Sechste Abtheilung.

Von den verschiedenen Torten und kleineren Bäckereien.

Erster Abschnitt.

Von den Torten.

559. Haselnuß-Torte.

Ein halbes Pfund ausgelöste Haselnüsse werden mit einem Tuche abgerieben, und fein gestossen, ebenso ein halbes Pfund Zucker gestossen und gesiebt, nun kömmt der Zucker mit eilf Eyerdötter in einen Weidling, wird so lange gerührt; bis er weiß, und recht pflaumig ist, nun gibt man die Haselnüsse hinein, verrührt sie gut, und gibt von fünf Eyerklar den festen Schnee leicht darunter gerührt. Man bestreicht dann drei gleiche Tortenblätter sammt Reif mit Butter, füllt die Masse hinein, und bäckt sie bei gelinder Wärme. Um sich des Ausbackens zu versichern, macht man, nach einer halben Stunde, mittelst einer großen Nadel einen Stich in die Mitte der Torte, bleibt sie nach dem Herausziehen rein, werden selbe auf ein Sieb gestürzt, und ausgekühlt. Nach dem völ-

ligen Erkalten der Blätter, wird das Erste mit eingesottenen Marillen, das zweite Blatt darüber gelegt, und mit eingesottenen Himbeeren gefüllt, mit dem dritten Blatt zugedeckt, und die ganze Torte schön gleichförmig mit Limonien-Conserve überzogen. Vorher schneidet man von Quittenkäse, oder in Zucker eingesottene Quittenspalten lange Streifen in der Breite eines schmalen Bandes, dann grüne Mandeln der Breite nach in dünne Blättchen; von Letzteren wird in der Mitte der Torte ein Stern gelegt, und wieder in Mitte dieses Mandelsternes eine ganze eingesottene Marille, oder ein schönes eingesottenes Apferl. Die Quittenstreifen werden in fingerbreiter Entfernung vom Rande der Torte rund herum gelegt, so, daß sie den grünen Mandelblättchen, welche wie eine Guirlande auf beiden Seiten den Quittenbandeln dicht angeschlossen werden, gewissermaßen als Stengel dienen. Nun bedeckt man eine Schüssel mit einer zierlich gelegten Serviette, und legt die Torte darauf.

560. Aepfel-Torte.

Man nimmt zwölf Loth feines Mehl, ein viertel Pfund fein gestossenen Zucker, etwas klein geschnittene Limonienschalen auf ein Bret, vermengt es gut; zwölf Loth Butter werden mit dem Walker gut mit dem Übrigen abgearbeitet; dann gibt man ein ganzes Ey und einen Dotter darein, auch so viel guten Milchrahm, als nöthig ist den Teig zu nässen, welcher nicht fest seyn darf, arbeitet ihn mit einem breiten Messer gut ab, macht ihn dann zusammen, und schlägt ihn dreimal über einander wie einen Butterteig. Dann werden fünf bis sechs große Äpfel von guter Gattung geschält, in Spalten geschnitten, und mit einer halben Kaffeeschale Wasser, einem Stück Zucker, und etwas gestossener Vanilie so

lange gekocht, bis es zu einer Marmelade geworden. Der Teig wird Messerrückendick ausgewalkt, und kömmt auf ein Tortenblatt; wenn die Äpfel ausgekühlt sind, werden sie fingerdick darauf gestrichen, von dem Teig ein Daumenbreites Band um das Blatt gemacht, damit die Äpfel nicht ausrinnen, dann die ganze Torte mit Stangeln von dem Teige geflochten, mit Eyerklar bestrichen, mit Zucker bestreut, und bei einer anhaltenden Wärme dreiviertel Stunde gebacken.

561. Bisquit-Torte.

Dreiviertel Pfund Zucker wird an einer Pomeranze abgerieben, gestossen, und gesiebt, in einen Weidling gegeben, und mit zweiundzwanzig Eyerdötter eine Stunde gleichförmig gerührt; dann vierzehn Loth feiner Haarpuder, oder das Mehl von der feinsten Stärk, welches gestossen und gesiebt werden muß, leicht darunter gemengt; von zwölf Eyer das Klare zu einem festen Schnee geschlagen, und leicht damit vermengt. Drei gleiche Tortenblätter sammt den Reifen werden mit Butter bestrichen, der Teig in drei gleiche Theile getheilt, und bei gelinder Wärme langsam gebacken; wenn er gut ausgebacken ist, werden die Blätter auf Siebe gestürzt, und ganz ausgekühlt, sodann jedes Blatt mit einem andern Eingesottenen überstrichen, diese wieder in gleicher Richtung aufeinander gesetzt, und entweder mit Punsch oder Chocolade-Conserve, oder mit Eis von frischen Himbeeren überzogen. Das Himbeer-Eis wird so wie das von Erdbeeren auf folgende Art bereitet: Die Erdbeeren müssen von der kleinen rothen Gattung seyn; zehn bis zwölf Loth Zucker wird gestossen, durch ein feines Sieb gesiebt. Die Früchten werden durch ein reines Tuch gepreßt, und nur Kaffeelöffelweise in den Zucker gerührt, damit das Eis nicht zu dünn werde;

wenn das Eis pflaumig abgerührt ist, wird die Torte mittelst eines Messers schön glatt und gleich damit überzogen, und in einem ganz überkühlten Ofen getrocknet, wozu eine Viertelstunde hinreichend ist. Wird die Torte aber mit Limonien oder Punsch-Conserve überzogen, so stellt man sie auf einen Bogen weißes Papier, und wenn die Conserve schon gut ist, gießt man selbe auf die Torte, und überzieht die ganze Torte sowohl oben als auch die Seitenwände mit Beihilfe eines Messers, ganz gleichförmig, und läßt sie fest werden; wenn die Conserve getrocknet ist, kann man ein oder zwei Kaffeelöffelvoll schöne Marillensalse mit fein gestossenen Zucker abrühren, und wenn es fein genug ist, mittelst einer dünnen Spritze einen schönen Kranz auf die Conserve spritzen, der oben alsbald trocknet.

562. Bisquit-Torte mit Obers-Schaum.

Von einem halben Pfund Zucker wird der nämliche Bisquit-Teig wie Nro 561 gemacht, ein kleines Tortenblatt sammt dem Reif mit Butter bestrichen, einige Eßlöffelvoll von dem Teig eingefüllt, der höchstens drei Messerrückendick seyn darf; dieses Blatt muß das obere bleiben, und so auch das kleinste seyn; der übrige Teig wird auf zwei Backbleche eben so aufgestrichen, wenn diese mit Butter bestrichen sind, legt man um die Backbleche von ordinärem Mehl, wovon man einen festen Teig macht, einen kleinen Reif um die Backbleche, damit der Bisquit-Teig nicht herab rinnt, der eben nicht dicker, als auf obiges Tortenblatt aufgestrichen wird, man bestäubt sie dann mit Zucker, und bäckt sie bei einer gelinden Wärme schön lichtsemmelgelb; wenn der Teig gebacken ist, so schneidet man sechs Blätter, jedes Blatt um eine Fischbeinbreite im Durchmesser kleiner, so, daß jenes, was im Torten-

blatt eingefüllt wurde, das kleinste ist; von diesem nimmt man den Reif herab, macht von sechs Loth Zucker, und etwas Vanilie einen spanischen Windteig, füllt ihn in die spanische Windspritze, und drückt um den Rand des kleinsten Blattes schöne spanische Winde darauf, so, daß es einen schönen Kranz bildet, von dem Rest des spanischen Windteiges drückt man auf weißes Papier kleine spanische Winde in der Größe einer welischen Haselnuß, gibt sie auf ein Blech in einen ganz kühlen Ofen, daß sie schön weiß bleiben, aber doch steif und resch werden, auch die Tortenblätter gibt man wieder in den überkühlten Ofen, damit auch diese trocknen und resch werden. Nimmt dann eine Halbe gutes Schlag-Obers in einen Schnee-Kessel, stellt ihn in Eis, und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis die ganze Masse zum festen Schaum wird, gibt so viel fein gestossenen Zucker und Vanilie dazu, daß er süß genug ist, mengt ihn mit der Schneeruthe schnell unter den Schaum, nimmt etwas früher die Torte aus dem Ofen, daß sie kalt wird, füllt jedes Blatt stark Messerrückendick mit dem Obers-Schaum, so, daß die ganze Masse Schaum in die sechs Blätter kommt, das obere Blatt der Torte wird mit schönen ganzen Früchten belegt, und die kleinen spanischen Winde immer auf dem äußersten Rand der andern sechs Blätter gelegt, wenn die Torte schon zusammen gesetzt und gefüllt ist, legt man sie dann auf ein Tortenblatt, belegt die Schüssel mit einer Serviette, und gibt es schnell zur Tafel

563. Rollad von Bisquitteig.

Der Teig wird wie Nro 561 gemacht. Von ein viertel Pfund Zucker ist es für zehn bis zwölf Personen hinreichend; wenn der Teig so wie der vorige Bisquitteig fertig

ist, wird ein langes Backblech mit Butter bestrichen, der Teig darauf gegossen, und mit einem Messer glatt und gleich Messerrückendick darauf gestrichen, bei einer gelinden Wärme so lange gebacken, bis der Teig schön dunkelgelb ist. Dann mit eingesottenen Marillen- oder Himbeer-Marmelad durchaus überstrichen, wieder einen Augenblick in den Ofen gegeben, damit der Teig weich werde, und sich zusammen rollen läßt. Dann nimmt man das Blech heraus, und rollt den Teig der Länge des Bleches nach zusammen, damit die Rollade schön dick werde, gibt es wieder in den Ofen, läßt es noch acht bis zehn Minuten in dem überkühlten Ofen; nimmt es nach Verlauf dieser Zeit heraus, läßt es ganz kalt und steif werden, schneidet dann mit einem scharfen Messer die ganze Rollade in messerrückendicke Blätter, und ordnet sie in drei oder vier Kränze auf die Schüssel. Bevor man die Rollade schneidet, bestreicht man sie mit einer reinen Feder durchaus mit Schnee, und rollt sie in gröblich gestossenen Zucker, gibt sie wieder in den überkühlten Ofen, aber nur so lange, bis sie trocken ist, dann läßt man sie auskühlen, und schneidet sie.

564. Rollad von Bisquitteig auf andere Art.

Es wird ein halbes Pfund Zucker an einer Pomeranze abgerieben, gestossen und gesiebt, fünfzehn Eyerdötter darein geschlagen, und eine Stunde gerührt, dann zehn Loth Haarpuder leicht darein verrührt, zuletzt von sieben Eyerklar ein fester Schnee darein gemengt; da diese Quantität zu einer Rollad zu viel ist, so macht man es von ein viertel Pfund Zucker auf folgende Art: Es wird ein langes Backblech mit Butter bestrichen, und der Teig auf die ganze Länge des Bleches dünn aufgestrichen, dann bei einer gelinden

Wärme schön semmelgelb gebacken; vorher werden fünfzehn bis zwanzig Maschanzgeräpfel geschält, vom Kernhaus abgeschnitten, und mit dem Schneidemesser gröblich geschnitten, mit zehn Loth gestossenen Zucker auf Kohlenfeuer gesetzt, und unter öfterem Verrühren zur Marmelade gekocht, dann drei Löffelvoll eingesottene Marillensalsen damit fein verrührt, ausgekühlt, die Rollade messerrückendick damit überzogen, und wieder in den Ofen gegeben, bis es sich rollen läßt, und so wie die Vorige behandelt. Man kann diese Rollade auch mit Nüssen füllen, wozu zwölf Loth schöne Nüsse mit dem Schneidemesser fein geschnitten, von einer halben Pomeranze und von einer Limonie die Schale klein geschnitten, etwas gestossenen Zimmt, alles in zwölf Loth Zucker, der mit einer großen Kaffeeschalevoll Wasser aufgelöst wird, darein gerührt, und nur so lange gekocht, bis alles gut vom Zucker durchdrungen ist, und die Fülle sich gut streichen läßt; auch mit Mohn gefüllt, ist sie gut und vorzüglich schön, da sie wie ein gelb und schwarzes Band aussieht; der Mohn wird, nachdem er fein gestoffen, wie die Nüsse bereitet.

565. Blätter-Torte.

Man macht einen fünfmal geschlagenen Butterteig, wie er weiter unten zu ersehen ist, walkt ihn zwei Messerrückendick aus; nimmt dann ein halb Pfund Tortenblatt, und schneidet vier Blätter so groß, als das Tortenblatt ist daraus, überstreichet jedes mit Eyerklar, gibt jedes einzeln auf das Blech, und läßt sie langsam backen: doch so, daß sie schön weißlich bleiben; nimmt sie dann heraus, überstreicht ein Blatt mit eingesottenen Ribiseln, legt das zweite Blatt darauf, überstreicht selbes mit eingesottenen Marillen, gibt das dritte Blatt darauf, überstreicht es mit eingesotte-

nen Hetschepetschen; endlich kömmt das letzte Blatt darauf, und folgendes Eis darüber: Man schlägt von einem frischen Ey das Klare zu einem festen Schnee; gibt es in einem kleinen Weidling, und so viel gestossenen Zucker dazu, daß es in der Dicke wie ein dünner Teig wird, rührt es so lange, bis das Eis schön weiß ist, dann gibt man es in eine kleine Spritze, und drückt es schön zierlich auf die Torte. Man kann auch das Eis mit Alkermussaft roth färben, gibt dann die Torte in den abgekühlten Ofen, damit das Eis abtrockne.

Der Butterteig wird auf folgende Art bereitet: Es wird ein Pfund feines Mehl gesiebt, ein wenig gesalzen, mit einem Stückchen Butter in der Größe eines halben Eyes, drei Eyerdötter und sehr wenig Wasser, mit leichter Hand zu einem Teige so lange abgearbeitet, bis er kleine Blasen zeigt; sollte der Teig jedoch zu fest seyn, wie das öfters durch das Mehl veranlaßt wird, so muß man etwas mehr Wasser dazu nehmen, denn der Teig soll nicht fester, als ein etwas fester Strudelteig seyn. Wenn der Teig dann vollkommen gut abgearbeitet, und zu einem Ballen zusammen gemacht worden ist, legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Plätzchen, und läß ihn mit einem Tuche bedeckt etwas rasten; nun wird ein Pfund Butter, (besonders im Winter) weich geknetet, der Teig in ein Viereck fingerdick ausgewalkt, der Butter in demselben genau eingeschlagen, und an einem kalten Orte stehen gelassen. Nach fünf Minuten wird der Teig vier Spannen groß, in gleichem Viereck behutsam auseinander gewalkt, dann von unten hinauf, und von oben herab, den dritten Theil übereinander gelegt, und mit dem Walker leicht niedergepreßt, so, daß der Teig dreimal übereinander liegend, immer dreimal so langen als breiten Streifen gibt;

das Überschlagen geschieht nun auch bei diesen langen Streifen dreifach, und somit ist der Teig wieder auf einem Viereck beisammen, welches man den einmal geschlagenen Teig heißt. Auf dieselbe Weise überschlägt man den Teig fünfmal, sodann können die nachfolgenden Bäckereien daraus bereitet werden. Im Sommer, wo die Hitze und die wiederholten Berührungen den Teig leicht weich machen könnten, muß man den Butter eine geraume Zeit vor dem Gebrauch in kaltes Wasser mit reinem Eise legen; selben dann gut abarbeiten, und mit einem Tuche abtrocknen, ihn dann nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell wie möglich vor sich gehen muß, zwischen zwei zinnerne Schüsseln legen, und auf geklopftes Eis oder in einen Keller stellen; nach einigen Minuten umwenden, und nach eben so langer Zwischenzeit wieder übereinander schlagen, dieses Schlagen muß überhaupt mit aller möglichen Geschwindigkeit und Behutsamkeit geschehen, damit der Teig nicht trocken werde, und dadurch abreiße; bei dem Auswalken muß das Stauben mit dem Mehl sparsam geschehen, um den Bäckereien dadurch das schöne Ansehen nicht zu benehmen.

566. Französische Blätter-Torte.

Es wird wie zur vorigen Torte ein fünfmal geschlagener Butterteig von ohngefähr ein und ein halb Pfund Butter gemacht; dann wird der Teig in drei Blätter zwei Messerrückendick ausgewalkt, und zwei ganz gleich runde Blätter in der Größe eines halben Pfund Tortenblattes mit einem warmen Messer ausgeschnitten, und in der Mitte mit einem großen Krapfenstecher ausgestochen, so, daß nur flache Ränder von ohngefähr einer Handbreite bleiben, dann werden wieder zwei ganze gleiche Blätter davon geschnitten, mit dem

nämlichen Krapfenstecher ausgestochen, und so fort bis man acht Paare hat, wovon jedes nur einen halben Fingerbreit kleiner seyn muß; dann wird jedes Blatt mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit fein gestossenen Zucker bestäubt, und in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken. Wenn sie gebacken sind, so bestreicht man eines der größten Blätter mit eingesottenen Marillen Messerrückendick, gibt das dazu passende Blatt darauf, dann füllt man das zweite Paar, und so fort, bis alle paarweise gefüllt sind; dann wird von vier Eyerklar ein gesaumtes Eis geschlagen, der Rand der zusammengeklebten Blätter Messerrückendick bestrichen, und über klein geschnittene, auf einem Bogen Papier dick aufgestreute Pistazien gerollt, so, daß der ganze Rand grün bestäubt bleibt, die zweiten Blätter werden eben so bestrichen, und in gröblich gestossenen Zucker gerollt; die dritten wieder in Pistazien gerollt, und so fort, bis alle acht Paare so bestäubt sind; sie kommen dann wieder in Ofen, der aber ganz ausgekühlt seyn muß, und werden nur so lange darin gelassen bis das gesaumte Eis trocken geworden, der Zucker muß ganz weiß, und die Pistazien schön grün bleiben. Nachdem sie ausgekühlt sind, werden die ersten zwei zusammengeklebten Blätter auf eine dazu gehörige Schüssel gelegt, dann mit eingesottenen Marillen bestrichen, und die zweiten Doppelblätter darüber gelegt; jedoch so, daß sie genau die Mitte fassen, ihre Oberfläche wird dann wieder mit Marillen bestrichen, und die dritten zwei Blätter übereinander gelegt, und so fort, bis alle acht übereinander liegen. Die letzten Blätter werden mit eingesottenen Weichseln verziert, welche ganz seyn müssen.

