etwas eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, auch ¾ Pfund geriebenen Zucker dazu, welches alles eine Viertelstunde aufs fleißigste untereinander gerührt werden muß; schüttet diesen Teig endlich in den dazu bereiteten Reif, setzt ihn in einen Backofen oder Tortenpfanne und läßt ihn fein gemächlich backen, und richtet ihn an, gibt ihn dann kalt oder warm zu Tische, wiewohl er warm besser als kalt zu essen ist.

Zimmetkoch.

Man nimmt ein halb Pfund Reis, quirlet ihn mit Milch, rühret ihn mit 20 Eyern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einem Reibasch ohne Butter ab, vermischet diesen mit ein halb Pfund Zucker und drey Loth gestoßenen Zimmet, rühret alles auf das beste durch einander, setzet den Reis auf einem blechernen Teller, schüttet das Abgerührte hinein, und bäckt es gemächlich ab.

Von verschiedenen Backereyen.

Eiskräpfel.

Es werden vier Loth abgezogene Mandeln recht fein gestoßen, und während dem Stoßen von einer Limonie den Saft darein gedrückt, daß sie nicht

öhligt werden, die Schäler von einer halben Limonie gewürfelt geschnitten, auch ein halb Pfund gefähten Zucker, und von zwey Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, dieses alles wird eine halbe Stunde unter einander gestoßen, hernach streichet man es Messerrücken dick auf Oblat, setzet es auf eine Tortenpfanne, die nicht zu heiß ist, und läßt sie schön langsam backen.

Küttenzelteln.

Es wird ein viertel Pfund durchgeschlagene Kütten geröstet, auch vier Loth gefähten Zucker auf die Gluth, bis es sich von dem Becke schälet, hernach arbeitet man auf einem Bret so viel Zucker hinein, bis es ein Teig wird, wie auch geschnittenen Zimmet, Nägerl, Limonienschäler, man walket den Teig aus, drücket die Model darauf, läßt es auf einem Papier trocknen, so sind sie fertig.

Zwieback zu machen.

In einem Hafen ein halb Pfund Zucker genommen, und zehn ganze Eyer hinein geschlagen; alsdann eine Stunde lang gerührt, nimm Anis, ein viertel Pfund Mandeln blättlich geschnitten, im Ofen schön gelb geröstet, auf die Letzt ein halb Pfund Mehl darunter genommen, schütte es in ein Kapserl von Papier, backe es langsam, nimm es heraus, thue das Papier herunter, laß es abkühlen, schneide es, und backe es noch einmahl schön gelblich.

Mandelkösten zu machen.

In ein Beck nimm ein halb Pfund Mandeln und ein halbes Pfund Zucker, und ein Seitel Wasser darauf gegossen, laß es sieden, bis der Zucker dick wird, thu von zwey Limonien den Saft darein, rühre es auf dem Feuer, bis der Teig von dem Beck sich schält, nimm hernach Teig, drücke die Kösten aus, wenn der Teig zu fest ist, so gieß ein wenig Wasser darauf, laß ihn warm werden, und so, bis der Teig gar ist, wenn sie fertig sind, so stecke sie an eine Gabel, bestreiche sie mit Eyer, brate sie über einem Windofen.

Zimmetkräpfel.

Es wird ein mürber Teig mit Mehl, Butter, zwey Eyer, zwey Löffel voll sauern Rahm, ein wenig Wein, Zimmet und Gewürznägerln, wie ein Butterteig in der Feste gemacht; schlägt ihn auch öfters, und rädelt davon zwey fingerbreite Fleckel, aber ziemlich lang; man gibt auf ein jedes Fleckel etwas Eingesottenes, schmieret das andere Fleckel mit Eyer, leget es darauf, läßt in ein Pfandel ein Schmalz heiß werden, leget das Eisen gut geschmieret hinein, hernach bindet man den Teig darauf, bis es sich abziehen läßt: wenn er vom Rohr gehet, so läßt man es noch ein wenig backen, kehret es um, daß es sich noch ein wenig ausziehet; wenn es schön braun ist, so läßt man es abtropfen, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und sogestaltig sind sie fertig.

