zu erhalten, bis es Zeit zum Auftragen ist.

Ueberschlagene mürbe Pastete von Fasanen.

Ein oder zwey Fasanen, je nachdem die Pastete groß gemacht werden soll, werden abflammirt, aufgemacht, rein abgeklaubt, in 8 Theile roh zerschnitten und mit Finsherbes, wenigem weißen Pfeffer und Salz, nebst ¼ Pfund rapirtem Speck in einer Schwung-Casserolle entweder mit blätterweis geschnittenen Schampignons oder Trüffeln einige Minuten überschwun-

gen, und kalt gestellt. Unterdessen macht man die dazu gehörige Fasche auf folgende Weise:

Eine große rohe Gansleber wird mit mehreren Fasanlebern, mit $\frac{1}{4}$ rohem rapirten Specke, mit einem Kochlöffel voll anpassirter Finsherbes, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälten rohen Trüffeln, einem viertel Pfund Mark, sammt einem Paar ausgelösten mit Schampignons in wenig Butter überschwungenen Kalbs-Briesen mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten, im Mörser gestoßen, mit 6 rohen Eyerdottern gebunden, und mit ein wenig Salz, Pfeffer und Sepice assaisionirt. Zuletzt feuchtet man es mit einem Anrichtlöffel voll Glace-Saft an, mischt alles gut untereinander, nimmt es dann aus dem Mörser heraus, und richtet und schlaget es so roh lagenweis mit dem überschwungenen Fasanenstücken in den Teig ein, womit man diese Pastete, allen übrigen, vorher angezeigten, mürben überschlagenen Pasteten gleich, ausbacket.

In Ermangelung der Trüffeln möchte die Fasche mit Zugabe einiger Sardellen, Austern, Kapern und den Schalen einiger Limonien, mit deren Saft er auch gesäuert wird, und eines Anrichtlöffels voll Glace-Saft von guter Wirkung seyn. Nachdem die Oberfläche nach dem Garbacken aufgeschnitten worden ist, wird noch halbklare kräftige braune Austern-Sauce daraufgegossen. Bey der Zugabe von Trüffeln aber wird eine gute verfertigte Trüffel-Sauce, reichlich mit Trüffelblättchen versehen, in die Öffnung der Pastete gegossen.

Die überschlagenen mürben Pasteten von Repphühnern, Haselhühnern, wilden Tauben, Wachteln, wilden Änten werden, ohne Änderung der Zugaben und Saucen, der Fasanen-Pastete ganz gleich bereitet. Es ist nur die kleine Abänderung dabey zu bemerken, daß dieses Wildgeflügel, statt wie die Fasanen roh zerschnitten und nur wenig auf dem Feuer überschwungen werden, in eine kurze Braise mit Speck, Zwiebel, ganzem Gewürze und Wurzelwerke eingerichtet und weich gedünstet seyn muß. Dann erst, ausgekühlt, schneidet man das Wildgeflügel in mehrere Stücke, und schlägt es mit der vorbeschriebenen Fasche der Fasanen-Pastete gleich ein; auch sind keine anderen Saucen, als die erst angeführten schicklich anzuwenden.

Mürbe überschlagene Pastete von Wald- oder Moosschnepfen.

Zu dieser Pastete werden 6 Waldschnepfen genommen, abflammirt, aufgemacht, und 4 Stücke davon noch roh, ein jedes in 4 Theile getheilt, breit geklopft, und mit einem Paar Anrichtlöffeln voll roher Finsherbes, wenigem Salz, und Concassee, mit $\frac{1}{4}$ Pfund rapirtem Speck in einer flachen Casserolle einige Minuten über dem Feuer geschwungen, gäh überdünstet, und kalt gestellt. Die übrigen 2 Schnepfen werden in Speckplatten eingewickelt, auf dem Spieße abgebraten, und, wenn sie ausgekühlt sind, das Fleisch gänzlich von dem Gerippe abgelöst, und ein feines Haschè davon geschnitten, welches mit der Hälfte von der aus dem übrigen Gerippe und Beinchen dieser zwey abgebratenen Schnepfen erzeigten Sauce fein abgerührt, und zum weiteren Gebrauch unterdessen beseitiget wird.

Diese Sauce, von der die Rede ist, wird also dazu verfertigt: Nachdem die Gerippe und Beinchen im Mörser zusammengestoßen worden sind, werden sie mit würfelig geschnittenem Kalbsfleisch, 1 Stück Schneideschinken, 1 spanischen Zwiebel, wenigem ganzen Gewürze, in etwas Butter anpassirt, mit $\frac{1}{2}$ Maß Schü, und 1 Seitel versottenem rothen Weine, einem Paar Anrichtlöffeln voll brauner Coulis aufgefüllt, alles gut zusammen verkocht, kurz eingehen gelassen, und endlich scharf durch ein Haartuch passirt.

Weiter werden die rohen Eingeweide von allen 6 Schnepfen mit einem Paar großen rohen Gänslebern $\frac{1}{4}$ Pfund frischem rapirten Speck, einer großen weißen spanischen Zwiebel, mit 10 Stücken Schampignons, einem Paar Büscheln grüner Petersilie, welch letztere drey Zugaben aber vorher mit einem Viertel Pfund Kernfett weich gedünstet seyn müssen, gemeinschaftlich fein zusammengeschnitten. Darunter mischt man noch sechs Eyerdottern, eine Messerspitze voll Sepice, ein wenig Salz, und das von den abgebratenen Schnepfen zu Haschè zusammengeschnittene Fleisch, welches vorher schon mit der Hälfte erwähnten Sauce abgerührt worden ist, und schlägt, nach den schon gegebenen Regeln, die transchirten und überschwungenen Schnepfenstücke abwechselnd mit dieser beschriebenen und erzeugten

Fasche lagenweis und zierlich, den vorhergehenden gleich, in den Teig ein. Die nun verfertigte Pastete wird dann auf die nähmliche Art ausgebacken, an der Oberfläche eine deckelförmige, runde Öffnung aufgeschnitten, die oben aufgelegt gewesenen Speckplatten beseitigend, auf die darin befindlichen Schnepfen und Fasche die übrige Hälfte der kräftig erzeugten Salmi-Sauce heiß gegossen, und der bey der gemachten Öffnung abgeschnittene Deckel wieder darauf gegeben. Manchmahl drückt man auch noch den Saft von ein Paar Limonien darauf.

Zur Veränderung kann man auch unter die Fasche ein Viertel Pfund geschälte rohe Trüffeln mengen, und die aus den zusammengestoßenen Schnepfengerippen und übrigen Ingredienzen erzeugte Sauce auch mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschälten und blätterweis geschnittenen Trüffeln bereichern. Bey der Beygabe von Trüffeln zur Sauce muß aber sowohl der versottene rothe Wein als auch der Limonie-Saft, wie überhaupt alle Säuren, wegbleiben, welche mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft ersetzt werden.

Von Kronabitvögeln und kleinen Ortolanen werden, selbst die Fasche mit eingerechnet, die nähmlichen Pasteten, wie von Schnepfen zubereitet.

Nur nüancirt man die Sauce angenehm statt des rothen Weines mit $\frac{1}{2}$ Seitel Tokayer oder Madera, oder auch diese Weine weglassend, sucht man den Geschmack durch mehrere Trüffeln zu erhöhen.

Bey den Kronabitern oder Ortolanen ist aber zu erinnern, daß von solchen, weil sie kleiner sind, immer mehrere in die Pastete, und Erstere nur in die Hälfte getheilt, Letztere aber unzerschnitten mit der Fasche lagenweis in die Pastete eingeschlagen werden, und daß man zu dieser Fasche, statt des von den Vögeln ausgelösten und haschirten Fleisches ein Paar weich gesottene Kalbseuter und Kalbsbriesen, ebenfalls fein zu einem Haschée geschnitten, und mit weniger Butter in Finsherbes anpassirt, nebst den übrigen, vorhero genannten, Ingredienzen mischt. Die Saucen und alles Übrige bleibt ohne Abänderung.

Mürbe überschlagene Hasen-Pastete.

Das aus allen Häuten und Nerven ausgelöste Fleisch

vom Rückenbein, und den beyden Schlegeln eines Hasens wird roh nebst ½ Pfund Kernfett zusammengeschnitten, und im Mörser gestoßen.

Dazu kommen noch mit ¼ Pfund rohem Specke zusammenrapirte Kalbslebern, oder einige lämmerne Lebern, und auch ein Paar weichgekochte, geschnittene und gestoßene Kalbseutern, zwey spanische Zwiebeln, und mehrere Schalotten, ferner 8 oder 10 Schampignons, ein Paar kleine Büscheln grüne Petersilie, welche aber mit ¼ Pfund Butter anpassirt, ein wenig gedünstet, und dann auch fein zusammengeschnitten werden müssen; endlich eine Messerspitze voll Sepice, eben so viel Majoran, auch Salz, 8 geputzte Sardellen, ein Paar Messerspitzen voll fein geschnittene Kapern, so wie auch Limonien-Schalen, worauf man noch den Saft von ein Paar Limonien drückt. Alle diese Ingredienzen genau zusammen vermengt, machen die Fasche aus.

Das Vordere, oder so genannte Junge vom Hasen, wird bis auf mehrere Rippen gegen Rückgrath zu, in zwey Finger breite Stückchen transchirt, mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Schinken und Speck eingerichtet, und mit einem Eßlöffel voll Essig, 1 Lorbeerblättchen, 1 Sträußchen Kuttelkraut, mit Salz und ein wenig Concassee weich gedünstet, dann Stück für Stück herausgenommen, nett zuparirt, und, damit es auskühle, einstweilen zur Seite gestellt; das eingerichtete Wurzelwerk wird mit einem mittelgroßen Kochlöffel voll Mehl bestäubt, gelblich überröstet, mit einem Schöpflöffel voll weißer Consommé, und eben so viel Schü mit ½ Seitel versottenem, rothen Weine angefüllt, und auf dem Feuer so lange abgerührt, bis es sich während des Kochens zu einer guten Sauce verdickt, die man recht kurz einsieden läßt.

Nach mehrmahligem Degresiren des aufsteigenden Fetts wird diese Sauce rein durch ein Sieb geseihet, und nachdem die Pastete gar gebacken ist, in die gemachte Öffnung derselben heiß gegossen.

Wie das gedünstete Fleisch und die fertige Fasche in den mürben Teig einzuschlagen und die Pastete zu formen ist, wurde schon zu oft wiederhohlt, um neuerdinges zur Sprache gebracht werden zu dürfen, wie es auch nicht mehr zu erinnern nöthig ist, daß solchen Hasen-Pasteten die hinlängliche Menge ge-

schälter Trüffeln theils unter die Fasche, theils in der Sauce, den feinen, so genannten Hochgeschmack (Hautgout) geben, und wenn diese Trüffeln daher beygemischt seyn sollen; alle Säuren aber bey der Sauce, sey es rother Wein, Sardellen, Kapern, Limonien-Schalen oder dessen Saft, unbedingt davon weg bleiben müssen.

Ueberschlagene mürbe Pastete vom Schill oder Hechten an Fasttagen.

Einer von diesen Fischen, zu 4 bis 5 Pfunden, wird von einander gespalten, die Hälfte auf der Tafel umgekehrt, das Messer zwischen Haut und Fleisch angesetzt, und die Haut, sie mit der linken Hand fest haltend, durch einen leichten Zug von einem Ende bis zum andern, ohne das Fleisch zu beschädigen, abgelöst, und die daran befindlichen Gräthen beseitigt. Die Hälfte des abgelösten Fleisches vom gewählten Fische mit eben so viel Butter, vorher mit einem Bischen Salz besprengt, mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten und im Mörser gestoßen. Unterdessen werden zwey weiße spanische Zwiebeln, 12 Stücke geschälte Schampignons, und mehrere Schalotten, ein Paar Büscheln grüne Petersilie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll Obers weich gedünstet, dann ausgekühlt, mit 8 Stück rein geputzten, ausgegräthetten Sardellen, einer Messerspitze voll Kapern, wenigen Limonien-Schalen, und mehreren rohen, rapirten Hechtenlebern fein zusammengeschnitten, mit einer Messerspitze voll Sepice, eben so viel Majoran, und weniger geschabener Muscatnuß gut assaisonirt, mit 6 rohen Eyerdottern, und dem im Mörser zusammengestoßenen Fleisch vom gewählten Fische wohl unter einander zu einer geschmackvollen Fasche vermengt.

Zu gehöriger Jahrszeit kann man dieser Fasche auch zwölf rohe Austern gleich beym Zusammenschneiden beymischen, und zuletzt eine braune italienische, oder Austern-Sauce in die Öffnung der Pastete hinein geben.

Auch bey dieser Fasche und der dazu verwendeten Sauce hebt der Zusatz der Trüffeln statt der Austern den Geschmack des Ganzen ungemein.

Die andere Hälfte des gewählten Fisches wird auf die nähmliche Weise abgehäutet und ausgegräthet, und da, wo das

Fleisch in seiner natürlichen Lage, sich in zwey Theile zu spalten scheinet, der Länge nach in der Mitte getheilt. Diese zwey Stücke werden wieder auf drey Finger breite Filets über quer geschnitten, mit Butter und einem Kochlöffel voll Finsherbes, mit Salz vorher besprengt, in einer Schwung-Casserolle, über nicht gar zu starkem Feuer einige Minuten lang, leicht in Saft überschwungen, und ausgekühlt mit dem Fasche untergetheilt, in die von mürbem Teig geformte Pastete eingeschlagen.

Hausen-Pastete.

Fünf oder 6 Pfunde von Hausenfleisch werden in die Hälfte getheilt, und die eine Hälfte eben so mit allen den oben genannten Zugaben zur Fasche behandelt, wie die andern zwey Fische. Die andere Hälfte aber in runde oder längliche, halben Finger dicke Filets geschnitten, und mit Butter und Finsherbes einige Minuten lang auf einem Platfond-Deckel bey mittelmäßigem Feuer leicht und im Safte überschwungen, und ausgekühlt, sammt der Fasche zur Pastete verwendet.

Auf gleiche Art verfertiget man auch die mürben überschlagenen Pasteten von Lachs, Aal und anderen Fischen, wobey aber die Trüffeln, statt deren auch Austern, wenn sie die Jahreszeit gibt, ja nicht fehlen dürfen. In Ermangelung derselben gießt man gewöhnlich eine starke, pikante, halbklare braune Sauce bey der Öffnung der Pastete oben darauf.

Von Casserolle-Pasteten.

Es wird ein, einer Casserolle ähnlicher, runder, oder ovaler Form mit einer zwey Messerrücken dünnen, von mürbem Teige ausgewalkten großen Platte vollkommen ausgefüttert, oder mit von diesem ausgewalkten Teige Gulden groß ausgestochenen Plättchen ausgelegt, nachdem der Form vorher inwendig reichlich mit Butter bestrichen worden ist.

Oder man kann diese innen bestrichene Fläche des Forms, auch mit dünn ausgewalktem, fein geschnittenem Nudelteige nach eigenen idealisirten Zeichnungen zierlich auslegen, diesen auch mit sehr dünn abgeschlagenen Eyern, mit einer Feder oder mit einem Pinsel leicht bestreichen, eine große ausgewalkte Platte von mürbem Teige wird behutsam darüberge-

leget, leicht darauf niedergedrücket, dadurch sich die Verzierung gut damit verbindet, und dann lagenweis, zierlich mit der Fasche angefangen, alle schon angeführten Fleischgattungen nach beliebiger Wahl, als von Lungenbraten, Kapaunen, Poularden, Hühnern, Tauben, Fasanen, Repphühnern, Hasenhühnern, Wald- und Moosschnepfen, Wachteln oder Hasen, wie auch an Fasttagen von Fischen, inwendig einrichten.

Nur muß dabey der Lungenbraten und der Hase in kleinere und dünnere Stücke geschnitten, und sowohl das weiße, als Wildpretgeflügel von Haut und Knochen ausgelöst, und filetförmig auch in kleinere Stücke geschnitten werden, ehe man sie mit der gehörigen Fasche zierlich abwechselnd hinein rangirt. Auch die Sauce aus den Knochen gezogen, wird sammt den beygesellten Trüffeln und Austern, wie bey allen mürben Pasteten gleich gehalten.

Wenn sie nach dem Garbacken aus dem Form auf die Schüssel gestürzt worden sind, wird die Oberfläche aufgeschnitten, die Sauce darein gegossen, wieder bedeckt, und dann aufgetragen.

Die Casserolle-Pastete mit Maccaroni- oder abgeschmalzenen Nudeln, Schinkenfleckeln, abgetriebenem Salpicon, oder Faschen von Kapaunen, Poularden, mit Beschamel und Rameln vermischt, wie auch mit verschiedenen Mehlspeisen,

die in einem mit mürbem Teig ausgefütterten Casserollen-Form hinein rangirt, und damit ausgebacken werden, von welchem schon die Sprache gewesen ist, gehören auch alle zu dieser Gattung Pasteten.

Eben so werden solche an Fasttagen mit verschiedenen Fisch-Faschen, mit Trüffeln oder Austern, festlegirte Fisch-Ragouts, Escalops oder überschwungenen Blanquetten, oder Filets, wie auch Haschéen von beliebiger Fischgattung gefüllt, und im Ofen ausgebacken.

Dieser Casserollen ähnliche Form wird auch, nachdem er vorher hinlänglich mit Butter ausgestrichen worden ist, mit Messerrücken dicken, wie Gulden großen, von spanischem Teig geschnittenen Platten, eine an die andere fest geschlossen, aus-

gelegt und ausgefüttert; oder man bestreut den mit Butter reich bestrichenen Form mit von ordinärem Nudelteig fein geschnittenen rohen Nudeln, und bedeckt dann den ganzen ausgestreuten Form mit Messerrücken dünn ausgewalktem Butterteige, worein man die beliebige Fülle gibt, und im Ofen gehörig ausbackt.

Zu diesen Casseroll-Pasteten gehören auch die von Reiß und weißem Milchbrot erzeugten Krusten, welche man mit verschiedenen feinen Gerichten, als: mit geschwungenen Fleisch- und Fisch-Filets, Fleisch- und Fasten-Ragouts, Fricassee, Salmi's vom Fleisch und Geflügel, auch mit verschiedenen von Fischen verfertigten Faschen, Haschés mit Austern und Trüffeln oder verschiedenem Grünen in einem schönen, zierlichen Form präsentirt, damit sie ein besseres Ansehen gewinnen, als wenn sie nur ganz einfach über die Schüssel angerichtet würden.

Um eine solche Reiß-Casserolle-Pastete zu verfertigen, wird 1 und ½ Pfund gut geklaubter, rein gewaschener Reiß mit einigen Schöpflöffeln voll Wasser, 1 Schöpflöffel voll reinem Abschöpffett, einem Stück Butter, einer ganzen großen spanischen Zwiebel, einem Stück Schneideschinken, und mit dem gehörigen Salze gut zugedeckt, über einem Dreyfuß, mit oben und unten angebrachter Gluth, langsam gedämpft, bis der Reiß vollkommen trocken wird, alles an sich gezogen hat, und aufgesprungen ist. Dann rührt man ihn mit einem Kochlöffel, nachdem Schinken und Zwiebel beseitigt worden ist, gut durcheinander, drückt ihn auf eine Seite des Geschirrs, in welchem er gedämpft wird, fest zusammen, und stellt dasselbe mit der Seite, die dem darin enthaltenen Reiß entgegengesetzt ist, schief auf. Ist das Geschirr mit dem Reiß eine Zeit lang so gestanden, und hat der Reiß noch mehr angezogen, so wird das Fett desto leichter und genauer abgenommen, und dann mit dem Kochlöffel zu einem dicken Teig fein abgearbeitet.

Diese ganze, fein abgearbeitete Masse wird auf einen Platfond-Deckel gestürzt, und zu einer zierlichen, der vorigen gleichen Casseroll-Pastete geformt. Man dressirt sie nähmlich in eben solcher Höhe, und der Breite der Schüssel angemessen, streicht sie rund herum von außen glatt, und drückt mit einem scharfen Modelzwicker oder Drücker, welcher immer in

heißes Provencer-Öhl, oder zerlassene heiße Butter eingetaucht wird, einen beliebigen geschmackvollen Dessin tief in den jeden Eindruck leicht aufnehmenden weichen Reiß; so gestaltet diese Pastete in heißem Ofen gebacken wird. Beym Herausnehmen aus dem Backofen werden die eingedrückten Verzierungen mit zerlassener Butter bestrichen, die Pastete auf die dazu gehörige Schüssel gehoben, und rund herum, bis auf einen Finger breit gelassenen Raum, tief eingeschnitten, und mit einem scharfen blechernen Löffel bis zu dem erwähnten Raum inwendig mit Vorsicht ausgehöhlt, und bis zur Zeit der Füllung warm gestellt.

Kruſten von Milchbrot.

Zu gleichem Gebrauch und Zweck wie die Reiß-Casserollen-Pasteten, werden besonders höhere als gewöhnliche Laibe von Milchbrot gebacken.

Diese Laibe werden anfangs ganz entrindet, und dann mit feinen Messern oder anderen Instrumenten, darauf zierliche Formen nach beliebigen Zeichnungen geschnitzt, oberflächlig Finger breit vom Rande fünf Finger tief rund herum eingeschnitten, und selbe in einer Pfanne mit heißem Rindschmalz ausgebacken, aus dem Schmalz über Papier umgestürzt, damit das Fett abträufelt; dann, so lang die Schmolle (das Weiche im Brot) noch warm ist, mit einem blechernen Löffel, wie es durch die vorher gemachten Einschnitte bequemer und reiner geschehen kann, ausgehöhlt, auf die Schüssel gestellt, und bis man sie füllen will, im Ofen warm gehalten.

In diese ausgehöhlte Kruste werden, wie in die oft berührte Reiß-Casseroll-Pastete vorzüglich Salmis von Repphühnern, Wachteln, Wald- und Moosschnepfen, oder von deren Fleische Haschés mit geschwungenen Trüffeln, auch statt solcher zu seiner Zeit Austern, auch Ragouts von Fleisch mit gespickten Kalbsbriesen, oder verschiedenen Sorten Fricassees, auch Ragouts von Fischen und Haschés von denselben, alle Eingemachten, sowohl vom Fleische, Wildpret, Geflügel, als von Fischen, auch die feineren Escalops davon, u. dgl. gefüllt.

Schlüßlich ist noch bey den Reiß-Casseroll-Pasteten und Kruſten zu bemerken, daß nicht diese, sondern nur deren

Innhalt bey der Tafel angegriffen wird, weil sie nur als Gefäß der enthaltenden eßbaren Sachen, und mehr zur Zierde, als zum Genuß bestimmt sind.

Von den dressirten Pasteten.

Der Hauptzweck bey Bereitung dieser Pasteten ist eine schöne Kruste zu Wege zu bringen; um diese zu erhalten, muß man vorzüglich auf die richtige Bearbeitung des Teiges Acht und Mühe wenden, da dann geschmackvolle, äußere Verzierungen, und gut gewählte Fülle das Übrige zur Vollkommenheit des Ganzen beytragen.

Zur Verfertigung des Teiges wird in die Mitte eines Pfundes gesiebtem zusammengehäuften Auszugmehl, wie schon mehrmahl gesagt wurde, eine Grube gemacht, darein ½ Pfund Butter gebröckelt, 6 Eyerdottern, ½ Seitel Wasser, und ein wenig Salz gegeben, alles leicht unter einander mengend, fein und sehr fest abgearbeitet, und in einen runden Ballen zusammengeknetet, der wieder nach langem Rasten auf über einander gelegten mit vieler Butter bestrichenen Bögen Papiere gelegt, mit der geballten Faust in der Runde, nach Verhältniß des Bodens der dazu gewählten Schüssel, auseinander getrieben wird. Den dick aufsteigenden Rand des Teiges müssen nun die zu dieser Arbeit wohl eingeübten Hände, einem halben kleinen Finger dick zu einer proportionirten Höhe künstlich aufdressiren, und mit Vorsicht durch leichtes Drücken der Kruste eine schöne Form geben.

Diese wird dann inwendig mit Speckplatten, von unten bis oben hinauf ausgefüttert, und mit dürren Erbsen, die mit fein gehacktem Kernfett vermengt sind, ganz angefüllt. Von den übrigen Teig walkt man einen halben kleinen Finger dünnen Deckel aus, schneidet ihn der Öffnung der Pastete gleich, rund, und bestreicht sowohl dessen, als der Kruste Rand mit abgeklopften Eyern, indem man diese beyden Theile mit dem Daumen und Zeigefinger zusammen drückt, und etwas in die Höhe treibt. Die Ränder werden gleich und rund abgeschnitten, und mit dem Pasteten-Zwicker schön gezwickt. Mit den Abschnitzeln aber des letzten Restes von dem fein ausgewalkten Teige, in dem man durch einen Model allerley Figuren drückt,

verziert man nach willkührlichen Ideen diese Pastete. Auf diese Weise dressirt, wird sie mit zerlassener Butter bestrichen, und mit mehreren, gleichfalls mit Butter bestrichenen Papierbögen ganz umwickelt, und mit Spagat überbunden, auf ein Backblech gebracht, und langsam im Ofen gebacken. Schon fast zu Ende des Garbackens entblößt man sie von dem umschlungenen Papier, bestreichet sie vollkommen mit dünn abgeschlagenen Eyern, und stellt sie, um daran die gehörige goldgelbe Farbe zu erhalten, noch einmahl in den Ofen.

Wird sie aus demselben genommen, schneidet man sie auf, und nimmt die Erbsen mit dem Fett und den Speckplatten heraus, sie beseitigend, indem man dann die Kruste mit einem blechernen Löffel von dem speckigten Teig sorgsam reinigt, und aushöhlt, und über einer dazu passenden Schüssel, bis man sie füllen lassen will, warm haltet. Zur Füllung gebraucht man alle schon beschriebenen Escalops von Geflügel und Wildpret, Maccaroni mit braunen oder weißen Ragouts, oder Kapaunen-Fasche-Knödeln mit Beschamel, Kapaunen-Fasche-Nocken mit überschwungenen Trüffeln, statt deren mit schmackhaften Ragouts, in der Oberfläche mit ausgelösten Krebsen und gespickten, glacirten Kalbsbrieseln garnirt, oder Fricassee von Tentrons, auch von Hühnern, legirte Kapaunen-Filets, mit fein gespickten und glacirten Kapaunenbrüsten, oder allen Gattungen Salmis, allen Gattungen Gehäcke mit den schon angegebenen Verzierungen. An Fasttagen mit allen Sorten geblätterten mit Trüffeln oder Austern überschwungenen Fischen nebst dazu gehörigen Saucen, vorzüglich aber mit feinen Grünspeisen, mit allerhand fein dressirten Rübchen, als Hospot, wie auch mit faschirtem Kohl, sammt den ihn gewöhnlich begleitenden Bratwürsten, oder Kaiserfleisch, oder endlich nach Art des Kohlfanzels, oder mit einem mit verschiedenen mit Fasche-Filets vermengten, gut zugerichteten Sauerkraut, von derer Zubereitung schon bey den Grünspeisen gehandelt worden ist.

Die Bestandtheile der Füllungen wechseln mit der Jahreszeit.

Auch sind diese dressirten hohl ausgebackenen Pasteten oder Krusten zur Aufnahme verschiedener süßer Speisen, und

andern süßen Mehlspeisen vorzüglich geeignet. Bey solcher Bestimmung müssen die Krusten etwas dünner im Teige und in Form nicht gar so hoch gehalten werden.