567. Brösel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter und dreiviertel Pfund Mehl auf ein Bret, arbeitet es mit dem Walker gut ab, schwellt und stoßt ein halbes Pfund Mandeln fein, und eben so viel Zucker fein gestossen, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, mengt dieß alles gut untereinander, gibt auch den Saft von einer Limonie, und ein ganzes Ey dazu, macht damit den Teig an, daß er zusammenhält, walkt ihn Fingerdick aus, gibt ihn auf ein Tortenblatt, füllt ihn mit eingesottenen Weichseln oder Ribiseln, macht ein Gitter darauf, gibt den Reif herum, bestreicht sie mit Eyerklar, bestreut sie mit gröblich gestossenen Zucker, und bäckt sie in einer gelinden Hitze.

568. Brod-Torte.

Man schwellt ein halb Pfund Mandel, stoßt sie fein, und befeuchtet sie während des Stossens mit etwas Wasser; ein halb Pfund Zucker ebenfalls fein gestossen, von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen, einen Messerspitzvoll gestossenen Zimmt, und zwei bis drei gestossene Gewürznelken werden bereitet; dann reibt man von einem zwar schwarzen aber gut ausgebackenen, und nicht sauern Brot, sechs Loth Bröseln ab, und befeuchtet sie mit einem oder zwei Löffelvoll Menescher oder Malaga-Wein, selbe dürfen aber nicht naß, sondern nur etwas angesaugt seyn. Man gibt dieses alles in einen Weidling, schlägt ein ganzes Ey und acht Dötter nach und nach hinein, rührt es eine halbe Stunde, damit es weiß und pflaumig werde, dann schlägt man von vier Eyern das Klare zu einen festen Schnee, und mengt ihn leicht darunter; bestreicht dann ein Kastrol oder Model

mit Butter, füllt es hinein, und bäckt es bei nicht zu jäher Wärme. Wenn es gut ausgebacken ist, so stürzt man es heraus, und überzieht es mit Pomeranzen-Eis, welches auf folgende Art bereitet wird: Zwölf Loth Zucker werden an einer Pomeranze abgerieben, dann gestossen, gesiebt, und in einen Weidling gegeben; hiezu wird der Saft von einer halben Pomeranze gethan, etwas gerührt, dann der Saft von der andern Hälfte der Pomeranze dazu gemengt; ist das Eis nicht dünn genug, so kann noch etwas Saft nachgegeben werden, und noch eine halbe Stunde fort gerührt; wenn es recht pflaumig ist, wird die Torte damit überzogen, dann wieder in den schon ausgekühlten Ofen gestellt, damit das Eis langsam trocknen könne.

569. Butter-Torte in Blätter.

Man macht einen Butterteig wie Nro 565, walkt ihn Messerrückendick aus, schneidet drei gleiche Blätter davon, die man mit einem warmen Messer in schönen Wölbungen ausschneidet, bestreicht sie mit Eyerklar, aber nicht ganz am Rand, sonst geht der Teig nicht in die Höhe; fünf Loth Mandeln werden geschwellt und fein geschnitten, mit fünf Loth fein gestossenen Zucker gut vermengt, die Blätter damit besäet, und bei einer anhaltenden Wärme gebacken; wenn selbe gebacken sind, wird jedes Blatt mit einem andern Eingesottenen bestrichen, und genau auf einander gelegt; auf das letzte Blatt kann man eingesottene Weichseln legen, oder auch mit Eis verzieren.

570. Butter-Torte mit Pfirsichen.

Es wird derselbe Butterteig nach Nro 565 wie zur vorigen bereitet, man walkt ihn klein fingerdick aus, und

schneidet mit einem warmen Messer nach einem halben Pfund Tortenblatt, ein Blatt heraus, dann schneidet man aus diesem Blatte ein kleineres zweites Blatt aus, doch so, daß der Rand des ersteren zwei Fingerbreite behält, walkt dann dieses kleinere so groß, daß es die gleiche Größe mit dem Kranze erhält, legt es auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, bestreicht den Rand so breit als der Kranzes erfordert mit Eyerklar, und legt den Kranz darauf; dieses muß mit Vorsicht geschehen, um die runde Form zu erhalten. Man schält dann vierundzwanzig schöne Pfirsiche, spaltet sie zur Hälfte, davon wird die eine Hälfte in fein gestossenen Zucker eingewickelt, der Grund der Torte bis an den Kranz gleich belegt, und in einem etwas abgekühlten Ofen eine halbe Stunde gebacken. Wenn der Reif hoch aufgestiegen ist, wird derselbe oben und rund herum mit feinen Zucker stark bestäubt, und an einer hellen Flamme die zu diesem Zwecke an einer Ecke des Ofens unterhalten wird, röthlich gelb glassirt; der Zucker muß nämlich zerfließend die Kruste, wie mit feinem Glase überziehen; dann wird die andere Hälfte der Pfirsiche in einem Syrup von ein viertel Pfund Zucker, einen Augenblick abgekocht, zierlich in die Torte gerichtet, und wenn man sie zur Tafel gibt, mit Syrup begossen. Zu bemerken ist, daß der Syrup so lange einkochen muß, bis er die Dicke einer Sulz bekommt.

571. Chocolade-Torte.

Dreiviertel Pfund Mandeln werden mit einem Tuche gereinigt, und sammt den Hülsen fein gestossen, durch ein schütteres Sieb gesiebt, das Zurückgebliebene noch einmal gestossen, und so fort, bis alle durchgesiebt sind. Dreiviertel Pfund Zucker wird mit etwas Vanilie gestossen, und nebst

drei Loth mürbe Bröseln gesiebt, dann alles gut vermengt; ein halbes Pfund Chocolade wird gestossen, und mit einer Kaffeeschalevoll Wasser in einer messingenen Pfanne unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sie ganz glatt in der Dicke wie ein Kindskoch ist, dann bei Seite gestellt. Man treibt dann zehn Loth Butter pflaumig ab, gibt die Mandeln, Zucker, und das Übrige hinein, ein ganzes Ey und fünfzehn Dötter dazu, und rührt dieses eine halbe Stunde, zuletzt kömmt die ganz ausgekühlte Chocolade, und wenn diese verrührt ist, der feste Schnee von sieben Eyerklar leicht hinein, zwei gleiche Kastrols werden mit Butter bestrichen, in jedes die Hälfte der Masse eingefüllt, und bei gelinder aber anhaltender Wärme durch dreiviertel Stunden gebacken; man macht mit einer Stricknadel die Probe, mit der man bis auf den Boden der Torte sticht, wenn dieselbe trocken bleibt, so ist die Torte ausgebacken; läßt sie dann einige Minuten überkühlen, stürzt sie auf ein Sieb, und läßt sie ganz kalt werden, legt den einen Theil der Torte auf ein Blatt von derselben Größe, füllt es mit eingesottenen Marillen oder Himbeeren, legt den andern Theil darauf, und überzieht es mit einem Chocolade-Guß wie er Nro 572 zu finden ist.

572. Chocolade-Guß zu Torten und kleinen Bäckereien überziehen.

Zum Übergiessen einer Torte, werden zwölf Loth gute Chocolade, zehn Loth feiner Zucker, beides gröblich gestossen, in einer Zuckerpfanne mit einem halben Seitel Wasser unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sie anfängt große Blasen im Sieden zu werfen, und in der Dicke wie ein leichtes Kindskoch ist; dann nimmt man sie vom Feuer weg,

und taborirt sie eben so, wie die Punsch-Conserve schnell und unausgesetzt, so lange, bis sie die Probe hält, nämlich, daß der Tropfen, den man auf ein Papier fließen läßt, nicht zerrinnt, sondern steif wird; dann legt man die Torte auf einen Bogen Papier, gießt den Guß schön gleich über die Torte, was davon herabfließt, streicht man schnell auf die Seitenwände der Torte, so, daß es ganz damit überzogen ist, und läßt es einige Stunden stehen. Man ziert es dann mit ganzen Früchten, oder aber auf folgende Art: Es werden ein Löffelvoll schöne gelbe Marillensalsen mit zwei Kaffeelöffelvoll gestossenen und gesiebten Zucker fein abgerührt, in eine dazu gehörige kleine Spritze gefüllt, und wenn die Chocolade oder die Limonie-Conserve steif geworden ist, damit zierlich entweder in Wölbungen, oder sternförmig darauf gedrückt, auch kann man diese Verzierungen gelb mit Marillen- oder roth mit Himbeersalsen, auch zweifärbig machen.

573. Erdäpfel-Torte.

Von der besten mehlichten Gattung Erdäpfel, werden wenn selbe gekocht und ausgekühlt sind, zwölf Loth gerieben, und diese nebst einem viertel Pfund fein gestossenen Zucker mit etwas Vanilie, sechs Loth geschwellten und gestossenen Mandeln, und klein geschnittener Schale von einer Pomeranze in einen Weidling gegeben, mit vier ganzen Eyern und acht Dötter eines nach dem andern daran gegeben, und dieses eine halbe Stunde fortwährend gerührt, wo sich bis dahin die Masse vermehrt, und pflaumig wird. Indessen werden drei gleiche Tortenblätter sammt Reife mit Butter bestrichen, die Masse in drei gleiche Theile eingefüllt, und diese schön lichtbraun gebacken; man nimmt sie dann von dem Blech herab, gibt sie auf ein Sieb, und läßt sie auskühlen;

füllt zwei der Blätter mit Eingesottenen nach Belieben, setzt sie ganz gleichförmig auf einander; das obere Blatt kann man nach Geschmack verzieren. Zu bemerken ist: daß, so gut diese Torte auch schmeckt, man solche doch erst denselben Tag, wo sie verwendet wird, bereiten muß, weil sie sonst leicht zu trocken wird.

574. Gesottene Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, gibt ihn in ein Kastrol, eine Kaffeeschale Wasser darauf, und läßt ihn so lange auf Kohlenfeuer sieden, bis er sich spinnt, dann wird ein halbes Pfund Mandeln geschwellt und gestossen, von einer halben Limonie die Schale fein geschnitten, die Mandeln, Limonienschalen und der Saft von der halben Limonie, wie auch der feste Schnee von einem Ey in den gesponnenen Zucker hinein gethan, gut verrührt, und so lange sieden gelassen, bis es zur festen Masse wird. Dann bestreicht man einen Bergtorten-Model mit Butter, belegt ihn mit Oblaten, streicht die Hälfte von der Masse darauf, und bäckt es bei einer gelinden Wärme. Von der andern Hälfte werden Kränze gemacht, die ebenfalls gebacken werden, und wenn beides aus dem Ofen kömmt, werden die Kränze mit gesponnenen Zucker in schöner Ordnung auf die Torte geklebt. In jedes Kränzchen kömmt eine eingesottene Zwetschke; die Torte wird mit Eis verziert.

575. Gesulzte Torte.

Man nimmt dreiviertel Pfund Zucker in ein messingeges Becken, gibt aber anstatt dem Wasser Pomeranzen und Limoniensaft darauf, und läßt ihn so lange sieden, bis er sich vom Löffel spinnet, dann nimmt man ein halbes

Pfund geschälte Maschanzger-Äpfel in Spalten geschnitten, gibt sie in den Zucker, und rührt sie während des Siedens immer auf, daß sie wie ein Koch werden, ohne sich anzubrennen: nimmt sie dann vom Feuer weg, und rührt folgende Stücke hinein: die groß gewürfelt geschnittenen Schalen von einer Pomeranze, und von einer halben Limonie, dann vier Loth Pistazien, vier Loth geschwellte und abgezogene Mandeln, vier Loth eingemachten Citronat, und ein viertel Pfund eingemachte Nüsse, alles grob zusammen geschnitten. Wenn die Äpfel schon dick genug sind, nimmt man sie vom Feuer weg, und gibt dieses alles hinein und vermengt es gut; belegt ein Tortenblatt mit Oblaten, macht einen Reif herum, überzieht ihn auch mit Oblaten, und füllt die Sulz hinein, welche wenigstens drei Finger hoch seyn muß; überstreicht es mit Wasser, und besäet es mit gestossenem Zucker, setzt es in einen lauen Ofen, daß es langsam anziehet, und läßt es über die Nacht stehen; dann wird der Reif hinweg genommen, und wenn die Torte steif und ausgekühlt ist, dieselbe mit Limonien-Conserve überzogen, und mit eingesottenen grünen Zwetschken und Dienteln zierlich belegt.

576. Gewürz-Torte.

Dreiviertel Pfund Zucker wird fein gestossen, eben so viel Mandeln sammt den Hülsen gestossen, von einer Limonie und einer halben Pomeranze die Schale klein geschnitten, einen Theelöffelvoll gestossenen Zimmt, worunter zwei bis drei Gewürznelken seyn können, dies alles wohl vermengt, und auf einem Bret mit Eyerklar mittelst eines breiten Messers zu einen etwas festen Teig abgearbeitet; man muß jedoch vorsichtig mit dem Zugeben der Eyerklare seyn, damit

der Teig nicht zu weich, oder gar flüßig werde; ist er dann hinlänglich abgearbeitet, so bestäubt man das Bret, und den Teig mit fein gestossenen Zucker, und walkt ihn Fingerdick aus, schneidet drei gleiche Blätter daraus, legt selbe auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Backblech, und läßt es in einem überkühlten Ofen langsam trocknen; auf eines der drei Blätter wird, bevor es in den Ofen kömmt, von spanischen Windteig mittelst der dazu gehörigen Spritzen in Gitter, wie man es auf die Linzer-Torte zu machen pflegt gespritzt, der Schnee dazu muß sehr steif und fest seyn, dieser eben so mit Zucker und Vanilie vermengt werden, wie zur Wind-Torte; um den Rand des Blattes werden kleine spanische Winde ausgedrückt, damit die Einfassung des Gitters wie ein Kranz aussieht. Wenn die Blätter getrocknet, und das Gitter hart geworden ist, wird jedes davon mit einem andern Eingesottenen gefüllt, und passend aufeinander gelegt; das mit dem Gitter kömmt oben auf, und wird mit in Zucker eingesottenen Früchten zierlich belegt.

577. Grillirte-Torte.

Ein Pfund Zucker wird fein gestossen, eben so viel Mandeln geschwellt, und gestiftelt geschnitten, gibt selbe in einen lauwarmen Ofen, und läßt sie trocknen. Den gestossenen Zucker gibt man in ein messingenes Einsiedbecken, stellt es auf einen Windofen oder starkes Kohlenfeuer, rührt es fortwährend mit einen Kochlöffel; zerdrückt die kleinen Knoten die sich gewöhnlich bilden, bis der Zucker gänzlich zerflossen ist, und anfängt gelblicht zu werden; dann gibt man die getrockneten Mandeln schnell hinein, rührt es so lange, bis beides gut vermengt, und eine lichte Semmelfarbe bekommen hat. Vorher wird ein Model, welcher in der Form einer

Vase, oder eines Korbes seyn muß, mit frischen Mandelöhl sorgfältig ausgestrichen, die Grillage schnell eingefüllt, und mit einer Limonie die ganze Form des Models, so dünn wie möglich ausgedrückt. Wenn es gänzlich ausgekühlt ist, stürzt man es behutsam aus, richtet eine Serviette zierlich auf eine Schüssel, stellt die Vase oder den Korb darauf, und füllt die ganze Öffnung mit Obersschaum hoch aufgerichtet, welches sodann ein sehr schönes Ansehen bekommt.

578. Kastanien-Torte.

Man nimmt fünfzehn große schön gebratene Kastanien, schält und schneidet sie klein; dann treibt man zwölf Loth Butter pflaumig ab, gibt zwölf Loth gestossenen Zucker, die Kastanien, ein viertel Pfund fein gestossene Mandeln, drei ganze Eyer und fünf Dötter nach und nach dazu, und verrührt dieß Alles wohl; zuletzt kömmt noch etwas länglicht geschnittene Citronat dazu, wenn dies gut verrührt ist, bestreicht man ein Tortenblatt etwas mit Butter, füllt das Abgetriebene hienein, und bäckt sie schön langsam

579. Kleien-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, wovon vier Loth geschwellt und in Stifteln geschnitten werden, die übrigen werden mit einem Tuche rein abgewischt, und sammt den Hülse gestossen, ein halbes Pfund Zucker wird ebenfalls gestossen, beides gibt man in einen Weidling, schlägt zwei Eyerdötter und von den Klaren einen festen Schnee, gibt beides Dotter und Schnee hinein, und rührt es eine Weile, dann wieder zwei Dötter und von der Klar den Schnee, und so fährt man fort, bis zehn ganze Eyer darin sind, und der Teig so lange gerührt, bis er pflaumig ist; dann kommen

zwei Zelteln geriebene Chocolade, die gestiftelten Mandeln, vier Loth länglich geschnittene Citronat hinein, das Tortenblatt sammt den Reif wird mit Butter bestrichen, das Gerührte eingefüllt, sogleich in den Ofen gethan, damit sich die Mandeln und Citronat nicht zu Boden setzen, und bei einer gelinden, aber anhaltenden Wärme dreiviertel Stunden gebacken, mit Pomeranzeneis überzogen, und mit grünnen Früchten verziert.