Butterkräpfel.

Machet einen Teig von sechs Loth Butter, vier Loth Mehl, fünf Loth Zucker, einem Eydotter und etwas Wein, wenn der Eyerdotter nicht genug ist; solcher wird ausgewalket, und sodann mit einem Model ausgestochen, dann schlägt man ein ganzes Ey auf, schmieret sie damit, streuet Zucker und Anis darauf, dann backet sie schön gelblich, und so sind sie fertig.

Pomeranzen-Gollatschen.

Es wird in einem Weidling zwey Pfund Mehl, ein und eine halb Maß Rahm, der laulich ist, genommen, Eyerdötter hinein geschlagen, auch dazu vier Löffel voll gute Germ, salze es, und schlage es wohl ab, bis er sich vom Löffel schält, walke ihn aus, schneide ein halb Pfund Butter darauf, schlag ihn, wie den Butterteig, schneide Gollatschen, belege sie wie du willst, bestreiche und zuckere sie, backe sie, so sind sie fertig.

Stangelbrot zu machen.

In einem Weidling ein viertel Pfund Zucker genommen, dann zwey ganze Eyer und zwey Dötter hinein geschlagen, hernach nimm ein viertel Pfund gestoßene Mandeln, ein halbes viertel Pfund gestiftelte Mandeln, ein halbes viertel Pfund gestiftelte Pistazi, Zitronat, zwey Loth gestiftelte Nuß, und gestiftelte Pomeranzenschalen, rühre dieses alles mit ein wenig Mehl durch einander, mache von Papier Kapserl, fülle es hinein, und backe es kühl, wenn es gebacken ist, so nimm es heraus, und

schneide es stangelweise, backe es noch einmahl, und so ist es fertig.

Oblatkräpfel.

Man gibt auf kleine runde Oblaten etwas Eingesottenes in die Mitte, decket eine andere Oblat darauf, dann macht man einen Teig von Mehl, Wein oder Bier, gestoßenen Zucker, doch nicht zu dick oder zu dünn; die Oblaten werden im Ranfte herum eingetunkt, im heißen Schmalz gebacken, und darauf Zucker gegeben.

Gefüllte Kräpfel.

Einen mürben Teig mit Butter, zwey Eyer, etwas Wein und gestoßenen Zucker gemacht, walker ihn recht dünn aus, und was Eingesottenes darauf gegeben, man schlägt einen Teig darüber, rädelt es wie Schlickkräpfel, backt sie im Schmalz, gibt Zucker darauf. Klein geschnittene Limonienschäler kommen noch zu dem Obigen, dann sind sie fertig.

Brezerl zu machen.

Laß in einer Kasteroll ein viertel Pfund Butter zergehen, thue ein viertel Pfund Zucker dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es zu steigen anfängt, nimm Mehl, wie zu einem Brandteig, rühre solches auf dem Feuer hinein, nimm ihn vom Feuer weg, rühre ihn bis er kühl wird, schlage acht oder neun Eyerdötter, einen nach dem andern, hinein, und rühre ihn wohl ab, lege ihn auf eine Hand voll Mehl, und wirf das Mehl hinein, dann mache kleine Brezerl davon, bestreiche sie mit Butter, streue Anis und

gefähten Zucker darauf; backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Dotterkräpfel.

Ein viertel Pfund Mandeln genommen, stoße sie, daß sie nicht öhlig werden, mit ein viertel Pfund gestoßenen Zucker; nachdem dieses alles fein gestoßen ist, thue es in ein Beck, schlage vier Eyerdötter darein, rühre es auf der Gluth so lange, bis es trocken ist, daß du es mit dem Finger nicht mehr leiden kannst; sonach streiche es auf längliche Oblaten, backe es schön kühl, und streue Pistazi darauf, und so ist es hernach fertig.