Von den dressirten Pasteten,

welche sammt den Faschen kalt eingerichtet, in den Teig eingeschlagen, und mit demselben gebacken werden, als da sind: von Lungenbraten, Kapaunen, Poularden, Hühnern oder Tauben, Fasanen, Rephühnern, Hasenhühnern; an Fasttagen von Schill, Hechten, Hausen, Lachsen, Aal, Forellen und mehreren andern Fischen.

Sie werden auf eben solche Weise, wie die schon beschriebenen mürben überschlagenen Pasteten zugerichtet, nur mit dem Unterschiede, daß die Fleischtheile ohne Beine, und dünner geschnitten, wie auch das weiße Geflügel, und Wildpret-Geflügel von der Haut, und allen Beinen und Gerippen abgesondert, in Blanquetts oder Filets geschnitten werden, und daß die Fasche, mit der man sie reihenweis unterlegt, viel feiner seyn, und mit mehr Zusatz von Glace-Saft oder Reduction, so wie mit Beygabe von Trüffeln oder Austern reicher gehalten, und zierlich fein rangirt werden muß.

Nachdem diese Pasteten nach vorgeschriebener Art eingefüllt worden sind, werden sie obenauf mit Speckplatten belegt, mit dem Deckel vom Teig geschlossen, das Äußere geschmackvoll verziert, und den vorhergehenden gleich gebacken, aus dem Ofen kommend, über die gehörige Schüssel gestellt, den Deckel aufgeschnitten, Speck und Fett beseitiget, dann gießt man eine reine halbklare, entweder pikante, oder mit Glace-Saft viel vermischte, braune Trüffel- oder Austern-Sauce darauf, was bey allen jenen Pasteten Statt findet, die unter den warmen Pasteten aufzeichnet sind.

Dressirte Pasteten vom Obergaume, Gansleber, Eutern, Kalbsbriesen und Trüffeln.

Es werden 15 Stück gehörig geputzte Obergaume, 10 Stück weiße frische Kalbsbriese, aus dem Fleische ausgelöset und enthäutet, in der ordinären schon bekannten Braise weich gesotten, und nach dem Auskühlen das Weiße nur von den Obergaumen, das Schwarze und Gelbe davon wird ganz

beseitiget, Messerrücken dick der Länge nach geschnitten, eben so dick mit der verfertigten feinen Fasche bestrichen, zusammengerollt, und mit der übrigen Fasche lagenweis mit dazwischen gelegten, ungefähr ¼ Pfund in Scheiben geschnittenen rohen Trüffeln, nebst den eben so geschnittenen, weich gesottenenen Kalbsbriesen und einer Messerrücken dünn geschnittenen, und auf Kohlenfeuer überschwungenen Gansleber zierlich in die künstlich dressirte Pastete einrangirt, wobey darauf gesehen werden muß, daß die Kruste nicht aus der ihr gegebenen Form gedrückt wird.

Auf solche Art wird sie vollkommen angefüllt, oben mit vielen Scheiben von Trüffeln belegt, das Ganze mit Speckplatten überdeckt, mit dem Deckel geschlossen, und den Vorgehenden gleich verziert, mit vieler Butter bestriechenem Papier gut eingemacht, und gebacken. Nach einer und einer halben Stunde ungefähr des Backens nimmt man sie heraus, den Deckel ab, und Speck und Fett beseitigend, gießt man eine starke Reduction oder Glace-Saft darüber.

Die Verfertigung der Fasche geschieht, wie folgt:

Eine weiße spanische Zwiebel, nebst 8 Schampignons, einem Paar Büscheln grüner Petersilie, ¼ Pfund geschälte Trüffeln werden in ¼ Pfund ausgehäutetem Kernfett, mit ein Paar Unrichtlöffeln voll Obers recht weich gedünstet, 4 Stück abgekochte, in kleinere Theile geschnittene Kalbseuter, und 2 große, rohe, rapirte Ganslebern, darunter ¼ Pfund rapirter Speck kommt, mit etwas Salz und einer Messerspitze voll Sepice assaisonirt, und das Ganze mit einem Scheibenmesser fein zu Fasche zusammengeschnitten, fein gestoßen, und zum Schluß mit 6 rohen Eyerdottern gebunden.

Dressirte Pasteten mit Kalbsfleisch-Fasche.

Zwey Pfund mürbe weiße Kälberschnitzel und zwey Pfund reines, frisches Mark, beyde noch roh, werden mit dem Schneidemesser fein zusammengeschnitten, und im Mörser gestoßen. Dazu kommt noch eine abgerindete, in Obers geweichte, und wieder gut ausgedrückte Semmel, 15 Stück Schampignons mit einer weißen, großen spanischen Zwiebel, und einem Unrichtlöffel voll geschälten Schalotten, mit einem Paar Büsch-

chen grüner Petersilie, welche auch roh fein zusammengeschnitten, ein Paar Minuten lang, flüchtig in ¼ Pfund zerlassenem, rein durchgeseihten Speck auf dem Feuer überschwungen, und wieder ausgekühlt, vermengt werden. Alles dieses wird mit einem Paar Messerspitzen voll Sepice und Salz gewürzt, und roh in die fertig dressirte Pastete eingefüllt, oben mit Speckscheiben ganz bedeckt, mit dem Deckel genau geschlossen und ausgebacken.

Nachdem die Pastete gebacken, und aus dem Ofen genommen worden ist, wird der Deckel aufgeschnitten, die Speckscheiben beseitigt, und eine gute, starke Ragout-Sauce darüber gegeben; der Deckel dann wieder darauf gelegt, und warm zur Tafel gebracht. Es können auch in die Fasche ½ Pfund geschälte und fein gehackte rohe Trüffeln gemengt werden. In diesem Falle aber wird statt der Ragout-Sauce eine gute Trüffel-Sauce dazu genommen.

Dressirte Pastete mit Lungenbraten.

Ein abgelegener Lungenbraten wird abgehäutet, von allen Nerven gereinigt, gesalzen, und mit 1 Pfund reinem Mark nebst 1 Pfund rapirtem frischen Speck, noch roh, mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten. Dieses geschieht auch mit 12 Stücken Schampignons, einer weißen spanischen Zwiebel, einem Anrichtlöffel voll geschälten Schalotten, und einem Paar Büscheln grüner Petersilie, welche aber zusammen vorher in ¼ Pfund zerlassenem, durchgeseihtem Speck ein Paar Minuten lang gäh auf dem Feuer überschwungen werden. Ferner gibt man ¼ Pfund von den Gräthen ausgelöste und geputzte Sardellen, einen halben Anrichtlöffel voll Kapern, ein Paar Messerspitzen voll Sepice, das Gelbe aus den Schalen einer Limonie ebenfalls fein geschnitten dazu, stoßt das Ganze im Mörser fein zusammen, und füllt es in die von mürbem Teig dressirte Kruste. Oben wird sie ganz mit Speckscheiben überlegt, mit dem Deckel von Teig gut geschlossen, und in einem gut geheitzten Ofen einige Stunden lang langsam ausgebacken.

Nach dem Garbacken wird der Deckel der Pastete aufgeschnitten, die Pastete selbst von dem Blech und dem Papier

auf die Schüssel gebracht, die oben gelegenen Speckscheiben beseitigt, der ausgedrückte Saft von 4 Limonien, und drey bis vier Anrichtlöffeln voll Glace-Saft oder Reduction von oben hinein darüber gegossen.

Bey dieser heiglichen Pastete ist vorzüglich zu empfehlen, daß sie schnell, wie sie aus dem Ofen kommt, zur Tafel gebracht, und auch gleich zum Genusse gereicht werde, weil die Fasche bald auskühlt, welches ihr sehr nachtheilig ist.

Man pflegt auch diese Lungenbraten-Fasche in 24 oder 36 kleine festdressirte Pastetchen eben so roh in deren Krusten einzufüllen, gut verschlossen gäh im Ofen zu backen, eben so die kleinen Deckelchen aufzuschneiden, die Speckblättchen heraus zu nehmen, und auf jedes Stück Limonien-Saft und Glace-Saft zu gießen. In passender Jahreszeit kann man auch jedem Pastetchen eine Auster beylegen.

Dressirte Pastete von Hausen, Lachsen oder Schill, an einem Fleischtag zu verwenden.

Eine weiße spanische Zwiebel, 8 Stück Schampignons, mehrere Schalotten, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte romanische, schwarze Trüffeln werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, einem Paar Anrichtlöffeln voll gutem Obers weich gedünstet, wozu man ein Stück von beyläufig 1 Pfunde eines eben genannten der drey Gattungen Fische, von denen man die Pastete erzeugen will, nebst zwey abgekochten aber wieder ausgekühlten Kalbseutern, zwey rohen rapirten Gänslebern, und $\frac{1}{4}$ Pfund rapirtem Speck vorher gut zusammengemengt, mit einem Scheibenmesser zu einer sehr feinen Fasche schneidet, in einem Mörser fein zusammen stoßt, mit 6 rohen Eyerdottern bindet, mit Salz und Sepice würzet, und bis zum weiteren Gebrauch an einen kalten Ort bringt. Unterdessen werden aus dem Fleische von einigen Pfunden eines oben genannter Fische, welcher vorher entgräthet worden ist, kleine Finger dicke Filets geschnitten, mit zerlassener Butter und fein geschnittener Finsherbes, ein wenig gesalzen und gepfeffert, einmarionirt, und einige Minuten lang auf dem Feuer überschwungen, und dann ausgekühlt, mit der bereits fertigen Fasche, wozu man auch $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte romanisch Trüffeln blätterweis geschnitten, in eben dieser Marionade

mit überschwungen hat, lagenweis und zierlich in die Pastete rangirt, bis die Kruste voll ist.

Das Ganze wird mit feinen Speckscheiben belegt, mit einem Deckel vom Teige genau verschlossen, nur oben die gewöhnliche Dunstöffnung lassend, und mit gleicher Behandlung wie alle die vorigen gebacken; nach dessen Eröffnung, Beseitigung des Speckes und alles Fetts Glace-Saft oder Reduction darein gegossen, und zur Tafel gegeben.

Man kann diese Pastete mit den nähmlichen Fasche und Fisch-Filets auch kalt serviren, nur mit Beysatz noch mehrerer Trüffeln, und daß der Glace-Saft in größerer Quantität, ohne die Pastete aufzumachen, bey der kleinen Öffnung des Deckels, die man hernach wieder verstopft, oben warm hineingegossen, und solche dann an einen kühlen Ort gebracht, und am dritten Tag eröffnet wird.

Wenn diese Pastete kalt aufgetischt werden soll, ist noch zu bemerken, daß das Ganze der Fasche bey der Zuschließung derselben nicht mit Speckscheiben, sondern nur mit Messerrücken dicker Butter zu belegen ist, damit der eingegossene Glace-Saft von der Fasche besser aufgenommen, und sich ohne Hinderniß besser ausbreiten kann.

Die nähmliche Fisch-Pastete auf eine andere Art.

Diese andere Weise besteht darin, daß man sich statt der Trüffeln, 36 Stücke Austern bedient, und mit der Fasche $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte und von Gräthen gelöste Sardellen, welche klein würfelig geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter einige Minuten auf dem Feuer überschwungen, und auch die Hälfte der rohen Austern vermengt werden. Die andere Hälfte der Austern wird zuletzt unter die schon bekannte braune, mit Glace-Saft verbundene Austern-Sauce, bey der Öffnung des Deckels hineingegossen. Endlich werden auch 1 Messerspitze voll fein geschnittene Limonie-Schalen, 2 Messerspitzen voll fein geschnittene Kapern, und eben so viel fein geschnittene rohe Schälotten, etwas Concassee, der Saft von 2 Limonien, noch dem Ganzen beygefügt. Die übrigen Zugaben der Fasche sowohl, als auch die Zurichtung der Blanquetts oder Filets von Fischen nebst übriger Be-

handlung und dem Ausbacken, weicht von den vorigen Pasteten nicht im mindesten ab.

Von kalten Pasteten.

Die Verfertigung des zu solchen Pasteten gehörigen Teiges, die künstliche Aufdressirung, und die Mischung der dazu nöthigen Ingredienzen, durch die erst der Wohlgeschmack hervorgebracht wird, erfordert nicht nur die gewöhnliche, mancher Hand angeborne Geschicklichkeit, sondern oftmahlige geprüfte Manipulation, um darin die höchste Vollkommenheit zu erreichen.

Von der Bereitung des Teiges.

Es werden 6 Pfund gut ausgetrocknetes, gesiebtes, oder nach der Größe der zu verfertigten Pastete, auch noch mehr Mehl über die Tafel in einen Kranz gestrichen, in dessen Mitte man 2 Pfund Butter, in kleine Stücke gebröckelt, mit 10 Eyerdottern, angemessenem Salz und Wasser vorher etwas abarbeitet, das Mehl nach und nach dazu mengt, und theilweis einzeln zu einem festen Teig zusammen ballt; die Theile werden nun wieder unter leichtem Bespritzen mit Wasser, mit beyder Hände Ballen, und anhaltendem Kraftaufwand flüchtig zusammengeknetet, so daß ein fester glatter Teig in ganzem Stück daraus erzeugt wird.

Die Manipulation muß, besonders im Sommer, so geschwind als möglich vor sich gehen, und dazu ein kühler Ort gewählt, ja sogar oft Eis zu Hülfe genommen werden. Der gut ausgearbeitete Teig wird in ein feuchtes Tuch geschlagen, und wieder an einen kalten Ort gebracht, wo man ihn einige Minuten rasten läßt.

Nun wird der dritte Theil des Teiges von der Masse abgeschnitten, zu einem runden Laib geformt, und dieser auf sechs über einander gelegten, mit Butter bestrichenen Bögen Papier, und auf einem flachen Kupfer-Platfond liegend, mit der geballten Faust vom Mittelpunct an aus einander getrieben, bis man aus dem Ganzen einen Boden von einer Fingerdicke, im Durchmesser aber nach beliebiger und doch wohl proportionirter Größe erhält. Der weichende Teig, der rund

herum einen gleich dick aufsteigenden Rand macht, wird mit Daumen und Zeigefinger der beyden Hände durch ein zusammenschiebendes Drücken zur geraden Höhe, ungefähr zweyer auf einander stehenden Hände von unten auf etwas dick, und gegen oben zu verloren, etwas dünner gehalten (das heißt künstlich aufgetrieben), und dann auswendig mit abgeschlagenen Eyern bestrichen.

Von den übrigen zwey Theilen der Masse wird die Hälfte in einen langen, und sehr breiten Finger dicken Streif gewalkt, der, zur Einfassung bestimmt, in ein langes, regelmäßiges Viereck geschnitten, zu beyden Enden aber schief verlierend, zuparirt wird; so daß, wenn man den nach der Länge ausgewalkten Streif aufstellt, und in die Rundung zusammen biegt, die beyden schief geschnittenen Ende, gerade über einander spielend der ganzen Runde eine gleiche Dicke geben. Auf solche Weise wird der lange ausgewalkte Streif an den künstlich in der Höhe zweyer aufeinander stehender Hände aufgetriebenen Boden, welcher auswendig, wie schon gesagt wurde, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen worden ist, daran rund herum fest aufgestellt, von außen und innen mit beyden Händen fest darauf gepreßt, daß man die Zusammenfügung nicht leicht daran gewahr werden kann.

Der Sicherheit des bessern Zusammenhaltens wegen, wird ein kleinen Finger dickes, ausgewalktes und Daumen breites Band von Teig mit abgeklopften Eyern gut bestrichen, inwendig beym Schlusse des aufdressirten Bodens rund herum angeklebt, niedergepreßt, den fest oder hoch stehenden Teig von außen eine schöne Form gegeben. Das gewählte Geflügel oder Wildpret mit allen Zugaben und der bereiteten Fasche hinein rangirt, aus dem übrigen Rest des Teiges, eine kleine Fingerdicke Platte gewalkt, der Öffnung der Pastete gleich rund geschnitten, uud über dieselbe gelegt.

Beyde Ränder der Pastete und des Deckels werden mit abgeklopften Eyern bestrichen, in einen halben kleinen Finger dicken, passenden Rand zusammengedrückt, rundherum gut schließend gleich geschnitten, das Ganze mit einem Pasteten-Zwicker in geschmackvoller Form gezwickt, und die geglättete Außenseite des Deckels der Pastete willkührlich durch Auflegen ver-

schiedener, aus dem übrigen dünngewalkten Teige geschnittenen Dessin verziert.

In der Mitte des Deckels wird eine Gulden große runde Öffnung angebracht, welche durch eine aus dem Teige geformte Rose unbemerkbar gemacht wird. Die ganze Pastete bestreicht man mit abgeschlagenen Eyern, und stellt sie an einen kalten Ort zum Übertrocknen. Zum Schlusse wird sie mit Hand breiten, viel mit Butter bestrichenen Streifen Papier, welche auf der Seite etwas eingeschnitten sind, doppelt genau bedeckt. Über dieses Papier werden wieder andere zwey, aber statt mit Butter, mit abgeschlagenen und Mehl vermischten Eyern bestrichene Papierstreifen gelegt und über einander geklebt, wovon ein Streif den andern halten muß; damit die Pastete genau eingeschlossen, und dadurch ihre schöne Form erhalten wird. Die völlige Sicherheit der Zusammenhaltung bekommt sie dann schließlich durch ein mehrmahliges leichtes Überbinden mit Spagat.

So gestaltet wird diese Pastete mit ihrer gewählten Fülle in einen stark geheitzten, dann wieder überkühlten Ofen vier bis fünf Stunden langsam gebacken.

Die Zurichtung der Fasche, und gänzliche Einrichtung der kalten Pasteten von Poularden, Kaupaunen in diese Art von Krusten geschieht auf folgende Weise:

Es wird nähmlich das Fleisch eines Kalbschlegels von 4 Pfunden aus allen Häuten und Masern ausgelöset, mit eben so viel rohem Kernfett, gut gesalzen und mit dem Scheibenmesser fein zusammengeschnitten, wozu man noch 6 übersottene, aber wieder ausgekühlte, und dann rapirte Kalbsenutern, 6 rohe Gansleberm mit 3 Pfund rohem Speck, beydes ebenfalls rapirt, mengt. Alles dieses wird in einem Mörser zusammengestoßen, 2 spanische Zwiebeln werden mit 12 schönen geputzten Schampignons, und einigen Anrichtlöffeln voll guter Consommé mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß und weich gedünstet, kurz eingegangen, mit beygefügten 2 Anrichtlöffeln voll geschälten rohen Schalotten, 1 Pfund rohen geschälten Trüffeln, sehr fein zusammengeschnitten, und während des Stoßens unter die im Mörser befindliche Fasche gemengt, mit wenigem Salze und einigen Messerspitzen voll Sepice (das ist ver-

mischtes, fein gestoßenes Gewürz), wobey Muscatnüsse und Pfeffer nicht zu vergessen sind, nebst einigen Messerspitzen voll Majoran und Thymian assaisonirt, das Ganze durch ein Faschesieb geschlagen, und einstweilen in einem irdenen Geschirre bey Seite gestellt.

Nun werden 3 Poularden, oder an deren Stelle 2 schöne Kapaunen, nach vorhergegangenem Aufmachen und Abflammiren, von den Knochen gelöset, mit etwas von der Fasche gefüllt, und wieder in ihre vorige Form gebracht, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und dann mit der ganzen Masse der oben beschriebenen Fasche, sammt 2 Pfunden rohen geschälten, und in Stücke geschnittenen Trüffeln zierlich eingetheilt, und alles roh und schichtenweis in die dazu bereitete rohe Kruste rangirt, welche vorher mit einen halben kleinen Finger dick geschnittenen Speckscheiben oder Blättern inwendig ganz ausgefüttert, und oben zum Schlusse Messerrücken dick mit frischer Butter überzogen, mit eben solchen geschnittenen Speckplatten überlegt, mit dem Deckel vom Teige auf schon mehrmahl berührte Art geschlossen, und dergestalt ausgebacken.

Nach dem Garbacken wird durch die obere Öffnung des Deckels 1 Schöpflöffel voll aus dem Poulard- oder Kapaunen-Gerippe, und noch übrigen Zugaben von Fleisch und Schinken gezogene, sehr kurz eingegangene, und mit Glace-Saft vermischte Consommé in die Pastete gegossen. Damit aber der Saft leichter und mehr in die Fasche eindringen, und sich ausbreiten kann, so sticht man vorher mit einem gespitzten Kochlöffelstiel tief in die Öffnung hinein; worauf diese Öffnung verstopft, der Überwurf vom Papier behutsam abgelöset, und die Pastete an einen kalten Ort gestellt wird, damit sie nach zwey Tagen ganz ausgekühlt, wo es nöthig ist, gebraucht werden kann.

Zur Erhöhung und Erfrischung der schönen goldgelben Farbe bestreicht man auswendig die ganze Kruste fein mit Mandelöhl, und zur längern Aufbewahrung und Erhaltung kann man nebst der Consommé und Glace-Saft, zuletzt auch außer der Regel gut versottenen Madera-, Tokayer- oder Schampagner-Wein gießen.

Kalte Pastete mit Fasanen, Auerhähnen oder Repphühnern

werden nach den nähmlichen Regeln, die man zur Bereitung jener Pasteten mit Poularden oder Kapaunen gegeben, verfertigt; mit dem einzigen Unterschiede, daß man statt des weißen einheimischen Geflügels, obiges Wildgeflügel eben so von den Knochen auslöset, und mit gleicher Fasche in die Pastete schlägt. Die rauchen Köpfe desjenigen Geflügels, welches eine solche Pastete enthält, werden zur Anzeige des Inhaltes, bevor man sie zur Tafel bringt, auf die obere Öffnung des Deckels gesetzt.

Kalte Pastete von Hasenhühnern mit Trüffeln.

Drey Stücke Hasenhühner werden, wie alles Geflügel, zu kalten Pasteten vom Gerippe gelöset, mit Finsherbes, Salz, wenigem weißen Pfeffer, geschabener Muscatnuß, einer Messerspitze voll Majoran, roh einmarionirt, und in 2 Theile geschnitten. Ferner werden 4 Pfunden schwarze romanische Trüffeln fein zu Hasché geschnitten, mit drey Pfunden des reinsten ausgehäuteten schweinenen Filzes im Mörser zu Fasche zusammengestoßen, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll fein geschnittener roher Finsherbes, einigen Messerspitzen voll Sepice, wobey Majoran, geschabene Muscatnuß und Pfeffer nicht zu vergessen ist, auch etwas Salz assaisonirt, alles gut unter einander gemischt, und mit den dazwischen rangirten Hasenhühner-Stücken und noch 2 Pfunden geschälten, ein jedes Stück in 3 Theile geschnittenen, rohen Trüffeln, fest in die verfertigte schön geformte Pasteten-Kruste lagenweis zierlich hineingerichtet. Geschlossen und gebacken wird sie den übrigen Pasteten gleich, auch durch die obere Öffnung, der aus dem dazu genommenen Geflügelgerippe, mit ungefähr 2 Pfunden gewürfelt geschnittenem Kalbsfleisch, eben so viel Rindfleisch, sammt einem Stücke Schneideschinken, einem Paar weißen spanischen Zwiebeln, ganzem Gewürze, einer Maß guter darauf gefüllten Consommé mit kurz gezogenem eingesottenen Saft, noch mit einigen Unrichtlöffeln voll Glace-Saft vermischt,

gleich nach dem Garbacken hineingegossen, verstopft, zum Auskühlen gebracht, von wo sie dann in 2 Tagen geöffnet, und aufgetischt werden kann. Zu dieser Pastete darf ja kein Wein, oder was immer für eine Säure beygemischt werden.

Kalte Pastete mit Ganslebern und Trüffeln.

Sechs oder noch mehr Ganslebern, je nachdem die Pastete groß werden soll, muß man vor allem von den galligen gelblichten Flecken, die sich oft an dem Orte befinden, wo die Galle gelegen ist, reinigen, dann wird die Hälfte davon in ganzen Stücken mit schwarzen romanischen, kleinen Finger dick geschnittenen Trüffelschnitzen durchzogen, so zu sagen gespickt, mit Salz, weißem Pfeffer und geschabenen Muscatnüssen bestäubt, und bey Seite gestellt. Die andere Hälfte der Ganslebern wird rapirt, mit 1 Pfund geschälten, zu feinem Haschè geschnittenen Trüffeln vermengt, mit Zugabe von 2 Pfunden reinstem, frischem, sorgsam ausgehäutetem, schweinernem Filz, in einem Mörser alles fein zusammengestoßen, mit einigen Messerspitzen voll Sepice und Majoran, einem Unrichtlöffel voll fein geschnittenen rohen Schalotten, und eben so viel fein geschnittenen rohen Schampignons und ein wenig Salz gewürzt, und das Ganze durch ein Faschesieb geschlagen.

Nun legt man in den Grund der Kruste, welche vorher inwendig ganz mit halben Finger dick geschnittenen Speckscheiben ausgefüttert worden ist, eine Schichte Fasche, darauf einige Stücke der mit Trüffeln gespickten Leber, darüber wieder Fasche, dazwischen werden nebenbey auch noch 1 Pfund rohe, geschälte und in Stücke zerschnittene Trüffeln eingetheilt, und so fort abwechselnd fortgefahren, bis die Kruste voll, und alles erschöpft ist.

Die übrige Manipulation bleibt wie bey allen schon angegebenen Pasteten-Bereitungen. Es wird auch beym Herausnehmen aus dem Backofen in die obere Öffnung des Deckels ein Schöpflöffel voll stark eingegangene Reduction oder Glace-Saft gegossen, und sie nach zweytägiger Überkühlung zu weiterem Gebrauche genommen. Auch hier ist jede Zugabe der Weine, und aller Säuren streng zu vermeiden.

Kalte Lachs-Pasteten mit Austern.

Es werden vier auch mehrere zwey Finger hohe Schnitzen Lachs mit kleinen Finger dicken geschnittenen Trüffeln und eben so dick geschnittenem ausgelösten Fleische eines Hechten durchgezogen, so zu sagen gespickt, mit Salz, Sepice, und einem Unrichtlöffel voll fein geschnittenen rohen Schalotten, in zerlassener Butter, und mit den von 6 Limonien darauf gedrückten Saft marionirt, in ein anderes Geschirr gelegt, und so unter öfterem Umwenden einige Stunden beizen gelassen. Unterdessen werden 2 Pfund ausgelöstes Aalenfleisch, 2 Pfund von den Gräthen gereinigtes Hechtenfleisch, mit 3 Pfund frischer Butter, fein zusammengeschnitten und gestoßen, während dem Stoßen noch $\frac{1}{2}$ Pfund von den Gräthen abgesonderte Sardellen, einen halben Unrichtlöffel voll Kapern, nebst ein wenig Limonien-Schalen, 24 Stück rohen Austern, vorher mit dem Schneidemesser auch fein zusammengeschnitten, und dazu gethan. Ferner werden 2 weiße spanische Zwiebeln und 12 Stücke geschälte Schampignons mit einem Paar Büscheln grüner Petersilie, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einigen Unrichtlöffeln voll gutem Obers weichgedünstet, sehr kurz eingegangen, ausgekühlt, fein zusammengeschnitten, und ebenfalls der gestoßenen Masse beygefügt, die zuletzt mit einigen Messerspitzen voll Sepice, nebst Majoran, geschabener Muscatnuß und weißem Pfeffer, assaisonirt, und noch einmahl mit dem Saft von 6 ausgepreßten Limonien gesäuert.