580. Linzer-Torte ohne Eyer.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt, fein gestossen, und selbe während des Stossens mit etwas Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; stoßt auch ein halbes Pfund Zucker mit etwas Vanilie fein, und schneidet die Schalen von einer Limonie klein. Nun treibt man ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, gibt während des Abtreibens einen Löffelvoll kaltes Wasser hinein, wie auch von einer Limonie den Saft, die Mandeln und den Zucker; wenn es schon recht pflaumig abgetrieben worden, so rührt man ein halb Pfund Mehl ganz leicht darunter. Man kann eine Stangel- oder Blätter-Torte davon machen, im ersten Falle wird sie mit Eingesottenen gefüllt, mit dem Stangel schön geflochten, der Reif herum gegeben, mit Eyerklar bestrichen, und mit grob gestossenen Zucker bestreut, dann bei einer anhaltenden Wärme gebacken. Dieser Teig ist auch zu kleinen Bäckereien gut zu verwenden, als Torteletten, Bretzeln u. s. w.

581. Gerührte Linzer-Torte.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt, und fein gestossen, während des Stossens mit Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden, eben so viel Zucker, etwas Vanilie, von einer Pomeranze die Schale klein geschnitten; dann

wird ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben, von einer halben Limonie der Saft hineingedrückt, vier Eyerdötter nach und nach hineingerührt, sodann der Zucker, die Mandeln und Limonienschalen auch hineingerührt, und zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl darunter gemengt. Es wird entweder eine Torte mit Stangeln schön geflochten, oder drei gleiche Blätter davon gemacht, welche mit Eyerklar bestrichen, mit Zucker bestreut, und schön gebacken werden; wenn sie dann überkühlt sind, wird jedes Blatt mit einem andern Eingesottenen gefüllt, genau auf einander gelegt, und entweder mit Pomeranzeneis überzogen, oder mit grünen Früchten verziert; wenn man aber eine Stangeltorte machen will, so muß man einen Reif um das Blatt geben, weil der Teig sonst rinnen würde.

582. Linzerteig, brauner.

Es wird ein halbes Pfund Mandeln sammt den Hülsen fein gestossen, nachdem selbe vorher mit einem Tuche gereinigt werden; ein halbes Pfund Zucker auch fein gestossen, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, ein halbes Loth Zimmt, und einige Gewürznelken fein gestossen. Nimmt dann ein halbes Pfund feines Mehl auf ein Bret, schneidet eben so viel Butter blätterweis hinein, arbeitet es mit dem Walker gut ab, gibt Obiges darein, dann auch drei Eyerdötter, und so viel gutes Obers dazu, daß es hinlänglich näßt; macht dann mit einem breiten Messer den Teig zusammen. Man kann eine Stangeltorte mit Eingesottenen gefüllt daraus machen, doch ist sie in Blätter gebacken und gefüllt am besten. Der Teig darf nicht fester seyn, als daß er sich leicht ausmachen läßt.

583. Mandel-Torte, gerührte.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt und fein gestossen, von einer Pomeranze oder Limonie die Schalen klein geschnitten, ein halbes Pfund Zucker klein gestossen, alles in einen Weidling gethan, wo es mit zwei ganzen Eyern, und sechs Dötter nach und nach hinein gegeben, eine halbe Stunde gerührt wird. Es läßt sich zwar die Zeit des Rührens nicht genau bestimmen, doch ist zu bemerken, daß es dann genug gerührt ist, wenn der Teig weiß wird, und im Weidling zu steigen, oder sich gleichsam zu vermehren anfängt. Nie darf man so lange rühren, bis er wieder zusammenfällt, sonst wird die Torte zu fest. Wenn der Teig also gut ist, so schlägt man von drei Eyern das Klare zu festen Schnee, und mengt ihn leicht dazu; bestreicht den Model mit Butter, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es langsam. Nie darf eine gerührte Torte in eine jähe Hitze gegeben werden; wenn sie ausgebacken ist, was man mit einer großen Nadel leicht sehen kann, stürzt man sie heraus, läßt sie kalt werden, und überzieht sie mit einem Chocolade-Guß wie er Nro 572 zu finden ist.

584. Mandel-Torte, gestiftelte.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, schwellt und schneidet sie gestiftelt, dann dreiviertel Pfund Zucker, auf welchen man ein halbes Seitel Wasser gießt, und so lange kochen läßt, bis er sich spinnt; gibt dann die Mandeln, vier Loth geschnittene Pistazien, sechs Loth geschnittene Citronat, von einer Limonie die klein geschnittene Schale sammt den Saft derselben, dazu; läßt es ein wenig anziehen, nimmt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; dann rührt man drei

Eyerdötter darein, belegt ein Tortenblatt mit Oblaten, formirt die Torte davon, bäckt sie bei einer gelinden Hitze, ziert sie mit gefärbten Eis und grünen Früchten.

585. Gestiftelte Mandeltorte in Streifen.

Zehn Loth Zucker werden fein gestossen, gesiebt und in einem Weidling mit etwas Limoniensaft und Eyerklar, was man jedoch vorsichtig nur nach und nach hineingeben muß, zu einem schönen dicklichten Eis gerührt, dann eben so viel gestiftelt geschnittene Mandeln leicht darunter gemengt, auf eben dieselbe Weise wird in einem anderen Weidling ein Eis von Chocolade gerührt, nur, daß zur letzteren kein Limoniensaft kömmt; die Mandeln, die eben so gestiftelt geschnitten werden, darunter gemengt, ein Berg-Torten-Model mit Butter bestrichen, zwei singerbreite Streifen von Oblaten geschnitten, mit der Masse einen starken Messerrückendick bestrichen, und so der Model streifweis, einmal einen weißen, und dann einen schwarzen belegt, und in einem überkühlten Ofen getrocknet. Mittlerweile reibt man mit sechs Loth Zucker, ein oder zwei Pomeranzen ab, so, daß der Zucker schön gelb wird, stoßt ihn fein, macht mit einem breiten Messer auf einem Bret, mit etwas wenig Eyerklar einen festen Teig, walkt ihn zwei Messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher Blätter aus, und mit einem ganz kleinen wieder in der Mitte, so, daß es einen Kranz bildet, bestreicht ein Blech mit Wachs, legt es darauf, und läßt es in einem kühlen Ofen trocknen; wenn sowohl die Torte als die Kränze getrocknet sind, so werden letztere mit gesponnenen Zucker in schöner Ordnung auf die Torte geklebt, und in jedes Kränzchen abwechselnd eine eingesottene grüne Zwetsch-

ke, in das andere aber eine eingesottene Nuß oder grüne eingesottene Mandeln gelegt.

586. Mandel-Torte, getrocknete.

Man schwellt, und stoßt ein halbes Pfund Mandeln, und eben so viel Zucker, gibt beides in ein messingenes Becken, und läßt es auf Kohlenfeuer unter wiederholtem Aufrühren so lange trocknen, bis es zusammenklebt, dann reibt man von einer schönen Limonie die Schale auf einem Reibeisen fein ab, gibt es sammt dem Safte derselben dazu hinein, dann zwei Loth Citronat gröblich geschnitten, und zuletzt ein ganzes Ey und zwei Dötter dazu, rührt alles gut durcheinander, belegt ein Berg-Tortenblatt mit Oblaten, und füllt drei Theile von dem Teig darauf; von dem übrigen macht man kleine Kränzchen, belegt das Blatt in schöner Ordnung damit, bestreicht es mit Eyerklar, und besäet es mit gestossenen Zucker, bäckt es bei einer gelinden Wärme, ziert die Torte, wenn selbe ausgebacken ist, mit Eis; in die Kränzchen gibt man ganze Weichseln mit Stengeln.

587. Mandel-Torte mit Obersschaum.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt und gestossen; ein halbes Pfund Zucker, welcher an einer Limonie abgerieben, wird fein gestossen, gibt beides in einen Weidling, mit einem ganzen Ey und sieben Dötter so lange verrührt, bis es recht pflaumig wird, wozu eine halbe Stunde hinreicht, dann gibt man zwei Loth gesiebte Semmelbröseln dazu, und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von vier Eyerklar, bestreicht zwei gleiche Tortenblätter sammt Reif mit Butter, und bäckt es langsam. Bevor die Torte zur Ta-

sel gegeben wird, bereitet man von einer Halbe des besten Obers einen festen Schaum, gibt so viel Zucker und Vanilie dazu, daß es süß genug ist; wenn die Mandel-Blätter ganz ausgekühlt sind, gibt man eines auf die Schüssel, die Hälfte des Schaumes darauf, dann das zweite Blatt, und über selbes den Rest des Schaumes, welcher am Rande mit einem Kranz von großen spanischen Winden verziert, und schnell zur Tafel gegeben wird.

588. Nuß-Torte.

Ein Viertelpfund Nüsse werden mit dem Schneidmesser klein geschnitten, ein Viertelpfund Mandeln geschwellt und gestossen, ein halbes Pfund Zucker mit etwas Vanilie fein gestossen, alles in einen Weidling gegeben, vierzehn Eyerdötter dazu, und eine halbe Stunde immer gleich gerührt; zuletzt der fest geschlagene Schnee von zehn Eyerklar leicht darunter gemengt, zwei gleiche Tortenblätter sammt Reife mit Butter bestrichen, in jedes die Hälfte davon eingefüllt, und bei einer gelinden Wärme gebacken; dann auf ein Sieb gestürzt, und wenn es ganz kalt ist, das eine Blatt mit Eingesottenen gefüllt, das zweite darauf gesetzt, und mit Limonien- oder Pomeranzen-Conserve überzogen. Bei der Nuß-Torte ist zu bemerken, daß die Blätter nicht zu dick seyn dürfen, weil sie sonst leicht speckicht oder schwer wird, wo sie dagegen, wenn sie in dünne Blätter gebacken wird, sehr leicht und pflaumig ist; auch dürfen die Nüsse durchaus nicht gestossen, sondern müssen geschnitten werden.

589. Pomeranzen-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte und fein gestossene Mandeln, ein halb Pfund gesiebten Zucker; reibt

von zwei großen oder drei kleinen Pomeranzen die Schale ab, stoßt sie in einem Mörser nebst sechs hart gesottenen Eyerdöttern. Treibt drei Loth Butter pflaumig ab, rührt drei Eyerdötter nach und nach hinein, wie auch die gestossenen Mandeln dazu, rührt es eine halbe Stunde, gibt den Zucker dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde. Zuletzt kommen noch die Pomeranzenschalen sammt den Eyerdöttern, und zwei Loth feines Mehl, dieses so viel gerührt, daß es wohl untereinander kömmt; bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, gibt zwei Theile von dem Abgetriebenen hinein, streicht es mit einem Messer schön gleich auseinander, und füllt es mit eingesottenem Weichselfleisch; den dritten Theil des Teiges spritzt man ringartig herum, bestreicht die Torte mit Eyerklar, besäet sie mit grob gestossenen Zucker, bäckt sie schön langsam, und ziert sie mit Eis.

590. Quitten-Torte.

Ein Pfund Zucker wird mit einem halben Seitel Wasser in einem messingenen Einsiedbecken so lange gekocht, bis er sich spinnt, und große Blasen wirft; indessen bereitet man ein Pfund Mark von gut gereiften Quitten, welche gekocht, und durch ein Sieb passirt werden, gibt sie in den gut gekochten Zucker, wie auch zehn Loth geschwellte und fein gestossene Mandeln, sechs Loth eben so geschnittene Citronat, von einer Limonie die klein geschnittene Schale und auch den Saft; läßt dieß Alles auf einem gelinden Kohlenfeuer unter wiederholtem Aufrühren so lange kochen, bis es sich sulzt. Dann werden von Holhippenteig große runde Scheiben gebacken, ein Tortenblatt damit belegt, und die Masse zwei Fingerhoch mit einem befeuchteten Messer glatt aufgestrichen, mit groben Zucker bestreut, und in einem aus-

gekühlten Ofen vierundzwanzig Stunden gelassen. Dann mit Limonien-Conserve überzogen, der Rand des Blattes mit großen spanischen Winden, mittelst gesponnenen Zucker aufgelegt, und mit grünen eingesottenen Früchten verziert. Die Limonien-Conserve wird eben so wie ein Punsch-Conserve bereitet, nur wird auf etwas Zucker von einer Limonie die Schale abgerieben, fein gestossen, und wenn die Conserve schon gut abgearbeitet, rein und dicklicht ist, so rührt man den abgetriebenen Zucker hinein, und gibt zwei Kaffeelöffelvoll Limoniensaft dazu, welcher gut verrührt werden muß. Dann macht man auf folgende Art die Probe: Man gibt einen Tropfen von der Conserve auf reines Papier, wenn er nicht zerfließt und in einigen Minuten steif wird, daß man ihn unverletzt vom Papier wegnehmen kann, ist er gut; hält er diese Probe nicht, so muß er noch länger gearbeitet werden. Die Pomeranzen-Conserve wird auf dieselbe Art gemacht, nur daß der Zucker an der Schale einer Pomeranze abgerieben wird, und nicht Limoniensaft, sondern Pomeranzensaft dazu genommen wird. Man hüte sich nur, den Zucker nicht zu früh vom Feuer wegzunehmen, sondern selben so lange kochen zu lassen, bis er so dicklicht ist, als wollte er sich spinnen, und im Kochen große Blasen wirft, dann erst fängt man an, ihn zu taboriren.

591. Spanische Wind-Torte.

Es wird ein Pfund feiner Zucker mit einem halben Quintel Vanilie fein gestossen und gesiebt; eilf Eyerklar in einem messingenen Einsiedbecken zum festen Schnee geschlagen, welcher so steif seyn muß, daß er beim Umstürzen des Beckens unbeweglich bleibt. Ist er so, welches nur erreicht werden kann, wenn man mit der Schneeruthe die Eyerklar im

Schlagen immer hoch aufhebt, und je fester der Schnee zu werden anfängt, um so schneller und stärker muß er geschlagen werden; ist er so fest, wie gesagt, so wird der Zucker sammt Vanilie mit der Schneeruthe schnell und leicht darunter vermengt. Dann werden auf zwei Bögen weißem Schreibpapier vier runde Blätter gezeichnet, wovon jedes Blatt um einen kleinen Finger im Durchmesser kleiner seyn muß; die Masse wird stark Fingerdick mit einem Messer schön glatt auf die bezeichneten Blätter gestrichen. Den Rest des Faumes gibt man in die dazu gehörige Spritze, drückt mit derselben ganz leicht um den Rand der Blätter kleine spanische Winde auf. Das vierte Blatt, wozu man das kleinste wählt, weil es zu den obersten bestimmt ist, verziert man auf folgende Art: Es werden vier feine Streifen mit der Spritze darüber gemacht, so, daß sie quer übereinander kommen, auf dessen Mitte drückt man einen hohen Knopf aus, der in seinem ganzen Umfange mit ganz kleinen spanischen Winden, in der Größe einer großen Erbse besetzt wird. In den Zwischenräumen des Blattes die von den Streifen frei sind, drückt man ebenfalls kleine spanische Winde, die nicht größer als eine kleine Haselnuß seyn dürfen; diese werden, einer an den andern angesetzt, um den Rand des Blattes werden eben solche ausgedrückt, die Blätter werden sodann mit fein gestossenen Zucker bestäubt, welches mittelst eines kleinen Säckchens von Organdin geschieht, und in einem überkühlten Ofen gebacken, wo man sie in ein paar Stunden mit einem dünnen Messer von dem Papier ablösen kann. Man füllt dann die Blätter mit Eingesottenen, setzt zuerst das größte, dann immer das kleinere, ganz oben das kleinste, welches mit ganzen eingesottenen Früchten verziert wird. Bei dem Ba-

cken ist zu bemerken, daß der Ofen ja nicht zu heiß sey, aber auch nicht zu kühl; am sichersten ist die Probe, wenn man den entblößten Arm leicht darin halten kann. Die Behandlung des spanischen Windteiges muß, wenn solcher gelingen soll, sehr schnell, und mit leichter Hand geschehen; man darf nicht lange damit verweilen, auch muß er an einem kühlen Orte bereitet werden. Im heißen Sommer legt man die Eyer mehrere Stunden vor dem Gebrauche auf Eis, oder in kaltes Wasser. Man kann diese Torte auch mit Obers oder Erdbeeren-Faum füllen. Will man die Torte aber mit Gefrornen füllen, so werden drei gleiche Kränze von dem Schnee gemacht, auf ein bezeichnetes Papier, zwei Fingerbreit schön glatt mit einem Messer aufgestrichen, das eine Blatt in der ganzen Runde mit etwas spanischen Winden garnirt, mit Zucker bestreut, und eben so gebacken. Wenn man sie zur Tafel gibt, wird das Gefrorne auf eine runde Schüssel gestürzt, die Kränze darüber gelegt, so, daß das Gefrorne bei der Öffnuug der Kränze sichtbar ist. Deßhalb muß die Öffnung der Kränze immer etwas größer seyn, als der Boden der Gefrierbüchse; welches dann auf der Tafel einen schönen Anblick gewährt; vorzüglich wenn das Gefrorne von Himbeeren, Ribiseln oder Weichseln ist.