Tortelletel.

In einem Weidling zwölf Loth Zucker genommen, nimm sechs Eyerdötter hinein, schlage oder rühre es, wie einen Biskotenteig, die Klar schlag zu Schnee, beutle sechs Loth Mehl dazu, nimm auf die Letzt ein Pfund gestiftelte Mandeln, ein viertel Pfund Pistazi, ein halbes viertel Pfund Zitronat, acht eingemachte Nüsse, dieses alles gestiftelt geschnitten, rühre Limonienschäler darunter, schmiere zwey Bleche mit Butter, gieß überall die Hälfte darauf, und streiche es auseinander, einen starken Messerrücken dick, backe es, schneide es oder stich es rund oder länglich, streiche Marmolat darauf, lege zwey Fleckel zusammen, und backe es noch einmahl, alsdann sind sie fertig.

Die Springerl.

Ein ganzes Ey mit einem gefähten Zucker rühret man eine Weile ab, gibt sechs Loth Mehl, Li-

monienschäler, Zucker, Zimmet und Nägerl dazu, man machet den Teig an, und walket ihn zwey Messerrücken dick, drücket den Model darauf, schmieret das Blättel mit Butter, leget die Zeltel darauf, und backet sie bey mitterer Gluth.

Mandelbusserln.

Es wird ein viertel Pfund geschwellte und trockene Mandeln mit dem Schneidemesser recht klein geschnitten, auch von einer halben Limonie die Schäler dazu; sodann nimmt man ein viertel Pfund gefähten Zucker, zwey zu Faum geschlagene Eyer, und rühret es eine halbe Stunde, gibt die geschnittenen Mandeln, Limonienschäler und etwas Zimmet hinein, mischet es, schmieret ein Blättel ganz wenig mit Butter, machet kleine Busserl darauf, und backet sie ganz gemach, so sind sie fertig.

Muskazoni zu machen.

Mit sammt den Schalen ein halb Pfund Mandeln genommen, diese schön klein geschnitten, dann von einer Limonie die Schäler genommen, ein Loth Nägerl und ein Loth Muskatblüthe grob gestoßen, und unter die Mandeln vermischt, ein Pfund feinen Zucker, acht Loth Mehl; dieses alles mache mit zwey oder vier Eyerdötter zusammen, die Mödel mit feinem Zucker bestrichen, drucke es heraus, backe es kühl, wenn sie gebacken sind, mache ein Wassereis darauf, so sind sie fertig.

Feiner Teig von Mandeln zu allerhand Backereyen.

Es werden 6 Loth Mandeln und 6 Loth Zucker mit 2 Eyerdötter recht fein abgestoßen; dieses macht man mit gestoßenen Zucker aus, und daraus, was man will.

Geröstete Mandeln.

Ein viertel Pfund Mandeln, und ein viertel Pfund Zucker genommen, die Mandeln werden nicht abgezogen, Tornesol so viel man glaubt daß man zum Färben nothwendig hat, und ein halbes Seitel Wasser; dieses alles in ein Kasteroll gethan, läßt man so geschwind sieden, als es seyn kann; wenn sie genug gesotten sind, so werden sie krachen, alsdann rühret man sie so lange, bis alles eintrocknet, und sie sind fertig.

Die Karten.

Es wird ein viertel Pfund Zucker recht pflaumig abgetrieben, schält darnach zwey Dötter und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, von einer Limonie die Schäler, ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln, ein viertel Pfund Zucker, gute 8 Loth Mehl; dieses rühret man wohl unter einander, gibt Zimmet und Nägerln nach Belieben dazu, den Teig walket man klein Finger dick aus, schneidet Fleckel wie eine Karte, beleget sie auf den vier Ecken mit Mandeln, beschmieret sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker, und backet sie langsam.

Germstrauben.