Die auf diese Weise vollendete Fasche rührt man nun gut ab, schlägt sie durch ein Drahtsieb, und rangirt damit die zubereiteten Lachsschnitzeln, sammt ihrer Marionade und Beyfügung mit 36 rohen ganzen Austern, so wie sie aus der Schale gelöst werden, lagenweis und zierlich in die schon dressirte Kruste hinein.

Bey dieser Gattung Pasteten muß aber die Kruste inwendig vor dem Einfüllen statt mit Speckscheiben, durchaus mit frischer Butter kleinen Finger dick belegt und ausgefüttert, und nach vollendeter Füllung das Ganze wieder obenauf mit Butter kleinen Finger dick überstrichen werden.

Die Bereitung des Teiges und Dressirung der Kruste,

so wie die gänzliche Vollendung, das Backen, Auskühlen und Eröffnen geschieht ganz, wie bey den kalten Pasteten von Poulards, oder Fasanen u. dgl.

Nach dem Garbacken und Herausnehmen aus dem Backofen wird fast ein volles Glas Schampagner-Wein, oder Madera in die Öffnung gegossen, und diese wieder gut geschlossen.

Zur Veränderung, und zwar bey der Beymischung der Trüffeln, bleiben Austern, Sardellen, Schalen und Saft der Limonien, Kapern und auch der Nachguß des Weines, kurz alle Säuren gänzlich weg, und statt dessen werden 2 Pfund Trüffeln, und auch noch mehr, in zwey Theile getheilt, dazu genommen, 1 Pfund davon geschält, und fein zu Haschè geschnitten, unter die Fasche gestoßen, 1 Pfund aber in dick geschnittenen Spalten, sichtbar unter das Ganze rangirt.

Von kleinen Gattungen Pasteten,

welche die Meisten zu Assieten als Vorspeisen (hors d'oeuvres, französisch genannt) bey Tafeln verwendet werden, und auch sowohl zur Ausfüllung reicherer Tafeln, als zu feinerem Geschmacke und pikanter Würze dienen, und vorzüglich um den Magen vorzubereiten und den Appetit zu reizen, unentbehrlich sind.

Die kleinen Pastetchen vom mürben Teig, theils als gefüllte, überschlagene und mit der Fülle zu backende, theils auch als dressirte, in kleinerer Form und hohl ausgebacken, und dann erst mit der zu wählenden Fülle angefüllt, bereitet man mit verschiedenen Faschen, als: mit Kalbsfleisch- oder Kapaunen-Fasche, Austern- oder Trüffel-Fasche, mit der allgemein üblichen Pasteten-Fasche von Kalbsleber und ihren übrigen Zugaben, oder von Gansleber; an Fasttagen mit verschiedenen Fisch-Faschen, statt deren auch mit allen Gattungen Haschèen von Fleisch, Geflügel, Wildpret oder von Fischen. Sie werden statt dessen Allen auch mit Salpicon von Fleisch oder Fischen, u. dgl. gefüllt.

Dazu wird der mürbe Teig Messerrücken dick ausgewalkt, leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und von den genannten Faschen, Haschèen oder Salpicons so viel, als die Größe einer Nuß beträgt, in die Mitte eingefüllt, mit eben so dünn gehaltenem, ausgewalktem Teig überschlagen, rund

herum leicht niedergepreßt, mit einem runden Thaler großen Ausstecher ausgestochen, und auf ein mit Butter stark bestrichenes Papier gereiht, nach dem wieder leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, sammt dem Papier auf ein kupfernes Blech gesetzt, und goldgelb ausgebacken.

Nach Verlaufe einiger Zeit des Garbackens werden sie Stück für Stück von dem Papiere weggenommen, die untere etwas braune Kruste rein weggeschnitten, und zierlich auf Assieten oder Schüsselchen angerichtet.

Die aber von diesem mürben Teig dressirten, hohl ausgeckenen Pastetchen werden mit feinen von abgebratenem Kapaunenfleisch geschnittenen Filets oder Blanquets, mit gutem Beschamel vermischt, oder auch mit einer weißen Sauce, fricassirt eingefüllt. Eben solche Filets oder Blanquets macht man von Fasanen oder Repphühnern mit brauner, spanischer, pikanter Sauce, und von Schnepfen en Salmi, gleichfalls von Kronabitvögeln, um sie zur Fülle zu verwenden.

Man bedient sich dabey aller Gattungen Haschéen von Fleisch und Geflügel, Wildpret und Fischen, doch werden sie etwas saftiger, ohne zu legiren, mit starken Saucen vermischend hinein angerichtet; ferner auch der kleineren Ragouts von Fleisch und Fischen verschiedener Filets und Blanquets von Fischen, als: von Hausen, Hechten, Schill, Lachs und Forellen, die auch entweder mit Beschamel oder mit pikanter brauner spanischer Sauce vermengt werden.

Noch werden diese hohl ausgebackenen Krusten mit Austern oder Trüffeln in kurzer brauner Sauce und Glace-Saft vorher überschwungen, dann vollgefüllt, nicht seltener mit weichgesottenen grünen Erbsen, Spargel, Carviol, die man mit Kalbsbrieseln, oder fein und würfelig geschnittener Gansleber, oder mit abgesottenen ausgelösten Krebsschweifchen vermengt, und mit einem Paar Anrichtlöffeln voll guter weißen Sauce oder Glace-Saft anfeuchtet und überschwingt, und dann zur Füllung verwendet.

Die Krusten dieser kleinen Gattungen Pastetchen, wo alles dieses Genannte eingefüllt werden soll, erzeugt man auf folgende Art: Der mürbe Teig wird zu diesem Entzwecke zwey Messerrücken dünn ausgewalkt, woraus man runde, im Durchschnitte fünfzöllige Scheiben schneidet.

Eine solche Scheibe wird dann über einen, einem Becher gleichen, mit Mehl stark bestäubten Holzform gebogen, durch geschicktes Drücken die sich rund herum zeigenden Falten glatt gemacht, damit der Teig überall gleich dick, auf keiner Seite schwächer und ohne Risse, dergestalt die hohle, kleine, schön dressirte Kruste ausfällt. Oben wird das Erzeugte gleich rund abgeschnitten, und mittelst Daumen und Zeigefinger beyder Hände ein geschmackvoller Reif gezwickt.

Man erzeugt auch in kupfernen Pasteten-Wanneln, welche mit Butter reich ausgestrichen, und mit zwey Messerrücken dickem ausgewalkten mürben Teig ausgefüttert, mit dürren Erbsen und damit vermengtem feingehackten Rindsfett angefüllt wurden, eine gleich hohe, schöne, becherförmige Kruste. Man macht sie mit einem Deckel von dem nähmlichen Teige in gleicher Dicke genau zu, und backt sie im Ofen aus, nach vollendetem Backen und reinem Aushöhlen kommen auch alle die schon genannten Fasche und Ragouts, Salmi, Gehäcke von Fleisch und Fischen darein.

Von Füllung der Risollen

Der schon beschriebene Risollenteig wird in eine Messerrücken dicke große Platte ausgewalkt, verschiedene fertige Faschen, von Kapaunen, von Wildpret und Gansleber, verschiedene Faschen von Fischen, auch alle Gattungen Gehäcke und Filets von Fleisch und Fisch, mit Beschamel versetzt, oder Salbicon (das ist ein kleines legirtes Ragout) oder Salmien erst ausgekühlt, in Häufchen, von der Größe eines harten Eyerdotters oder einer Nuß, an den untern Rand der ausgewalkten großen Platte in gleicher Linie Daumen breit aus einander gesetzt, mit abgeschlagenen Eyern der Rand bestrichen, mit dem vorstehenden Teige überlegt, und mit einem angemessenen Ausstecher von 2 Zoll im Durchmesser ausgestochen, rund herum beyde Theile des Teiges mittelst des Daumens und Zeigefingers fest zusammengedrückt, und zierlich eingezwickt, so daß es ein halbrundes Krapfel bildet. Der zackige Rand der Platte wird nun der Länge nach wieder glatt geschnitten, und das Belegen in kleinen Häufchen, mit allen den angesetzten Füllungen von neuem angefangen, bis man die

Zahl von 36, oder auch nach Belieben, von noch mehr verfertigt hat, die dann, ehe man sie auftischen will, aus dem heißen Rindschmalz mit schöner Farbe gäh und resch ausgebacken werden. Solche Risollen gehören unter die Zahl der Vorspeisen (hors d'oeuvres), und bekommen ihre Benennung von der Fülle, die sie enthalten.

Hirn-Risollen.

Zwey oder mehrere Kalbshirne werden abblanschirt, abgehäutet, mit Finsherbes in Butter anpassirt, mit Salz, Concassee, wenig geschabener Muscatnuß assaisonirt, und mit einigen Eyerdottern auf dem Feuer festlegirt, dann ausgekühlt, auf gleiche Art, wie die Vorigen, in kleinen Theilen in den Teig reihenweis eingefüllt, mit demselben überschlagen und im Rindschmalz ausgebacken.

Von süßen Risollen und deren Füllung.

Auch diese Gattung Risollen, werden von dem nähmlichen Teige Messerrücken dick ausgewalkt, eben so manipulirt, nur daß man sie statt der Fleisch- und Fischgattung-Füllungen, mit in Zucker eingesottenen Marmeladen, verschiedenem Obst mit süßen Cremen füllt, und daraus süße Krapfeln erzeugt, und eben so ausbackt, dann aus dem Schmalze heraus, auf ein mit Papierbögen belegten Platfond-Deckel, ordentlich gereiht, mit grobem Zucker bestreut, und mit einer rothglühenden eisernen Glacir-Schaufel schön glatt glacirt. Oder man legt sie, wenn sie aus dem Schmalze kommen, auf ein weißes Tuch, damit das Fett vollkommen abfließen kann, worauf sie nach wenigem Abkühlen stark mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, und zierlich auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel aufgethürmt werden.

Man füllt sie mit verschiedenen Gattungen eingesottener Confituren oder Latwergen von Marillen, Pfirsichen, Weichseln, Kirschen, Hetschepetsch, Ribiseln, Zwetschken oder Erdbeeren, auch mit Äpfel-Marmelade. Mit gleichem Erfolge auch mit fertig gekochten, ausgekühlten, in eben so große Häufchen gelegten Cremes von Chocolade, Vanille und Orangen, u. dgl.

Solcher Gestalt erscheinen sie auch als Mehlspeisen oder auch als süße Speisen an der Tafel, und überall ist entweder das Glaciren mit Zucker mittelst einer glühenden Schaufel, oder das Bestauben mit fein gestoßenem Zucker nicht zu vergessen.

Gebackene Prügelkrapfen vom Risollenteige.

Zu diesem Backwerke muß man einen eigenen runden blechernen hohlhippenförmigen Model haben, welcher 6 Zoll in der Länge, und 1 Zoll im Durchmesser hat, und an dessen Ende $1\frac{1}{2}$ Spann langer, starker, etwas gebogener eiserner Draht mit einer hölzernen Handhabe befestigt ist, um den Model mit dem darauf gebundenen Teig in heißem Schmalz schicklicher halten zu können. Der Risollenteig wird Messerrücken dick ausgewalkt, davon Hand breite, 6 Zoll länglich viereckige Platten geschnitten, der blecherne Model damit rund überschlagen, ein Paar Mahl mit Spagat überwunden, der mit einem Ende am Drahte fest gemacht ist, und so wohl befestigt den Teig auf diesen Model in heißes Rindschmalz hineinhaltend, unter einigen Mahlen Umwenden mit schöner Farbe ausgebacken.

Ist der Prügelkrapfen nun zur Hälfte gebacken, und hat seine hohle, runde Form und Steife erhalten, so wird der Spagat abgewunden, der Model unter den Teig weggezogen, und frey in dem Schmalz gänzlich ausgebacken, nach dem er über eine Serviette gelegt wird, damit das Fett vollkommen abfließen kann. Die Gattung Krapfen wird mit Geruchzucker bestäubt, die inwendige Höhlung mit Marillen-Marmelade bestrichen, und über einer mit einer Serviette belegten Schüssel zierlich angerichtet.

Dieselben gefüllt.

Der Risollenteig wird ebenfalls, aber etwas dünner als einen Messerrücken, ausgewalkt, davon längliche viereckige Platten, in der vorher angegebenen Größe geschnitten. Ein Theil davon wird Messerrücken dick mit einer nach Belieben gewählten Marmelade von Obst, der andere Theil in gleicher Größe, nur am Rande bestrichen, genau darüber gelegt,

und beyde Blätter dann am Rande zusammengepreßt, so daß sie gleichsam nur ein Stück ausmachen, welche man, gleich den Vorigen, über den Model aufrollt, und mit Spagat überbindet, in das heiße Rindschmalz haltend, ausbackt, und vollendet, mit gestoßenem Geruchzucker bestäubt, zur Tafel gibt.

Von der Anwendung des Butterteiges, und den daraus zu erzeugenden Backwercken.

Der Butterteig eignet sich zu verschiedenen Gattungen Pasteten, Torten, kleinen warmen Pastetchen, und vielen Sorten süßer kleiner Backereyen, zur Unterlage mehrerer Speisen, als auch um gekochtes Obst, und andere süße Mengungen einzufassen, zu Croutons und Verzierungen, und auch zu Reifen um die Schüsseln.

Ueberschlagene Pasteten

werden auf die nähmliche Art, wie die vom mürben Teig angegebenen verfertigt, auch füllt man sie mit eben den, in gleicher Art zugerichteten Fleisch und Fischen und verschiedenen Faschen.

Der Teig wird kleinen Finger dick ausgewalkt, die Platte zum Boden der Pastete nach dem Maße der dazu bestimmten Schüssel groß und rund ausgeschnitten, auf einige, mit Butter reich bestrichene Bogen Papier über ein Platfond- oder Backblech gelegt, die Fülle darauf rangirt, aber der Überschlag des Teiges beym Auswalken etwas dünner gehalten, und so mit schön ausgeschnitzten Verzierungen, gut mit Eyern bestrichen, in eine Pastete gestaltet, und in einem nicht gar zu heißen Ofen ausgebacken. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen wird der Deckel aufgeschnitten, die eben so, wie in den vorigen Pasteten angebrachten Speckplatten beseitigt, das vielleicht vorfindige Fett von Teig ausgehöhlt, und die dazu bestimmte Sauce hineingegossen.

Die überschlagene, auf gleiche Weise geformte und erzeugte, Pastete wird auch ohne Fasch- und Fleisch-Fülle hohl ausgebacken.

Man walkt einen Butterteig, wie gewöhnlich, kleinen Finger dick für den Boden der Pastete aus, legt ihn auf mehrere,

mit vieler Butter bestrichene Bögen Papier über ein Backblech, und auf den Teigboden ein rund ausgehöhltes Milchbrot, welches mit zusammengerolltem Papier, und feinen Speckplatten wieder überlegt und aufgethürmt wird, bestreicht den Rand des Bodens rund herum mit abgeschlagenen Eyern, und überlegt das Ganze wieder mit einem nach derselben Größe, nur ein wenig dünner ausgewalkten Teig, welchen man um den ganzen bestrichenen Rand herum eindrückt, und abschneidet, um dadurch eine regelmäßige Runde und schöne Form zu erhalten. Oben und an allen Seiten wird die Pastete mit aus den Rest des Teiges ausgezackten blätterförmigen Laubwerk geziert, noch einmahl mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und hohl ausgebacken. Ist sie ausgebacken, schneidet man oberflächlich einen Deckel aus, hebt Milchbrot, Papier und Speck behutsam heraus, räumt den an der Öffnung sich manchmahl vorfindenden Fettteig rein heraus, und füllt, nachdem man die Kruste von dem unterlegten Papier und vom Backblech auf eine Schüssel gebracht hat, verschiedene Eingemachte von Wildpret, Geflügel oder Fischen, auch von allerley Faschen, Ragouts oder Fricassées, überschwungenen Filets mit Trüffeln oder Austern, mit allen Gattungen Fleisch und Fischen, wie auch deren Haschè nach Belieben hinein.

Die Butter-Pastete hohl ausgebacken (Vol au vent).

Der Butterteig wird Finger dick ausgewalkt, und daraus eine runde Platte nach der Größe der dazu zu verwendenden Schüssel geschnitten, und auf einige mit Butter bestrichene Bögen Papier über ein Backblech gelegt. Diese von dem Teig ausgewalkte Platte wird, rundherum einen zwey Finger breiten Rand lassend, innerhalb diesem Rande mit einem scharfen Messer halben Finger tief, ebenfalls in der Runde herum eingeschnitten, damit dadurch, wenn sich der Teig beym Backen erhebt, ein Deckel gebildet wird. Dann bestreicht man sie mit einem Pinsel obenauf, flüchtig mit abgeschlagenen Eyern, und backt sie mit einer schönen Farbe im Ofen gäh aus, indem man nach dem Herausnehmen den daraus erzeugten Vol au vent etwas überkühlen läßt, dann den Deckel mit Vorsicht weghebt, und denselben reinlich aushohlt.

Auch dieses Vol au vent wird wie die überschlagene Pastete mit allen Gattungen Eingemachten, Faschen, Salmien, Filets, Ragouts u. dgl. gefüllt.

Eben solche hohl ausgebackene Butterteige, nur mit etwas schmälerem Rande und größerer Öffnung, werden auch nach dem Auskühlen und nach Beseitigung des Deckels stark mit gestoßenem Zucker glacirt, und dabey gesäumte Milch, statt dieser auch Ciocolade-, Vanille- oder Orangen-Creme, oder auch verschiedene Obst-Marmeladen zur Füllung gebraucht.

Von den kleinen hohl ausgebackenen Pastetchen.

Alles, was von den hohl ausgebackenen großen Pasteten gelehrt worden ist, kann auch bey der kleineren Gattung Vol au vent angewendet werden; bloß mit dem Unterschiede, daß der Butterteig dazu nur zwey Messerrücken dick ausgewalkt wird, davon man dann einige zwanzig, auch mehrere, ungefähr Thaler große, oder im Durchmesser zwey Daumen breite runde Blättchen ausstieht. Diese werden rund um den Rand herum mit abgeklopften Eyern bestrichen, und wieder mit, aus eben so dünn ausgewalktem Butterteig in $\frac{1}{4}$ Zoll breite, rund ausgestochenen Ringelchen sehr genau aneinander passend belegt, deren Oberfläche nochmahl flüchtig und behutsam bestrichen, auf einige mit Butter bestrichene Bögen Papier gereihet, mit demselben über ein Backblech gelegt, und in einem gutgeheitzten Ofen gäh ausgebacken.

Nach dem Garbacken, und einem wenigen Auskühlen wird die untere braune Kruste Stück für Stück rein weggeschnitten, und die Mitte der Öffnung mit dem Zeigefinger leicht niedergedrückt, um mehr Leere zu erhalten.

Sie werden mit kleinen Füll-Ragouts, mit allen Gattungen Haschées von Fleisch, Geflügel, Wildpret oder Fischen, wie auch von allen derselben Haschè in Fricassee oder braunen pikanten Saucen, oder in Beschamel überschwungen, auch mit verschiedenen Salmi, oder allen Gattungen Fleisch- und Fasten-Faschen, mit legirten Austern oder Trüffeln, u. dgl. m., gefüllt. Auf solche Art gefüllt, werden sie als Vorspeisen (hors d'oeuvres) bey den Tafeln angebracht.

Man kann diese hohl ausgebackenen Pastetchen auch mit gesaumtem mit Geruch vermischtem Obers, mit jeder Gattung feiner Cremen, als: von Ciocolade, Vanille, Orangen, Mandeln, u. dgl., mit allen Sorten eingesottenen Früchten, oder Marmeladen geben. Mit diesen Füllungen servirt man sie aber für Mehlspeisen oder süße Backereyen, und werden in solchen Fällen entweder mit Zucker glacirt, oder mit fein gestoßenem Zucker bestäubt.

Kleine überschlagene Butter-Pastetchen.

Der Butterteig wird einen starken Messerrücken dick ausgewalkt, nach Willkühr eine von den vielen, und vielmahl angegebenen Fleisch- oder Fisch-Füllen, als: Salpicon, Haschè oder Filets, aber alle fest mit Eyern legirt, und kalt, in kleinen Finger dicken Würstchen zwey Daumen breit von einander am Rande des ausgewalkten Teiges gelegt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und mit dem vorstehenden Teig überschlagen, mit einem scharfen Messer in der Länge eines kleinen Fingers, und über quer zweyer Daume breit abgeschnitten; welches die so genannten kleinen langen Pastetchen sind.

Man bestreicht sie mit einem Pinsel obenauf flüchtig mit abgeschlagenen Eyern, reiht sie ordentlich auf Butter bestrichenem Papier, womit sie über ein Backplech gelegt, und im Backofen wie gewöhnlich ausgebacken werden. Auch diese Pastetchen sind eine Gattung Vorspeisen (hors d'oeuvres). Wenn solche aber mit verschiedenen eingesottenen Früchten oder Marmeladen, mit zerrührten in Zucker überdünsteten Äpfeln oder Marillen, mit Pflaumen, Latwergen, oder mit Zucker und Eyern, fein gestoßenen, dick gerührten Mandeln gefüllt werden, dienen sie an Tafeln statt süßer Backerey, wo sie auch entweder mit feinem Zucker bestäubt, oder glacirt, oder auch mit rothem Syrop oder Carmel-Syrop glacirt werden.

Zur Veränderung werden sie auf solchen Form als lange kleine Pastetchen zwar erzeugt, doch der dazu gehörige Butterteig noch dünner ausgewalkt, als der vorher beschriebene, und wenn sie mit allen den schon genannten Fleisch- oder Fisch-Mengungen gefüllt worden sind, im Ganzen, in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln panirt, und im Rindschmalz

ausgebacken, in welcher Gestalt sie ebenfalls als Vorspeisen (hors d'oeuvres) zu gebrauchen, üblich sind. Auch mit allen den schon angeführten süßen Füllungen versehen, im Rindschmalz gebacken und mit Zucker bestäubt, servirt man sie unter dem Nahmen: Mehlspeise.

Auf eine andere Art

werden sie klein und rund ausgestochen, und unter dem allgemein bekannten Nahmen kleine Butter-Pastetchen erzeugt. Es werden nähmlich, aus dem starken Messerrücken dick ausgewalkten Butterteige mit einem im Durchmesser zwey Daumen breiten, runden Ausstecher so viele Blättchen, als man Pastetchen haben will, ausgestochen, und mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen. Auf jedes dieser Blättchen kommt ein Haselnuß großes Stückchen beliebiger Fasche, oder fest legirtes Salpicon, statt dessen auch Haschés von Fleisch, Geflügel, Wildpret oder Fischen, Salmis u. dgl. Ein jedes wird dann wieder mit einem andern in gleicher Größe und Dicke rund ausgestochenen Blättchen bedeckt, leicht niedergedrückt, oben wieder mit abgeschlagenen Eyern gering bestrichen, und gleich den Vorigen gebacken, in welcher Form sie ebenfalls unter die so genannten hors d'oeuvres; mit süßen Füllungen aber von eingesottenen Confituren, Marmeladen, mit Zucker bestäubt, oder mit Zucker glacirt, so auch mit rothen oder mit Carmel-Syrop, gehören sie unter die Zahl der Backereyen.

Dieselben noch auf eine andere Art.

Zu solchen Pastetchen nimmt man kleine kupferne, oder auch blecherne Schüsselchen, die 2 Zoll im Durchmesser haben, einen halben Zoll tief aber doch flach und dünn sind. Diese werden mit Butter bestrichen, und mit einem fünfmahl geschlagenen, Messerrücken dick ausgewalkten Butterteig gefüttert, der rund herum reinlich abzuschneiden ist, wornach man die Vertiefung mit Nuß großen Häufchen Salpicons, Haschè von Fleisch und Geflügel, Wildpret oder Fischen, oder mit einer, aller der schon oft genannten Füllungen belegt; mit

einem mit Butter und Eyern abgetriebenen Beschamel obenauf Finger dick überzieht, mit zerlassener Butter bestreicht, und in heißem Ofen backt, nach dem sie aus dem Schüsselchen gestürzt, und zierlich angerichtet werden.

Man kann das Salpicon, oder was immer für eine Gattung Haschè von Fleisch mit Kapaunen-Fasche, versetzen, dann mit Butter, einigen Eyerdottern, einem Anrichtlöffel voll Beschamel abtreiben, und ungefähr eine Menge von der Größe eines kleinen Hühnereyes in die Vertiefung des mit Butterteig gefütterten Schüsselchens füllen, mit zerlassener Butter, die mit einem Paar Eyerdottern vermischt ist, obenauf bestreichen, und so ausbacken.

Auch werden diese vorher mit Butterteig gefütterten, kupfernen Schüsselchen mit einem in Obers dick gesottenen und wieder ausgekühlten, mit einem Stück Butter, und einigen Eyerdottern abgetriebenen Reiß, welchen man mit Salpicon, oder was immer für beliebigem Haschè von Fleisch oder Fischen, oder auch mit zerschnittenen Trüffeln vermengt, in der Größe eines Hühnereyes belegt, zu kleinen Laibchen geformt, mit zerlassener und einem Paar Eyerdottern vermischter Butter oben bestrichen, und dem Vorigen gleich, in nicht zu heißem Ofen ausgebacken.

Zur Abwechslung kann solcher Reiß statt mit frischer Butter, mit Krebsbutter und mit einigen Eyerdottern abgetrieben, statt mit Salpicon oder Haschè mit würfelig geschnittenen Krebsschweifchen vermengt, oder in der Mitte gefüllt werden, nachdem man ihn ebenfalls mit zerlassener, mit einem Paar Eyerdottern vermischter Krebsbutter bestreicht, und im Ofen backt.

Noch anders kann man auch Filets von Kapaunen, oder Haschè davon, mit Beschamel überschwungen, auch mit der Zugabe geschnittener Filets von Trüffeln, ein wenig zerlassener Glace, und das Ganze mit einem Stück Butter und einigen Eyerdottern abgetrieben, damit belegen, in gleicher Richtung formen, und ausbacken.

Das Nähmliche geschieht auch mit verschiedenen schon vorgeschriebenen Füllungen und Faschen, welche mit Butter und Eyern abgetrieben, in verhältnißmäßiger Menge belegt und zierlich geformt werden.

Soll dieses Backwerk für eine süße Mehlspeis gelten, so werden diese Gattungen kupferner Schüsselchen zwar auch leicht mit Butter bestrichen, mit Messerrücken dick ausgewalktem Teig gefüttert, und rund herum reinlich abgeschnitten, aber an der Stelle aller dieser Fleisch- und Fasch-Füllungen, mit allen den schon erwähnten Obersköcheln von Ciocolade, Pomeranzen, Vanille und andern Gerüchen, die mit Butter und Eyern abgetrieben und gut gezuckert wurden, jedes einzeln mit Hühnerey großen Häufchen belegt, oder in der nähmlichen Menge auch mit abgetriebenem, mit Geruchzucker reich gesüßtem Milchreiß gefüllt.