592. Torte von geläutertem Zucker.

Man nimmt ein Pfund feinen Zucker, läutert diesen in einem messingenen Becken, mit etwas mehr als einem halben Seitel Wasser; wenn der Zucker so viel eingesotten hat, daß er bald zu spinnen anfängt, so bereitet man ein halbes Pfund geschwellte klein geschnittene Mandeln, vier Loth klein geschnittene Citronat, vier Loth Quitten-Marmelade,

vier eingesottene Nüsse, und von zwei Limonien die Schalen, alles klein geschnitten, mengt dieß Alles in den geläuterten Zucker, und rührt es so lange ab, bis es anfängt steif zu werden; belegt dann ein Tortenblatt mit Oblaten, gibt die abgerührte Masse schön-rund darauf, läßt sie auskühlen, bestreut sie mit Zucker, und ziert sie mit eingesottenen Früchten.

593. Zucker-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, eben so viel Mehl, und eben so viel gestossenen Zucker; das Mehl wird mit dem gestossenen Zucker, in den etwas Vanilie kömmt, sammt den klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, fünf hart gekochten Eyerdöttern, welche durch ein Sieb geschlagen werden, alles wohl vermengt, der Butter in die Mitte gelegt, und mit dem Walker gut verwalkt; dann gibt man drei Eyerdötter, und so viel Obers dazu, als nöthig ist, die Masse zu nässen, und macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen; es ist zu bemerken, daß dieser Teig nicht fest seyn darf, man walkt ihn dann klein Fingerdick aus, schneidet drei gleiche Blätter davon, bäckt sie schön, und läßt sie auskühlen, Jedes Blatt wird mit einem andern Eingesottenen bestrichen, zusammengesetzt, und mit Limonieneis überzogen, welches auf folgende Art gemacht wird: Zwölf Loth Zucker werden fein gestossen und gesiebt, vorher aber wird der Zucker auf einer Limonie abgerieben, doch muß man beim Abreiben behutsam seyn, daß man die Schale nicht zu tief reibet, sonst wird es bitter; wenn der Zucker gesiebt ist, kömmt er in einen Weidling, gibt von einer halben Limo-

nie den Saft, und etwas wenig Eyerklar dazu, immer fleißig gerührt, ist das Eis nicht dünn genug, so kann man noch, etwas Saft nachgeben; dieses wird eine halbe Stunde gut verrührt, wenn es recht pflaumig ist, wird die Torte damit überzogen, und kömmt wieder in den schon überkühlten Ofen, wo man das Eis langsam trocknen läßt.

Sechste Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den Wandeln und Bögen.

594. Citronat-Wandeln.

Man macht einen Butterteig wie Nro 305, schneidet vier Loth Citronat, vier Loth Mandeln, und zwei Loth Pistazien fein länglicht; dann wird ein viertel Pfund Zucker fein gestossen, die Hälfte davon in einen Weidling gegeben, auch vier Loth fein gestossene Mandeln, mengt dann die andern vier Loth Zucker unter das Geschnittene, schlägt ein ganzes Ey und drei Dötter daran, und rührt es recht pflaumig ab, walkt den Butterteig Messerrückendick, und füllt die Wandeln damit aus, gibt von dem Geschnittenen in jedes Wandel etwas weniges, und anstatt den Deckel etwas Gerührtes darauf, bäckt es in einem kühlen Ofen.

595. Erdäpfel-Wandeln.

Man kocht gute mehlige Erdäpfel, schält sie, und läßt sie kalt werden, reibt dann zehn Loth auf dem Reibeisen, gibt sie sammt acht Loth fein gestossenen Zucker, vier Loth

geschwellten und fein gestossenen Mandeln, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, zwei ganze Eyer, und sechs Dötter, alles zusammen in einen Weidling, und rührt es so lange, bis es recht pflaumig ist, zuletzt gibt man den festen Schnee von vier Eyerklar darunter, schmiert die Wandel mit Butter gut aus, und füllt sie etwas über die Hälfte an, und bäckt es bei gelinder Wärme. Von dieser Massa kann man auch eine Mehlspeise machen, und sie mit Wein-Chaudeau geben.

596. Krem-Wandeln.

Schöne ovale Wandelformen werden mit mürbem Teig wie er Nro 306 zu finden ist, wenn dieser Messerrückendick ausgewalkt wurde, schön glatt damit ausgefüttert, und mit Goldschlag-Papier, das zu einen leichten Ballen in der Form wie die Wandeln gebildet wird, ausgefüllt, und im Ofen Semmelbraun gebacken. Mittlerweile wird von einem Seitel Obers, sechs Eyerdötter, Zucker und Vanilie, welches in einem Topf gut versprudelt, und unter beständigem Rühren so lange auf Kohlenfeuer gelassen wird, bis es anfängt dicklich zu werden, eine Krem gemacht, dann weggestellt; wenn die Wandeln gebacken sind, wird das Papier herausgenommen, in jedes der Wandeln vier bis sechs ganze in Zucker eingesottene Weichseln oder auch Dunstweichseln, welche vom Safte gut abgeseiht und gezuckert werden, hinein gelegt, mit der Krem angefüllt, wieder so lange in den Ofen gestellt, bis die Krem fest geworden ist. Bei dem Anrichten werden sie ausgestürzt, mit Vaniliezucker bestäubt, und so auf die Schüssel geordnet, daß die Wandeln, Schalen gleichen, in denen die Krem eingefüllt ist.

597. Mandel-Wandeln.

Man nimmt ein viertel Pfund geschwellte und gestossene Mandeln, ein viertel Pfund gestossenen Zucker, schlägt zwei ganze Eyer und drei Dötter wechselweise hinein; wenn dieß recht pflaumig abgerührt ist, so gibt man von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu, verrührt sie gut, bestreicht dann die Wandeln mit etwas Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt sie bei gelinder Wärme.

598. Weichsel-Wandeln

Man nimmt ein viertel Pfund gesiebten Zucker, vier Loth geschwellte fein gestossene Mandeln, vier ganze Eyer und vier Dötter, das Klare davon zu einem festen Schnee geschlagen, und rührt dieses eine Stunde; gibt zuletzt von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und vier Loth Kipfelbröseln dazu, vermengt es gut mit dem Übrigen, bestreicht die Wandeln mit etwas Butter, füllt das Abgerührte hinein; legt in ein jedes fünf ganze Weichseln, und bäckt sie langsam in einem kühlen Ofen.

Von den Bögen.

599. Bisquit-Bögen.

Der Bisquit-Teig wird wie zur Torte Nro 561 gemacht, ein langes Blech wird etwas gewärmt, mit reinem Wachs bestrichen; und mit einem Fließpapier abgewischt, der Teig

so dünn als möglich mit einem Messer darauf gestrichen, und bei einer gelinden Wärme gebacken. Wenn der Teig schön bräunlich zu werden anfängt, so nimmt man das Blech heraus, schneidet zwei fingerbreite und spannenlange Streifen daraus; sollte der Teig steif werden, so gibt man ihn wieder in den Ofen, läßt ihn einige Augenblicke darin, nimmt ihn dann heraus, und biegt die Streifen über das Bogenblech, oder in Ermanglung dessen über einen Walker, und läßt sie so lange darauf, bis sie steif sind.

600. Bögen von Butterteig.

Es wird ein fünfmal geschlagener Butterteig wie Nro 565 gemacht, Messerrückendick ausgewalkt, davon eine spannlange und zwei fingerbreite Streifen geschnitten, diese mit Eyerklar bestrichen, und mit geschwellten und geschnittenen Mandeln, welche mit gleicher Quantität gestossenen Zucker und Vanilie vermengt werden, dicht bestreuet, auf Bögenbleche gelegt, und goldgelb gebacken. Man gibt selbe, bevor sie ausgekühlt sind, mit Zucker bestreut zur Tafel. Auf eben diese Weise schneidet man vom obigen Butterteig lange schmale Stangeln, bestreicht selbe eben so mit Eyerklar, bestreuet sie mit Mandeln, Zucker und Vanilie, legt sie auf ein Backblech, und ordnet sie, wenn sie gebacken und noch heiß sind, mit Zucker bestreut, hoch aufgeschichtet auf die Schüssel.

601. Chocolade-Bögen.

Man nimmt ein viertel Pfund Mandeln, schwellt und schneidet sie gestiftelt, ein viertel Pfund Chocolade wird fein gestossen und gesiebt, vier Loth fein gestossenen und gesiebten Zucker dazu; von drei Eyern das Klare zu einem festen Schnee geschlagen, gibt die Mandeln und die Chocolade in

einem Weidling, rührt es mit etwas Schnee, gibt selben aber nur nach und nach hinein, damit der Teig nicht zu dünn werde, denn er darf durchaus nicht rinnen; schneidet dann zwei fingerbreite und einen spannenlangen Streifen von Oblate streicht mit einem Messer den Teig darauf, gibt sie auf die mit Wachs bestrichene Bögenbleche, und läßt sie bei einer gelinden Wärme trocknen. Wenn sie schon steif sind, kann man sie mit weiß und rothem Eise verzieren.

602. Französische Bögen.

Man schlägt von drei Eyer das Klare zu einem festen Schnee, stoßt zwölf Loth Zucker fein, gibt beides in einen Weidling, drückt von einer halben Limonie den Saft nach und nach hinein, rührt es so lange, bis es dick und schön weiß ist; nimmt dann auch zwölf Loth geschwellte und fein länglicht geschnittene Mandeln, ein Loth Pomeranzen-Schale, von einer halben Limonie die Schale; ein Loth Citronat, eben so fein geschnitten; mengt dieses alles gut untereinander, schneidet zwei fingerbreite und einen kleinen spannenlangen Streifen von Oblaten, streicht die Masse schön gleich darauf, legt sie auf die Bögenbleche, welche vorher etwas mit Butter bestrichen werden, und bäckt sie bei einer gelinden Hitze.

603. Gewürz-Bögen.

Es wird ein viertel Pfund Mandeln sammt der Hülse fein gestossen, auch eben so viel Zucker, ein guter Theil Zimmt und etwas Gewürznelken, von einer Limonie die Schale klein geschnitten; gibt dieß alles in einen Weidling, rührt es mit etwas Eyerklar pflaumig ab, (der Teig darf aber nicht so dünn seyn, als ein gewöhlich gerührter Teig) dann schneidet man zwei fingerlange Streifen von Oblaten,

die eine Spannelang seyn müssen, streicht den Teig ohngefähr Messerrückendick darauf; bestreicht das Bögenblech mit Wachs; und legt sie darauf; gibt sie in den Ofen, und bäckt sie bei einen gelinden Wärme, weil sie nur getrocknet werden müssen. Wenn sie ganz steif sind, so rührt man etwas Eis pflaumig ab, nimmt einen kleinen Trichter, oder in dessen Ermanglung ein kleines Skarnitzel, welches unten keine größere Öffnung haben darf; als ein großer Stecknadelkopf; gibt etwas von dem Eis in zierlicher Ordnung auf die Bögen, unter die andere Hälfte gibt man etwas Alkermussaft, mengt ihn mit dem Eis gut durcheinander, und verziert die Bögen schön damit; gibt sie noch einmal in den Ofen, und läßt sie vollends trocknen.

604. Grillasch-Bögen.

Man schneidet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln gestiftelt, vermengt sie mit einem halben Pfund fein gestossenen Zucker schneidet von einer Pomeranze und von einer Limonie die Schale klein zusammen, gibt sie sammt den Saft von beiden unter die Mandeln und Zucker, mengt alles gut durcheinander, und läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie anziehen; sie müssen gut feucht seyn, gibt drei Löffelvoll von dem Obigen in ein Kastrol oder messingenen Becken, röstet es schön lichtbraun, rührt es beständig damit es sich nicht anbrennet, und eine gleiche Farbe erhält; dann nimmt man es Löffelweis auf einem mit Wasser benäßten Nudelwalker, streicht es mit einem Messer in der Form eines Bogens schön dünn auseinander, und bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien; wenn sie steif sind, nimmt man sie herab, und macht die übrigen Bögen auf dieselbe Weise.

605. Limonien-Bögen.

Man nimmt zwölf Loth zerschlagenen Zucker in eine messingene Pfanne, gibt vier Löffelvoll Wasser darauf, und läßt den Zucker sieden; gibt dann ein halbes Pfund geschwellte und länglich geschnittene Mandeln hinein, läßt sie etwas rösten; reibt von einer Limonie die Schale auf Zucker ab, gibt es sammt den Saft von anderthalb Limonien dazu, und rührt alles gut durcheinander. Dann schneidet man die Oblaten in beliebiger Größe, streicht das Geröstete halb fingerdick darauf, legt sie auf ein mit etwas Wachs bestrichenes Blech, besäet sie mit gestossenen Zucker, und länglich geschnittenen Pomeranzen oder Citronat, bäckt sie in einem abgekühlten Ofen, biegt sie schnell über ein Bogenblech, oder Nudelwalker, und macht ein Eis darüber.

606. Mandel-Bögen, weiße.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, gibt ein paar Löffelvoll Wasser darauf, und läßt ihn so lange kochen, bis er sich spinnt; gibt dann ein viertel Pfund gestossene Mandeln darein, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, wie auch den Saft, und von einer Eyerklar den Schnee dazu; trocknet den Teig auf einem Kohlenfeuer, bis es sich biegen läßt, nimmt ihn dann von dem Feuer weg, und läßt ihn überkühlen. Schneidet die Oblaten in beliebiger Größe, streicht den Teig darauf, biegt die Bögen über das runde Blech, und läßt sie trocknen.

607. Bögen von Pomeranzen-Eis.

Man reibt von zwei Pomeranzen die Schale an einem halben Pfund Zucker ab, stoßt und siebt ihn durch ein feines

Sieb; gibt ihn in einen Weidling, den Saft von einer halben Pomeranze dazu, und rührt es eine starke Viertelstunde; dann kann man wieder etwas Saft daran geben, und rührt es noch so lange, bis das Eis schön dicklicht wird, so, daß es nicht fließt, schneidet dann längliche Streifen von Oblaten, streicht das Eis messerrückendick darauf, besäet sie mit gröblich geschnittenen Pistazien, und legt sie auf die mit Wachs bestrichene Bögenbleche, bäckt sie in einer sehr gelinden Wärme, denn sie dürfen nur trocknen.

608. Vanilie-Bögen, kleine.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestossenen Zucker, ein viertel Pfund fein gestossene geschwellte Mandeln, etwas sehr fein geschnittene Limonienschalen, und eine Kaffeelöffelvoll gestossene Vanilie, dieses alles sammt ein Loth feines Mehl, rührt man mit dem Schnee von zwei Eyerklar gut ab, streicht die Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, und gibt es in einen nicht sehr heißen Ofen: wenn es schön gelb ist, schneidet man viereckichte Stückchen, und biegt sie recht schnell über eine kleine hölzerne Walze; so fährt man damit fort, bis alle gebogen sind, man läßt sie dann an einem warmen Orte stehen, damit sie nicht weich werden.

Sechste Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Hohlhippen, und Schnitten.

609. Hohlhippen.

Es werden vier Loth Mandeln geschwellt und wie ein Teig fein gestossen, eben so sechs Loth Zucker mit etwas Vanilie; gibt es sammt zwei starke Kochlöffelvoll Mehl, zwei ganzen Eyern in einen Topf, und rührt der Teig gut ab, gießt ein halbes Seitel Obers nach und nach darunter; wenn dies gut verrührt ist, bäckt man die Hohlhippen in dem dazu bestimmten Eisen auf Flammenfeuer. Die kleine Walze worüber man sie schnell drehet, darf nichr größer als fingerdick seyn.

610. Feine Finger-Hohlhippen.

Es werden sechzehn Loth Zucker, mit einem kleinen Stangel Vanilie fein gestossen, und gesiebt, man gibt ihn dann in einen Weidling, nimmt dazu sechzehn Loth feines Mehl, vier ganze Eyer, und vier Dötter, rührt dieses zusammen recht gut ab; nimmt dann vier Loth zerlassenen Butter, und so viel Obers dazu, daß der Teig leicht flüßig

wird, rührt ihn nochmals gut ab, läßt das Eisen warm werden, bestreicht es etwas mit Butter, wischt es wieder ab, gibt einen großen Kaffeelöffelvoll von dem Teig auf das Eisen und bäckt sie schön gelbroth; das Eisen wird sodann vom Feuer weggenommen, und entweder dünne Röhrchen zusammen gerollt, oder zu Skarnitzchen geformt; dann wird wieder so viel Teig aufgelegt, und so fort, bis sie alle gebacken sind. Es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Feuer gleichförmig unterhalten werde, und das Eisen in stets gleicher Hitze verbleibe.

611. Quitten-Hohlhippen.

Man nimmt schöne reife Quitten, siedet sie sammt der Schale im Wasser so lange, bis sie weich sind, alsdann ziehet man die Schale davon herab, und schabt das Mark mit einem Messer davon, doch so, daß nichts steiniges hinein kömmt. Dann treibt man das Mark durch ein Haarsieb, nimmt davon achtzehn Loth, ein halbes Pfund Zucker an einer Limonie abgerieben, wie auch den Saft von einer halben Limonie dazu; rührt die Masse fein ab, streicht sie auf kleine porzeläneme Teller die zuvor mit etwas zerlassenen Butter bestrichen werden, so dünne als möglich auf, setzt die Teller auf einen warmen Ofen, bis die Masse darauf so trocken ist, daß man sie herunter ziehen kann; alsdann werden sie über die dazu gemachten runden Hölzer gewickelt, und am Ende mit etwas Eyerklar bestrichen, damit sie beisammen bleiben; und so läßt man sie in der Gegend eines warmen Ofens trocknen. Hiebei ist zu bemerken, daß die Seite, welche auf dem bestrichenen Teller gelegen hat, bei dem Aufwickeln der Holhippen jedesmal die Außenseite werden muß.