In ein Häferl achtzehn Loth Mehl, zwölf ganze Eyer, und zwey Dötter, zwey Löffel voll Germ, etwas mehr als ein halbes Seitel Milch, und ein halbes Loth Schmalz in die Milch genommen, salze und mache den Teig an, setze das Schmalz gleich auf das Feuer, denn der Teig ist gleich gegangen, das Schmalz aber muß heiß werden, backe sie heraus, so sind sie fertig.

Geröste Mandelmüscherl ohne Schmalz.

Ein halbes Pfund Mandeln abgezogen, auf einem Schneidebret sehr klein geschnitten, hernach läßt man eine neue Rein heiß werden, und die geschnittenen Mandeln hinein gegeben, dann sie mit einem neuen Kochlöffel beständig gerührt, bis so lang, daß sie schön goldfärbig sind; hernach ein halbes Pfund gefähten Zucker hinein gethan, und rühret es auf der Gluth beständig um, bis die Mandeln wie ein Teig werden; dann gibt man ein halbes Loth gestoßene Gewürznägerln, eine kleine Muskatnuß, die Schäler von einer Limonie, und von einer halben Limonie den Saft; diese vier Stücke werden zugleich hinein gegeben, und sie wohl durcheinander abgerühret, hernach die Mödel in frisches Wasser gedrückt, schlinge sie gut aus, und gib in jeden Model einen Teig hinein, drücke ihn mit den Limonienkäpeln fest in den Model, aber von der Mitte der Rein nimmt man alle Gluth hinweg, und eines muß beständig rühren, die Muschel stürzt man heraus, tunket die Mödel wieder in frisches

Wasser, füllet sie wieder an, und machet es so fort, bis nichts mehr da ist.

Gutes Zwieback.

Es wird ein halbes Pfund Zucker mit sechs Eyern eine gute halbe Stunde gerühret, damit der Teig schön dick und pflaumig ist, hernach nimmt man ein halbes Pfund gesähtes Mehl, und rühret es gut ein, auch einen Anis darunter; alsdann schmieret man die blechernen Wandel mit Butter, und füllet sie gut halben Theil damit an, backet es ganz gemach und schön gelblich; wann es ausgekühlet ist, schneidet man es, und läßt es in der Tortenpfanne etwas bräunen, so ist es fertig.

Eine Art Blätterkuchen.

Man nimmt sauern Rahm, unter welchem aber keine Milch seyn darf; ferner das Gelbe von drey Eyern, etwas Zucker und feines Mehl, rührt alles zusammen so lange, bis man es würken kann, macht darauf einen festen Teig, und setzt ihn in den Keller. Den andern Tag hohlt man ihn wieder aus demselben, nimmt fast so viel Butter als man Teig hat, wäsch denselben aus, und trocknet ihn wieder. Alsdann walket man den Teig, macht die Butter breit auseinander, und legt sie auf denselben; hierauf schlägt man wieder eine Platte von dem Teige darüber, walket es wieder durch, und fährt so fort, bis der Teig alle ist: nur ist hierbey zu bemerken, daß man den Teig immer nach einer Seite schlagen muß. Wenn er zum letzten Mahle gewalket ist, setzt man ihn wieder einen halben Tag in den Keller, und wenn er während dieser Zeit

recht kalt geworden, walket man ihn, schneidet ihn mit einem Messer bogigt, sticht mit einer Gabel in denselben hin und her, und bäckt ihn in der Tortenpfanne langsam, welche aber warm seyn muß, ehe der Teig hinein kommt.

Ein sogenannter Prophetenkuchen.

Man nimmt ein Pfund feines Weitzenmehl, vier Eyerdötter, drey Löffel guten Rahm, ein viertel Pfund Zucker, und ein halbes Pfund Butter, welche letztere vorher so lange gerührt seyn muß, bis sie ganz dünne geworden und Blasen geschlagen. Dieses alles wird in eine Masse oder Teig gemacht, worauf derselbe auf einem Bleche ganz dünn, ungefähr einen kleinen Finger hoch gewalket, ein Rand um denselben gemacht, kleingeschnittene Mandeln darauf gestreuet und gebacken wird. Man bestreuet diesen Kuchen nachher mit Zucker und Zimmet.