Als süße Backerey unter dem Nahmen Tortleten werden sie mit eben so viel Äpfel-, Pfirsich-, Marillen-, Weichsel- oder Kirschen-Marmelade belegt. Über das Ganze wird dann ein, aus diesem Teige schmal und dünn geschnittenen Stängelchen zierliches Gitter geflochten, durch eine rundlaufende schmale Einfassung gut geschlossen, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und im Ofen gebacken. Alle diese mit Marmeladen gefüllten Tortleten können auch mit geschälten und wieder getrockneten, fein geschnittenen Mandeln, Pistazien, mit Zucker vermengt, nachdem sie mit abgeschlagenen Eyern bestrichen worden sind, oberflächlich bestreut, und nach dem Garbacken, so wie alle Vorigen, aus dem Schüsselchen gestürzt, und mit feinem Zucker bestäubt werden.

Ringel-Pastetchen vom fünfmahl geschlagenen Butterteig.

Man walkt den dazu bestimmten Teig zu Messerrücken dicken Platten aus, worauf sie mit festlegirtem Salpicon oder Haschée, oder mit festlegirtem Kapaunen-Filet, das mit Beschamel und Trüffeln, oder auch mit Fasanen-Filet, das mit Austern und Sardellen vermischt ist, oder mit verschiedenen andern Faschen der Länge nach am Rande Finger dick belegt werden, und formt sie, vorher mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und dann zusammengerollt zu spannelangen Würstchen, welche in Ringe geschlossen, obenauf wieder mit abge-

schlagenen Eyern leicht bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Papier über ein Backblech gereiht, und dann im Ofen gebacken werden.

Auch diese Pastetchen werden unter die Zahl der Vorspeisen (hors d'oeuvres) aufgenommen.

Zu süßer Backerey umgestaltet, wird nur die Füllung verändert, nähmlich statt Fleisch und Faschen verschiedene Marmeladen und Confituren dazu gegeben. Sie werden nach dem Garbacken etwas überkühlt, und entweder mit Zucker bestäubt, oder mit solchem durch Hülfe einer glühenden Glacir-Schaufel glacirt, oder mit Zucker-Eis oder mit rothem oder Carmel-Syrop überzogen.

Dariolen.

Es werden kleine kupferne, gut verzinnte, Becher ähnliche Modeln, die oben 2 Zoll im Durchmesser, unten aber weniger breit sind, leicht mit Butter bestrichen und mit fünfmahl geschlagenem Butterteig ohne Falte und Luftblase rein ausgefüttert. Ist dieses in vollkommener Ordnung geschehen, werden sie mit in Butter und Eyern fein abgetriebenem, mit verschiedenen Geruchzuckern vermengtem Obersköchel, oder mit eben so abgetriebenen Ciocolade- oder Kaffehköchel gefüllt. Deßgleichen kann man sie auch mit den schon früher angegebenen Reißauflauf oder auch mit Zucker überdünsteten, durchgeschlagenen, mit einem abgetriebenen Obersköchel versetzten Äpfeln zur weitern Veränderung mit dünnem, und mit Käse versetztem Brandteig, oder mit abgetriebenem Beschamel versetztem Salpicon, Haschéen von verschiedenen Fleisch- und Fischgattungen füllen, und sammt diesen Füllungen gäh mit schöner Farbe im Ofen ausbacken.

Auf eine andere Art werden zwar die kupfernen Dariol-Modeln auch mit fünfmahl geschlagenem, Messerrücken dick ausgewalktem Butterteige gefüttert, aber nur mit dürren Erbsen und gehacktem Kernfett angefüllt, mit einem Deckel von Teig genau vermacht, und hohl ausgebacken. Die Kruften werden aus ihren Modeln gestürzt, der Deckel rund herum aufgeschnitten, rein ausgeleert, und mit eben den Füllungen, die zu den hohl ausgebackenen dressirten Pastetchen gebraucht wurden, nähmlich: mit allen Gattungen Filets, Haschés, Salpicons,

Salmi, Fricassés u. dgl. angefüllt, und die Dariolen entweder mit ihrem eigenen Deckel bedeckt, oder offen gelassen, mit ganzen Austern oder überschwungenen Trüffelplatten, oder ausgelösten Krebsschweifeln, oder mit verschiedenem feinen Grünen, als: mit übersottenen Spargeln, Carviolröschen, überdünsteten Maurachen zierlich belegt, und auf die Schüssel angerichtet. Mit solchen Füllungen liefern sie ebenfalls eine Vorspeise (hors d'oeuvres).

Wird die Kruste aber mit verschiedenen Marmeladen, eingesottenen Confituren, mit den so mannigfachen süßen Cremen angefüllt; so werden diese Dariolen unter die Backereyen aufgenommen.

Pastetchen vom spanischen Teige.

Aus diesem schon vorher zu verfertigen angegebenen Teig werden Messerrücken dicke Platten über quere geschnitten, und solche kupferne oder blecherne flache runde Schüsselchen gut mit Butter bestrichen, und damit ausgefüttert, nach deren Form der Teig niedergedrückt, die schon bekannten Füllungen abwechselnd nach Belieben in Nuß große Häufchen eingefüllt, und nachdem der Rand inwendig ein wenig mit abgeschlagenen Eyern bestrichen worden ist, mit eben so großen und dünnen, vom nähmlichen Teige geschnittenen, und wenig breit gedrückten Blättchen bedeckt, am Rande gut geschlossen, und ohne weiterem Bestreichen, in einem viel geheitzten Ofen gäh und resch ausgebacken. Aus dem Model stürzt man sie auf dazu vorbereitetes Papier, und richtet sie, erst vom Fett gereinigt, an.

Krebs-Pastetchen.

Ein halbes Pfund schon vollkommen verfertigte sehr rothe Krebsbutter wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebtem Auszugmehl, mit einem rohen, einem hartgesottenen Eyerdotter, einem Bischen Salz, mit weißen Wein nur wenig angefeuchtet, und ganz flüchtig und gering unter einander gemengt, zu einem mürben Teige angemacht, zwischen ein Paar Bogen Papier über ein Platfond gelegt, im Sommer auf's Eis, im Winter an einen kühlen Ort gebracht, und zur Zeit des Gebrauches zu einer zwey Messerrücken dicken Platte durch einen leichten Druck ausge-

walkt. Aus diesen Platten sticht man dann mit einem blechernen scharfen Ausstecher von zwey Daumen im Durchmesser so viele runde kleine Blätter aus, als die Masse des Teiges gibt. Diese werden einzeln auf kleine flache kupferne, mit zerlassener Krebsbutter reichlich bestrichene Schüsselchen gelegt, indem man in deren Mitte klein gewürfelt geschnittene Krebsschweifchen, die vorher in Krebsbutter überschwungen wurden, füllt. Die Oberfläche bedeckt man mit eben solchen aus diesem nähmlichen Teig ausgestochenen Blättern, drückt sie am Rande herum ein wenig zusammen, und reiht die nochmahl mit zerlassener Krebsbutter oberflächlich estrichenen gefüllten Krebs-Pastetchen sammt den kupfernen Schüsselchen über ein Backblech, womit man sie dann in einem überkühlten Ofen ausbackt.

Solche Pastetchen dürfen nicht braun gebacken werden; sondern sie müssen auch schon gebacken ihre natürliche rothe Farbe beybehalten. Wenn sie aus dem Ofen genommen sind, werden sie aus den Schüsselchen gestürzt, und zierlich aufgehäuft angerichtet.

Dieselben auf eine andere Art.

Auch zu diesen Pastetchen gebraucht man die nähmlichen flachen kupfernen Wanneln. Sie werden mit zerlassener Krebsbutter inwendig ausgestrichen, mit Messerrücken dick ausgewalktem Butterteig ausgefüttert, und dann wieder mit Krebsbutter bestrichen. Unterdessen wird eine abgerindete, in Obers geweichte und wieder ausgedrückte Semmel mit $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter und 6 Eyerdottern fein abgetrieben, dazu auch ein Paar Anrichtlöffeln voll Salpicon mit eben solcher Butter und einigen Eyerdottern legirt, nebst noch von 36 Mutterkrebsen die ausgelösten und würfelig geschnittenen Scheren und Schweifchen kommen. Dieses Alles salzt man, und mischt das Ganze mit festgeschlagenem Schnee wohl unter einander. Davon werden dann auf den in den Schüsselchen sich befindenden Butterteig Ey große, hoch runde und schön gleich geformte Häufchen gelegt, mit einem Stück zerlassener Krebsbutter, auch mit Eyerdottern vermischt, zuletzt noch bestrichen, auf ein Backblech gereihet, und mit schöner Farbe ausgebacken. Nun stürzt man sie aus den Schüsselchen um, und richtet sie aufgehäuft an.

Spinat-Pastetchen.

Drey Unrichtlöffeln voll, aus jungem noch recht grünem Spinat verfertigter, fein durchgetriebener Topfen wird mit einem halben Pfund Butter, 2 Eyerdottern, $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebtem feinen Auszugmehl, 1 Messerspitze voll geschabener Muscatnuß und mit einem Bischen Salz, flüchtig und leicht umwendend, zu einem mürben Teig angemacht, einige Zeit auf das Eis zum Rasten gestellt, und dann zu einer zwey Messerrücken dicken Platte ausgewalkt, daraus mit einem runden blechernen, scharfen, zwey Zoll im Durchmesser großen Ausstecher, so viele kleine Blätter ausgestochen, als uns der Teig Stoff liefert. Diese Blätter werden auf kleine flache, mit Butter bestrichene Rundschüsselchen gelegt, deren Mitte mit fein geschnittenen, gekochten, mit Eyerdottern fest legirten, und dann ausgekühlten, Haselnuß großen Spinathäufchen gefüllt wird. Die Oberfläche derselben bedeckt man mit eben solchen aus diesem grünen Teige ausgestochenen Blättern, drückt den Rand rundherum ein wenig darüber, bestreicht sie dann mit zerlassener Butter, und backt sie im überkühlten Ofen aus; nach dem stürzt und richtet man sie vorsichtig und zierlich auf die Schüssel. Dabey ist zu bemerken, daß diese Pastetchen keine braune Farbe erhalten dürfen, sondern so viel möglich grün bleiben müssen.

Kruste-Pastetchen.

Man läßt beym Bäcker, je nachdem man mehr oder weniger Pastetchen zu machen hat, 24 bis 36 Laibchen in der Größe eines Gulden vom Kipfelteige backen, reibt oder klopft die Rinde davon ab, und schneidet mit einem kleinen Messer von oben dieselbe in der Runde aber sehr tief ein, backt sie im Rindschmalz aus, und nimmt mit dem Messer die innere Schmolle des ganzen Laibchens noch warm so vollkommen als möglich heraus. Dann wird diese Kruste mit warmen Salpicon, mit allen Gattungen Fleisch- und Fisch Haschéen, oder mit Filets von Kapaunen nebst Beschamel, oder mit Filets von Fasanen, mit Trüffeln oder Austern, eben so mit verschiedenen Faschen u. dgl. gefüllt, und bis zum Gebrauche in einen abgekühlten Ofen oder Wärmkasten warm gestellt.

Dieselben auf eine andere Art

werden mit der nähmlichen oben angeführten Behandlung verfertigt, nur daß man statt den Kipfelteig-Laibchen Milchbrot nimmt, und aus selben kleine wannelförmige Krusten schnitzelt, und dann auch mit den gleichen Füllungen versieht.

Reiß-Pastetchen auf mehrere Arten.

Dazu werden die schon öfter erwähnten kupfernen runden und flachen, nur mit einer kleinen Vertiefung versehenen Thaler großen Schüsselchen, mit Messerrücken dickem, fünfmahl geschlagenem Butterteig ausgefüttert. Unterdessen wird ein Brandteig auf folgende Weise von Reißmehl erzeugt:

Es wird eine große Hand voll Reißmehl in eine halbe Maß siedendes Obers eingekocht, und mit dem Kochlöffel stets dabey und so lang umgerührt, bis es sich zu einem festen Teige bildet, welcher in eine andere Casserolle gethan, und noch warm mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Parmasan-Käs, mit 8 Eyerdottern gut vermischt, abgetrieben und gesalzen wird, dann das Ganze noch mit von 3 Eyerklaren festgeschlagenem Schnee gleichsam amalgamisirt. Davon man hernach in die ausgefütterten Schüsselchen wie Hühnereyer große Häufchen gibt, und daraus runde und erhöhte Laibchen formt, die man mit zerlassener und einem Paar Eyerdottern vermischten Butter obenauf bestreicht, und auf ein Backblech gebracht, langsam im Backofen bäckt. Man beseitigt die kupfernen Schüsselchen, und richtet die Pastetchen an.

Man pflegt diese Masse auch statt in die ausgefütterten Schüsselchen, in runde oder viereckige kleine Papierkapseln, in gleicher Menge abgetheilt, zu füllen, oben ebenfalls mit zerlassener Butter und vermengten Eyerdottern zu bestreichen, auf ein Backblech zu reihen, und in einem nicht gar zu heißen Ofen langsam auszubacken.

Statt des Käses kann man diesen Reißbrandteig auch mit einem Pfund weichgesottenem, dann ausgekühltem fein geschnittenem Schneideschinken recht gut unter einander mischen.

Oder man fügt diesem Brandteige ein von $\frac{1}{2}$ Pfund mit Finsherbes gedünsteten Kalbsschnitzeln fein geschnittenes Hasche,

nebst ½ Pfund geschälten, auch fein geschnittenen rohen Trüffeln, alles vollkommen unter einander gemengt, bey; in welcher Gestalt sie auch den Vorigen gleich behandelt, im Ofen ausgebacken, und als hors d'oeuvres aufgetischt werden.

Dieser Reißbrandteig erscheint auch mit Beybehaltung der Butter, der Eyer, des aus Eyerweiß geschlagenen Schnees, und der übrigen Manipulation in der Reihe der süßen Mehlspeisen, wo aber Käs, Schinken und das Kalbs-Hasché mit Trüffeln wegbleiben muß, und an dessen Stelle verschiedene Geruchzucker, oder zerriebene Ciocolade, oder Marillen-Marmelade gut damit vermischt treten. Er wird dann in Schüsselchen oder Papierkapseln gefüllt, gebacken, mit grobem Zucker reichlich bestreut, und mit einer roth glühenden Glacir-Schaufel schön glacirt.

Pastetchen von Schmarrenteig.

Von Mehl, Eyern und Obers, ein wenig gesalzen, wird ein nur etwas dünnerer Teig, als der schon beschriebene Schmarrenteig, angemacht. Dazu ist ein kleiner Model von Eisenblech in der Gestalt eines Körbchens eigens verfertigt, der oben mit einem langen dicken gebogenen Draht versehen ist, um den Model damit halten zu können. Derselbe wird vorher in zerlassenes Schmalz, und dann nur auswendig in den angemachten Schmarrenteig bis auf den obern Rand eingetaucht, und in dem nähmlichen Augenblicke in sehr heißes Schmalz tief hineingehalten, auf welche Weise ein goldgelb ausgebackenes hohles Körbchen erzeugt wird.

Dieses wiederhohlt man dann so viele Mahle, als man Körbchen erzeugen will, welche mit Salpicon, allen Gattungen Haschéen oder Filets von Fleisch und Fischen, oder verschiedenen Faschen gefüllt werden. Diese Füllung muß so schnell als möglich, und nur einige Minuten vor dem Auftragen zur Tafel geschehen, damit die Kruste rasch erhalten wird.

Auch diese Pastetchen gehören unter die hors d'oeuvres.

Pastetchen von Brandteig.

Von einem schon verfertigten Brandteig werden Nuß große Kräpfchen, so viel man davon haben will, gemacht,

entweder langsam im Rindschmalz ausgebacken, oder eines nach dem andern in Daumen breiter Entfernung und gleichen Reihen auf ein Backblech gelegt, und auch in einem überkühlten Ofen gebacken. Auf eine oder andere Art so ausgebacken, werden sie ausgekühlt, in der Mitte von einander geschnitten, aus beyden Hälften die Schmolle vorsichtig herausgenommen, und die Krusten mit heißem Salpicon, Haschéen und Filets, Salmis aller Fleisch-, Geflügel- und Fischgattungen gefüllt. Nachdem beyde so gefüllte halbe Theile wieder wie ein Ganzes auf einander gelegt sind, werden sie nur mehr in einen abgekühlten Backofen warm gestellt. Auch hier ist bey den Füllungen zu beobachten, daß sie erst kurze Zeit vor dem Anrichten geschehen müssen.

Ueberschlagene allgemeine Butter-Torten.

Es werden von einem dreymahl geschlagenen, halben Finger dick ausgewalkten Butterteige runde Platten, nach dem Maße des Bodens der dazu verwendeten Schüssel, geschnitten. Nebenbey wird ½ Pfund Mandeln, 1 Loth bittere mit einbegriffen, geschält, sehr fein gestoßen, mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker und 8 Eyerdottern eine volle halbe Stunde flaumig abgetrieben, und abwechselnd darunter der Geruch von abgeriebenen Pomeranzen, Limonien oder Orangen, von Cedraten, Vanille, oder statt dessen mit 6 geriebenen Chocoladezelten, gemengt.

Diese Fülle streichet man über den mittleren Raum der runden Butterteigplatte, die den untern Theil oder Boden gibt, kleinen Finger dick, und nur so weit, daß rund herum ein Daumen breiter Rand frey bleibt, welcher leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen wird. Auf diese so gefüllte Platte kommt eine zweyte, wornach man beyde durch leichtes Zusammendrücken mit einander verbindet, und rund schlängelnd zuschneidet. Die Oberfläche wird wieder leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und mit einem dünnen Messer zierliche, sich selbst idealisirte Formen hineingegraben. Das Ganze bestäubt man mit feinem Zucker, und backt es in starkgeheiztem Ofen langsam aus.

Man kann der Fülle von abgerührten Mandeln auch Ro-

sinen, Weinbeerln, oder statt deren fein gewürfelt geschnittenes Mark oder ein Paar Loth überzuckerte, fein nudelförmig geschnittene Cedraten, oder geschälte eben so geschnittene Pistazien beyfügen.

Dieselben auf eine andere Art.

Dann wird dieses Backwerk abwechselnd mit verschiedenen Gattungen rohem Obste, als mit Marillen, Äpfeln, Pfirsichen, Kirschen, Weichseln, Erdbeeren, Himbeeren, Reinclauden, die vorher geschält, in Spalten geschnitten, mit zerlassener Butter und fein gestoßenem Zucker auf dem Feuer ein wenig überschwungen werden, auf der untern Platte kleinen Finger dick belegt. Die übrige Behandlung bleibt der der Vorhergehenden gleich. Auf welche Weise dieses Backwerk auch mit jeder Gattung Eingesottenem, Marmeladen oder Früchten gegeben werden kann. Auch belegt man es obenauf dick mit grobem Zucker, und glacirt es, schon gebacken, mit einer roth glühenden Glacir-Schaufel.

Kleine überschlagene Butterteig-Krapfeln.

Der Butterteig wird Messerrücken dick ausgewalkt, und auf drey Daumen breite Blättchen im Vierecke geschnitten. Diese Blättchen werden am Rande mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in ihre Mitte ein halber Eßlöffel voll von der vorher beschriebenen Mandelfülle gelegt. Über diese Fülle drückt man dann die vier Ecken mit den Spitzen zusammen, doch so, daß die Fülle in der Mitte sichtbar bleibt, bestreicht sie noch einmahl mit abgeschlagenen Eyern, und bestäubt sie mit Zucker. Auch mit jeder andern eingesottenen Marmelade können sie auf solche Art gefüllt und gebacken werden.

Geflochtene Butter-Torte.

Der Butterteig wird einen halben Finger dick ausgewalkt, und nach der Größe der dazu verwendenden Schüssel davon aus der Mitte eine runde Platte ausgeschnitten, welche auf einige mit Butter bestrichene Bögen Papier über ein Backblech gelegt, am Rande Zoll breit mit abgeschlagenen Eyern bestri-

chen, und mit was immer für einer Gattung eingesottener Confituren, Latwerge oder Obst-Marmeladen halben Finger dick in den inneren Raum belegt, und dann mit Stängelchen von dem nähmlichen Teige zierlich überflochten wird. Dieses geschieht auf folgende Weise:

Der von der ausgeschnittenen Platte übrig gebliebene Butterteig wird wieder zusammengeschlagen, und in langen Streifen Messerrücken dick ausgewalkt, und daraus lange schmale Stängelchen geschnitten, dann mit dem ersten Stängelchen zur Belegung in der Mitte der gefüllten Torte angefangen, ein zweytes über's Kreuz darüber gezogen, und so mit den übrigen Stängelchen zu zwey und zwey auf beyde Seiten legend, fortgefahren, bis die ganze Fülle mit einem schönen Gitter überflochten ist. Dieses Gitter wird am Rande herum bestrichen, und mit einem Daumen breiten, zwey Messerrücken dicken Reif rund herum belegt, und durch weniges Daraufdrücken gut geschlossen. Das Ganze bestreicht man noch einmahl mit abgeschlagenen Eyern, bestäubt es mit Zucker, und backt es goldgelb aus. Oder man überlegt nach dem Garbacken die Oberfläche dieser Torte mit grobem Zucker, und glacirt sie mit einer roth glühenden Schaufel, so daß von dem zerfließenden Zucker die ganze Oberfläche wie mit feinem Glase überzogen ist.

Blätter-Torte von Butterteig, oder französische Torte.

Der von 2 Pfunden Butter erzeugte Teig wird in zwey Theile abgetheilt, in eine zwey Messerrücken dicke Platte ausgewalkt, und nach Maße der dazu bestimmten Schüssel, 6 gleiche große runde Blätter aus der ersten Abtheilung geschnitten, welches auch bey der zweyten geschieht, daß also aus dem ganzen Teige 12 Blätter in gleicher Größe und Dicke erzeugt werden. Diese Blätter werden neben einander auf mehrere mit Butter bestrichene Bögen Papier über einige Backbleche gelegt, mit einer Messerspitze getupft, mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem ein wenig überkühlten Ofen der Folge nach unausgesetzt gebacken.

Wenn diese 12 ausgebackenen Blätter ausgekühlt sind, wird jedes derselben abwechselnd von verschiedenen Gattungen Eingesottenen oder Marmeladen Messerrücken dick aufgetragen, eines über das andere aufgethürmt, mit einem scharfen Messer rund herum glatt geschnitten, und ganz einfach mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, dann auf eine mit weißem Papier überzogene blecherne Tortenplatte über eine mit einem Serviette zierlich bedeckte Schüssel gestellt, und zur Tafel gebracht.

Oft wird auch die obere Platte mit verschiedenen eingesottenen Confituren zierlich und reich belegt, oder die Oberfläche stark mit grobem Zucker bestreut, und mit einer roth glühenden Glacir-Schaufel glacirt, oft auch mit aus gerührtem Zucker-Eis formirten Perlen besetzt, und dazwischen mit [eben] solchen von festgesulztem Syrop schattirt.

Dieselbe auf eine andere Art.

Beyde dieser Art werden aus dem zwey Messerrücken dünn ausgewalkten Butterteig statt in 12 Blätter in 16, drey Daumen breite Reife in vermindertem Durchmesser ausgeschnitten, und gleich den Vorigen ausgebacken, in gleichen Dimensionen passend, hernach mit dazwischen vermischten Marmeladen gefüllt, zusammengeklebt, und dessen Rand mit von fein gestoßenem Zucker und Eyerklar abgerührtem weißen Eis Messerrücken dick bestrichen, darauf reichlich mit abgehäuteten, sehr fein zusammengeschnittenen grünen Pistazien bestreut.

Zwey andere, doch wieder in gleicher Dimension, aber etwas kleinere, ebenfalls mit Marmelade zusammengeklebte Reife werden zwar auch am Rande mit dem nähmlichen weißen abgerührten Zucker-Eis bestrichen, doch weiß gelassen, und mit grobem Zucker statt Pistazien bestäubt, und damit wird abwechselnd fortgefahren, bis alle 8 Paar Reife, nähmlich 4 Paar mit Pistaziengrün, und 4 Paar mit grobem Zucker weiß bedeckt sind, wo sie dann wieder im Ofen, der unterdessen ganz ausgekühlt seyn muß, um die Festigkeit zu erhalten, zum Trocknen gebracht werden: dabey man sich aber in Acht nehmen muß, daß das Zucker-Eis weiß und die Pistazien

grün bleiben. Ist dieses geschehen, werden nach gänzlichem Auskühlen die ersten und größten zwey zusammenklebenden Reife auf eine, von hartem Zuckerteige gleicher Größe runde ausgebackene Platte gelegt, und so bey der Belegung und der dazwischen aufgestrichenen Marmelade immer mit ein Paar kleineren Reifen so lange fortgefahren, bis alle 8 Paar Reife zusammen haltend, und über einander verloren die Gestalt eines spitzigen Thurmes bilden. Die Oberfläche der letzten und kleinsten zwey zusammenklebenden Reife wird dann reichlich mit eingesottenen Weichseln, Ribiseln und Marillen belegt, und das Ganze erhält durch diese wechselnden Farbenspielungen von grünen und weißen Einfassungen ein besonderes schönes Aussehen. Man kann auch die Ränder dieser besagten Reife statt mit Pistazien, mit roth gefärbten fein geschnittenen Mandeln, oder mit fein nudelweise geschnittenen candirten Cedraten, auch in Zucker eingesottenen eben so geschnittenen Pomeranzen besäen, oder abwechselnd zwischen dem weißen Zucker sie mit rothem oder grünem Zucker-Eis Messerrücken dick bestreichen, und auf gleiche Art trocknen.

Blätter-Torte mit gesäumter Milch.

Zu diesem Backwerke werden nur 6 Blätter Messerrücken dick, von fünfmahl geschlagenem Butterteig ausgewalkt, und nach dem beliebigen Maße der dazu verwendenden Schüssel rund ausgeschnitten, weiter mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit gestoßenem Zucker bestäubt, und gleich den Vorigen im Ofen ausgebacken, zuletzt dann, statt mit eingesottenen Marmeladen, mit jeder Gattung gesäumter Milch, mit Erdbeeren, Himbeeren oder Ciocolade oder Kaffeh-Zugabe versetzt, oder mit verschiedenen anderen Gerüchen versehen, zwischen jeder Platte gefüllt, und nur von außen mit fein gestoßenem Zucker ganz einfach bestäubt.

Auf eine andere Art wird von dem fünfmahl geschlagenen, dann Messerrücken dick ausgewalkten Butterteige ein Form oder Sturz-Casserolle, die vorher mit Butter ausgestrichen worden ist, sorgsam ohne Falten gefüttert, dann der ganze Teig im Form, oder in der Sturz-Casserolle wieder

inwendig reichlich mit Butter bestrichenen Papierstreifen überfüttert, mit dürren Erbsen und gebröckelter Butter angefüllt, im Ofen gebacken, nach dem Backen und einigem Auskühlen das Papier mit den dürren Erbsen beseitigt, und die reine Kruste, nach dem gänzlichen Auskühlen mit den vorher genannten Faum-Milchen in beliebiger Abwechslung nebst reihenweise unterlegten Biscotten oder Rameln, oder Mandelbußerl voll gefüllt, und am Ende ganz damit bedeckt. Hat man alles dieses vollbracht, wird die ganze angefüllte Kruste sammt der dazu gebrauchten kupfernen Form oder Sturz-Casserolle in fein gestampftes Eis eingegraben, um ihr die gehörige Festigkeit zu verschaffen, worauf man sie über eine, mit einer Serviette belegte Schüssel stürzt, auswendig ganz entweder mit fein gestoßenem Zucker reich bestäubt, oder Messerrücken dick mit Marillen-Marmelade bestreicht, und mit abgehäuteten fein geschnittenen Pistazien, oder eben so geschnittenen rohen Mandeln besäet.