612. Zimmt-Hohlhippen.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, und stoßt sie fein, dann schlägt man von vier Eyerklaren einen festen Schnee, gibt selben zu den Mandeln, wie auch ein halbes Pfund gestossenen Zucker, ein halb Loth Zimmt, von einer Limonie die fein geschnittene Schale, wie auch den Saft von einer halben Limonie, dieß alles zusammen wird fein gerührt; der Teig wird Löffelweise auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick gestrichen, gebacken, und warm über runde Hölzer gebogen.

613. Gehackte Mandelhippen.

Es wird von etwas Mehl, ein wenig Zucker, einem Ey und Milch, ein Teig gemacht, und flache Blätter wie zu den Hohlhippen davon gebacken; diese werden aufeinander gelegt, und ein Teller darauf gestürzt, damit sie gerade bleiben; dann werden ein halbes Pfund geschwellte und geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund fein gestossener Zucker, mit dem festen Schnee von drei Eyerklaren gut verrührt, etwas Limoniensaft dazu gegeben, wie auch von einer Limonie die klein geschnittene Schale, von einer Pomeranze die Schale auf Zucker abgerieben, dann vier Loth Citronat in kleine Würfeln geschnitten, nebst etwas gestossenen Zimmt. Dieses alles wird gut durcheinander gemengt, die schon gebackenen Hohlhippen ganz rund geschnitten, mit dem Teig überstrichen, auf ein Blech gelegt, in dem Backofen schön lichtgelb gebacken, und sobald sie aus diesem kommen, über ein rundes Holz gebogen.

614. Maccaroni-Hippen.

Man nimmt ein viertel Pfund gestossenen Zucker, ein viertel Pfund fein gestossene Mandeln, nebst dem festen Schnee von zwei Eyerklaren, rührt solches eine Viertelstunde; streicht den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreuet ihn mit geschnittenen Pistazien und Citronat, und bäckt ihn kühl im Ofen. Dann wird er schnell in Stücke geschnitten, und über ein rundes Holz gebogen.

615. Waffen-Krapfen.

Es werden vier Loth Butter pflaumig abgetrieben, ein ganzes Ey und drei Dötter nach und noch hinein gerührt, vier Loth geschwellte und fein gestossene Mandeln, fünf Loth Zucker mit etwas Vanilie gestossen, gut mit dem Butter und den Eyern verrührt, vier bis fünf Eßlöffelvoll Obers, und zuletzt vier Loth feines Mehl darunter gerührt. Das Waffenkrapfen-Eisen wird auf Flammenfeuer gut heiß gemacht, mit Butter das erstemal bestrichen, mit Papier gut abgewischt, wieder gewärmt, ein kleiner Eßlöffelvoll von dem Teig darauf gegeben, das Eisen fest zugedrückt, öfters auf dem Feuer gewendet, damit die Scheibe auf beiden Seiten dunkelgelb wird; dann mit einem Messer schnell abgelöst, und über die Bogenbleche gelegt. Wenn alle auf diese Art gebacken sind; läßt man sie auf einem warmen Orte stehen, weil sie sonst leicht weich werden; gibt sie auf eine Schüssel, hoch aufgehäuft mit Zucker bestäubt zur Tafel.

Schnitten.

616. Aepfel-Schnitten mit Pistazien.

Es wird von einem halben Pfund Butter ein fünfmal geschlagener Butterteig bereitet, wie er Nro 565 zu finden ist, dieser wird einen Messerrückendick ausgewalkt, die ganze Teigplatte über ein Blech gelegt, und mit Äpfel-Marmelade einen halben Fingerdick bestrichen, mit feinen Zucker bestreuet, und in einem heißen Ofen gebacken; dann wird die Oberfläche der Äpfeln mit eingesottenen Marillen leicht bestrichen, mit fein länglich geschnittenen Pistazien dicht bestreut, und wieder auf zwei Minuten in den Ofen gethan. Wenn es ganz ausgekühlt ist, werden drei Fingerbreite und vier Fingerlange Schnitten geschnitten, mit etwas feinen Zucker besäet, und zierlich geordnet auf die Tafel gegeben.

617. Aepfel-Schnitten mit spanischen Winden.

Es wird ein Viertelpfund Butter, welcher weich seyn muß, zehn Loth Mehl, sechs Loth fein gestossener Zucker gut vermengt; fünf Loth geschwellte Mandeln, nebst drei hartgesottenen Eyerdöttern im Mörser fein gestossen, dieses nebst dem Obigen mit dem Walker so lange verarbeitet, bis es zu einem Teig geworden; dann gibt man noch einen Eyerdotter, und drei Eßlöffelvoll dickes Obers dazu, und arbeitet es mit einem breiten Messer gut ab; walkt den Teig einen starken Messerrückendick aus, und schneidet davon kleine spannenlange, und zwei fingerbreite Streifen, gibt selbe auf ein Backblech, überstreicht sie mit Zuckerwasser, und bäckt sie lichtgelb bei gelinder Wärme. Vorher werden Maschanzger-

Äpfel geschält, in dünne Spalten geschnitten, mit Zucker und einen Löffelvoll eingesottenen Marillen unter öfterem Aufrühren znr Marmelade gekocht. Man zeichnet dann auf Schreibpapier die Form der Streifen von obiger Masse, nur müssen diese etwas schmäler als jene von dem Teig angezeichnet werden; macht von drei Eyerklar, neun Loth Zucker und etwas Vanilie einen spanischen Wind-Teig wie er Nro 591 zu finden ist, füllt diesen in die dazu gehörige Spritze, drückt nach der Zeichnung durch die Länge drei feine Streifen; doch darf man die Streifen nicht ganz am Rande der Zeichnung ziehen, weil sie sonst durch das Backen größer als die des Teiges würden, und drückt mit der Spritze auch über quer kleine Streifen, damit es einem Gitter ähnlich ist; bestäubt es mit feinem Zucker, und stellt sie in einem abgekühlten Ofen damit sie trocknen, aber weiß bleiben, Wenn sie getrocknet sind, daß sie sich leicht vom Papier ablösen, so werden die Schnitten von dem schon gebackenen Teig messerrückendick mit der Äpfel-Marmelade bestrichen, und das Gitter von spanischen Wind-Teig, bevor man sie zur Tafel gibt, darauf gelegt.

618. Chocolade-Schnitten.

Acht Loth Mandeln werden geschwellt und fein gestossen, diese während des Stossens etwas mit Wasser befeuchtet damit sie nicht öhlicht werden; acht Loth Chocolade wird gerieben und mit drei Eßlöffelvoll Wasser in einer kleinen messingenen Pfanne unter beständigem Rühren, so wie ein dickes Kindskoch eingekocht, acht Loth Butter pflaumigabgetrieben, acht Loth Zucker fein gestossen, und sammt den Mandeln und Chocolade dazu gegeben, und alles zusammen eine gute Viertelstunde gerührt; zuletzt von sieben Eyerklar der feste Schnee

darunter gemengt, das Backblech dünn mit Butter bestrichen, die Masse klein fingerdick darauf gestrichen, und langsam gebacken. Dann wird eine zweite Masse auf folgende Art bereitet; acht Loth gestossener Zucker, welcher vorher an einer Pomeranze abgerieben, wird mit vier Eyerdötter eine Viertelstunde gerührt, das Klare davon zu einem festen Schnee geschlagen, und dieser nebst acht Loth feinen Mehl leicht hinein verrührt; indessen werden acht Loth Butter langsam zerlassen, die Säure rein davon weggenommen, und wenn dieser überkühlt ist, nach und nach hinein verrührt, doch darf dieser nur so lange gerührt werden, bis er mit den übrigen vermengt ist. Dann wird ein zweites Blech wie zu den vorigen mit Butter bestrichen, die Masse klein fingerdick schön glatt darauf gestrichen, mit Zucker bestäubt, und langsam gebacken. Wenn nun auch die zweite Masse gebacken und ausgekühlt ist, werden in der Größe einer kleinen Karte Schnitten davon geschnitten; die von Chocolade werden mit Marillen-Marmelade bestrichen, und von der weißen Masse ein gleich geschnittenes Blatt darauf gelegt, und so fort, bis alle auf diese Art gefüllt sind. Dann werden vier Loth fein gestossener und gesiebter Zucker mit zwei Kaffeelöffelvoll Himbeer oder Ribisel-Marmelade zu einem Eis verrührt, von einem Schreibpapier ein kleines Skarnitzel gemacht, welches unten eine Öffnung wie ein Stecknadelkopf haben muß, das Eis nach und nach hinein gefüllt, mit demselben die Schnitten verziert, und trocknen gelassen.

619. Erdbeer-Schnitten oder Schiffeln.

Es wird ein Bisquit-Teig wie Nro 562 gemacht, dieser auf ein mit Butter bestrichenes Backblech zwei Messerrückendick auseinander gestrichen, und bei gelinder Wärme ge-

backen, ausgekühlt, und entweder längliche Schnitten, oder große Schiffeln davon geschnitten, mit Eingesottenen gefüllt, eine zweite Schnitte darauf gelegt, und mit folgenden Eis überzogen. Der Zucker wird gestossen, und durch ein feines Sieb gesiebt; von den rothen Waldbeeren die ganz reif und geklaubt seyn müssen, wird ein Seitel durch ein feines Sieb passirt, diese werden Kaffeelöffelweise in den Zucker gerührt, damit das Eis nicht zu dünn werde; dann werden die Schnitten oder Schiffeln damit schön gleich überzogen, sollte die Farbe nicht schön seyn, so gibt man ein bis zwei Tropfen Alkermes-Saft dazu, doch darf die Farbe nicht höher als die einer blaßen Rose seyn; man trocknet sie sodann in einem ausgekühlten Ofen. Diese Schnitten können auch mit Himbeer oder Erdbeeren-Conserve überzogen werden; die Conserve wird so wie Nro 632 bereitet, nur, daß an der Stelle des Limonien-Saftes oder Rums, Himbeere oder Erdbeere genommen werden.

620. Marillen-Schnitten.

Die untere ein messerrückendick ausgewalkte Platte von fünfmal geschlagenen Butterteig wie Nro 565 wird messerrückendick mit einer Marillen-Marmelade bestrichen, die andere Platte darüber gerollt, und den vorhergehenden Äpfelschnitten gleich bezeichnet. In die Mitte eines jeden Schnittchens wird mit einem feinen Messer eine zierliche Figur geschnitten, und zwar so, daß die obige Platte durchgeschnitten wird, welches im Backen ein schönes Ansehen erhält. Sie werden etwas mit Eyerklar bestrichen, mit fein gestossenem Zucker bestreut, und bei einer hellen Flamme glassirt.

621. Pfirsich-Schnitten.

Es wird ein Bisquit-Teig wie Nro 561 bereitet, das Blech mit Butter bestrichen, der Teig zwei messerrückendick darauf gestrichen, und bei gelinder Wärme langsam gebacken. Unterdessen werden sechs Loth Mandeln geschwellt, mit einem Tuch abgetrocknet, mit dem Schneidmesser klein geschnitten, und mit eben so viel gestossenen Zucker vermengt; wenn der Bisquit-Teig einige Minuten in Ofen gestanden, und sich eine Haut gebildet hat, bestreut man ihn dicht mit den gemengten Mandeln, doch ohne das Blech gänzlich heraus zu nehmen, läßt es noch so lange in dem Ofen, bis es semmelfarb geworden, dann nimmt man es heraus, und schneidet schnell mit einem scharfen dünnen Messer Schnitten in der Größe einer französischen Karte, löst diese vom Blech herab. Vorher werden gute reife Pfirsiche geschält, und mit eben so viel gestossenen Zucker als die Pfirsiche sind, in einem Einsiedbecken zur Marmelade gesotten, zwei messerrückendick die Hälfte der Schnitten damit bestrichen, mit der andern Hälfte derselben bedeckt, und mit einer Chocolade-Conserve wie sie Nro 572 zu finden ist, auf den vier Seitenwänden der Schnitten ein schwarzes fingerbreites Band herum gezogen; wenn dieses getrocknet ist, werden sie zierlich geordnet zur Tafel gegeben.

622. Quitten-Schnitten.

Die Quitten werden gekocht, abgeseiht, und bleiben zugedeckt eine Weile stehen; sie werden dann geschält, und das Mark, durch ein Sieb passirt. Auf ein Pfund Quitten-Mark. nimmt man ein viertel Pfund geschwellte, und so fein wie Teig gestossene Mandeln, ein Pfund fein gestossenen

Zucker, gibt alles in einem Einsiedbecken auf Kohlen, und läßt es unter beständigem Rühren, daß es nicht anbrennt, zur festen Masse werden, bestäubt ein reines Bret stark mit Zucker, gibt die Quittenmasse darauf, läßt es ganz kalt werden, bestäubt es gut mit Zucker, walkt es zwei messerrückendick aus, und schneidet mit einem scharfen Messer zwei fingerbreite, und eine kleine spannelange Schnitten, diese werden auf ein mit Zucker bestäubtes Papier gelegt, und in einen Dörrofen getrocknet. Mittlerweile wird von zwölf Loth fein gestossenen Zucker, eben so viel geschwellten fein gestossenen Mandeln, vier Loth Brodbröseln von gutem Hausbrod, welche man in einem Weidling gibt, und mit einem Eßlöffelvoll Menescher-Wein befeuchtet; sechs Loth feiner Chocolade gröblich gestossen, und in einer Zuckerpfanne mit einem Eßlöffelvoll Wasser auf Kohlenfeuer unter mehrmaligen Aufrühren so lange gelassen, bis er gänzlich aufgelöst ist, ein Teig gerührt, nämlich: Man mengt die Mandeln und den Zucker zu den Bröseln, verrührt die Chocolade schnell damit, rührt ein ganzes Ey nebst sechs Dötter dazu, und zuletzt den festen Schnee von fünf Eyerklar; das Backblech wird mit Butter bestrichen, ringsherum ein Reif um dasselbe gemacht, die Masse zwei messerrückendick aufgestrichen, und bei gelinder Wärme gebacken. Wenn es gebacken ist, läßt man es auskühlen, löst es mit einem dünnen Messer ab, und schneidet in derselben Größe wie die Quitten-Schnitten, eben solche Schnitten von der zweiten Masse, bestreicht diese mit Marillen-Marmelade, legt die Quitten-Schnitten passend darauf, taucht sie in Limonien-Conserve, und wenn dieß getrocknet ist, macht man ein pflaumiges Eis von Limoniensaft, theilt dieses in zwei Theile, färbt die eine Hälfte blaß

Rosa mit etwas Alkermessaft, füllt es in ein kleines Skarnitzel von weißen Papier, und drückt kleine Tupfen in der Größe eines großen Stecknadelkopfes rings in die Schnitten; inzwischen aber weiße Tupfen, so, daß immer eine roth und die andere weiß kommen, läßt es dann so lange stehen, bis es vollkommen getrocknet ist. Man kann diese Schnitten eben so von Marillen oder Pfirsich-Marmelade bereiten. Die Quitten-Schnitten sind auch sehr gut, wenn die zweite Schnitte von dem Teig wie der, unter dem Titel englischer Kuchen; oder von dem Genois gemacht wird, da schon die Quitten hinlänglich guten Geschmack haben, auch kann man bei dieser Bäckerei das Tauchen in die Conserve entbehren, sondern sie nur mit etwas Eis verzieren.

623. Mandel-Maultaschen.

Man macht einen Butterteig wie er Nro 565 zu finden ist, schneidet viereckiche Flecken davon, schwellt und stößt acht Loth Mandeln, eben so viel Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, gibt es mit fünf Eyerdötter in einen Weidling, rührt es eine halbe Stunde; zuletzt gibt man den festen Schnee von drei Eyerklar darunter, bestreicht die vier Ende von den geschnittenen Flecken mit Eyerklar, gibt in die Mitte eines jeden einen guten Kaffeelöffel von dem Mandelteig, drücke die entgegengesetzten Ende zusammen, gibt es schnell auf das Backblech, bestreicht es mit Eyerklar, bäckt es schön semmelgelb, und gibt es mit Zucker bestäubt heiß zur Tafel.

Sechste Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den verschiedenen kleinen Zuckerbäckereien.

624. Aneis-Bretzeln.

Es wird ein Viertelpfund Mehl auf ein Bret genommen, sechs Loth Butter darein vermengt, beides mit dem Walker gut abgearbeitet, dann wird auch ein Viertelpfund gestossener Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und etwas Aneis darunter gemengt; schlägt ein ganzes Ey daran, macht den Teig zusammen, formirt Bretzeln davon, wenn sie fertig sind, so bestreicht man sie mit Eyerklar, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie in einem kühlen Ofen.