Abgetriebener Gugelhupf.

Treibe ein halb Pfund Butter pflaumig ab, schlage 20 Eyerdötter, jeden gut verrührt, darein, rühre ein halb Seitel laulichen Rahm nach und nach in Butter und Eyer, gib 3 gute Kochlöffel abgewässerte Germ, und Salz was recht ist, dazu, alsdann verrühre nicht gar drey viertel Pfund Mundmehl gut darein, schlage den Teig gut ab, daß er recht fein wird, schmiere ein Becken gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es halb an, laß es an einem warmen Ort voll angehen, dann backe ihn langsam in der Tortenpfanne, hernach zuckere ihn.

Krebs-Gugelhupf.

Treibe ein halb viertel Pfund Krebsbutter im Weidling ab, schlage 6 ganze Eyer und 12 Dötter, jedes gut verrühret, daran, gieß ein halbes Seitel lauliche Milch, und drey Löffel Germ, dieß wohl verrühret, dazu; nimm fünf viertel Pfund Mundmehl, arbeite den Teig gut ab, salze ihn, gib auch von 20 Krebsen klein geschnittene Schweifeln unter den Teig, bestreiche den Model mit Krebsbutter, fülle ihn halb an, laß ihn an einem warmen Ort voll angehen, hernach backe ihn im Ofen oder Tortenpfanne.

Gugelhupf.

Nimm ein viertel Pfund Schmalz, und ein viertel Pfund Butter, treibe es im Weidling pflaumig ab, schlage 12 ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, gib 2 Löffel voll gute gewässerte Germ, Salz, was recht ist, dazu, treibe 12 Löffel Mehl, auch jeden gut verrühret, darein ab; schmiere einen Melaunmodel gut mit Butter, den Teig darein, laß ihn gehen, und backe ihn schön.

Gugelhupf ohne Milch.

Treibe ein halb Pfund Schmalz fein ab, schlage 8 ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, so oft ein Ey darein ist, 5 Löffel voll Germ, und ein Löffel voll Zucker, und von einer Limonie klein geschnittene Schäler, schmiere das Becken, fülle es ein, laß es gehen, und backe ihn schön.

Zuckerkuchen.

Man rühret unter fünf frische ganze Eyer fünf Löffel voll gestoßenen Zucker, ferner thut man so viel Mehl dazu, als zum Anmachen hinlänglich. Mit dem letztern knetet man den Zucker und die Eyer recht durch; walket davon einen Kuchen und bestreichet ihn recht fett mit Butter. Alsdann nimmt man ein Papier, welches fett mit Butter beschmiert, und mit Semmelbrösel bestreuet worden, legt den Kuchen darauf, und bestreuet ihn mit Zucker und Zimmet, worauf er in dem Bratofen oder in der Tortenpfanne gebacken wird. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er nochmahls mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Eine Art Rahmkuchen.

Man nimmt ein halbes Schäfel Mehl, ein Pfund frische Butter, ein viertel Maß Rahm, welcher drey Tage alt ist, etwas Zucker, Muskatblüthe, und drey ganze Eyer, rühret dieß alles recht unter einander, und knetet einen Teig davon, walket denselben auf einem Brete, macht einen ungerollten Rand um denselben, bestreicht ihn mit Butter, und schickt ihn zu dem Bäcker, oder bäckt ihn auch selbst im Bratofen.

Rahmkuchen auf solche Art wie einen Topfkuchen zu backen.