Prügelkrapfen vom Butterteig.

Zu dieser Backerey hat man 24 bis 36 von hartem Holze gedrechselte, 6 Zoll lange und 1 Zoll im Durchmesser runde Walzen, die von einem Ende zum andern etwas verloren in der Dicke abnehmen, damit der gebackene, darauf überflochtene Teig leichter herunter zu nehmen ist.

Diese werden zuerst mit Butter bestrichen und dann zur Seite gelegt. Der Butterteig wird zwey Messerrücken dick in eine große viereckige Platte ausgewalkt und auf 24 bis 36 Streifen Finger breit geschnitten. Dieselben werden in Schnecken über die hölzernen Walzen aufgewunden, mit abgeschlagenen Eyern auswendig bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, über ein naßgemachtes Backblech etwas aus-einander gereiht, und im überkühlten Backofen langsam gebacken. Nach einigem Abkühlen werden die hölzernen Walzen behutsam herausgezogen, und die Höhlungen mit nach Willkühr gewählten Marmeladen oder Confituren gefüllt.

Wenn sie fertig gebacken sind, können sie auswendig auch mit gerührtem Zucker-Eis überzogen, und mit fein geschnitte-

nen Pistazien bestreut werden, müssen aber zum Trocknen wieder im ausgekühlten Ofen kommen. Man pflegt sie vor dem Backen auch mit abgeschlagenen Eyern zu bestreichen, und mit grobem Zucker gemischten fein geschnittenen Mandeln zu bestreuen, dann werden sie nach dem Backen und gänzlichem Auskühlen noch mit jeder Gattung gesäumter Milch abwechselnd vollgefüllt.

Kipfeln von Butterteig.

Nachdem der Butterteig zwey Messerrücken dick ausgewalkt worden ist, so wird er in vier Finger breite Streifen geschnitten, diese Streifen auf lange Dreyecke getheilt, und mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen. In diese Dreyecke gibt man dann eine beliebige Fülle in der Menge einer Haselnuß, welche Fülle aus eingesottenen Früchten, Marmeladen, Äpfeln, Latwergen, oder gerührten Mandeln bestehen kann. Über diese Fülle werden die Blättchen gegen den Dreyspitz zusammengerollt, halbrund gebogen, über ein Blech auf ein mit Butter stark bestrichenes Papier gereihet, wieder leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und ausgebacken.

Ringeln von Butterteig.

Der Butterteig wird auf zwey Messerrücken dicke Platten ausgewalkt, und mit einem 2 Zoll im Durchmesser großen runden Ausstecher ausgestochen; diese Blättchen werden wieder mit einem kleineren Ausstecher durchgestochen, wodurch Ringelchen entstehen, welche erst mit abgeschlagenen Eyern leicht bestrichen, dann mit fein geschnittenen Mandeln oder Pistazien mit grobem Zucker vermischt, dick aufgelegt, über ein leicht genäßtes Backblech gereihet, und ausgebacken werden.

Oder man kühlt sie nach dem Garbacken aus, bestreicht sie mit Marillen-Marmelade, und besäet sie mit fein geschnittenen Pistazien, oder überzieht sie mit Eis von verschiedenen Farben.

Schnitten von Butterteig.

Ein viermahl geschlagener Butterteig wird in eine drey Messerrücken dicke und lange Platte ausgewalkt, die man in

vier Finger breite Streifen der Länge nach schneidet. Diese Streifen werden wieder über quer auf zwey Finger breite Schnitten abgeschnitten, und in Zwischenräumen auf ein leicht genäßtes Backblech gereihet, dann, ohne zu bestreichen, in einem gut geheitzten Ofen ausgebacken.

Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden zwey und zwey, mit dazwischen nach Willkühr gewählten Marmeladen von Marillen, Hetschepetsch, Ribiseln, Weichseln oder Äpfeln gefüllt, und mit den untern Seiten fest auf einander gelegt.

Sie werden entweder nun ganz einfach mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, oder auch reich mit Zucker belegt, und auf beyden äußern Seiten mit einer roth glühenden Glacir-Schaufel schön glacirt, oder mit gefärbtem Zucker-Eis geperlt, oder am Rande nur mit weißem oder gefärbtem Eis überzogen.

Mondscheinchen, Rosen, Schiffeln, Biscotten, Dreyecke und Sterne von Butterteig.

Diese werden alle aus einem viermahl geschlagenen, zwey Messerrücken dicken ausgewalkten Butterteig mit einem Model von oben genannten Figuren und von beliebiger Größe nach ungezählter Menge ausgestochen, und über ein, ein wenig naßgemachtes Backblech gereiht, leicht bestrichen, mit Zucker viel bestäubt, und in einem etwas überkühlten Ofen gebacken, oder nach dem Garbacken mit weißem oder Ciocolade-, oder abgeriebenem Pomeranzen-Zucker-Eis überzogen, oder auch mit Marillen-Marmelade bestrichen, und mit fein geschnittenen abgehäuteten Pistazien besäet.

Man ziert oft auch die Mitte mit fester Äpfel-, Quitten- oder Marillen-Sulz, und überzieht den Rand rund herum mit weißem oder gefärbtem Eis.

Ein wohlgefälliges Ansehen gewinnen diese Backereyen auch, wenn sie mit Perlen, theils von gerührtem weißen Eis, theils von gesulzten Confituren unter einander zierlich eingetheilt besetzt werden, und wenn sie so garnirt und verziert sind, werden sie zum Übertrocknen in abgekühlten Ofen gestellt.

Dieselben auf eine andere Art.

Dazu wird ein mit Butter leicht bestrichenes Backblech mit einer Messerrücken dicken ausgewalkten Platte von fünfmahl geschlagenem Butterteig überzogen; nebenbey ½ Pfund fein gestoßene Mandeln mit ½ Pfund Zucker mit abgeriebenem Pomeranzen-Zucker vermischt, nebst 8 Eyerdottern langsam, fein und fest abgetrieben, und zuletzt noch mit von 4 Eyerklaren fest geschlagenem Schnee vermengt. Dieses wird über die Platten von Teig einen halben Finger dick ganz flach aufgestrichen, und langsam in einem überkühlten Ofen gebacken.

Nach dem vollkommenen Garkochen werden daraus verschiedene Formen nach willkührlicher Größe ausgestochen, oder in Zelten geschnitten. Man gibt auch statt des abgeriebenen Pomeranzen-Zuckers, ¼ Pfund geriebene Ciocolade, oder statt beyder dieser den Zusatz von gestoßenen Gewürznelken und Zimmt unter den abgerührten Mandelteig dazu. Die Platte von Butterteig wird auch mit einer festen Äpfel-Marmelade, gleich den Vorigen, einen halben Finger hoch belegt, mit abgeschlagenen Eyern überstrichen, und mit gestiftelten Mandeln oder Pistazien besäet, leicht niedergedrückt, mit feinem Zucker dick bestäubt, und in überkühltem Ofen gebacken.

Die übrige Behandlung zur Beendigung ist der obigen gleich.

Ueberschlagene Butterkräpfchen.

Ein viermahl geschlagener Butterteig wird in eine längliche, zwey Messerrücken dicke Platte ausgewalkt. Davon werden 2 Daumen breite Streifen der Länge nach geschnitten. Diese werden in 4 Zoll lange Stücke über quer abgetheilt, der Rand beyder Ende leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, in die Mitte dieser Stücke die vorher beschriebene gerührte Mandelmasse in Nuß großen Häufchen gefüllt, ein Ende des Butterteigs rechts, das andere entgegen links überschlagen, doch so, daß das Eingefüllte in der Mitte etwas sichtbar bleibt, wieder obenauf bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und im überkühlten Ofen ausgebacken.

Dieses Backwerk kann statt oben genannter Fülle mit

jeder Gattung fester eingesottener Marmeladen oder Confituren gefüllt werden, kann auch nach dem Garbacken mit rothem oder Carmel-Syrop überzogen, oder mit Zucker stark bestreut, und mit einer roth glühenden Schaufel glacirt werden. Auch besetzt man sie zierlich mit Perlen von weißem oder gefärbtem Eise.

Mandelstrudel von Butterteig.

Der Butterteig wird in eine längliche, zwey Messerrücken dicke Platte ausgewalkt, mit den vorhergenannten gerührten Maßen von Mandeln, Zucker und Eyern Messerrücken dick aufgestrichen, drey Daumen breit zweymahl übereinander geschlagen, am Rande mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, scharf abgeschnitten, und am Ende zusammengespielt. Dann wird auch die Oberfläche mit Eyern bestrichen, mit Zucker bestäubt, und über einem Bleche langsam im Ofen gebacken. Auf solche Art kann dieses Gebäcke mit jeder Gattung Eingesottenem, wie auch mit Äpfel-Marmelade erscheinen, wo sie Äpfel- oder Confituren-Strudel genannt wird. Man pflegt diese Strudeln auch mit gerührtem Zucker-Eis, gehackten Mandeln oder Pistazien oberflächlich zu verzieren.

Schweizer-Kuchen.

Ein Pfund trockenes Auszugmehl wird, fein gesiebt, über die Tafel im Kranze aus einander gethan. In die Mitte dieses Kranzes wirft man 1 Pfund fein gebröckelte Butter, ½ Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Salz; darunter kommt noch ½ Seitel gutes, mit 4 Eyern abgesprudeltes Obers, welches alles dann zu einem Teige durch einander so lange geknetet wird, bis er sich leicht von der Tafel und von der Hand löset. Nach allen dem wird der Teig gut bedeckt, eine Stunde lang an einem kühlen Ort zum Rasten gestellt, und dann in eine runde, 8 Zoll im Durchmesser haltende Scheibe aus einander gedrückt, auf ein doppeltes überlegtes, mit Butter reich bestrichenes Papier gethan, damit auch rundherum eingefaßt, mit Spagat eingebunden, über ein Backblech gelegt, die Oberfläche mit abgeschlagenen Eyern be-

strichen, und zierlich mit einer Messerspitze ganz seicht eingeschnitten, auch getupft mit demselben, hier und da auch durchstochen, und in einem überkühlten Ofen ein Paar Stunden langsam gebacken. Nach dem Garbacken wird das Papier beseitigt, und die Kuche, gut ausgekühlt, aufgetischt.

Auch dieses Backwerk kann mit allen Geruchzuckern, als: von Vanille, Orangen-Blüthe, Limonien oder Pomeranzen vermengt werden.

Es können auch in diesen Teig fein nudelförmig geschnittene candirte Cedraten- oder Pomeranzen-Schalen, oder auch ½ Pfund Weinbeerin, oder ½ Pfund vom Kern gelöste Zibeben, oder statt allen dessen ½ Pfund geriebener Parmasan-Käs geknetet werden. Die übrige Behandlung bleibt der vorhergehenden gleich.

Auf eine andere Art

werden ½ Pfund abgeschälte fein gestoßene Mandeln, worunter auch ein Paar Loth bittere seyn können, nebst ½ Pfund fein gesiebtem Mehl, eben so viel gebröckelter frischen Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 Messerspitze voll Salz, 8 Eyerdottern mit einem halben Seitel gutem süßem Obers, alles zusammen zu einem Teig, dem vorigen gleich, geknetet, mit einigen Staubern Mehl nachgeholfen, und beendet.

Zur Abwechslung kann man auch abgeschälte, stiftlich geschnittene Pistazien, oder statt dessen ½ Pfund von der besten fein geschnittenen Ciocolade, während des Knetens hinein mengen, und dieses Gebäcke eben so rund und flach formen, entweder in ganzem Teige, oder auch in kleineren Theilen, wie die frühern Kuchen vollenden, und ausbacken.

Diese Kuchen lassen sich lange im genießbaren Zustande erhalten, und werden vorzüglich zum Eintunken in Kaffeh oder Thee gebraucht.

Pistazien-Brot.

Ein Viertelpfund Butter wird in ½ Maß kochendes Obers geworfen, sogleich ½ Pfund trockenes, sehr fein gesiebtes Auszugmehl mit ¼ Pfund fein gestoßenem Zucker und einer Mes-

serspitze voll Salz zusammen vermengt, und unter beständigem Rühren in dasselbe eingekocht. Dieses Rühren mit dem Kochlöffel wird am Boden der Casserolle so lange fortgesetzt, bis sich der Teig von dem Geschirre und von dem Löffel ablöset. Dann wird er im Mörser mit 6 Eyerdottern und 4 ganzen Eyern fein gestoßen, aus dem Mörser herausgenommen, und nach einigem Auskühlen kleine, einen Finger lange, eben so dicke Würstchen, mittelst weniger Bestaubung mit feinem Mehle, geformt, die man über ein Backblech in gleiche Zoll breite Zwischenräume reihet, oberflächlich mit abgeschlagenen Eyern bestreicht, und in überkühltem Ofen ausbackt.

Nach dem Herausnehmen werden sie von dem Bleche gehoben, überkühlt, an der Seite ein wenig gespalten, und mit Marillen-Marmelade, die mit $\frac{1}{4}$ Pfund abgehäuteten, fein geschnittenen Pistazien vermengt und durchgerührt ist, gefüllt, oberflächlich mit weiß gerührtem Zucker-Eis Messerrücken dick überzogen, mit stiftartig geschnittenen Pistazien reich bestreut, und eine kurze Weile zum Trocknen in abgekühltem Ofen gestellt.

Dasselbe auf eine andere Art

kann zwar, dem Brandteige sehr ähnlich verfertigt und gebacken, auch auf der Seite etwas gespalten werden, aber die Spaltung wird statt mit Marillen und Pistazien, mit festgekochtem Ciocolade-Creme gefüllt, und statt des weißen Eises und Pistazien mit Ciocolade und Zucker gerührtem Eis überzogen, und auf gleiche Art wieder in ausgekühltem Ofen gestellt, um das Eis fest und trocken zu machen.

Zur Veränderung füllt man dieses kleine Gebäcke eben so mit Pomeranzen-Creme, und überzieht es mit vom Pomeranzen-Zucker gerührtem Eis. Übrigens wird es gleich den Vorigen beendet, und verändert nur nach der Zugabe die Nahmen, als: Ciocolade- oder Pomeranzen-Brot.

Französisches Gebäcke unter dem Nahmen: Echaudés.

Ein und ein halbes Pfund Mehl, auch ein wenig mehr wird über die Backereytafel zu einer Grube geformt, in die Ver-

tiefung derselben ¼ Pfund frische Butter gebröckelt, und 6 Eyer geschlagen, wozu noch eine Messerspitze voll Salz und ½ Eßlöffel voll fein gestoßener Zucker kommt, und dieses alles zu einem Teige unter einander geknetet, derselbe mit dem Ballen der rechten Hand öfters fein über der Tafel durchgestrichen, wieder stückweise abgerissen, und auch wiederhohlt über sich selbst geschlagen, bis derselbe eine glatte, fein glänzende Außenseite zeigt; dann wird der Teig auf einen andern mit Mehl bestäubten Ort der Tafel gethan, oberflächlich auch mit ein wenig Mehl fein bestreut, mit einer Serviette zugedeckt, und in ein kühles Ort gestellt, wo man es einige Stunden rasten läßt.

Nach diesem Vorgange wird eine große Casserolle voll Wasser übers Feuer gesetzt, und in der Zwischenzeit, als das Wasser zu sieden anfängt, der Teig noch einmahl überarbeitet, auf Daumen dicke Rollen gewalkt, auf Daumen breite Stückchen oberflächlich eingeschnitten, und mit der geschnittenen Seite über die mit Mehl bestäubte Tafel gestellt. Auf dieser drückt man sie ein wenig breit, und gibt sie endlich eines nach dem andern mit Vorsicht in das kochende Wasser, welches man öfters mit einem durchlöcherten breiten Löffel auf der Oberfläche bewegt, damit sie nicht zusammen kleben. Sobald sie aufsteigen, werden sie aus dem heißen Wasser in ein gleiches Maß kaltes geworfen, worin man sie einige Stunden weichen läßt, dann heraus nimmt, abtrocknet, in Zoll breiten Zwischenräumen auf ein Backblech reihet, und im heißen Ofen backt.

Eine andere Art französischen Gebäckes, unter dem Nahmen: Brioches.

Ein halbes Pfund gesiebtes feinstes Auszugmehl wird auf der Bäckereytafel aus einander gestrichen, mit 6 Eßlöffeln voll dicker gut abgewässerter Germ (Hefen) und beyläufig ½ Seitel lauem Wasser, 1 Messerspitze voll Salz, zu einem Teige so lang abgeknetet, bis er sich von der Tafel und Hand leicht ablöset, dann gering mit Mehl bestäubt, glatt und rund zusammengemacht, in einem Geschirre gut zugedeckt, und einige Zeit an einen temperirten Ort zum Rasten gestellt.

So zugerichtet wird dieser Teig Dampfel genannt.

In der Zwischenzeit wird dann wieder ein Pfund vom feinsten Auszugmehl auf der Tafel zu einer Grube geformt, in deren Mitte 1 Pfund gebröckelte frische Butter mit 12 frischen Eyern, ½ Seitel dickem süßen Obers, eine Messerspitze voll Salz und 2 Eßlöffeln voll fein gestoßener Zucker kommt, und alles zusammen mittelst leichtem Durcheinanderwühlen zu einem Teige verarbeitet. Wenn sich einstweilen das erstgenannte Dampfel bedeutend hoch erhoben hat, wird es mit diesem zweyten Teige auf folgende Weise genau vermengt.

Man bringt nähmlich das Dampfel über den Teig, reißt denselben stückweise ab, und wirft ihn wieder über sich selbst. Ist dieses einige Mahle geschehen, und das Ganze unter dem Ballen beyder Hände auf einer Tafel ein Paar Mahl fein durchgestrichen, rund und genau durch einander und zusammengeknetet, so wird es in eine mit Mehl bestäubte Serviette eingeschlagen, sammt dieser in ein irdenes Gefäß, welches gut zugedeckt wird, gethan, und über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Im Sommer kann der Teig sogar auf Eis gebracht werden. Ist der Teig zweymahl so hoch gegangen, als sein erstes Volumen war, wird er anderen Tags früh über die Tafel aus der Serviette gestürzt, mit Mehl leicht bestäubt, mit dem Walker wenig flach aus einander gedrückt, gleich über einander gelegt, wieder in die Serviette eingeschlagen, und einstweilen bey Seite gesetzt.

Zuletzt wird der Teig wieder auf die Tafel gestürzt, ein Stück davon abgeschnitten, und das übrige größere Stück unter leichtem Drucke der beyden Hände zu einem runden Laib geformt, auf mehrere über einander gelegte, mit Butter bestrichene Bögen Papier über ein Platfond gebracht, in der Mitte etwas tief eingedrückt, und der Laib mit abgeschlagenen Eyern bestrichen; so wird auch der abgeschnittene kleinere Theil des Teiges zu einem aber etwas mehr zugespitzten Laib geformt, und mit seiner Spitze in die Vertiefung des größeren Leibes gesetzt.

Dann wird das Ganze noch einmahl mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, in zwey Daumen breite Zwischenräume rund herum seicht eingeschnitten, und in einem gut geheitzten Ofen anderthalb Stunden lang langsam ausgebacken.

Man kann aus diesem Teige auch mehrere kleine Brioches-Laibchen, aber doch mit einem in der Vertiefung aufgesetzten Knopfe vom Teig, dem Großen ähnlich, formen, indem man sie ebenfalls wie die Großen in ihrer Zurichtung behandelt. Man bäckt gewöhnlich 12 solcher kleinerer Brioches aus der ganzen Masse Teig.

Sie werden vorzüglich Früh und Abends zu Thee und Kaffeh gebraucht, und auch durch Beysetzung des Geruchzuckers mit verschiedenen Gerüchen, als Vanille, Pomeranzen u. dgl., wie nicht seltener mit Beymischung von gereinigten Weinbeerln und Zibeben, manchmahl auch gestifteltgeschnittenen, und vorher gerösteten Mandeln verfertigt.

Brioche mit Kroyer-Käs.

Nachdem die Bereitung des Teiges ganz der vorigen gleich bleibt, leiht nur der hier angebrachte Käs demselben den Nahmen.

Es wird nähmlich die Hälfte von einem Pfunde Kroyer-Käs in Finger lange und eben so dicke Zapfen, die andere Hälfte aber klein gewürfelt geschnitten. Diese kleinen Käswürfel werden mit der Masse des Teiges vermengt, die Zapfen nur zuletzt erst, nachdem der Laib des Brioche geformt ist, in denselben nach allen Richtungen gesteckt, und damit, wie bekannt, gebacken.

Linzer-Torte.

Die Zusammensetzung dieser Torte besteht aus mürbem, mit Butter, Eyern, Mehl und Zucker versetztem Teige, der nicht selten auch mit geschälten, fein gestoßenen Mandeln, oder mit geriebener Ciocolade, oder mit Limonie, Pomeranzen oder Gewürzgeruch vermischt wird, und unter dem allgemein so genannten und geschätzten Linzerteig bekannt ist. Seinen Werth behauptet er mehr seines Geschmackes, als seines Ansehens wegen.

Die Torte wird auf folgende Weise verfertigt: $\frac{3}{4}$ Pfund vom feinsten Auszugmehl werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund abgeriebenem, fein gestoßenem Limonien-Zucker, 8 hartgekochten Eyerdottern,

einem halben Pfund Butter, sehr wenigem Salze, mit zwey Eßlöffeln voll gutem süßen Obers oder saurem Rahm leicht und schnell vermengt, und zu einem Teige geknetet. Diesen legt man nach seiner Vollendung zwischen zwey Bögen Papier über ein Platfond auf's Eis, damit die Butter wieder fest, und der Teig zu weiterer Bearbeitung tauglicher werde. Man walkt aus einer Hälfte desselben eine kleinen Finger dicke runde Platte, die den Boden der Torte geben muß, und bestreicht sie mit Pflaumen- oder Marillen-Marmelade, oder andern willkührlich gewählten Latwergen, bis einen Daumen breit am Rand, nachdem sie vorher auf mehrere, mit Butter bestrichene Bögen Papier über ein Platfond oder Backblech gelegt wurde.

Aus der andern Hälfte des Teiges werden halben kleinen Finger dicke Stängelchen gerollt, und damit über die aufgestrichene Marmelade oder Latwerge, durch wechselseitiges Hin- und Herlegen bis über den Rand ein Gitter geflochten. Die über die Platte ragenden Stängelchen werden derselben gleich abgestutzt, und mit eben so dick gewalkten Teigstängelchen eingefaßt, dann rund herum, auch am Rande, mit Butter bestrichenen Papierstreifen fest belegt, und auswendig mit feinem Spagat gebunden, leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem überkühlten Ofen langsam mit der schönsten Farbe ausgebacken. Nach einigem Auskühlen löset man das Papier von dem Boden und rund herum vom Rande ab, und bringt sie zierlich auf einem mit feinem weißen Papier überzogenem Tortenplättchen über eine mit Servietten belegte Schüssel. Will man eine größere Torte erzeugen, wird das angesetzte Zugehör verdoppelt.

Man pflegt diesem Teig auch $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälte, sehr fein gestoßene Mandeln, und ein Paar Eßlöffeln voll Rum, oder statt dessen $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene Chocolade, oder etwas gestoßenes Gewürz beyzusetzen. Bey solchen Zusätzen muß man aber ein Paar gekochte Eyerdottern, und etwas fein gestoßenen Zucker und Butter mehr dazu geben.

Aus dieser eben angeführten Masse Teig können auch mehrere Gattungen kleines Backwerk gemacht werden, vorzüglich: die kleinen so genannten Torteleten.

Man bedient sich zur Verfertigung dieses kleinen Back-

werkes 30 und auch noch mehrerer, kleinen blechernen oder kupfernen, im Durchmesser zwey Daumen und in der Tiefe einen halben Zoll haltenden flachen Schüsselchen.

Der Teig wird in eine zwey Messerrücken dicke Platte ausgewalkt, davon werden nach der Größe und Zahl der dazu bestimmten Schüsselchen runde Plättchen ausgestochen, damit die vorher mit ein wenig Butter ausgestrichenen Schüsselchen gefüttert. Nun wird die Vertiefung mit Marmelade von Marillen, Pfirsichen, Pflaumen oder ausgelösten Weichseln belegt, mit dünn gerollten Stängelchen gitterartig überflochten, oder damit schneckenförmig überzogen, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und auf ein kupfernes Backblech gereiht, auf dem sie in einem überkühlten Ofen gebracht, und darin langsam ausgebacken werden.

Sind sie gebacken und ausgekühlt, so werden sie aus den Schüsselchen herausgestürzt, und aufgehäuft zierlich angerichtet.

Blätter-Torte von Linzerteig.

Die zu der vorher beschriebenen Masse Linzerteig bey der dabey berührten geflochtenen Torte gebrauchenden Ingredienzen müssen bey der Blätter-Torte um die Hälfte vermehrt, auch noch etwas mehr Mehl, und 3 ganze rohe frische Eyer dazu gegeben werden, weil der Teig um's Kennen fester seyn muß, und in größerer Menge gebraucht wird.

Die fertige Masse Teig wird in zwey Abtheilungen in zwey Messerrücken dicke große Platten ausgewalkt. Davon werden nach der Größe des Bodens der Schüssel 6 gleich runde Blätter geschnitten, welche man auf mit Butter bestrichenen Bögen Papier über drey Backbleche zwey Blätter neben einander legt, mit einer Messerspitze hin und her tupft, mit abgeschlagenen Eyern leicht bestreicht, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem überkühlten Ofen bäckt.

Beym Anrichten werden die Blätter mit Marillen- oder andern Gattungen Marmeladen bestrichen, ein Blatt über das andere gelegt, alle am Rande gleich beschnitten, und mit fein gestoßenem Zucker reich bestäubt, oder gar mit Zucker-Eis überzogen.

Kleine geblätterte Linzer-Torteleten.

In diesem kleinen Backwerke liefern wir ganz gleich die geblätterte Linzer-Torte nur in verjüngtem Maßstabe.

Denn der nähmliche Messerrücken dick ausgewalkte Teig wird hier mit einem runden, scharfen, blechernen, im Durchmesser zwey Zoll haltenden Ausstecher in so viele kleine runde Blättchen ausgestochen, als die Masse des Teiges nur immer geben kann. Dann werden sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier über ein Backblech gereihet, auch leicht mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit Zucker bestäubt, und ohne Unterbrechung in überkühltem Ofen gebacken.

Sind sie ausgebacken, so klebt man drey oder vier Blätter durch dazwischen gefüllte Marmeladen oder Latwergen von willkührlicher Gattung zusammen, bestreut sie mit Zucker, und rangirt sie zierlich auf die Schüssel.

Bretzeln von Linzerteig.

Von diesem Teige werden dazu halben Finger dicke, und neun Zoll gleich lange Stängelchen gerollt, und zwar so viel in der Zahl, als man Bretzeln erzeugen will. Die Stängelchen werden in gleich große Bretzeln überschlagen, über ein Backblech auf mit Butter bestrichenes Papier gereiht, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt, und in einem überkühlten Ofen nicht zu gäh gebacken.

Mondscheinchen, Rosen, Schiffchen, Schnitten, Ringeln und Sternchen von Linzerteig.

Alle diese Figuren werden aus dem nähmlichen Teige, und daraus halben Finger dick ausgewalkten Platten mittelst einem dazu passenden Model nach beliebiger Zahl und Größe scharf ausgestochen, und über ein Backblech auf ein mit Butter bestrichenes Papier gereiht, mit einer Messerspitze hier und da getupft, leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem gut abgekühlten Ofen gebacken.