625. Haselnuß-Stangeln.

Der Teig zu diesen wird eben so wie jener von 645 bereitet, auf einem mit Zucker bestäubten Bret zwei Messerrückendick ausgewalken, und wenn der Teig in einen viereckichten Flecken gewalken ist, wird er ganz mit weißem Eis schön glatt überzogen, das Backblech vorher mit Wachs be-

strichen, und von dem mit Eis überzogenen Haselnuß-Teig Daumbreit, und einen starken Finger lange Stangeln geschnitten, mit Hilfe des Messers auf das Backblech gelegt, und in einem ganz kühlen Ofen getrocknet; mit dem Messer dann vom Blech abgelöst, und schön hoch auf das Teller aufgerichtet. Zum Eis auf die Massa von einem halben Pfund Haselnüsse und eben so viel Zucker ist ein Viertelpfund Zucker hinreichend, dieser wird fein gestossen, gesiebt, und in einen ganz kleinen Weidling mit etwas Eyerklar und einigen Tropfen Limoniensaft so lange gerührt, bis das Eis schön weiß und pflaumig ist.

626. Becherln von gerührtem Mandelteig.

Man macht den Teig wie Nro 583, die dazu gehörigen Becherln sind bei jedem Klempner zu bekommen, selbe sind in der Form eines Eyerbechers, nur müssen sie in der Mitte einen dicken Zapfen haben, damit eine ziemlich große Öffnung bleibt; die Becherl werden mit Butter bestrichen, der Teig eingegossen, und bei einer gelinden Wärme gebacken; wenn selbe ausgekühlt sind, werden die Öffnungen in dem Augenblick, wo man sie zur Tafel gibt, mit Chaudeau, oder auch mit Gefrornen gefüllt.

627. Bisquit in Papier-Kapseln.

Es wird ein Viertelpfund fein gestossener Zucker mit vier Eyerdötter eine Viertelstunde gerührt, dann von vier Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und dazu gemengt; zuletzt gibt man noch vier Loth feines trockenes Mehl hinein, und wenn selbes gut mit dem übrigen vermengt ist, füllt man es in Papier-Kapseln, ein jedes etwas über die Hälf-

te, bestäubt sie mit fein gestossenen Zucker, dann werden sie in einem kühlen Ofen langsam gebacken.

628. Englischer-Kuchen.

Man treibt zwölf Loth Butter pflaumig ab, rührt nach und nach vier Eyerdötter, zwölf Loth an einer Limonie abgeriebenen gestossenen und gesiebten Zucker, eben so viel feines Mehl, und zuletzt den festen Schnee von vier Eyer hinein. Nun werden zwei Loth Weinberln, eben so viele Rosinen, und drei Loth Quittenkäs klein gewürfelt geschnitten, und mit obiger Masse schnell vermengt. Solche Kapseln, wie man sie zum Zwieback nimmt, werden mit Butter bestrichen, der Teig eingefüllt, und bei gelinder Wärme gebacken, auf ein Sieb gestürzt, ausgekühlt, und mit einem sehr scharfen Messer in zwei messerrückendicke Schnitten zertheilt, doch so, daß diese nicht bis auf den äußersten Rand durchgeschnitten, sondern auf dem Boden verbunden bleiben, worauf man sie mit gesiebten Zucker stark bestäubt, und mit einer glühenden Schaufel glassirt. Wenn der Zucker steif geworden, schneidet man die getheilten Schnitten vollends durch, belegt eine Schüssel mit einer Serviette, und richtet jene entweder wie einen Kranz, oder in Form eines Dreieckes, welches sechs bis acht Schichten bekömmt.

629. Chocolade-Brot.

Es wird ein Bisquit-Teig wie zur Torte Nro 561 bereitet, ein Backblech mit Butter bestrichen, der Teig zwei Messerrückendick schön glatt mit einem breiten Messer aufgestrichen, und bei sehr gelinder Wärme gebacken, dann ausgekühlt, und mit einem Ausstecher in der Größe eines zwei Guldenstückes ausgestochen, mit eingesottenen Marillen oder

Himbeeren gefüllt, ein zweites Blatt darauf gelegt, und in einem Chocolade-Guß wie er Nro 572 zu finden ist, mit zwei französischen Gabeln ganz eingetaucht, auf Schreibpapier gelegt bis selbe ganz trocken sind, wovon sie sich dann leicht ablösen.

630. Chocolade-Stangeln.

Zwölf Loth Mandeln werden geschwellt und gestossen, auch ein Viertelpfund Chocolade und vier Loth Zucker gestossen und gesiebt, Alles wohl vermengt und auf ein Bret gegeben. Um einen Teig daraus zu bilden, gibt man etwas weniges Eyerklar dazu, und arbeitet es mit einem breiten Messer tüchtig ab, macht es zusammen, bestäubt das Bret stark mit Zucker, und walkt den Teig messerrückendick aus. Vorher werden entweder ganz reife frische, oder in Ermanglung dessen Dunstmarillen von den Kernen befreit, durchpassirt, und mit zehn Loth gesiebten Zucker in einem kleinen Weidling zu pflaumigem Eis verrührt. Zu bemerken ist, daß der Zucker zuerst in den Weidling kömmt, und die Marillen nur in sehr geringer Gabe hinzu gegossen werden, weil das Eis durchaus nicht flüßig seyn darf. Nun überzieht man den ausgewalkten Teig ganz mit dem pflaumigen Eis, und schneidet ihn mit einem scharfen, in Zucker stark getauchten Messer, in fingerlange und daumenbreite Stangeln. Vorher bereitet man etwas weißes Eis, füllt es in ein Skarnitzel von Schreibpapier, welches die Öffnung in Größe einer Stecknadel haben muß, und drückt auf allen vier Enden der Stangeln Pünktchen auf; bestreicht ein Backblech schön dünn mit Wachs, reiht die Stangeln darauf, und trocknet sie in einem kühlen Ofen, um damit das Eis seine eigenthümliche Farbe nicht verliere. Nach dem Ausbacken löst

man sie, bevor sie erkalten, vom Bleche, und gibt sie entweder gleich zur Tafel, oder bewahrt sie für weiteren Gebraucht an einen trockenen Ort.

631. Chocolade-Krapfen mit gesaumter Milch gefüllt.

Man stoßt ein halbes Pfund Zucker fein, gibt ihn in ein messingenes Einsiedbecken, schlägt zwölf ganze Eyer daran, und verklopft es mit einer Schneeruthe, stellt es auf ein schwaches Kohlenfeuer, und schlägt es beständig fort, bis der Teig dicklicht und weiß wird; man muß jedoch mit dem Feuer behutsam seyn, damit der Teig nicht zu sieden anfängt: ist er schon dicklicht und weiß, so nimmt man ihn vom Feuer weg, schlägt ihn noch eine kleine Weile fort, und mengt dann eilf Loth feines trockenes Mehl mit der flachen Seite des Kochlöffels hinein, füllt den Teig in einen Bisquit-Trichter, und läßt auf weißem Schreibpapier in der Größe eines kleinen Faschings-Krapfens kleine Laiberln abfließen, bestäubt sie mit fein gestossenen Zucker, gibt sie auf ein Backblech, und bäckt sie schön und resch bei einer gelinden Wärme. Wenn selbe gebacken sind, löst man sie mit einem Messer behutsam ab, taucht sie in Chocoladeguß ein, und läßt sie trocknen, hölscht sie dann so viel als möglich, mit einem feinem Messer aus, füllt sie mit gesaumten Obers, welches schon vorher mit Zucker und Vanilie bereitet seyn muß, legt zwei und zwei auf einander, damit sie einen Krapfen ähnlich sehen, richtet sie auf eine runde Schüssel mit einer Serviette belegt hoch auf, und gibt sie schnell zur Tafel. Man kann diese Krapfen auch mit Gefrornen, oder Erdbeerensaum füllen.

632. Punsch-Krapfen.

Es wird ein Bisquit-Teig gemacht, wie Nro 561, diesen in einen Bisquit-Trichter gefüllt, und auf weißes Papier kleine Krapfen in der Größe eines Guldenstückes abfließen gelassen, welche mit feinem Zucker bestäubt, auf ein Backblech gelegt, und bei gelinder Hitze gebacken werden. Wenn sie überkühlt sind, werden sie mit einem Messer abgelöst, die Hälfte der Krapfeln auf der untern Seite mit eingesottenen Marillen oder Himbeeren gefüllt, ein zweites darauf gelegt, damit sie dadurch einen Krapfen ähnlich werden. Die Conserve wird auf folgende Art bereitet: Ein halbes Pfund Zucker wird gröblich gestossen, in eine tiefe messingene Pfanne gegeben, ein halbes Seitel Wasser darauf gegossen, auf Kohlenfeuer gestellt, einigemal aufgerührt und so lange gesotten, bis der Zucker ganz aufgelöst und etwas dicklicht ist; dann macht man die Probe auf folgende Art: Man läßt den Zucker fortsieden, taucht einen Backlöffel darein, und bläst so stark man kann schnell auf den eingetauchten Löffel, fließen viele kleine Blasen durch die Löcher des Löffels, die wie Seifenblasen zerfließen, so ist der Zucker gut, wonach man ihn dann schnell vom Feuer wegnimmt und taborirt, das heißt, man nimmt einen neuen Kochlöffel, taucht diesen zur Hälfte in den Zucker ein, und reibt ihn immerfort am Rande der Pfanne, so zwar, daß der Löffel nicht in Zucker kömmt, sondern immer auf der leeren Seite der Pfanne bleibe, und nur das tropfweis abfließet, was man von dem eingetauchten Löffel abarbeitet; dann taucht man den Löffel wieder ein; und arbeitet immer so fort; doch muß dieses schnell und unausgesetzt geschehen, fängt dann der Zucker an, eine weiße Haut zu bekommen, so verrürht

man diese jedes mal schnell, und arbeitet wieder aufdie vorige Art fort, so lange, bis der Zucker anfängt weiß und dicklicht zu werden; dann gibt man zwei Kaffeelöffelvoll Limoniensaft, zwei Kaffeelöffelvoll an einer Limonieabgeriebenen fein gestossenen Zucker, und zwei Löffelvoll guten Rum dazu, verrührt es schnell und so lange, bis er sich mit dem Zucker gut vermengt hat. Wenn die Conserve gut ist, so muß sie weiß und in der Dicke eines sehr leichten Kindskoches seyn; ist sie so, so legt man die gefüllten Krapfen, einen nach dem andern hinein, kehrt sie mittelst zweier französischer Gabeln auf beiden Seiten um, und legt sie mit den beiden Gabeln auf weißes Schreibpapier, läßt sie so lange darauf, bis sie steif werden; dann kann man sie wegnehmen, und zierlich auf eine Schüssel ordnen.

633. Eis-Lebzelteln.

Man schlägt von zwei Eyerklar einen festen Schnee, rührt selben mit einem viertel Pfund fein gestossenen Zucker eine ganze Stunde, damit ein dickes Eis daraus werde; gibt dann ein viertel Pfund klein gestossene Mandeln, und vier Loth klein geschnittene Citronat dazu, womit es zu einem dicken Teig wird; schneidet aus Oblaten eine fingerlange und zwei fingerbreite Streifen, streicht von diesem Teig halb fingerdick darauf, gibt es in einem kühlen Ofen, und bäckt es langsam. Wenn die Oblaten mit der Masse überstrichen sind, schneidet man von Citronat dünne Blätter, und legt sie in zierlicher Ordnung darauf.

634. Gewürz-Stangeln.

Der Teig wird wie Nro 576 gemacht, einen dicken messerückendick ausgewalkt, mit weißem Eis überzogen, und

fingerlange, doch etwas breitere Stangeln geschnitten, selbe mit Pistazien verziert, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und bei einer gelinden Wärme getrocknet, damit das Eis nicht braun werde, sondern schön weiß bleibt.

635. Genoi.

Ein viertel Pfund Butter wird zerlassen, die Säure davon genommen, und bei Seite gestellt, damit er sich gänzlich klärt jedoch nicht stockt, sondern flüßig erhalten wird; ein viertel Pfund gestossener und gesiebter Zucker, welcher vorher an einer Pomeranze abgerieben wird, kömmt in einem Weidling, und wird mit vier Eyerdötter eine starke Viertelstunde pflaumig abgerührt; das Klare von den vier Eyern zu einem festen Schnee geschlagen, ein viertel Pfund feines trocknes Mehl schnell und fast zu gleicher Zeit mit dem Schnee hinein gerührt, dann der geklärte Butter schnell und nur so lange damit verrührt, bis er mit dem Übrigen gut vermengt ist, dann wird ein Blatt sammt Reif mit Butter bestrichen, die Masse zwei messerrückendick schön glatt mittelst eines breiten Messers aufgestrichen, und bei gelinder Wärme gebacken; wenn es ausgebacken und überkühlt ist, wird es entweder mit einem Ausstecher in der Größe eines zwei Guldenstückes ausgestochen, oder große Schiffeln davon geschnitten, mit Marillen-Marmelade überzogen, und von weißen Eis, worunter einige Tropfen Limoniensaft kommen, durch ein kleines Skarnitzel von weißen Schreibpapier, wovon die Öffnung nicht größer als ein Stecknadelkopf seyn darf, in schöner Ordnung gleiche Tupfen rings um den Rand derselben aufgedrückt, doch so, daß ein Zwischenraum für noch einen Tupfen übrig bleibt, welche man sodann trocknen läßt, füllt dann in ein zweites Skarnitzel durchgetriebene, und in

Zucker eingesottene Ribisel oder Himbeeren, welche aber ihre vollkommene schöne Farbe haben müssen, und drückt zwischen den schon getrockneten weißen Tupfen, eben solche von den Eingesottenen. Schneidet man den Teig in Schiffeln, so werden diese ebenso verziert, und auf einen Teller einen großen Stern ähnlich geordnet.

636. Kapseln von Brod-Tortenteig.

Man macht den Brod-Tortenteig wie Nro 568, gießt ihn in kleine papierne Kapseln, und bäckt sie bei gelinder Wärme, wenn sie ausgebacken sind, werden sie mit Limonie-Eis überzogen, und mit breitgeschnittenen Pistazien schön verziert, man gibt sie dann wieder in den Ofen, der schon ausgekühlt seyn muß, damit das Eis nur abtrocknet; dann werden sie in den Kapseln auf die Tafel gegeben.

637. Karten von Gewürzteig.

Man macht den Teig wie Nro 576, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit eingesottenen Marillen, legt einen anderen Theil von eben so dünn ausgewalkten Teig darüber, und schneidet länglichte Fleckchen davon in der Größe und Form einer Karte, und bäckt sie gut aus; wenn der Teig etwas fließen sollte, so schneidet man es, wenn sie schon gebacken sind, mit einem Messer auf allen Seiten schön gleich. Vorher wird von zwölf Loth fein gestossenen und gesiebten Zucker ein Eis mit etwas Limoniensaft pflaumig abgerührt, die Karte damit überzogen, und von zwei Zelteln Chocolade, welche fein gestossen und gesiebt werden muß, auf einem Bret mit etwas Eyerklar ein Teig gemacht, der mit einem breiten Messer abgearbeitet wird, und mehr fest als weich seyn muß; dieser wird mit einem Walker messerrückendick ausgewalkt,

und mit dem kleinen Treff Kartenformen ausgestochen, diesen Karten-Model läßt man beim Klampferer machen, selbe haben die Form eines Treff's und Coeur's; diese Modeln werden in gestossenen Zucker oder Mehl getaucht, zu den Coeurs wird der Teig bloß mit feinem Zucker, etwas Eyerklar und Alkermes gemacht, dann ebenso mit dem Messer abgearbeitet, ausgewalkt und die Coeurs ausgestochen; die Karten kommen dann in dem ausgekühlten Ofen, damit das Eis trocken aber ja nicht gelb werde.

638. Karten von Bisquit-Teig.

Die Karten sind von Bisquit-Teig, so wie er Nro 561 zu finden ist, besonders gut und schön, wenn dieser Teig schon bereitet ist, wird er auf ein mit Butter bestrichenes Blech zwei messerrückendick schön glatt aufgestrichen; um den Rand des Backbleches wird ein Reif aus einem Teig von schwarzen Mehl gemacht, damit der Bisquit-Teig im Backen nicht herab fließe; man bäckt es bei einer gelinden Wärme und wenn der Teig überkühlt ist, schneidet man mit einem scharfen Messer die Blätter in Form einer etwas kleineren Karte, füllt die Hälfte dieser mit Himbeer oder Marillen-Marmelade, legt die übrigen Blätter passend darauf. Diese Karten werden dann in Limonien oder Pomeranzen-Conserve schnell mit zwei Gabeln getaucht, auf weißes Papier gelegt, und so schnell wie möglich, bevor die Conserve fest wird, mit den schon bereiteten Treff und Coeurs, welche Nro 637 zu finden sind, belegt; man macht As, Zweier, Dreier, und so fort, bis Zehn, doch müssen zwei Personen sich damit beschäftigen; eine welche die Karten in die Conserve eintaucht, die andere um die Treff und Coeurs darauf zu Ordnen. Die Limonie-Conserve wird ebenso wie die Punsch-Conserve Nro 632

gemacht, nur, daß hier der Rum weg bleibt. Zur Pomeranzen-Conserve wird der Zucker an einer Pomeranze abgerieben, und kömmt wenn die Conserve schon dicklicht wird, vier bis fünf Kaffeelöffelvoll Pomeranzensaft dazu.