Nach dem Gabacken kann man sie mit weißem oder Chocalade-, oder abgeriebenem Pomeranzen-Zucker-Eis überziehen,

statt dessen auch oberflächlich mit Marillen-Marmelade bestreichen, mit abgehäuteten feingeschnittenen Pistazien bestreuen, und dann wieder zum Übertrocknen im fast gänzlich überkühlten Ofen oder Wärmkasten bringen.

Abgetriebene Linzer-Torte.

Es wird ½ Pfund Butter nebst eben so viel abgeschälten, sehr fein gestoßenen Mandeln, ½ Pfund fein gestoßenem Zucker in einem tiefen glacirten irdenen Geschirre mit 10 Eyerdottern, welche nach und nach hineingerührt werden, fein abgetrieben. Dazu kommt noch als Gewürz ein fein pulverisirtes Stängelchen Zimmt, 6 Gewürznelken, ein kleines Gliedchen Ingber und eine halbe geschabene Muscatnuß, sehr fein geschnittene Limonien-Schalen, und zuletzt ½ Pfund fein gesiebtes trockenes Auszugmehl, womit noch das zum festen Schnee geschlagene Eyerklar mittelst eines Kochlöffels durch leichtes Umwenden und Umrühren nach und nach sehr behutsam vermengt wird, damit das Ganze auf solche Art einen flüssigen Teig gibt. Der wird dann in einen festgeschlossenen blechernen Reif, mit unterlegtem Tortenblättchen, welches vollkommen mit Butter ausgestrichen, und mit feinen Semmelbröseln ausgestreut worden ist, zur Hälfte hineingegossen, ein Paar Messerrücken dick mit Marillen-Marmelade, oder ausgelösten eingesottenen Weichseln gefüllt, darauf die andere Hälfte dieses flüssigen Teiges gegossen, über ein Platfond gestellt, und in einem überkühlten Ofen, worin schon etwas gebacken worden ist, ungefähr eine Stunde lang gebacken. Nach gänzlichem Auskühlen wird der Reif abgelöst, die Torte mit feinem Zucker bestreut, und zur Tafel gebracht.

Verschiedene kleine Backereyen von der nähmlichen gerührten Masse.

Die Masse wird in verschiedene kleine, runde, längliche, viereckige, stern- oder herzförmige, tiefe, mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Wanneln, aber ohne Marmeladen-Füllung gegossen, solche auf ein Backblech gereiht, und in einem überkühlten Ofen langsam ausgebacken,

ein wenig ausgekühlt, aus den Form-Wanneln herausgestürzt, mit feinem Zucker häufig bestäubt, und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zierlich angerichtet.

Gerührte Mandel-Torten.

Ein Pfund abgehäutete, sehr fein gestoßene Mandeln, mit wenig Eyerklar angefeuchtet, um zu verhüten, daß sie nicht öhlig werden, rührt man in einem irdenen Geschirre mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker, und 18 nach und nach hineingeschlagenen Eyerdottern, eine halbe Stunde lang fein und flaumig ab, und vermengt es zuletzt noch mit dem von der Hälfte der Eyerklar fest geschlagenen Schnee.

Man kann den Geschmack dieser Torte auch durch Geruchzucker von abgeriebenen Pomeranzen, Limonien, Orangen-Blüthen, oder statt dessen mit Zugabe von $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebener Ciocolade, mit 1 Stängelchen fein gestoßener, durchgesiebter Vanille, oder mit fein gestoßenem Gewürze von einem Stängelchen Zimmt, von 6 Gewürznelken, einer halben Muscatnuß, einem kleinen Gliedchen Ingber, und fehr fein geschnittenen Limonien-Schalen erhöhen. Man pflegt auch, um einer kleinen Abwechslung willen, dieser Teigmasse eine Hand voll weiße feine Semmelbröseln beyzumischen.

Unterdessen wird ein Model mit zerlassener Butter leicht bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln ausgestreut, und obige Masse hineingegossen, und in einem überkühlten Ofen, worin erst etwas gebacken worden ist, beyläufig eine Stunde langsam gebacken. Ist die Oberfläche der Torte trocken und fest, wird sie herausgenommen, überkühlt, und behutsam über ein Sieb gestürzt, und an einem trockenen Orte vollkommen ausgekühlt.

Auch von dieser Torten-Masse werden derley Backereyen in verjüngtem Maßstab verfertigt. Man füllt nähmlich eine kleine Gattung kupferner Wanneln verschiedener Formen, die vorher mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln bestreut wurden, bis zur Hälfte an, und bäckt sie bey gleich überkühltem Ofen aus, stürzt sie aus den Wanneln heraus, und richtet sie auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel an. Eben

so können damit kleine Papierkapseln, jedes bis zur Hälfte angefüllt werden, die man mit Zucker bestäubt, auch im Backblech reiht, und langsam bäckt.

Brot-Torte.

Diese Torte wird auf eine der vorigen ähnliche Weise verfertigt. Es wird nähmlich 1 Pfund sehr rein gewaschene, und dann wieder getrocknete Mandeln sammt ihren Häutchen fein gestoßen, und mit Eyern angefeuchtet, nebst verschiedenem fein gestoßenen Gewürze, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebener Ciocolade, 1 Stängelchen fein gestoßener Vanille, 1 Pfund gestoßenem Zucker, und 20 Eyerdottern, die nach und nach dazu geschlagen werden, ungefähr eine halbe Stunde fein in einem irdenen Geschirre mit einem Kochlöffel abgerührt, und zuletzt das Ganze mit $\frac{1}{4}$ Pfund altgebackenem, sehr fein geriebenem schwarzen Brote, und mit dem aus der Hälfte der Eyerklar geschlagenen Schnee durch leichtes, flüchtiges Umwenden und Überrühren mit dem Kochlöffel gebunden, in den mit Butter bestrichenen Form gefüllt, und der Vorigen gleich eben so ausgebacken. Auch können diese und die vorher beschriebene Mandel-Torten-Masse in 3 Theile abgetheilt, und in blechernen Reifen gebacken werden. Man kann diese 3 Reife, statt vom Bleche, aus einem mit ordinärem Mehl und heißem Wasser fest angemachten Teig erzeugen, auf Backblechen drey Daumen hoch rund aufdressiren, mittelst abgeschlagenen Eyern darauf befestigen, die Backbleche mit Butter bestreichen, und die gerührte Masse abgetheilt in die Vertiefungen der 3 Reifen gießen, worin sie, gleich der Vorigen, langsam gebacken wird. Ist diese Masse in drey runde Platten ausgebacken, werden sie vom Bleche, und vom erst erwähnten Teig bestehenden Reifen abgenommen, die ausgebackenen Platten mit zwey Messerrücken dick aufgestrichener Marillen-Marmelade gefüllt, und alle drey sehr gleich über einander gesetzt. Die schönste Unbestrichene bedeckt die zwey andern, und schließt, wie es sich gehört, das Ganze, welches man am Rande herum mit einem scharfen Messer beschneidet, und mit feinem Zucker dick bestreut, oder mit Zucker-Eis überzieht, dann über eine mit einer Serviette belegte Schüssel

setzt. Gleich der Vorigen kann auch die Masse der Brot-Torte so wohl in verschiedenen kleinen kupfernen Wanneln, oder in Papierkapseln bis zur Hälfte angefüllt, und darin gebacken werden.

Gerührte Ciocolade-Torte.

Ist eine Spielart der Vorigen. Es werden 1 Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker und 18 Eyerdottern, welche man nach und nach dazu schlägt, mittelst eines Kochlöffels in einem irdenen Geschirre abgetrieben, worunter dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene gute Ciocolade nebst einem Stängelchen gestoßener Vanille, und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebene Semmelbröseln, und zuletzt noch der von der Hälfte der vorfindigen übrigen Eyerklar fest geschlagene Schnee kommt. Diese Masse füllt man entweder im Ganzen in den mit Butter bestrichenen mit Semmelbröseln ausgestreuten Sturzmodel, oder abgetheilt in die erwähnten drey Reife, und werden auch in überkühltem Ofen gebacken. Die in den Reifen gebackenen Platten werden, wie die der vorigen Torte gleich, übereinander gesetzt und angerichtet. Auch von dieser Torten-Masse wird in kleinen kupfernen Wanneln oder Papierkapseln kleines Backwerk erzeugt.

Bisquit-Torte.

Ein Pfund fein gestoßener gesiebter weißer und trockener Zucker wird mit 18 Eyerdottern in einem irdenen Weidling mittelst einem Kochlöffel nach und nach verrührt, und die von den Eyern rein abgesonderte Eyerklar einstweilen entweder auf Eis, oder sonst an einen kühlen Ort gestellt.

Weiters wird nach fortgesetztem halbenstündigen Rühren dieser Zucker- und Eyermasse noch $\frac{1}{2}$ Pfund von dem feinsten schon gesiebten Auszugmehl, und endlich auch die zu festem Schnee geschlagene und erkaltete Eyerklar, letztere aber leicht und behutsam darunter gemengt, bis das Ganze zu einem dickflüssigen, feinblasigen Teig wird. Diese Masse gießt man dann in einem dazu erwählten Model, der während der Zeit mit zerlassener Butter bestrichen, mit feinem Zucker

häufig, und nach einiger Weile wiederhohlt bestäubt wird. So angefüllt und zubereitet stellt man ihn noch über ein Platfond, und bäckt ihn in einem kurz vorher erst zum Backen verwendeten Ofen ungefähr eine Stunde lang aus.

Ist die Oberfläche dieser Torte fest und trocken, wird sie vollkommen ausgebacken, herausgenommen, vorsichtig über ein Sieb gestürzt, und an einen sehr trockenen Ort zum Auskühlen gebracht.

Man bereitet die Bisquit-Torte auch in größerer Masse, indem man nähmlich statt 1 Pfund Zucker, 2 auch 3 Pfund nimmt, in welchem Falle verhältnißmäßig auch Eyer und Mehl vermehrt werden müssen.

Sie wird auch mit den schon oft genannten Geruchzuckern vermengt, oder man fügt ihr oft ½ Pfund fein geriebene Ciocolade, nebst 1 Stängelchen gestoßene und durchgesiebte Vanille, bey.

Wenn man diese Masse zur Verzierung verschiedener Backereyen verwenden will, kann sie auch gefärbt werden:

Eine schwarze Farbe gibt man ihr durch mehrere Ciocolade-Zelten, welche in einer Schale auf schwacher Gluth zerlassen, und mit einem Paar Eßlöffeln voll rohen Biscotten-Teig fein zerrührt, und dann in die Haupt-Massa gemischt werden. Diese gibt man in 3 Daumen hohe und 6 Daumen breite, mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Papierkapseln, und bäckt sie langsam in einem etwas abgekühlten Ofen.

Nach diesem Backen und einiger Auskühlung wird das so gefärbte Bisquit aus dem Papiere gelöst, nach Belieben in viereckige Stücke oder zwey Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, und im Wärmkasten, oder in einem kühlen Ofen getrocknet.

Man kann auch nur die Hälfte der Masse mit der zerlassenen Ciocolade schwarz färben, die andere Hälfte aber weiß lassen, und dann diese Massen so schichtenweis abwechselnd über einander einfüllen, bis die papiernen Kapseln zur Hälfte voll sind, nachdem die übrige Behandlung der vorigen gleich bleibt.

Zur rothen Farbe bedient man sich des Alkermes-Saftes, zur grünen des Spinat-Topfens, und einer leichten Auflösung

von Saffran mit Beysatz von einem Bischen Alkermes-Saft zum Orangen-Gelb.

Blätter-Torte von Bisquiten-Teig.

Der Bisquiten-Teig kann ebenfalls auf mehrere kupferne, mit Butter leicht bestrichene Backbleche halben kleinen Finger dick aufgestrichen, und auf denselben in einem überkühlten Ofen ausgebacken werden. Nachdem er aus dem Ofen herausgenommen ist, werden nach der Größe der Schüssel, auf welche die Torte zu setzen bestimmt ist, von dieser Teigmasse, so lang sie noch warm und weich ist, runde Platten geschnitten, diese dann von dem Backblech auf ein Sieb gelegt, und immer fortfahrend, zu 8 bis 10 Stücke gebacken.

Beym Anrichten werden die Blätter mit Marillen-Marmelade Messerrücken dick bestrichen, ein bestrichenes Blatt über das andere gelegt, nur das oberste unbestrichen gelassen. So aufeinander gethürmt, schneidet man sie auswendig rund herum am Rande rein und gleich zu, bestäubt sie häufig mit feinem Zucker, und stellt sie auf ein mit weißem Papier überzogenes Tortenplättchen über eine mit einer Serviette zierlich belegte Schüssel.

Rolat von Bisquiten-Teig.

Der Bisquiten-Teig wird auf ein mit Butter leicht bestrichenes großes kupfernes Backblech Messerrücken dick aufgestrichen, und in einem überkühlten Ofen gebacken. Wenn der Teig goldgelb ausgebacken ist, wird er herausgenommen, und die ganze gebackene Platte, noch so lang sie warm ist, auf der Oberfläche mit Marillen-Marmelade Messerrücken dick bestrichen, und gleich darauf, noch weich, der Länge nach fest zusammengerollt. So gestaltet läßt man es auskühlen, und schneidet, nach erhaltener Steife, dieses Bisquit-Rolat über quer in halbe kleine Finger dicke Scheibchen, die man auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel zierlich aufgethürmt anrichtet.

Bisquiten-Wanneln.

Kleine kupferne Wanneln von verschiedener Form werden mit heiß zerlassener Butter begossen, und gleich wieder

umgestürzt, damit das überflüssige Fett abfließen kann, mit feinem Zucker bestäubt, und mit dem vorhergehenden gleich verfertigten Bisquiten-Teig bis an die Hälfte angefüllt, auf ein Backblech gereiht, und in einem kühlen Ofen langsam ausgebacken. Sind sie dieses, und zwar mit schöner Farbe, so werden sie über ein Sieb gestürzt, und bis sie gebraucht werden, kalt gestellt.

Kleines Backwerk von Bisquiten-Teig.

Dieser Teig wird auf ein, leicht mit Butter bestrichenes Blech durch einen Trichter biscottenförmig, oder in runde erhabene Krapfeln reihenweis, und in Daumen breiten Zwischenräumen dressirt, reich mit feinem Zucker bestäubt, und im abgekühlten Ofen langsam fertig gebacken. Öfters werden sie auch, wenn sie ausgekühlt sind, mit Ciocolade-Eis überzogen, und wieder übertrocknet. Das Nähmliche kann auch mit gefärbtem Zucker-Eis geschehen.

Bisquiten-Schnitten oder Bögen.

Der Bisquit-Teig wird zwey Messerrücken dick über ein leicht mit Butter bestrichenes kupfernes Backblech ganz gleich aufgestrichen, mit Zucker bestäubt, und mit schöner Farbe in abgekühltem Ofen langsam gebacken. Ist dieses geschehen, wird das Blech herausgenommen, der gebackene Teig noch warm auf zwey Finger breite, und einen Finger lange Schnitten, mittelst eines Messers getheilt, auf ein großes Sieb gelegt, und zum Auskühlen an einen temperirten Ort gestellt. Ist der Teig fest und spröde, werden die Schnitten mit einem Belege von grobem Zucker, Pistazien, geschnittenen Mandeln und Confituren verziert, auch mit Ciocolade- oder gefärbtem Zucker-Eis überzogen, oder mit von Zucker-Eis klein dressirten Perlen belegt, und dazwischen aus Marillen oder Quitten oder Weichseln, oder aus fest eingesottenen Marmeladen, gleich groß geformte Perlen zierlich gereiht.

Auch werden zwey und zwey Schnitten mit dazwischen dick aufgestrichenen Marmeladen von Weichseln, Pflaumen,

Marillen und Quitten aufeinander gelegt, und zusammengeklebt, mit fein gestoßenem Zucker reich bestäubt, und hoch gethürmt auf die Schüssel gereiht. Dieser auf das Backblech gestrichene Bisquiten-Teig kann auch noch warm, wie er aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Ausstecher, in Sternen- oder auch in Halbmond-Form, oder rund, oder in Herze gestaltet, ausgestochen werden. Die Verzierungen mit dem Zucker-Eis und mit den Obstsulzen werden nach eigenen Ideen angebracht; übrigens wird alles den erstbeschriebenen Schnitten gleich behandelt.

Zur Bereitung der Bögen wird die Teigmasse ebenfalls auf ein mit Butter oder mit weißem Wachse leicht bestrichenes Backblech zwey Messerrücken dick ganz gleich aufgestrichen, mit Zucker bestäubt, und in Ofen gebracht. Ist der Teig halb gebacken, wird er auf dem Bleche in drey Finger breite, und einen Finger lange Streifen geschnitten, ohne weiterem Berühren schnell wieder in Ofen gestellt, und mit schöner Farbe gänzlich ausgebacken. Nach dem legt man die noch warmen geschnittenen Stücke in größter Geschwindigkeit von dem Backbleche über einen blechernen gebogenen Bögenmodel, wo sie, bis sie gänzlich ausgekühlt und steif geworden sind, einstweilen verwahrt werden. Beym Anrichten werden sie nur mit feinem Zucker bestäubt.

Die aufgestrichene Masse wird auch vor dem Ausbacken mit abgeschälten, fein stiftlich geschnittenen Mandeln und Pistazien oder mit Anies bestreut.

Werden solche gebackene Stücke enger zusammengerollt, was aber in ihrem noch warmen Zustande geschehen muß, und dergestalt, daß sie Hohlhippen ähnlich sind, bestreicht man sie inwendig auch dick mit einer Marillen-, Pflaumen- oder Weichsel-Marmelade, nach der sie auch den Nahmen gefüllter Hohlhippen von Bisquit erhalten.

Zu allen diesem kleinen vorgeschriebenen Backwerke von Bisquit kann der Teig auf folgende Weise, und viel leichter und geschwinder verfertigt werden, nähmlich: Von 12 auch 15 rein abgesonderten Eyerklaren wird ein fester Schnee geschlagen. Nach dessen Vollendung die 12 oder 15 Eyerdottern gut damit vermischt, und hernach $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener

Zucker und ¼ Pfund gesiebtes Auszugmehl dazu gethan, und das Ganze flüchtig verrührt.

So kann dieser Bisquiten-Teig auch mit jedem Geruch, oder auch mit Ciocolade oder andern gewählten Farben, bereitet werden. Will man die Masse vergrößern, so werden die Zugaben verdoppelt.

Mandelbögen.

Ein halbes Pfund abgehäutete, fein stiftlich geschnittene Mandeln werden mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker und acht ganzen Eyern eine ziemlich lange Weile verrührt, dazu wird nach und nach ¼ Pfund von feinstem Auszugmehl vermischt, daß das Ganze dickflüssig wird.

Dieser nun erzeugte Mandelbogenteig wird über ein mit Butter leicht bestrichenes Backblech überall gleich Messerrücken dick aufgestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und in einem abgekühlten Backofen gebracht. Ist diese aufgestrichene Platte halb ausgebacken, werden 3 Finger breite und 6 Zoll lange Streifen daraus geschnitten, und das Blech mit diesen wieder in Ofen eingeschossen, dann dieselben goldgelb ausgebacken. So werden die Streifen vom Backblech gelöset, und über dazu verfertigte blecherne Bögenmodeln in der größten Geschwindigkeit, so lange sie noch warm sind, gelegt, wo sie auskühlend ihre Steife und Resche erhalten.

Auch pflegt man sie, ein Ende das andere berührend, zu runden hohlen Röhren zu biegen, und inwendig mit Marillen-Marmelade zu bestreichen.

Die Mandeln zu diesen Bögen können statt stiftlich, auch zu einem Haschè zusammengeschnitten werden. Man verziert sie nach beliebigen Ideen mit verschiedenen gefärbten Gattungen Eiszucker, bestreut sie auch mit abgehäuteten, fein geschnittenen Pistazien oder candirten Cedraten, überzuckerten Pomeranzen-Schalen.

Zu dieser Masse des Mandelbogenteiges lassen sich alle Gattungen Geruchzucker, oder auch fein gestoßenes Gewürz von Zimmt, mit einigen Gewürznelken, einer halben Muscatnuß, einem sehr kleinen Gliedchen Ingber, sehr fein geschnittenen Limonien-Schalen, statt dessen allen auch zur Zu-

gabe ¼ Pfund fein geriebene Ciocolade mit einem halben Stängelchen gestoßener und fein gesiebter Vanille verwenden.

Bögen von hartem Ciocolade-Teig.

Ein Pfund gestoßener Zucker wird mit ½ Pfund geriebener Ciocolade, und mit überklopfter Eyerklar so fest angemacht, daß er sich von selbst von der Hand löst; dann stoßt man ihn mit im Wasser eingeweichtem, einer wällschen Nuß gleich großem Stücke Tragant im Mörser.

Zusammengestoßen wird er herausgenommen, mit ¼ Pfund stiftlich geschnittenen, oder fein gehackten überschälten Mandeln gut vermengt, und zwey Messerrücken dick auf gefeuchtete, 2 Zoll breite, und 6, auch 7 Zoll lange von Oblaten geschnittene Streife aufgetragen, und über die zu solchen Bögen eigens von weißem Bleche verfertigte und mit Butter bestrichene Modeln, noch feucht, aufgelegt; dergestalt auf ein Backblech gereiht, und sammt der blechernen Form in einem stark überkühlten Ofen langsam mehr getrocknet, als gebacken. Sind sie ganz steif und spröde von der Hitze durchgezogen, werden sie aus dem Ofen genommen, von dem Bleche abgelöst, und in ihrer gebogenen Form behutsam über einem Sieb zum gänzlichen Auskühlen aufbewahrt.

Ringeln von hartem Ciocolade-Teig.

Es wird ein Stück nach dem andern von dem beschriebenen Ciocolade-Teig auf halben Finger dicke, alle gleich 8 Zoll lange Stängelchen gerollt, in gleich große Ringe geformt, über ein mit Butter oder Wachs gering bestrichenes kupfernes Backblech in Daumen breiten Zwischenräumen gereiht, mit gestoßenem Zucker bestäubt, und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Sie können auch mit abgeschlagener Eyerklar bestrichen, und mit abgehäuteten, fein geschnittenen Pistazien bestreut werden.

Auch wird dieser Teig in kleine hohe Häufchen, oder in länglicher Form auf Oblaten dressirt, auf gleiche Weise wie die Ringeln behandelt, und langsam kühl ausgebacken.

Kleine Backerey von wällischen Castanien.

Während man 1 Pfund geschälte Mandeln mit 1 Pfund gesottenen geschälten Castanien in einem Mörser fein zusammen stößt, und mit ein wenig Eyerklar anfeuchtet; so treibt man ein halbes Pfund frische Butter mit 4 ganzen Eyern und 2 Dottern gehörig ab, mengt die gestoßenen Mandeln und Castanien, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker hinzu, rührt Alles gut unter einander, und streicht es auf eine von Butterteig Messerrücken dick ausgewalkte Platte zweymahl so dick auf. Die Platte wird dann entweder auf 2 Zoll breite und 5 Zoll lange Schnitten mit einem scharfen Messer geschnitten, oder aus der Platte mit einem scharfen blechernen Ausstecher Herzchen, Ringelchen, Mondscheinchen, Sternchen, Rosen oder biscottenförmig ausgestochen, in kleinen Zwischenräumen über ein Backblech gereihet, und im Ofen ausgebacken.

Kleine Backerey von gestoßenem Mandelteig.

Ein halbes Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Marillen-Marmelade, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 hartgesottenen Eyerdottern, 2 ganzen frischen Eyern in einem Mörser zu einem Teige unter einander gestoßen, wie die vorherbeschriebene Masse, auf Messerrücken dick ausgewalkte Platten von Butterteig, nach beliebiger Größe gestrichen, und eben solche Formen daraus geschnitten und ausgestochen. Die übrige Behandlung, selbst das Ausbacken geschieht wie bey den vorhergehenden Backereyen.

Dragant-Schüsselchen.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, mit $\frac{1}{4}$ Pfund vom feinsten Auszugmehl mit 2 Eyerklaren zu festem Teige geknetet, mit Beyhülfe einiger Mehlstauber Messerrücken dick über der mit Mehl bestäubten Backereytafel ausgewalkt, dann mit einem im Durchmesser zwey Zoll haltenden Ausstecher zu so vielen kleinen runden Blättern, als die Masse des Teiges gibt, ausgestochen. Diese Blätter

werden auf kleine flache kupferne Schüsselchen, die mit zerlassener Butter bestrichen sind, einzeln gelegt, und hier und da mit einer Messerspitze gestupft, ferner auf ein Backblech gereiht, und im überkühlten Ofen ausgebacken. Wenn sie eine schöne goldgelbe Farbe haben, werden sie aus den Schüsselchen gestürzt, nach einigem Auskühlen Messerrücken dick mit Marillen-Marmelade inwendig durchaus bestrichen, und zierlich aufgethürmt angerichtet.

Zu diesem Teige kann man auch fein gestoßenes Gewürz als: Zimmt, einige Gewürznelken, ein Stückchen Muscatnuß und etwas Ingber, nebst dem fein geschnittenen Gelben von einigen Limonien-Schalen, oder auch zur Abwechslung $\frac{1}{4}$ Pfund abgehäutete, fein gestoßene, mit Eyerklar angefeuchtete Mandeln mischen.

Großer auf dem Spieße gebratener Prügelkrapfen.

Dieses Backwerk erfordert zu seiner Verfertigung, und bey Behandlung seiner Vollendung eine besondere Aufmerksamkeit, und viele Mühe.

Es wird 1 Pfund fein gestoßener Zucker mit 12 ganzen Eyern und 6 Eyerdottern eine halbe Stunde in einem irdenen Geschirre langsam fein abgeschlagen, dazu noch $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassene Butter, nebst fein gestoßenem Gewürz, aus 1 Stängelchen Zimmt, mehreren Gewürznelken, einer halben Muscatnuß und einem Stückchen Ingber bestehend, und sehr fein geschnittene Limonien-Schalen, ganz wenig Salz, zuletzt noch $\frac{1}{2}$ Pfund fein gesiebtes Mehl und ein Seitel Obers kommt. Dieses alles wird zu einem flüssigen Teige abgerührt, wozu man, wenn allenfalls der Teig zu fest zu werden scheinen sollte, noch etwas Obers nachgießen kann, und dann auf folgende Weise gebacken.

Man hat ein rund gedrehtes, $1\frac{1}{4}$ langes, und unten im Durchschnitt 7 Zoll breites Stück Buchenholz, welches aber von oben in der Dicke etwas verloren abnimmt; in der Mitte aber, und der Länge nach durch und durch eine Öffnung hat, durch die man einen Bratspieß stecken kann, den man dann auf beyden Enden verkeilt.

Dieses Holz, welches man stark mit Butter bestreicht,

wird mit einem Spagat von oben bis unten sehr fest und dicht umwunden, und dieser an beyden Enden befestiget, doch so, daß, wenn der Prügelkrapfen gut und gar gebraten ist, man den Spagat wieder herab winden kann. Wenn dieses alles vorbereitet ist, so wird der Bratspieß sammt dem festgemachten Holze zu einen nicht zu starken Feuer gebracht, Holz und Spagat mit Butter begossen, der Bratspieß immer in gleicher Bewegung und sorgfältig gedrehet, etwas von der Masse auf die Schüssel gethan, und mit einem kleinen Schöpflöffel der erste Guß mit vieler Genauigkeit aufgetragen. Unter dem Spieß setzt man eine reine, blank geriebene Bratpfanne, und gibt den herabtröpfelnden Teig immer wieder zur Masse zurück.

Der erste Guß wird unter beständigem Drehen, aber immer geschwinder, kleinen Finger dick aufgetragen, und wenn er schon anfängt, fest zu werden, so besteckt man ihn rund umher mit aufrecht gestellten abgeschälten und stiftlich geschnittenen Mandeln, wie auch mit Pistazien, candirten Cedraten und Pomeranzen-Schalen, wodurch sich von selbst kleine Zacken bilden, die nach und nach immer größer werden. Ist der erste Aufguß dann schön goldgelb gebraten, so trägt man den zweyten eben so auf, und fährt mit den Aufgüssen und mit Besteckung mit Mandeln, candirten Cedraten und Pomeranzen-Schalen unausgesetzt fort, bis die Masse erschöpft ist, wie man auch nie, doch nicht allzu rasch, zu drehen aufhören darf.

Ganz zuletzt, wenn dieser Prügelkrapfen so weit gebracht worden ist, wird er mit stiftlich und auch fein geschnittenen Pistazien, Cedraten, in Zucker candirten Pomeranzen-Schalen bestreut, mit weißem und rothem Zucker-Eis hin und wieder fein begossen, und dann noch eine Weile bey verlöschendem Feuer langsam übertrocknet, hernach man ihn vom Spieße, jedoch sammt dem Holze, abzieht, auf welchem er aber so lang zu verbleiben hat, bis er gänzlich getrocknet und ausgekühlt ist. Dann wird er noch auf dem Holze an beyden Enden gleich rund beschnitten, und von dem oberen Ende angefangen der Spagat behutsam herausgewunden, damit man ihn leichter vom Holze herab nehmen kann.

Wenn der Prügelkrapfen herabgenommen ist, wird er auf eine von Zucker-Dragant-Teig, nach der Größe der Schüssel ge-

schnittene und ausgebackene Platte aufrecht gesetzt, darauf mit Carmel-Zucker befestigt, rund herum mit verschiedenen kleinen Backereyen umgeben, und dergestalt auf die mit einer Serviette zierlich belegte Schüssel gestellt.

Dieses Backwerk wird unter die Torten und großen Backereystücke gezählt.

Zimmt-Brot.

Ein Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 16 ganzen Eyern eine halbe Stunde lang flaumig gerührt, darunter auch ein Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, 4 Loth sehr fein gestoßener und gesiebter Zimmt, 3 Loth sehr fein geschnittene candirte Cedraten und candirte Pomeranzen-Schalen kommen, welches man zuletzt mit ½ Pfund fein gesiebtem Mehl zu einem Teige wohl unter einander mischt, und in ein, mit einem blechernen geschlossenen Reife versehenes, mit Butter gut bestrichenes Tortenblatt gießt, mit dem man es in einem abgekühlten Ofen langsam bäckt.

Sobald es gut gebacken aus dem Ofen kommt, wird der blecherne Reif abgelöst, das Tortenblatt aber beybehalten, worauf man es auskühlen läßt.

Ciocolade-Brot.

Dabey ist eine und dieselbe Masse, nur wird ihr statt Zimmt, Cedrate, Pomeranzen-Schalen, und den übrigen vorgeschriebenen Ingredienzen, ½ Pfund geriebene Ciocolade, nebst 1 Stängelchen mit fein gestoßenem Zucker gesiebte Vanille beygesellt. Auch ist die Zubereitung der vorigen gleich.

Auch von diesen beyden Massen können verschiedene Gattungen kleinerer Backereyen erzeugt werden.

Kleine Muscazonen.

Ein halbes Pfund geschälte, gestoßene Mandeln werden mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker auf dem Feuer gelblich geröstet, und mit fein gestoßener und gesiebter halber Muscatnuß, einem halben Stängelchen Zimmt, einem halben Stängelchen Vanille, einigen Gewürznelken und einem Stücke Ingber,

nebst fein geschnittenen candirten Cedraten und Limonien-Schalen, und ¼ Pfund gestoßenem Zucker gut unter einander gerührt, und mit drey ganzen frischen Eyern zu einem Teige angemacht, der dann mit einem mit Mehl bestäubten Model von beliebiger Größe ausgedrückt wird. Diese ausgedrückten Formstücke legt man auf Oblaten, und trocknet sie mehr, als man sie bäckt, in einem ausgekühlten Ofen. Bey diesem Teige kann man auch geriebene oder warm aufgelöste Ciocolade beymischen.

Gewürz-Krapfeln.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit sechs Eyerdottern eine halbe Stunde lang fleißig gerührt, dazu noch fein gestoßenes Gewürz, als: eine halbe Muscatnuß, ein halbes Stängelchen Zimmt, ein halbes Stängelchen Vanille, mehrere Gewürznelken und ein Stängelchen Ingber, nebst dem fein geschnittenen frischen Gelben von Limonien-Schalen, und sehr fein geschnittene, candirte Pomeranzen-Schalen kommen. Dieses alles verrührt man zuletzt noch leicht mit ½ Pfund Auszugmehl, und mit dem fest geschlagenen Schnee von 6 Eyerklaren, und verfertigt den Teig vollends.

Daraus werden dann auf ein mit Butter bestrichenes Papier, runde, wie Gulden große Kräpfelchen dressirt, und im überkühlten Ofen ausgebacken.

Ciocolade-Krapfeln

werden aus der nähmlichen Teigmasse der Gewürzkrapfeln, und mit gleicher Behandlung erzeugt, nur mischt man, dem Titel entsprechend, statt des Gewürzes, der Limonien- und Pomeranzen-Schalen, ½ Pfund fein geriebene Ciocolade darunter.

Kleine Mandelkuchen.

Ein halbes Pfund geschälte, fein gestoßene, und wenig mit Eyerweiß angefeuchtete Mandeln werden mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker und 16 Eyerdottern eine halbe Stunde lang gut abgerührt, dazu dann ¼ Pfund zerlassene Butter, zuletzt ein halbes Pfund feines Auszugmehl, und das von 8 Eyern

zu festem Schnee geschlagene Eyerweiß leicht darunter gemengt. Diese Masse füllt man in kleine kupferne, reich mit Butter bestrichene, und mit feinen Semmelbröseln ausgestreute Wanneln von verschiedener, willkührlich gewählter Form, etwas mehr als zur Hälfte ein, reihet die gefüllten Wanneln auf ein Backblech, und bäckt sie langsam.

Dieser Teig hat die vortheilhafte Eigenthümlichkeit, verschiedenen Geschmack und die lieblichsten Wohlgerüche anzunehmen.

Orangenblüthe-Hohlhippen.

Ein Pfund gestoßener Zucker mit 1 Pfund vom feinsten gesiebten Mehl, wird mit 8 ganzen Eyern zu einem Teige gearbeitet, und darunter ein guter Theil fein gestoßene und gesiebte Orangen-Blüthe gemengt. Diese Masse wird auf ein kupfernes Backblech, welches mit Butter bestrichen ist, einen starken Messerrücken dick aufgestrichen. Nach vollkommenem Ausbacken und erhaltener schöner Farbe wird der bestrichene Teig in 4 Daumen breite und fünf Daumen lange Streife geschnitten, und diese noch warm über ein rundes, zwey Zoll dickes Holz der Länge nach in eine Hohlung gebogen, und so lange darauf gelassen, bis sie ausgekühlt, und ganz fest geworden sind. Hat man sie vom Holze abgenommen, so bestäubt man sie mit feinem Zucker, und richtet sie über eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel aufgehäuft und zierlich an.

Man kann sie inwendig auch mit Marillen-Marmelade anstreichen.

Marillen-Hohlhippen.

Ein Viertelpfund Marillen-Marmelade, und $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßener Zucker werden mit zwey etwas wenig überklopften Eyerklaren und dem Saft von einer halben Limonie eine Weile genau unter einander abgerührt, auf ein mit Wachs leicht bestrichenes kupfernes Backblech in kleinen Abtheilungen und Zwischenräumen, ein wenig größer als ein Thaler, halben Messerrücken dick aufgestrichen, und bey überkühltem, offenem Ofen ausgebacken.

Wegen der außerordentlichen Feine dieses Backwerkes wäre anzurathen, sich nicht weit vom Backofen, oder lieber, bis es fertig gebacken ist, sich gar nicht davon zu entfernen, weil das Backen, so wie das Herausnehmen und Hohlbiegen sehr schnell geschehen muß. Sie müssen nähmlich, so bald sie sich zu färben anfangen, in der größten Geschwindigkeit mit einem dünnen Messer vom Bleche gehoben, und nach einander ohne Verweilen, so lange sie noch warm sind, mit freyer Hand ohne Form hohl gebogen werden.

Hetschepetsch-Hohlhippen.

Nur durch die Marmelade von Hetschepetsch statt der Marillen ändert dieses sonst sich wie oben beschriebene Gebäck nicht im geringsten, weder in Beygaben noch Behandlung.

Pomeranzen-Hohlhippen.

Ein halbes Pfund mit zwey Pomeranzen abgeriebener Zucker, mit einem Paar Kochlöffeln voll Mehl und zwey ein wenig abgeschlagenen Eyerklaren mit wenigem ausgedrückten Pomeranzen-Saft zu einem Teige gerührt, wird theilweis in runde, etwas größere Flecken, als die Größe eines Thalers, halben Messerrücken dick auf ein mit Wachs leicht bestrichenes kupfernes Backblech in Zoll breiten Zwischenräumen gestrichen, so wie die vorhergehend beschriebenen Hohlhippen mit Vorsicht und in größter Geschwindigkeit gebacken, und in Hohlungen gebogen.

Ciocolade-Hohlhippen.

Hier ist ebenfalls die nähmliche Behandlung in Bereitung und Ausbacken zu beobachten, nur die geriebenen Pomeranzen und deren Saft bleiben weg, dagegen wird dem Zucker und der Eyerklar $\frac{1}{4}$ Pfund fein geriebene Ciocolade beygemischt.

Vanille-Hohlhippen auf ganz andere Art.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Stängelchen Vanille fein gestoßen und durchgesiebt, dazu eben so viel fein

gesiebtes Auszugmehl kommt. Man rührt dieses mit 4 ganzen und eben so vielen Dottern in einem irdenen Geschirre flaumig ab, gibt ½ Viertelpfund zerlassene Butter nebst einem Stäubchen Salz dazu, und gießt von gutem Obers nach und nach so viel dazu, bis der Teig leicht flüssig vom Löffel rinnt.

Einstweilen wird das Hohlhippen-Eisen über einem schwachen Feuer erhitzt, mittelst einem, in zerlassenes Schmalz getauchten Pinsel inwendig bestrichen, und in dasselbe nur ein kleiner Unrichtlöffel voll von der Masse hineingegeben. Man macht es leicht zu, schiebt es wieder über das Feuer, preßt es nach und nach genauer zusammen, wendet das Eisen ein Paar Mahl um, nimmt den nun goldgelb gebackenen Hohlhippenteig nach einigen Minuten ungefähr heraus, und rollt ihn hohlhippenförmig ein. Dann wird wieder ein anderer Teig auf das gehitzte Hohlhippen-Eisen aufgegossen, gebacken, und damit fortgefahren, bis die ganze Masse erschöpft ist.

Das Eisen muß dabey immer in gleicher Hitze erhalten werden. Auch können alle diese Hohlhippen-Massen mit jeder Gattung Geruchzucker bereitet werden.

Mandel-Grillage, oder Backerey aus gerösteten Mandeln.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln wird fein und nudelförmig geschnitten, und in einem unverzinnten kupfernen Becken langsam unter immerwährendem Umrühren goldgelb geröstet. Unterdessen wird in einem andern unverzinnten kupfernen Backblech ½ Pfund fein gestoßener Zucker behutsam über starker Gluth zerlassen.

Wenn derselbe dünn und flüssig wird, und sich gelb zu färben anfängt, so werden die gerösteten heißen Mandeln geschwind hineingeschüttet, und mit einem neuen Kochlöffel tief zum Boden unter einander gerührt, bis sie, mit dem Zucker vollkommen übersponnen, in einer Masse wie ein Teig zusammen halten. Sie werden dann gleich vom Feuer genommen, und noch warm nach und nach in die mit Ohl leicht bestrichenen Modeln, von schönem Bau und mit schönen Zeichnungen, gebracht, und mittelst einer in der Hand festhaltenden Schale

einer ausgedrückten halben Limonie, nach derselben Form zwey Messerrücken dick aus einander gepreßt, so zwar, daß die Zusammenspielung unbemerkbar wird. Die Bereitung der Masse wird mehrere Mahle wiederhohlt, je nachdem der Model oder die Sturz-Casserolle groß ist.

Wenn der Model voll und genau gefüttert worden ist, so wird die Grillage über eine runde Platte von festem Dragant-Teig gestürzt, und mit zerlassenem Carmel-Zucker darauf befestiget.

Von diesem gerösteten Mandelteige können verschiedene Aufsätze von großer Mannigfaltigkeit und schönen idealen Formen bereitet, und auch zu Aufsätzen großer Backereystücke verwendet werden. Sie werden auch mit weißem und mehrfärbigem Zucker-Eise oberflächlich bekleidet, und verziert.

Verschiedene kleine Gattungen Backereyen von gerösteten Mandeln.

Die Mandeln werden den vorhergehenden gleich bereitet, über ein mit Mandelöhl leicht bestrichenes kupfernes Blech gethan, und mittelst einer in der Hand haltenden Schale eine ausgedrückte halbe Limonie breit aus einander gedrückt, bis sie eine breite Messerrücken dicke viereckige Platte bilden; und um dem Ganzen eine schöne Glätte zu geben, wird sie mit einem mit Mandelöhl fett gemachten Rudelwalker überrollt.

Aus dieser Platte schneidet man gleiche 2 Daumen breite, und 5 Daumen lange Schnitten, was aber mit der größten Geschwindigkeit, und so lange sie noch warm ist, und ihre Festigkeit noch nicht erhalten hat, geschehen muß.

Sollte die Platte während der Arbeit ein wenig verkühlen, so müßte man das Blech eine Minute lang in einem abgekühlten Ofen stellen, wodurch das Ganze erweicht wird, und die Schnitten leichter und ohne Gefahr von dem Bleche genommen werden können. Die dazu gehörigen Verzierungen von Zucker-Eis sind willkührlich, dazu auch fein geschnittene Pistazien mit ihrer schönen grünen Farbe sehr viel beytragen.

Mit dieser Masse können auch verschiedene kleine Wanneln in langer, runden, viereckigen, oder herzförmigen Form

hohl ausgefüttert werden, woraus sie nach wenigem Auskühlen gestürzt, und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zierlich aufgehäuft angerichtet werden.

Castanien-Brot.

Ein Viertelpfund gebratene, dann abgeschälte, fein gestoßene und durch ein Sieb geschlagene Castanien werden mit Viertelpfund feinem Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, vier ganzen Eyern, einem Stäubchen Salz zu einem Teige vermengt, fein überknetet, über ein mit Butter bestrichenes Backblech zu kleinen Krapfeln in einem Daumen breiten Zwischenraum dressirt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und langsam in einem überkühlten Ofen resch und mit schöner Farbe ausgebacken.

Mandel-Brot.

Ein halbes Pfund abgeschälte süße Mandeln, worunter auch 4 oder 5 Loth bittere seyn dürfen, werden fein gestoßen, und durch ein grobes Sieb geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenem Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, eben so viel Mehl, 6 Eyerdottern und einem Stäubchen Salz zu einem Teige geknetet, in kleine runde Laibchen oder Herzchen, Ringelchen und Würstchen geformt, über ein mit Butter bestrichenes Blech in Daumen breiten Zwischenräumen gereihet, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit gestoßenem Zucker bestäubt, und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Von Backereyen aus spanischen Winden oder geschäumtes Zucker-Eis.

Zucker und Eyerklar sind die Bestandtheile dieser feinen Backerey.

Es wird nähmlich ein Pfund vom feinsten Zucker fein gestoßen, fein gesiebt, mit dem von 6 Eyerweißen fest geschlagenen Schnee während des Schlagens nach und nach vermengt, und so zu einem weißen Teig bereitet. Dieser wird mittelst eines Eßlöffels auf Papierstreifen in kleine, wie wäl-

sche Nüße große Häufchen Daumen breit aus einander dressirt, und mit feinem Zucker bestäubt, mit den Papierstreifen über ein Backblech gereiht, und in einem überkühlten Ofen, wo schon mehreres Backwerk herausgebacken worden ist, gebracht, wo sie eine Stunde, und auch noch länger bis zu ihrer Erhöhung, und erhaltenen zarten goldgelben Farbe, und schönen glasigen Glanze bleiben müssen.

Dieses Backwerk von spanischen Winden kann auch mit verschiedenem Geruchzucker, als: von Vanille, Orangen-Blüthe, Kaffeh oder Anies zugerichtet werden.

Ingleichen bestäubt man sie zierlich mit abgeschälten, fein geschnittenen, und mit gestoßenem Zucker vermischten Pistazien, welches jedoch gleich nach dem Dressiren, und bevor sie im Ofen kommen, geschehen muß.

Zur Veränderung wird auch ihre weiche Mitte, inwendig, nachdem sie behutsam ausgebacken vom Papiere genommen, und umgekehrt worden sind, mit einem Kaffehlöffel achtsam ausgehöhlt, oder drückt man auch nur in die Mitte der Oberfläche, noch so lang sie warm sind, eine Vertiefung hinein, legt sie über ein Sieb, und stellt sie zur gänzlichen Austrocknung in Wärmkasten. Die inwendig Ausgehöhlten werden zur Anrichtezeit mit gefäumter Milch von Ciocolade, die eingedrückten Vertiefungen von oben aber mit Marmeladen und verschiedenen Confituren gefüllt.

Man kann aus dem nähmlichen Teige Becherln und Körbchen erzeugen, hohl ausbacken, und sie mit gefäumter Erdbeer-Milch, Ciocolade-Milch, oder nur mit in Zucker überschwungenen frischen Erdbeeren füllen.

Spanische Windtorte.

Aus dieser vorgeschriebenen Masse von spanischen Winden werden über Papier auf ein kupfernes Backblech, Reife von der Höhe eines kleinen Fingers, und zwey Daumen in rund laufender Breite, so wie im Durchmesser, nach Verhältniß der gebrauchenden Schüssel, dressirt, reich mit feinem Zucker bestäubt, dem Vorhergehenden gleich, langsam im sehr überkühlten Ofen gebacken, aus dem Backofen an einen warmen Ort

zur Seite gestellt, und nach einigen Stunden, wenn sie vollkommen trocken, und glasspröde geworden sind, das Papier von den Reifen behutsam losgelöst.

Beym Anrichten werden die Reifen Messerrücken dick rund herum mit Marillen-Marmelade bestrichen, auf eine von Dragant-Zucker den Reifen im Durchmesser gleich runde und zwey Messerrücken dicke, ausgewalkte, vorher ausgebackene Platten über einander aufgesetzt. Einer der schönsten, aber unbestrichenen Reife bedeckt die andern, und schließt das Ganze.

Die mittlere Öffnung wird mit natürlicher gesäumter Milch, oder mit einer mit beliebigem Geruch, oder Ciocolade- oder Kaffeh versetzter Milch angefüllt, und dann diese Dragant-Platte mit der darauf befindlichen spanischen Windtorte mit gesäumter Milch über eine mit Servietten belegte Schüssel gestellt, und ohne Säumen auf die Tafel gebracht.

Weißes Zucker-Eis.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird in einem glasirten irdenen Geschirre mit der Klare eines frischen Eyes mit einem neuen Kochlöffel unausgesetzt eine Weile abgerührt. Sollte das Klare von einem Ey nicht hinlänglich seyn, den Zucker gehörig zu netzen; so muß man von einer zweyten Eyerklar noch etwas weniges dazu nehmen, um die nöthige Dicke zu erhalten. Auch drückt man zwischen dem Umrühren ein wenig Limonien-Saft hinein, was zur gehörigen Weiße sehr viel beyträgt.

Dieses gerührte Zucker-Eis wird theils zum Überziehen, und theils zur Verzierung verschiedener Backereyen gebraucht, und deßwegen nach dem Zwecke auch die Masse durch Zugabe des Zuckers dick, und durch Eyerklar dünner erzeugt.

Dieses gerührte Eis kann auch mit verschiedenen Farben und angenehmen Gerüchen bereitet werden. Zur grünen Farbe wird bey weißem Eise statt des Limonien-Saftes, Spinattopfen, zur rothen Alkermes-Saft, zur gelben einige Tropfen aufgelöster Saffran und abgeriebenes Limonien-Gelb, und zur braunen fein gestoßener, aufgelöster Zimmt, und zur Pomeranzen-Farbe von den Pomeranzen stark abgeriebener

Zucker gemischt. Die schwarze Farbe wird mit zwey Theilen Ciocolade, die entweder fein zerrieben, oder langsam in der Wärme erweicht seyn muß, nebst einem beygemischten damit abgerührten Theil Zucker hervorgebracht.

Durch Beysatz der Ciocolade wird das Eis verdickt, daher man etwas mehr von der Eyerklar dazu geben kann.

Pistazien-Eis-Krapfeln.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird mit Eyerklar fein abgerührt, und ½ Eßlöffel voll Spinattopfen, und ¼ Pfund abgehäutete, sehr fein zusammengeschnittene Pistazien beygemischt. Die Masse muß sehr dick und fest zusammenhaltend seyn, nachdem man sie in kleine Häufchen, und Daumen breiten Zwischenräumen auf Oblaten dressirt, mit demselben über ein Backblech legt, und langsam in einem überkühlten Ofen, worin schon mehreres ausgebacken worden ist, ausbäckt.

Man kann diesen Teig auf Oblaten auch zu Kränzchen formen.

Mandel-Eis-Krapfeln.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird mit einiger Eyerklar eine ziemlich lange Weile abgerührt; dazu man ½ Pfund abgehäutete, entweder stiftlich geschnittene oder fein gestoßene Mandeln gibt, und es auf Oblaten in kleine Häufchen, oder auch in kleine Ringelchen dressirt, in welcher Gestalt sie über ein kupfernes Backblech gereiht, und bey sehr schwacher Ofenhitze mehr getrocknet, als gebacken werden.

Mandel-Eis-Bögen

werden erzeugt, wenn man die Oblaten auf 2 Zoll breite und und 4 Zoll lange Schnitten schneidet, und diesen erstbeschriebenen gerührten Teig zwey Messerrücken dick darauf streicht. So aufgestrichen und feucht legt man sie über die blechernen Bögenformen, und bäckt sie, auf ein Backblech gestellt, in einem sehr überkühlten Ofen langsam aus. Wenn sie resch

und fertig ausgebacken sind, so werden sie von den Bögenformen abgenommen, aber nicht eher als bis sie auf ihrem gebogenen Form auf den Oblaten steif geworden, und ausgekühlt sind. Will man die Anzahl der Bögen vermehren, werden auch die Zugaben vermehrt.

Ciocolade-Eis-Krapfen.

Zu dieser feinen Backerey werden zwey Theile fein zerriebene oder in der Wärme erweichte Ciocolade, und nur ein Theil Zucker genommen, dazu auch einige Eyerklar kommt. Dieses Alles wird eine ziemliche Weile abgerührt, und nach Menge der zu erzeugenden Kräpfchen oder Ringeln werden auch die Zugaben von Ciocolade, Zucker und Eyerklar vermehrt oder vermindert, übrigens sowohl bey Bereitung als Ausbacken, wie mit dem vorigen beschriebenen Backwerke verfahren. Es können auch abgeschälte, fein stiftlich geschnittene, oder auch fein gestoßene Mandeln unter diesen Teig gemengt, und ähnliche Bögen, wie die schon früher angegebenen, daraus verfertigt werden.

Zimmt-Eis-Krapfeln.

Ein halbes Pfund fein gestoßener und gesiebter Zucker wird mit einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zimmt und Eyerklar zu sehr dickem Eise gerührt, so zwar, daß sich der Kochlöffel, womit das Eis gerührt wird, aufrecht stehend, darin halten kann, welches überhaupt bey allen Eiskrapfen zu beobachten ist.

Ferner wird aber der Teig, so wie bey den der früher beschriebenen Kräpfchen, auf Oblaten in kleine Häufchen dressirt, und ausgebacken.

Limonie-Eis-Krapfeln

sind nur eine Wiederhohlung aller der bisher aufgeführten Zucker-Eis-Kräpfchen; nur daß man den Zucker, ehe er gestoßen und fein gesiebt wird, auf einigen Limonien streng abreibt, und um eine höhere gelbe Farbe zu gewinnen, eini-

ge Tropfen gelben Saffran darunter rührt. Der Teig wird auch auf Oblaten in kleine Häufchen dressirt, und in einem abgekühlten Ofen mehr getrocknet als gebacken werden. Es kann dieser Masse auch 1 Eßlöffel voll klein gehackte candirte Cedronat-Schalen beygefügt, und gut damit verrührt werden. Man hat noch weiter

Pomeranzen-, Orangen-Blüthe-, Vanille- und andere Gattungen Eis-Krapfen mit Geruch,

welche alle aber ihren Nahmen durch die Zugabe der ebengenannten Gewürze und Früchte erhalten, außer dem aber mit gleicher Behandlung verfertigt werden.

Alle diese Kräpfchen löset man von den Oblaten, worauf sie gesetzt waren, nicht ab, sondern schneidet sie nur rund herum einzeln weg.

Daß man auch diese Backerey in geringerer oder größerer Zahl verfertigen kann, versteht sich eben so von sich selbst, als daß man in solchen Fällen auch die Zugaben dann vermehren oder vermindern muß.

Harte Ciocolade-Krapfeln.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem halben Seitel Wasser in einem kupfernen, oder gelben, blechernen, kleinen Einsiedebecken, bis er sich zu spinnen anfängt, eingesotten. In dem nähmlichen Augenblicke gibt man ½ Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln dazu, vermengt beydes gut unter einander, und überleert es in ein irdenes Geschirr, worinn dann diese Masse mit 4 ganzen und 4 Eyerdottern, mit ½ Pfund geriebener Ciocolade, eine halbe Stunde fleißig gerührt wird. Nach dessen Vollendung wird der daraus entstandene Teig biscottenförmig oder in runden Häufchen auf Papier dressirt, über ein Backblech gelegt, und im überkühlten Ofen gebacken.

Streicht man diesen Teig auf 2 Zoll breite und 7 Zoll lange von Oblaten geschnittene Streifen halben Finger dick auf, und legt die bestrichenen Streifen, noch feucht über blecherne Mandelbögen-Formen, und bäckt sie im kühlen Backofen aus, so erhält man eine Art harter Ciocolade-Bögen.

Harter Zuckerteig.

Ein Pfund fein gesiebter Zucker und eben so viel von dem feinsten Auszugmehl werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einem Stäubchen Salz, mit 8 bis 10 Eyerklaren, je nachdem das Eyerklar ausgiebig ist, zu festem Teige geknetet. Der Teig wird in Messerrücken dicke Platten ausgewalkt, und ganz über ein mit Butter bestrichenes Backblech ausgebreitet, darauf man ein, mit verschiedenen Zeichnungen von Gebäuden, oder Dessins, Vasen, Pyramiden u. dgl., ausgeschnittenes, und mit Butter reich bestrichenes Papier in 4 oder 6 gleichen Mustern legt, nach welchem man den Teig mit einem besonders dazu bestimmten Messerchen eben so oft fein und durchsichtig ausschneidet. Ist dieses geschickt vollbracht, werden die Abfälle des Teiges nebst den Musterpapieren beseitiget, und die aus der Teigmasse ausgeschnittenen Dessins im überkühlten Ofen mit goldgelber Farbe ausgebacken.