639. Hobel-Späne.

Dazu kommen neun Loth fein gestossener Zucker, sechs Loth feines Mehl, welches man gut vermengt; von sieben Eyer das Klare zu festen Schnee geschlagen, und dieser mit dem Obigen gut verrührt; sodann ein Backblech mit Butter bestrichen, die Masse mit einem breiten Messer so dünn wie Papier darauf gestrichen, einige Augenblicke in einem lauwarmen Ofen gestellt, und wenn es ein dünnes Häutchen hat, mit grob gestossenen Zucker gleichförmig bestreut, und wieder so lange in den Ofen gestellt, bis es schön lichtgelb geworden; dann schneidet man mit einem scharfen Messer spannenlange, und fingerbreite Streifen, und wickelt diese so schnell wie möglich über ein rundes fingerdickes Holz, so, daß sie ein, den Hobelspänen ähnliches Ansehen bekommen; man richtet sie hoch auf eine Schüssel, und gibt sie zu Obersschäume jeder Art.

640. Kastanien mit Zucker überzogen.

Man nimmt von den großen welschen Kastanien, und bratet sie so, daß sie sich gut schälen lassen; dann werden zwölf Loth gestossener Zucker mit einer halben Kaffeeschale-Wasser so lange gesotten, bis der Zucker zum Caramel wird, so wie man ihn zu sieden pflegt, um die Katharrzelteln daraus zu machen; die beste Probe, ob er gut sey, ist die, wenn man etwas davon auf einen Stein legt, und selber, wenn er einen Augenblick auskühlt, sich schneiden läßt; wenn

der Zucker so gekocht ist, werden die geschälten Kastanien, eine nach der andern in Zucker eingetaucht, auf einen Stein gelegt, wo sie dann ein schönes glasartiges Ansehen bekommen; diese werden dann in die bekannten Kapseln geordnet.

641. Feines Kletzenbrod.

In gleiche Würfeln werden geschnitten, ein Pfund geschwellte Zwetschken, ein Pfund gepreßte Birnen, ein Pfund bester Feigen, ein Pfund Datteln, ein Pfund frische Zibeben, wovon die Kerne ausgelöst werden, ein halbes Pfund Citronat, ein halbes Pfund Quittenkäs, eben so viel Mailänder-Chocolade, welche man auf einem großen Kastroldeckel während einiger Minuten in einem überkühlten Ofen erweicht, dann auf ein mit Zucker stark bestäubtes Bret legt, und ebenfalls in Würfeln schneidet, dann auskühlt, und mit einem Messer ablöst; ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, ein halbes Pfund große Nüsse, ein Pfund welsche Haselnüsse werden auch in Würfeln geschnitten, und nebst einem kleinen Kaffeelöffelvoll Zimmt, und allen vorhergehenden Ingredienzien in einem großen Weidling gethan, wohl vermengt, und in einer Quantität Kolatschenteig eingeknetet, als ungefähr die Größe eines kleinen Laib Brotes beträgt, was so lange fortgesetzt wird, bis Alles von der Fülle untergebracht ist, weil der Teig ohnehin nur dazu dient, jene Süssigkeiten beisammen zu halten, übrigens aber kaum gesehen werden darf. Nun macht man länglichte Stritzeln davon, welche in viereckichte Fleckchen, die von übrigen Kolatschenteig messerrückendick ausgewalkt wurden, eingeschlagen, mit Eyer bestrichen, auf ein mit Butter bestrichene. Schreibpapier gelegt, und bei anhaltender Wärme gebackens

642. Lebzelten.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, etwas Zimmt, und ein klein wenig Gewürznelken fein gestossen, mengt Alles dieses gut durcheinander, macht sodann mit einem sehr heißen Honig von Obigen einen Teig, in der Feste eines Butterteiges, arbeitet selben eine halbe Stunde gut ab, und läßt ihn dann drei Stunden rasten, walkt ihn dann einen halben fingerdick aus, und macht Schiffeln, oder was beliebt daraus; belegt sie mit gespaltenen Mandeln, und bäckt sie resch in einem gut geheizten Ofen.

643. Kipfeln von spanischen Wind zum Gefrornen.

Der spanische Windteig wird wie zu der Torte Nro 592 gemacht; vorher werden vier bis fünf Loth Mandeln geschwellt, einigemal ausgewaschen, abgetrocknet und klein geschnitten, eben so viel Zucker mit etwas Vanilie fein gestossen und mit den Mandeln vermengt: dann werden auf Papier kleine Kipfeln in der Größe eines Fingers gezeichnet, der spanische Windteig wird theilweise in die Spritze gefüllt, und nach der Zeichnung die Windungen ausgedrückt, so, daß immer der zweite Streif auf die Hälfte des ersten zu liegen kömmt. Dann werden sie mit den Mandeln und Zucker dicht bestreut auf ein Blech gelegt, und bei gelinder Wärme gebacken, der Ofen darf nicht heiß seyn, damit sie schön weiß bleiben, man läßt sie so lange im Ofen, bis sie sich leicht von dem Papier lösen, gibt sie dann hoch aufgehäuft auf einer Schüssel zur Tafel, und servirt sie zum Gefrornen. Man

kann sie auch als Bäckerei geben, nur müssen sie dann etwas größer gemacht werden, und bevor man sie zur Tafel gibt, wird die Seite, die auf dem Papier gelegen ist, mit einer Marmelade bestrichen, und ein zweites darauf gelegt, so, daß die Seite, die mit den Mandeln besäet ist, den obern Theil auf beiden Seiten bildet.

644. Linzer-Brod.

Man gibt zwölf Eyerdötter in einen Weidling, das Klare davon wird zu einen festen Schnee geschlagen, ein Pfund Zucker fein gestossen, und diesen sammt Schnee und Eyerdötter mit der Schneeruthe eine Stunde gut aufgeklopft, damit es recht dick wird; dann werden ein viertel Pfund Mandeln geschwellt, und gestiftelt geschnitten, in einem Kastrol auf einer schwachen Gluth geröstet, bis sie etwas gelblicht werden; wenn sie dann ausgekühlt sind, so rührt man sie unter das Aufgeklopfte, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und ein Pfund feines Mehl dazu, rührt alles gut untereinander; bestreicht dann einen Zwieback-Model mit Butter, füllt den Teig hinein, und bäckt ihn langsam. Wenn es ausgebacken und ausgekühlt ist, schneidet man es entweder so wie den Zwieback, oder in große Schiffel.

645. Haselnuß-Stangeln auf eine andere Art.

Ein halbes Pfund ausgelöste Haselnüsse werden, nachdem sie mit einem Tuch gut abgerieben, fein gestossen, eben so viel Zucker gestossen und gesiebt, beides gut vermengt auf einem Bret mit etwas Eyerklar, was man nur nach und nach hinein gibt, daß der Teig nicht zu weich wird, mit einem breiten Messer gut abgearbeitet, dann auf einem mit Zucker bestäubten Bret

zwei Messerrückendick ausgewalkt, und mit einem scharfen Messer, das in Zucker getaucht wird, fingerlange und daumbreite Stangeln geschnitten, auf ein mit Wachs fein bestrichenes Blech gelegt, und getrocknet nur in einem ganz kühlen Ofen; wenn sie dann ausgetrocknet, mit einem Messer abgelöst und ausgekühlt sind, werden sie mit Marillen-Marmelade gefüllt, ein zweites darauf gelegt, und in Limonie-Conserve getaucht.

646. Mandel-Brot, gestifteltes.

Man schwellt ein Viertelpfund Mandeln, und schneidet selbe fein gestiftelt, eben so viel Zucker wird sammt etwas Vanilie fein gestossen und gesiebt, von drei Eyerklaren wird ein fester Schnee geschlagen, dieser sammt den Zucker vermengt, und eine halbe Stunde gerührt, damit es zu einem pflaumigen Eis werde, es darf aber ja nicht dünne seyn, darum ist es sicherer, wenn man nur die Hälfte von dem Schnee dazu gibt, sieht man, daß es nach einer Weile Rühren zu dick ist, so gibt man den übrigen Schnee dazu; wenn dann das Eis schon recht pflaumig ist, so gibt man die Mandeln hinein, vermengt sie gut mit dem Übrigen, und macht mit einem Löffel kleine Laiberln auf Oblaten, läßt sie bei einer gelinden Wärme backen; wenn sie gut ausgetrocknet sind, so bricht man die Oblaten davon herab, und richtet sie auf die Teller wie einen Berg hoch auf.

647. Chocolade-Busserln.

Ein Viertelpfund guter Chocolade und vier Loth Zucker wird fein gestossen, zehn Loth Mandeln geschwellt, gut getrocknet, die Hälfte davon wird mit dem Schneidemesser fein geschnitten, die andere Hälfte gestiftelt geschnitten; man

rührt dann mit einem festen Schnee den Zucker und Chocolade in ein dickes Eis, und wenn es schon recht pflaumig ist, rührt man zuerst die klein geschnittenen Mandeln, wenn diese gut verrührt sind, die gestiftelt geschnittenen leicht hinein, gibt sie mit einem Kaffeelöffel auf rund geschnittene Oblaten, und läßt sie in einem ganz kühlen Ofen trocknen.

648. Mandel-Busserln.

Dazu wird ein halbes Pfund Zucker sammt etwas Vanilie fein gestossen und gesiebt; ein halbes Pfund geschwellte Mandeln mit dem Schneidmesser klein geschnitten, dann von zwei Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, dieser sammt dem Zucker in einem Weidling zu Eis gerührt, und die Mandeln darunter gemengt. Dann so viel Oblaten, als man hiezu benöthigt, auf ein Blech gelegt, von der obigen Masse mit einem Kaffeelöffelvoll kleine Häufchen darauf gegeben, und schnell in einem abgekühlten Ofen gebacken.

649. Mandeln, geröstete.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, reinigt sie mit einem Tuche, dreiviertel Pfund Zucker werden mit einem halben Glas Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, und im Sieden große Blasen wirft, wornach er keine flüßigen Theile mehr hat; dann werden die Mandeln hinein gegeben, und auf einem gelinden Kohlenfeuer immer mit einem Kochlöffel gerührt, bis sie allen Zucker eingesaugt haben, und schön trocken sind. Man muß Acht haben, daß sie nicht öhlicht werden, sobald sie zu krachen anfangen, muß man sie vom Feuer wegnehmen, und das Kastrol zudecken, bis sie ausgekühlt sind. Will man die Mandeln roth haben, so gibt

man etwas Alkermessaft darunter. Die Haselnüsse werden auf dieselbe Art gemacht.

650. Mandel-Kipfeln.

Ein Viertelpfund gestossener und gesiebter Zucker wird mit einer halben Eyerklar und einigen Tropfen Limoniensaftes zu dicken Eis verrührt, dann acht Loth geschwellte und mit dem Schneidemesser klein geschnittene Mandeln damit vermengt. Vorher werden auch sechs Loth geschwellte Mandeln gröblich geschnitten, eben so viel Zucker gröblich gestossen, und mit einander vermengt. Nun nimmt man von dem gerührten Teige einen Kaffeelöffelvoll heraus, legt ihn in das Gemenge von gröblichen Mandeln und Zucker, drückt ihn mit flacher Hand etwas breit, und formt ein kleines Kipfel daraus, welches wieder mit den Mandeln und Zucker dicht bestreut wird. Bestreicht jetzt ein Backblech mit Wachs, und bäckt die Kipfeln bei gelinder Wärme.

651. Mandeln im Schlafrock.

Man nimmt ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, und von einer Eyerklar den festen Schnee, rührt davon durch eine halbe Stunde ein dickes Eis; schneidet von Oblaten runde Blatteln, legt auf jedes Blattel einen abgeschälten Mandelkern, und gibt einen Kaffeelöffelvoll von diesem Eise darüber; sind nun alle so hergerichtet, so bäckt man sie in einem abgekühlten Ofen, oder man trocknet sie vielmehr, und richtet sie dann auf einen Teller.

652. Marillen-Bretzeln.

Ein Viertelpfund Mandeln werden geschwellt, und wie Teig so fein gestossen; doch dürfen diese während des Stos-

sens nicht befeuchtet werden, zehn Loth Zucker wird gestossen, und gesiebt, und dieser sammt den Mandeln und zwei Kaffeelöffelvoll eingesottenen Marillen mit einem breiten Messer auf einem Brete gut abgearbeitet. Sollte jedoch die Masse nicht hinlänglich genäßt seyn, so nimmt man noch etwas Marillen-Eingesottenes dazu, denn je mehr man von dem Eingesottenen dazu nehmen kann, um so schöner ist die Farbe des Teiges, doch darf er ja nicht zu weich seyn. Wenn die Masse gut abgearbeitet ist, wird das Bret mit Zucker bestäubt, und kleine Bretzeln davon gemacht, diese auf ein mit Wachs ganz leicht bestrichenes Blech gelegt, von fein gestossenen und gesiebten Zucker mit etwas Schnee und Limoniensaft ein dicklichtes Eis abgerührt, dieses in ein kleines Skarnitzel von Schreibpapier eingefüllt, und die Bretzeln in schöner Ordnung verziert; wenn sie alle fertig sind, gibt man sie in einen abgekühlten Ofen, und läßt sie darin trocknen. Diese Bretzeln schmecken vortrefflich; auch haben sie die Eigenschaft, daß sie sich an einem trockenen Orte in einer Schachtel oder Einsiedglas mehrere Wochen aufbewahren lassen.

653. Muskazonen.

Man nimmt ein Viertelpfund gestossenen Zucker, eben so viel klein geschnittene Mandeln, ein Loth fein gestossenen Zimmt, ein halbes Loth Gewürznelken, und von einer Limonie die klein geschnittene Schale, gibt dieses alles auf ein Bret, und macht mit dem Schnee von einer Eyerklar den Teig an; bestreut das Bret mit feinen Zucker, und macht Schiffeln, Kränze, oder was sonst beliebt, daraus. Gibt sie dann auf ein Blech, bäckt sie in einem kühlen Ofen, und

bewahrt sie trocken auf; das Blech muß mit Wachs bestrichen werden.

654. Neapolitaner-Kipferln.

Hiezu wird ein Bisquitteig wie Nro 561 gemacht; dann wird ein großes Backblech mit Butter bestrichen, rings umher ein Reif von einem festen Teig gemacht, damit der Bisquitteig nicht herabfließen kann, und mit Hilfe eines großen Messers der Bisquitteig messerrückendick darauf gestrichen, und bei einer gelinden Wärme gebacken. Wenn er gebacken ist, wird er mit einem kleinen Krapfenstecher zu kleinen Halbmonden oder Kipferln ausgestochen, mit Marillen- oder Himbeersalsen gefüllt, ein zweites darauf gelegt, und so fort, bis alle gefüllt sind: dann wird ein spanischer Windteig wie Nro 564 von drei Eyerweiß, neun Loth Zucker und etwas Vanilie gemacht in die Spritze gefüllt, wozu aber das dazu gehörige Röhrl der Spritze eine kleine Öffnung haben, und die Einschnitte davon feiner seyn müssen; man drückt dann quer über die Kipfeln feine Streifen, doch darf der Zwischenraum nur messerrückenbreit seyn, wornach immer wieder ein Streifchen kömmt; wenn sie nun alle bespritzt sind, gibt man sie in den Ofen, damit sie so schnell als möglich trocknen, doch nicht braun werden. Man macht dann mittlerweile ein Pomeranzen-Conserve von dreiviertel Pfund feinen Zucker, wie sie Nro 632 zu finden ist, nur mit dem Unterschiede, daß, wenn der schon länger und schnell taborirte Zucker schon weiß und dicklicht wie ein leichtes Kindskoch ist, werden von dem schon früher an einer Pomeranze abgeriebenen fein gestossenen Zucker zwei Kaffeelöffelvoll, und vier Kaffeelöffelvoll Pomeranzensaft hinein gerührt; dann werden die Kipferln von der obern Seite ganz eingetaucht, und auf der untern Seite

auf ein Papier gelegt, bis sie steif sind, sodann auf eine Schüssel hoch aufgerichtet. Die sicherste Probe, ob der Zucker zur Conserve gut gekocht sey, ist: Wenn er schon während des Kochens anfängt große Blasen zu werfen, und wenn man während des Taborirens sieht, daß jenes, was während des Reibens vom Löffel abfließt, weiß und dicklicht ist.

655. Nonnen-Krapfeln.

Man läßt ein halbes Seitel gutes weißes Honig zerfließen, gibt von ein und einer halben Semmel die fein geriebenen Bröseln hinein, sechs Loth sammt den Hülsen gestossene Mandeln, einen guten Theil gestossenen Zimmt und Gewürznelken, von einer Limonie und einer Pomeranze die Schalen klein geschnitten; gibt dieß alles zusammen, läßt es etwas ausdünsten, dann auskühlen; und macht kleine Kügerln in der Größe einer großen Haselnuß davon. Dann wird ein mürber, etwas fester Strudelteig gemacht, walkt ihn wie einen Nudelteig aus, legt die Kügerln hinein, bestreicht den Teig um die Fülle herum mit etwas Eyerklar, taucht das Eisen in Mehl, drückt die Krapfeln damit aus, und von oben etwas breit, und bäckt sie bei einer sehr gelinden Hitze.

656. Nonnen-Krapfeln anderer Art.

Man gibt ein halbes Pfund Zucker in ein Kastrol, eine Kaffeeschalevoll Wasser darauf, stellt es auf Kohlenfeuer, und läßt es so lange sieden, bis der Zucker gänzlich aufgelöst ist. Vorher werden zwölf Loth geschwellte Mandeln gestossen, von einer Pomeranze wird die Schale abgezogen, diese in Wasser übersotten, und nebst der Schale von einer Limo-

nie klein geschnitten, ein Kaffeelöffelvoll gestossener Zimmt, worunter drei bis vier Gewürznelken seyn dürfen, nebst sechs Loth Semmelbröseln, alles wohl vermengt, und in den kochenden Zucker gerührt; welches man unter beständigem Aufrühren so lange auf dem Feuer läßt, bis die Masse die nöthige Festigkeit erhalten hat, wo sie dann zum Auskühlen bei Seite gestellt wird. Der Teig wird wie bei den Vorhergehenden gleich bereitet, und die Krapfeln auf eben dieselbe Art behandelt. Man kann diese Krapfeln in einer Schachtel oder großem Einsiedglas, an einem trockenen Orte längere Zeit aufbewahren. Die Kügerln von der Fülle müssen die Größe einer Nuß haben.