Aus dem Ofen herausgenommen, läßt man diese zierlich ausgeschnittenen gebackenen Dessins auf dem Backbleche auskühlen, nimmt sie dann behutsam davon ab, und setzt sie mit warmen Carmel-Zucker passend und aufrecht stehend, nach der Zeichnung auf eine, von dem nähmlichen Teige, zwey Messerrücken dicke, und nach der Größe des Bodens der Schüssel ausgewalkte Platte fest zusammen.

Man pflegt diesen Teig auch Messerrücken dick ausgewalkt über verschiedene, mit Butter bestrichene kupferne oder blecherne Stürzformen zu bringen, jede sich darauf noch findende Falte mit einem leichten Druck auszugleichen, und mit in Papier ausgeschnittenen schönen Zeichnungen zu belegen, welches reich mit Butter bestrichen seyn muß, nachdem man den Teig mit einem feinen Messer so wohl oberflächlich als rund herum genau nach dem aufgelegten Muster durchsichtig und zierlich ausschneidet.

Die Abfälle des abgeschnittenen Teiges werden beseitigt, und der ausgeschnittene Dessin aber auf dem kupfernen Sturzform in einem abgekühlten Ofen mit schöner gelber Farbe langsam gebacken. Gebacken nimmt man ihn aus dem Ofen, und läßt ihn über dem Sturzform auskühlen, wovon er behutsam

herabgenommen wird, und zu Aufsätzen, entweder über eine flache niedere Torte, oder über Compote, oder auch über Faummilchen zu stürzen, verwendet wird.

Es pflegen diese von hartem Zuckerteig zierlich ausgeschnittenen und gebackenen Formen auch hier und da mit Zucker-Eis belegt, mit Pistazien bestreut, und wieder übertrocknet zu werden.

Noch größeren Effect macht ihr Ansehen, wenn sie mit kleinen Perlen vom gefäumten Zucker-Eise, und dazwischen mit eben solchen von rother durchsichtiger Ribisel- oder Marillenfest eingesottener Sulze belegt werden.

Das Ganze wird dann zum Trocknen in einen Wärmkasten gestellt.

Dieses Gebäcke kann leicht in's Unendliche variirt werden.

Dieser Teig gibt auch die Grundlage zu verschiedenen Ideen bey den Bergtorten zur Formirung von Säulen und Vasen, welche mit Bisquit- und Mandelkräpfchen, und andern Backereyen von Ciocolade, Pistazien, Pomeranzen besetzt, und geziert werden. Er liefert uns auch den festen Stoff zu Aufsätzen größerer Backereystücke und Torten.

Vom Dragant-Teig.

Reiner und weißer Dragant-Gummi wird mit zweymahl so viel Wasser, als dessen Quantität, genäßt, und an einem warmen Orte ungefähr 24 Stunden lang im Wasser gänzlich aufgelöst, welche dicke, durchsichtige, aufgelöste Gallerte man durch ein feines, weißes, eingenäßtes Leinenfleckchen preßt, um die oft mit dem Gummi sich vermischten unreinen Theile davon zu scheiden.

Dann wird 1 Anrichtlöffel voll von diesem Gummi über eine Marmorplatte mit 6 Anrichtlöffeln voll Stärkmehl, und eben so viel fein gesiebtem Zucker unter einander abgearbeitet, und mit dem weichen Ballen der etwas aufrecht gehaltenen Hand fein, fest und zusammenhaltend zu einem Teige geknetet, bis er sich vom Ballen der Hand, und von der Marmorplatte elastisch ablöst. Nach dem bestäubt man ihn leicht mit feinem Stärkmehl, rollt ihn auf einen Klumpen zusammen und bewahrt ihn, in einem genau zugedeckten irdenen

Geschirre an einen kühlen Ort, weil die beytretende Luft diesem Teige sehr schädlich ist. Man nimmt davon nach und nach und stückweise nur so viel aus dem Geschirre, als man bedarf. Das Übrige läßt man behutsam bedeckt.

Nach dem Gebrauche können die Abfälle wieder vermengt werden; sollte aber der Teig durch das öftere Zusammenarbeiten, Bestauben mit dem Stärkmehl, oder durch langes Austrocknen, hart, sperr, oder gar gebrechlich werden, so müßte etwas Weniges von feuchtem Dragant und Zucker beygesetzt, und vollkommen wieder mit dem Ganzen vermengt werden.

Dieser Dragant-Teig ist nicht genießbar, dagegen aber wegen seiner Elastizität für jeden Abdruck und Form empfänglich, und wird meistens weiß gebraucht. Er nimmt aber auch jede andere Farbe an, die man ihm, mit wenigem Zucker, einigen Tropfen Wasser, mit dem die gewählte Farbe über einer Steinplatte zerrieben und vermengt wird, mittelst Zusammenkneten nach und nach beybringt.

Das Bestauben mit dem Stärkmehle muß selbst beym Auswalken, wegen Erhaltung der lebhaften Farbe, sehr sparsam geschehen. Der Zusatz der Farben geschieht ohne schädlich zu seyn, weil alles, was aus diesem Teige erzeugt wird, nicht zum Genusse, sondern nur zur Zierde und Augenweide verwendet wird.

Man bedient sich gewöhnlich des Indigos und Gummigutti zur Erzeugung des Grünen, welches durch mehr oder weniger Zusatz von Einem oder dem Andern in viele Spielarten versetzt werden kann. Durch viel oder wenig Carmin wird das hoch- und blaßrothe, durch Indigo allein das Blaue, durch den Gummigutti allein das Gelbe, und mit diesem und wenigem Carmine das schöne Orangen-Gelbe, und mit Beymischung der Ciocolade die schwarze Farbe erzeugt.

Auf diese Art kann das Colorit wie bey dem Mahler in's Unendliche getrieben werden. Dieser Teig ist bey allen Aufsätzen und großen Backereystücken ein nothwendiger Bestandtheil.

Dragant-Kitt.

Er besteht aus einem Theile aufgelösten Dragants, eben so viel feinem gestoßenen Zucker mit zwey Theilen Stärkmehl

vermischt, und gut zusammengeknetet. An einem kühlen Orte gut zugedeckt, aufbewahrt, ist er lange Zeit brauchbar zu erhalten. Beym Gebrauche trocknet er aber sehr geschwind, und wird, wo er nöthig ist, sehr dünn aufgetragen.

Marzipan-Teig.

Zwey Pfund süße Mandeln werden 24 Stunden lang in kaltem Wasser geweicht, aus ihren Schalen gelöst, und nach mehrmahligem Abspühlen mit reinem Wasser theilweise in einem Mörser sehr fein gestoßen. Während dem Stoßen feuchtet man sie mit einigen Kaffehlöffeln voll mit Limonien-Saft vermischtem Wasser an, damit sie nicht öhlig werden; dann rührt man sie in einem kupfernen, oder vom gelben Bleche vorhandenen Einsiedebecken mit zwey Pfunden vom besten, fein gestoßenen, dazu gemischten Zucker über schwachem Kohlenfeuer mittelst eines starken großen Kochlöffels vorsichtig und immerwährend um, damit sich kein Teig am Boden, oder an den Seiten des Beckens festsetzt, dadurch er Flecken, oder einen brandigen Geschmack erhalten würde. Diese Arbeit wird so lange fortgesetzt, bis sich nach geraumer Zeit endlich die Masse in Ballen formt, und von dem Becken löst, und nicht mehr an dem Löffel kleben bleibt, welches Zeichen sind, daß der Teig lange genug auf dem Feuer gewesen ist. Nun bringt man das Becken vom Feuer, und sucht den Teig in ein einziges Stück zu verbinden, welches mit Hülfe einer Kelle zu geschehen pflegt, womit man den Boden und die Seitenwände reinigt, indem man das Becken mit beyden Händen faßt, hin und wieder schwingt, und mit Mehl, jedoch sehr sparsam, während dem Schwingen bestäubt. Man legt den fertigen Marzipan-Teig in ein irdenes Geschirr, deckt es gut zu, um ihn zum ferneren Gebrauche aufzubewahren, wo er sich, wenn er gehörig, und mit der empfohlenen Vorsicht verfertigt worden ist, Monathe lang, ohne zu verderben, gut erhält.

Man verwendet den Marzipan-Teig, den man zu den feinsten Massen der Teige zählen kann, zur Verfertigung verschiedener in Modeln abgedrückte Confituren, oder zu Mandelbergen, Mandelkränzen, und andern abwechselnden Gestaltungen.

Mandelberge.

Man löset ½ Pfund Marzipan-Teig in 4 bis 5 Eyerklaren auf, füget ¼ Pfund gestoßenen Zucker, und ein halbes Pfund abgeschälte, und fein stiftlich geschnittene Mandeln mit etwas fein gestoßenem Gewürze von Zimmt, einigen Gewürznelken, und einem gestoßenen halben Stängelchen Vanille, alles gut unter einander gerührt, dazu, formt davon kleine Häufchen auf's Papier, und bäckt sie bey mäßiger Ofenhitze aus. Es duldet statt des gestoßenen Gewürzes auch einen Beysatz von einigen Zelten geriebener, oder über dem Feuer aufgelöster Ciocolade.

Mandelkränze.

Ein halbes Pfund Marzipan-Teig wird mit einem Paar Messerspitzen voll gestoßenem Zimmt, eben so viel gestoßenem gemischten Gewürze, mit einem Eßlöffel voll fein gehackten, mit Zucker überzogenen Pomeranzen-Schalen, eben so viel fein gehacktem candirten Cedronate, und ¼ Pfund fein gestoßenem Zucker, mit 4 oder 5 reinen Eyerklaren, und ein wenig feinem Mehl, zu einem Teige geknetet. Daraus bildet man theilweise 6 Zoll lange, und halben kleinen Finger dicke Würstchen, bestreut den Tisch, auf welchem man dieselben rollt, mit fein gehackten Mandeln oder Pistazien, vereiniget beyde Ende zu einem Kranze, legt sie auf Papier, und bäckt sie in einem überkühlten Ofen hellgelb aus.

Gibt man statt des Gewürzes geriebene, oder auf dem Feuer aufgelöste Ciocolade bey, so wird Geschmack und Ansehen verändert. Man pflegt solche Kränzchen mit Spinat-Topfen auch grün, und mit Alkermes-Saft roth zu färben. Der Marzipan-Teig auf eine andere Art wird zwar ganz so, wie bereits vorgeschrieben wurde, bis zum Zeichen seiner Vollendung bereitet; aber dann in einen marmornen Mörser gethan, und gestoßen. Nachdem er ein Bischen ausgekühlt ist, mischt man während des Stoßens zwey Loth im Wasser aufgelösten Dragant, und ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker bey, so, daß durch das unausgesetzte heftige Stoßen ein weißer, elastischer Teig entsteht, welcher gut zusammen hält, und jede Form und jeden Eindruck annimmt.

Er wird meistens weiß verwendet, doch kann er auch durch die Ciocolade schwarz, durch den Spinat-Topfen grün, mit Saffran gelb, und mit Alkermes roth gefärbt werden.

Überhaupt verlangt dieser Teig nur sehr mäßige Ofenhitze, und muß mehr getrocknet, als gebacken werden.

Süßer Maccaroni-Teig.

Es wird 1 Pfund abgebrühte und geschälte Mandeln, nachdem sie wieder gut ausgetrocknet worden sind, in einem marmornen Mörser theilweise fein gestoßen, und damit sie nicht öhlig werden, nach und nach aber nur wenig mit Eyerweiß angefeuchtet. Ist die ganze Masse der Mandeln vollkommen zusammengestoßen, mischt man $1\frac{1}{2}$ Pfund von feinstem gestoßenen Zucker, die abgeriebenen Schalen von 2 Pomeranzen oder Citronen, und an deren Stelle öfter auch gestoßenes Gewürz oder geriebene Ciocolade hinzu. Alles dieses rührt man mit 10 oder 12 Eyerweißen wohl durch einander, damit der Teig die nöthige Festigkeit erhält.

Ist er auf solche Art bereitet, so dressirt man etwa Finger dicke längliche Würstchen, oder auch Nuß große Häufchen, ungefähr 1 Zoll breit auseinander gesetzt, auf einen Bogen Papier. Dann werden sie über einem Backbleche sammt dem Papier in einem mäßig heißen Ofen geschoben, und langsam ausgebacken.

Um sich vollkommen von der Wirkung der Ofenhitze zu überzeugen, so muß immer, ehe man diese nun verfertigten Maccaroni hineinschiebt, eine andere Backerey in diesem Ofen gebacken worden seyn, weil solche Maccaroni überhaupt viel Vorsicht bey dem Backen erfordern.

Aus diesem Teige lassen sich auch Bögen erzeugen, wenn er über 2 Daumen breite und 7 Daumen lange geschnittene Oblaten, Messerrücken dick aufgestrichen, über einen blechernen Bogenform gelegt, und im kühlen Ofen ausgebacken wird.

Maccaroni mit bitteren Mandeln.

Die Bereitung des Maccaroni-Teiges bleibt die nähmliche wie die vorige. Nur wird zu $\frac{3}{4}$ Pfund süßen abgehäuteten Mandeln $\frac{1}{4}$ Pfund bittere Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mehr, als zu dem süßen Maccaroni-Teig genommen.

Man pflegt diesen Teig gewöhnlich in runden, kleinen Häufchen, und Zoll breiten Zwischenräumen auf das Backblech zu dressiren, und in einem überkühlten Ofen auszubacken, ohne ihnen einen andern Geruch beyzumischen. Denn hier soll der natürliche bittere Mandelgeschmack der allein vorherrschende seyn.

Candirte Mandelbögen.

Ein Pfund Zucker wird in einem unverzinnten kupfernen oder gelb blechernen Einsiedebecken mit einem halben Seitel Wasser sehr dick eingesotten, dazu am Ende $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln gemengt, und damit auf Kohlenfeuer gut übertrocknet. Darein rührt man mit etwas Zucker gemischtes, fein gestoßenes Gewürz, als: ein halbes Stängelchen Vanille, Zimmt, einige Gewürznelken, eine halbe Muscatnuß, etwas wenig Ingber, noch $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälte, fein stiftlich geschnittene Mandeln, halb so vieles, eben so fein geschnittenes Cedronat, nebst dem, von 3 Eyerweiß geschlagenen Schnee, und erzeugt davon einen Teig, welchen man über 2 Zoll breite, und 6 Zoll lange, geschnittene Streifen von Oblaten aufstreicht, und auf blecherne Bögenformen legend, in überkühltem Ofen ausbäckt.

Man kann sie hernach willkührlich mit rothem oder weißem Eis verzieren, auch mit Pistazien bestreuen, und wieder gut abtrocknen lassen.

Vanillebögen.

Ein halbes Pfund fein gestoßener und gesiebter Zucker und ein Stängelchen Vanille wird mit dem geschlagenen Schnee von 2 Eyerweißen, und dem darauf gedrückten Saft einer halben Limonie in einem irdenen Geschirre so lange gerührt, bis sich diese Masse recht verdickt. Darunter mischt man 2 Loth feines, wohlgesiebtes Mehl, streicht den Teig auf zwey Daumen breite und 7 Daumen lange geschnittene Oblaten Messerrücken dick auf, überlegt damit blecherne Bögenformen, und bäckt sie in einem überkühlten Ofen fertig.

Auch zu diesen Bögen ist es nicht unschicklich, zur Veränderung geriebene Chocolade beyzumischen. Oft gibt man ihnen auch mit Spinat-Topfen die schon erwähnte grüne Farbe, und

bestreut sie reich mit abgeschälten, fein geschnittenen Pistazien: eben so pflegt man sie auch während des Rührens mit Alkermes-Saft roth zu färben, und oberflächlich mit roth gefärbten Mandeln zu bestreuen.

Alle eben angeführten Veränderungen ausgenommen, bleibt die Bereitung dieser Vanillebögen die nähmliche.

Um die Mandeln roth zu machen, werden die abgeschälten und fein geschnittenen Mandeln mit etwas in Zucker und und Wasser aufgelösten Cochenille bespritzt, und durch einander gemengt, bis sie alle gleich roth sind, wornach man sie in einen Wärmekasten stellt, worin sie öfter umgewendet werden müssen, um das Zusammenkleben zu verhindern. Ganz ausgetrocknet sind sie dann zu gebrauchen.

Mit in Zucker-Syrop aufgelöstem Saffran und abgeriebenen Limonien-Schalen öfters bespritzt, und wieder unter einander gemengt, färbt man die Mandeln citronengelb, noch einen Tropfen Alkermes hinzugethan, und sie werden orangengelb.

Eine erweichte Chocolade mit Zucker zur Flüssigkeit eines leichten Syrop aufgelöst, die Mandeln öfter damit bespritzt, wieder gut getrocknet und mehrere Mahle unter einander gemengt, färben sie schwarz.

Alle diese gefärbten Mandeln sind nebst dem auch zur Bestreuung und Verzierung verschiedener Backereyen zu verwenden.

Marillen- oder Hetschepetsch-Zelten.

Ein $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Marillen-Eingesottenes wird mit Eyerklar zu einem festen Teige geknetet, mit einem nach Belieben gewählten Model ausgedrückt, auf ein Backblech gereiht, und in einem überkühlten Ofen mehr getrocknet, als gebacken. Mit diesem Eingesottenen sind es Marillen-Zelten. Sollen es Hetschepetsch-Zelten werden, muß man Hetschepetsch-Eingesottenes dazu nehmen, und das Marillen-Eingesottene weglassen. Anders mischt man $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker mit $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebtem Mehle gut untereinander, gibt noch fein geschnittene Limonien-Schalen, fein gestoßenes Gewürz von Nelken, Muscatnüssen und Zimmt dazu, knetet es mit einigen Eyerkla-

ren zu einem festen Teige, läßt aber Marillen und Hetschepetsch weg, und behandelt dann diesen Teig gleich den vorigen.

Von Bereitung des gesponnenen Zuckers.

Vor Allem muß der dazu verwendende Zucker vollkommen krystallisirt, leicht, und hauptsächlich nicht fett seyn. Es ist auch nothwendig, wenn der Zucker schon anfängt, große Blasen zu werfen, eine Messerspitze voll fein gestoßenen Alaun und Weinstein während des Siedens beyzumischen. Die Bereitungsweise ist folgende:

Ein Viertelpfund klein zerschlagener Zucker wird mit dem dritten Theile eines halben Seitels Wasser aufgelöset, und dann in einem Zuckerlöffel über das Kohlenfeuer gesetzt, und mit der größten Aufmerksamkeit nicht zu wenig und nicht zu viel eingesotten.

Scheint der Zucker etwas kleinblasig, und langsamer zu wallen anzufangen, wird er durch Hineintupfen mit einem feinen Hölzchen, in kleinen Tropfen herausgehohlt, und augenblicklich damit in ein nebenan bereit stehendes, kaltes, reines Wasser gefahren, welches zur Probe dient, ob der Zucker schon hinlänglich gesotten ist. Wird der Zuckertropfe gleich hart, so muß man ihn schnell vom Feuer wegnehmen, bleibt er weich, noch länger sieden lassen, und fährt mit dieser Probe so lange fort, bis man endlich den richtigen Grad der Härte beobachtet, und erhält.

Durch schickliche Richtung des Feuers und Vermeidung aller Flamme wird das zu frühe und höhere Gelbfärben des Zuckers verhütet, indem er nur blaßgelb, oft gar nur weiß seyn muß. Nur wenn dieser Zucker zu Schattirungen nöthig ist, muß er etwas dunkler seyn, wo dann eine Ausnahme von dieser Regel Statt findet.

Hat man diesen Zweck erreicht, und ist der Zucker ein Bischen abgekühlt, läßt man den ersten, oder auch zweyten Tropfen aus dem Zuckerlöffel in die Mitte der inwendigen Fläche eines mit Mandelöhl bestrichenen blechernen Sturz-Casserolls, oder was immer für einen Form fallen, bis sich ein dünner Faden zu spinnen anfängt, mit dem man in immer gleichem Zuge und in runden Kreisen drehend die ganze inwendige Flä-

che und Seitenwände überspinnt. An den Seiten muß dieses Gespinnst ein wenig stärker, am stärksten aber, ihrer Haltbarkeit wegen, am Rande aufgetragen werden.

Wird der Zucker unter der Arbeit kühl, so stellt man den Zuckerlöffel über Kohlenfeuer, bis der Zucker wieder flüssiger wird; doch ist es immer besser, ja fast nothwendig, vorzüglich bey Bereitung großer Stücke, einen zweyten solchen erwähnter Zuckerlöffeln mit der nähmlichen Menge Zucker, und auf dem gehörigen Grade eingesotten voraus in Bereitschaft zu haben, um beym Spinnen nicht aufgehalten zu seyn, und damit auch unterdessen der erste Zuckerlöffel wieder gereinigt, mit demselben ein gleicher Theil dieser Zuckermasse auf den nähmlichen Grad eingesotten, und so fort obwechselnd mit der Zuckermasse aus beyden Löffeln zu spinnen fortgefahren werden kann.

Ein geschickter Gehülfe ist bey dieser Arbeit fast unentbehrlich; besonders wenn nach der Vollendung, und nach wenigem Auskühlen das Gespinnst aus der Sturz-Casserolle, oder was immer für einem blechernen Form, behutsam herausgehoben werden muß.

Solche mancherley dressirte ausgesponnene Zuckerformen und Kuppeln werden als Aufsätze zu verschiedenen Torten, zu großen Backereyen, auch selbstständig zur Bedeckung gefäumter Milchen verwendet.

Erklärung und Angabe der nothwendigen Vorbereitungen und Zugehöre zur Verfertigung der großen Backereystücke.

Dieser Abschnitt begreift diejenigen großen Backereystücke und Aufsätze in sich, welche die Verzierung größerer Tafeln zum Zwecke haben, und daher mehr zur Augenweide, als zum Gaumenkitzel angebracht werden.

Zu ihrer Verfertigung sind mehrere Modeln von weißem Bleche und verschiedener Größe, so wie von mannigfaltigen, geschmackvoll ausgewählten Gestaltungen nöthig. Diese Modeln werden mit Mandelöhl bestrichen, und mit Messerrücken dickem, ausgewalktem harten Zucker- oder Dragant-Teig in genauer Richtung überzogen, und damit auch im Ofen ausge-

backen. Nach vollendetem Backen wird der Sockel von dem blechernen Model behutsam abgehoben, und auf eine von eben dem harten Dragant- oder Zuckerteig zwey Messerrücken dick ausgewalkte, dann ausgebackene Platte gestellt, welche man nach der Größe der Schüssel in die Runde schneidet, und darauf mit Hülfe eines heißen Carmel-Zuckers fest und gleich anklebt. Mit eben solchem, auf schwachem Kohlenfeuer bereit gehaltenem Carmel-Zucker werden verschiedene, schon fertig im Ofen gebackene Ringeln, Kräpfchen, und andere Kleinigkeiten von Maccaroni-Teig, auch feine Mandelbackereyen, oder aus Dragant-Teig wie Erbsen große erzeugte, auch schon gebackene Kügelchen oberflächlich in mannigfaltigen Richtungen und Farben auf die schon oben erwähnten, über verschiedenen Modeln von Dragant- oder Zuckerteig ausgebackenen Sockeln zierlich aufgeklebt und befestiget, oder es wird der ganze Dragant- oder Zuckerteig-Sockel theilweise mit zerlassenem heißen Carmel-Zucker bestrichen, und in idealen Streifen und Wendungen mahlerisch mit fein, oder stiftelweise geschnittenen Pistazien, gefärbten Mandeln, Cedronaten, candirten Pomeranzen-Schalen bestreut.

Solche Dragant-Stücke von der größten Art, besonders Vasen, Pyramiden, wo mehrere aus Dragant- oder hartem Zuckerteig errichtete Stufen angebracht sind, werden mit verschiedenen der feinsten, ausgesuchtesten kleinen Backereyen zierlich belegt, so daß die Gäste willkührlich davon nehmen können: der große verzierte Sockel aber bis zum Abtragen unbeschädigt stehen bleibt.

Überhaupt muß Jedem, der sich diese Kunst eigen machen will, freygestellt bleiben, dieser Art von Tafelaufsätzen, durch Hülfe verschiedener Farben und Wahl der Verzierungen nach seinem Genie, in frey idealisirten Formen einen höheren Grad des schönen Ansehens zu geben, jedoch sind ihm hierbey die Kenntnisse der Zeichnung und der Architectur sehr zu empfehlen, ohne welche er stets wider den guten Geschmack und die Symmetrie fehlen, und in dieser Sphäre nie etwas Schönes, Großes und Freyes hervor zu bringen im Stande seyn wird.

Unter die Zahl der großen Backereyen gehören: die Aufsätze von hartem Zucker- und Dragant-Teig nach der Archi-

tectur und Zeichnung daraus gebildeter Tempeln, Gebäude, Triumph-Bögen, verschiedener Vasen, Körbe, Pyramiden u. dgl., welche mit allerley kleinen, feinen, wohlschmeckenden Backereyen belegt und angefüllt werden. Sie bestehen ferner aus großem Brandteig, oder Mandelkrusten, mit gefäumtem Obers gefüllt, aus hohen, in verschiedenen Formen aufgesetzten Gebäcken von spanischen Winden, aus großen Mandel-Grillagen in mannigfaltigen schönen Gestaltungen mit buntfärbigem Zucker-Eis verziert, aus französischen, oder süßen, mürben Blätter-Torten, doch in größerer Masse, höherem Baue und eleganterem Ansehen; auch aus Berg-Torten mit landschäftlichen colorirten Verzierungen und Figuren, Bauernhütten, Einsiedeleyen, Bäumen und ähnlichen Natur-Gegenständen von Dragant-Teig, oder aus ausgebackenem Bisquit, welches zu verschiedenen Formen zierlich ausgeschnitten, wieder in ein Ganzes zusammengesetzt, und mit weißem und gefärbtem Zucker-Eis überzogen, mit eingesottener Früchtensulz garnirt, zu solchen ansehnlichen Stücken der Backerey gemacht werden.

Nicht minder rechnet man dazu: die verschiedenen kleinen Backereyen und Mandelbögen in grotesken Stellungen auf einander gethürmt, ein Ganzes daraus zusammengesetzt, und mit Carmel-Zucker befestigt, wodurch sie ebenfalls zu solchen großen Backereystücken umgeschaffen werden. Dann sind die verschiedenen andern, doch aus größern Massen zusammengesetzten, mehr erhöhten Torten, mit passenden, darauf angebrachten Dragant-Verzierungen alle Gegenstände dieser Gattung Kunstbäckerey, von der, bey Bereitung der sie betreffenden Teige, ihren erforderlichen Zugaben und Verzierungen, einzeln und theilweise schon manches vorläufig gelehrt worden ist. Der zu beschränken nöthige Raum dieses Werkes erlaubt keine größere Ausdehnung dieses Gegenstandes, daher man sich begnügen muß, denjenigen, die sich diesem Zweige der feinern Kunstbäckerey widmen wollen, nebst der genauen Erfüllung des darüber Angegebenen, auch vielfältige praktische Übung zu empfehlen, um dadurch zur größern Vollkommenheit zu gelangen.