657. Paulaner-Belteln.

Es wird ein Viertelpfund Zucker fein gestossen und gesiebt, dann eben so viel feines Mehl, ein Kochlöffelvoll gestossener Zimmt, und zwölf gestossene Gewürznelken, von einer Limonie und einer Pomeranze die Schale klein geschnitten, dieß alles auf ein Bret gethan, und gut vermengt; dann mit zwei Löffelvoll Menescher oder Malaga-Wein zu einem festen Teig mit einem breiten Messer gut abgearbeitet. Da der Teig nicht weich seyn darf, so muß man vorsichtig mit dem Nässen seyn, und nur nach und nach so viel hinein geben, was nöthig ist, einen haltbaren Teig zu machen; dann wird der Teig Messerrückendick ausgewalkt, zwei fingerbreite Streifen, und aus diesen Schiffeln geschnitten, in jede Schiffel kömmt in die Mitte eine geschwellte gespaltene Mandel. Das Blech wird mit etwas Wachs bestrichen, und in dem Augenblick, als sie in den Ofen kommen, werden sie mit etwas Zuckerwasser bestrichen, und bei einer sehr gelinden Wärme getrocknet.

658. Quitten-Stangeln.

Man kocht einige große reife Quitten, und wenn diese weich, jedoch nicht aufgesprungen sind, seihet man sie ab, deckt sie zu, und läßt sie eine Weile stehen; zieht dann die Haut davon ab, und treibt das Mark durch ein Sieb, nimmt auf ein halbes Pfund Quittenmark ein halbes Pfund Zucker, läßt diesen mit einem halben Glas Wasser so lange kochen, bis er ganz dicklicht wird, und im Kochen große Blasen wirft; dann rührt man die Quitten nebst zehn Loth geschwellte fein gestossene Mandeln, acht Loth klein geschnittenen Citronat: alles schnell hinein, und läßt es unter beständigem Rühren noch einige Minuten kochen; bis er zu einer dicken Masse geworden ist; dann schneidet man von Oblaten fingerlange, und zwei fingerbreite Streifen, streicht die Masse mit einem in Wasser getauchten Messer klein fingerdick schön glatt darauf, legt die Stangeln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und läßt sie so lange in einem abgekühlten Ofen, bis sie getrocknet sind, und leicht abgelöst werden können; überzieht sie dann mit Limonien-Conserve.

659. Becher von Bisquit-Teig mit Obers-Schaum.

Es wird von einem Viertelpfund Zucker ein Bisquit-Teig wie Nro 561 gemacht; das Backblech mit Butter gut geschmiert, und der Bisquit-Teig messerrückendick mit einem Messer schön gleich aufgestrichen, mit Zucker bestäubt, und bei einer gelinden Wärme lichtsemmelgelb gebacken. Man schneidet dann mit einem scharfen Messer handbreite und spannenlange Streifen schnell durch, daß der Teig nicht steif wird, gibt das Blech wieder einige Augenblicke im Ofen, und bereitet zwei kleine Walker, so wie sie für Kinder in den Spielerei-Gewölbern

zu bekommen sind, zieht das Backblech hervor, ohne es vom Ofen herauszunehmen; damit der Teig nicht hart wird, und bricht, daher das Blech immer warm gehalten werden muß, ferner löst man die eingeschnittenen Streifen mit dem Messer einen nach dem andern ab, und biegt sie schnell über den kleinen Walker, so, daß die beiden Ende des Teiges einen Fingerbreit übereinander kommen, man hält es so lange mit der Hand fest, bis der Teig steif geworden ist, nimmt sie dann vorsichtig herab, daß sie nicht brechen, stellt sie auf ein Sieb an einen warmen Ort, damit sie nicht weich werden, und fährt so fort, bis Alle gebogen sind. Mittlerweile schlägt man von einer Halbe gutem Obers einen festen Schaum, mengt so viel Vanilie-Zucker hinein, bis es süß genug ist, füllt die Becher mit dem Obers-Schaum ganz an, und das zwar so, daß der Schaum einen starken Daumen hoch über den Becher hinaus reicht; doch muß der Rand des Bechers rein und sichtbar bleiben. Man streicht mit einem Messer den Schaum zu einem spitzigen Berge auf. Bereitet vorher schöne Quitten-Spalten, von die man Messerrückenbreite dünne Streifchen schneidet, und belegt mit vier dieser Streifen den kleinen Berg von Schaum, so daß die Quitten-Streife nur bis an den Becher reichen, oben auf den Spitz, wo die Quitten-Streifen zusammenlaufen, legt man eine ganze eingesottene spanische Weichsel oder Dienteln, belegt endlich eine Schüssel mit einer Serviette, und richtet die Becher schön hoch und zierlich darauf.

660. Stangel-Brot.

Man gibt ein Viertelpfund gestossenen Zucker in einen Weidling, schlägt zwei ganze Eyer und zwei Dötter hinein, dann vier Loth gestiftelt geschnittene, und ein Viertelpfund

gestossene Mandeln, vier Loth Pistazien, zwei Loth Citronat, von einer Pomeranze die Schale, alles gestiftelt geschnitten, rührt es mit ein klein wenig Mehl gut durcheinander, macht von Papier Kapseln, füllt Obiges hinein, und bäckt es ganz kühl. Wenn es gebacken ist, so nimmt man es heraus, schneidet es in gleiche Stangeln wie einen Zwieback, und läßt es dann in dem Ofen trocknen.

661. Spanische-Winde mit Obersschaum.

Man schlägt von vier Eyerklar einen festen Schnee, mengt zwölf Loth fein gestossenen und gesiebten Zucker mit etwas Vanilie schnell darunter, füllt einen Theil davon in die dazu gehörige Spritze, und drückt schöne spanische Winde in der Größe eines halben Eyes auf Schreibpapier, legt sie auf ein Backblech, und bäckt sie in einem überkühlten Ofen schön weiß; läßt sie so lange in dem Ofen, bis sie ganz steif sind, und sich leicht vom Papier ablösen. Indessen schneidet man einige Loth Pistazien, nachdem sie früher geschwellt werden, mit dem Schneidemesser klein zusammen, bestreicht den untern Rand der spanischen Winde klein fingerbreit mit Eyerklar, bestreut sie dicht mit den geschnittenen Pistazien, gibt sie wieder in den kühlen Ofen, und läßt sie trocknen. Mittlerweile schlägt man von einem großen Seitel guten Obers mit der Schneeruthe einen festen Faum, gibt so viel gestossenen Zucker mit Vanilie, daß es süß genug ist, dazu, und mengt es schnell unter den Faum; hölscht die spanischen Winde mit einem feinen gespitzten Messer so viel wie möglich aus, ohne sie zu verletzen, füllt sie mit den Faum, und legt immer zwei und zwei dicht zusammen, welche durch den Obersfaum festgehalten werden, so, daß das grüne Band von den Pistazien in die Mitte der spanischen Winde kömmt,

wodurch sie ein zierliches Ansehen erhalten; belegt eine Schüssel mit einer Serviette, und richtet sie hoch und zierlich darauf.

662. Kleine Rohrkrapfen mit Obersfaum.

Sechzehn Loth Butter, der aber nicht fest seyn darf, wird mit dreiviertel Pfund Mehl mittelst des Walkers auf einem Bret gut verarbeitet; dann gibt man zehn Loth fein gestossenen Zucker, vier hart gesottene Eyerdötter, welche durch ein Sieb getrieben werden, dazu, und vermengt es mit dem Obigen; dann kommen noch zwei Eyerdötter, und zwei Löffelvoll Obers dazu, und das Ganze wird mit einem breiten Messer zu einen Teig verarbeitet; dieser Messerrückendick ausgewalkt, mit dem Krapfenrädchen daumenbreite Streife geschnitten, die dazu gehörigen Bleche, welche spannenlang, und im Umfange so, wie der Hals einer Halb-Boutelie seyn müssen, werden mit Butter bestrichen, die Streifen darauf gewickelt, so, daß immer die Hälfte des zweiten Wundes auf die erste kömmt, und von dem Bleche nichts sichtbar ist. Wenn dann alle so gewickelt sind, werden vorher sechs Loth Mandeln geschwellt, gut abgetrocknet, mit dem Schneidmesser klein geschnitten, mit eben so viel gestossenen Zucker vermengt, die Rohr-Krapfen mit Eyerklar bestrichen, mit den Mandeln und Zucker dicht bestreut, mit Ausnahme der Seite, welche auf das Blech zu liegen kömmt, damit sie nicht ankleben und brechen; das Backblech wird mit Butter bestrichen, die Rohr-Krapfen darauf gelegt, und schön Semmelgelb gebacken; dann behutsam von dem Bleche herabgenommen, mit Vanilienzucker bestreuet, und die ganze Öffnung mit Obersfaum, der mit Vaniliezucker süß gemacht wird, angefüllt, so, daß der Obersfaum von beiden Enden sicht-

bar ist. Sie werden dann zierlich auf eine Schüssel geordnet.

663. Torteletten.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, treibt selben gut ab, schlägt zwei ganze Eyer daran; verrührt sie gut, gibt auch ein Viertelpfund geschwellte und gestossene Mandeln, und eben so viel gestossenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu, rührt alles gut durcheinander; zuletzt gibt man ein Viertelpfund feines Mehl dazu, selbes wird mit dem Übrigen nur so lange gerührt, bis es gut vermengt ist. Füllt es dann in die dazu gehörigen blechernen Moderln, welche vorher mit etwas Butter bestrichen werden, bäckt sie in einem gelind geheitzten Ofen, und stürzt sie dann heraus; man kann sie mit Eis verzieren, und wenn man will, von diesem Teig auch Torten machen.

664. Torteletten anderer Art.

Ein Viertelpfund Mandeln werden geschwellt, und fein gestossen; ein Viertelpfund Zucker ebenfalls gestossen und gesiebt; die gröberen Theile davon dienen hernach das Fertige zu bestreuen. Zu dem Zucker und Mandeln gibt man noch ein Viertelpfund feines Mehl, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, gibt es auf ein Bret, mengt es gut durcheinander; dann schneidet man ein Viertelpfund Butter in dünne Blättchen darunter, gibt zwei Eyerdötter und etwas gutes Obers, so viel nöthig ist den Teig zu näßen, hinzu, arbeitet den Teig gut ab, damit er schön glatt werde, macht kleine Torteletten davon, und füllt sie mit Eingesottenen nach Belieben; darüber wird ein kleines Gitter gemacht, die Torteletten mit Eyerklar bestrichen, mit dem über-

gebliebenen gröbern Zucker bestreut, und in einem abgekühlten Ofen ganz langsam gebacken.

665. Torteletten von weißem Linzerteig.

Man nimmt eine Halbe Mehl auf ein Bret, schneidet ein halbes Pfund Butter blätterweis hinein, der Butter wird mit dem Walker gut mit dem Mehle vermengt, und abgearbeitet; gibt dann ein Viertelpfund geschwellte fein gestossene Mandeln, ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, die klein geschnittene Schale von einer Limonie sammt vier hart gekochten Eyerdöttern darein; macht dann den Teig mit einem ganzen Ey an, welches sehr leicht mit dem Walker geschehen kann, walkt ihn dann einen starken Messerrückendick aus; sticht den Teig mit einem kleinen Krapfenstecher aus, füllt die Hälfte davon mit eingesottenen Ribiseln, sticht die andere Hälfte der Blätter mit einem kleinen sternartigen Ausstecher in der Mitte aus, bestreicht die gefüllten Blätter um den Rand etwas mit Eyerklar, und gibt die ausgestochenen darauf; bestreicht sie mit abgeschlagenen Eyern, und bäckt sie schön.

666. Vanilie-Kränzchen.

Es werden sechs Loth Zucker mit zehn Loth feinen Mehl wohl vermengt auf ein Bret gegeben, und acht Loth Butter, welcher weich seyn muß, mit dem Mehl und Zucker mittelst dem Walker so lange verwalkt, bis der Butter das Mehl eingesaugt hat; dann wird es mit einem breiten Messer mehrmale durchgearbeitet, bis ein feiner Teig daraus wird, der mit nichts gemengt werden darf. Dann wird der Teig Messerrückendick ausgewalkt, mit einem kleinen Krapfenstecher ausgestochen, in der Mitte mit einem ganz kleinen

Stecher wieder ausgestochen, damit es ein Kränzchen bildet. Vorher werden vier Loth Mandeln geschwellt, und mit einem Schneidmesser fein geschnitten, dann vier Loth Zucker mit etwas Vanilie ebenfalls gestossen, und mit den Mandeln vermengt; die Kränzchen werden sodann mit Eyerweiß bestrichen, und mit den Mandeln und Zucker gut besäet, dann auf ein Backblech gelegt, und bei gelinder Wärme schön lichtbraun gebacken; wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie sogleich mit gestossenen Zucker und Vanilie dick bestreut, auf jener Seite der Kränzchen, wo keine Mandeln sind, werden sie mit Marillensalse bestrichen, ein zweites Kränzchen darauf gelegt, auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet, und in die Öffnung der Kränze eine eingesottene Weichsel gesteckt. Von diesem Teig kann man auch Bretzeln machen, und nur blos mit Mandeln und Zucker bestreuen.

667. Robert-Krapfeln.

Ein Chocoladeteig wie Nro 571 zur Torte, wird von einem halben Pfund gemacht, in ein großes, mit einem Reif nmgebenes, mit Butter bestrichenes Blech fingerhoch eingegossen, und bei gelinder, doch anhaltender Wärme gebacken, dann abgekühlt. Mittlerweile wird von fünf Eyerklar und fünfzehn Loth Zucker nebst etwas gestossener Vanilie ein spanischer Windteig wie Nro 591 verfertiget, es werden auf Papier in der Größe eines Guldenstückes runde Blätter gezeichnet, dann von dem Windteig ein großer Kaffeelöffelvoll in die Mitte gegeben, und mit einem Messer schön glatt nach der Zeichnung gestrichen, den noch übrigen Teig in die Spritze gegeben, und in der Größe einer kleinen Haselnuß spanische Winde darauf gedrückt, und so das runde Blättchen dicht damit verziert, welches sonach den Deckel von den Kra-

pfeln, und das Ansehen einer Artischoken bilden muß. Dieß alles muß schnell und mit leichter Hand geschehen, damit der Schnee nicht weich werde, sodann kommen sie in einen abgekühlten Ofen, um daß sie im Backen schön weiß bleiben. Wenn sie sich leicht vom Papier ablösen, stürzt man den schon überkühlten Chocoladeteig auf reines Papier, und sticht mit einem Ausstecher, welcher eben so groß wie die spanischen Winddeckeln seyn muß, runde Blätter aus, bestreicht diese mit Marillen- oder Himbeer-Eingesottenen, legt den Deckel von den spanischen Winden passend darauf, und richtet sie zierlich für die Tafel.

668. Vanilie-Zelteln.

Man nimmt ein Pfund feinen Zucker, stoßt ihn sammt einen halben Quintel Vanilie sehr fein, schlägt fünf ganze Eyer dazu, und die fein geschnittene Schale von einer Pomeranze; dieses alles wird eine Stunde gerührt, sodann ein Pfund feines Mundmehl hineingegeben; der Teig wird dann auf ein bestäubtes Bret gelegt, und zwei Messerrückendick ausgewalkt, die dazu gehörigen Modeln darauf gedrückt, und mit einem Messer durchgeschnitten. Diese Zelteln werden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und bei sehr gelinder Hitze zehn Minuten lang gebacken, so, daß sie weiß bleiben.

669. Zelteln von Buckerteig.

Man nimmt zwölf Löffelvoll fein gestossenen Zucker auf ein Bret, die Schale von einer Limonie gewürfelt geschnitten, wird unter den Zucker gemengt, dann schlägt man von einem Ey die Klar zu einem festen Schnee, und macht den Zucker damit an, der Teig darf aber nicht weich

seyn, walkt ihn aus, schneidet Zelteln daraus, gibt selbe auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie schön kühl.

670. Zwieback, französischer.

Man nimmt zehn ganze Eyer sammt den Schalen, und wiegt eben so viel gesiebten Zucker, dann so viel feines Mehl, als sieben Eyer schwer sind; von zehn Eyern werden die Dötter weggenommen, das Klar zu einem festen Schnee geschlagen, in einen Weidling gethan, die Eyerdötter darein gerührt, dann auch den gesiebten Zucker, und so auf einer Seite eine halbe Stunde gerührt. Man rührt dann das gewogene Mehl, welches ganz trocken seyn muß, schnell hinein, aber nur so lang, bis es mit dem übrigen gut vermengt ist, bestreicht die blechernen Model etwas mit Butter, und füllt den Teig hinein; bestreut ihn oben mit gesiebten Zucker, und bäckt sie in einem kühl geheitzten Ofen zehn bis zwölf Minuten lang; schneidet sie dann in zwei messerrückendicke Stangeln, gibt sie wieder in den Ofen, und läßt sie ein wenig gelb werden. Man kann auch von diesem Teige die französischen Bisquit's machen.