Man nimmt ein und ein halb Pfund Butter, und rühret ihn so lange, bis er recht klar ist. In denselben schlägt man zehn ganze Eyer, ferner drey Löffel süßen Rahm, acht Löffel guten fein gestoße-

nen Zucker, vier Löffel Zimmet oder Rosenwasser, und acht Löffel gute Germ; worauf man so viel feines Mehl dazu rühret, daß er wie Topfkuchenteig wird. Alsdann schmieret man eine Topfkuchenform mit Butter aus, und thut den Teig in dieselbe; sobald er etwas aufgegangen ist, deckt man ein mit Butter beschmiertes Papier über denselben, und läßt ihn gleich im Bratofen oder bey dem Bäcker backen. Wenn der Kuchen gar ist, wird er aus dem Form genommen und warm mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Mürbe Aepfelkuchen.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Butter, den man ausgeschmolzen und wieder kalt werden lasset, ferner eine gute Hand voll gestoßenen Zucker, 2 Eyer, ein und ein halbes Glas Wein, eine Messerspitze voll Muskatenblüthe und ein und ein halb Pfund Mehl. Das Mehl muß man mit dem Butter durchkneten, darnach auch den Zucker, die Eyer und den Wein, welche beyde letztere man aber erst zusammen sprüdelt, ehe man sie darunter knetet. Hierauf walket man den Teig dünn auf, und legt ihn auf Papier, welches mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreuet worden. Bey dem Walken muß man sich sehr sorgfältig in Acht nehmen, damit der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht reißet; man muß ihn daher so geschwind als möglich im Kalten walken, und einen ungerollten Rand um denselben machen, welchen man mit Butter bestreicht. Alsdann schält man Maschanzkeräpfel, so viel man braucht, schneidet sie in Scheiben, und legt sie auf den Kuchen, legt dünne Scher-

ben Butter dazwischen, streuet klein geschnittene Mandeln und Weinbeer darauf, und gestoßene Nägel, Zucker und Zimmet. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er noch einmahl mit Zucker und Zimmet bestreuet. Diese Masse gibt zwey Kuchen. Man kann auch an der Stelle der Aepfel Kirschen oder geschälte Zwetschgen nehmen.

Gugelhupf.

Treibe ein viertel Pfund Butter, und ein viertel Pfund Schmalz fein ab, schlage 12 Dötter und 2 ganze Eyer, jedes gut verrühret, daran, gieß 3 Löffel voll Germ, 2 Löffel Milch dazu, rühre ein halb Pfund Mundmehl und Weinbeerl darein, schlage alles fein ab, bis der Löffel trocken bleibt, salze es ein wenig, schmiere das Becken mit Butter, fülle es ein, laß es gehen, und backe sie schön.

Gugelhupf auf eine andere Art.

Treibe im Weidling ein viertel Pfund Butter fein ab, schlage 9 Eyerdötter, jeden gut verrühret, daran, gieß ein halbes Seitel sauern Rahm, und ein wenig Weinbeerl darein, schlage es gut ab, schmiere das Beck mit Butter oder Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es alles ein, laß es gehn, und backe es schön.

Schmierkrapfen.

Nimm zwey und ein halb Vierting Mehl, walke ein halb Pfund Butter gut unter dem Mehl ab, gib zwey Dötter, ein ganzes Ey, drey Löffel voll sauern Rahm, gestoßene Gewürznägel, Limo-

nienschäler, und so viel Wein, daß man ihn anmachen kann, dazu, walke den Teig Messerrücken dick aus, schneide viereckige Fleckel, lege sie auf den Model, und binde das Bandel herum; wenn das Schmalz in der Pfanne heiß ist, so halte den Model so lang hinein, bis sie eine schöne Farbe haben, hernach thue sie heraus, löse sie vom Model ab, alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

Germkrapfen.

Laß ein Pfund Mehl warm werden, nimm in einem Hafen 2 ganze Eyer, 3 Dötter, ein halbes Seitel laulichen Rahm, so viel Germ, 5 Loth zerlassenen und vom Sauern gestehenen Butter, sprüdle alles wohl ab, mache den Teig damit an, salze ihn, schlage ihn recht fein ab, hernach thu ihn auf ein eingemehltes Bret, und walke ihn Messerrücken dick aus, steche sie aus, lege ein Tuch auf ein Bret, mehlbe es ein, lege sie darauf, schmiere sie oben ein wenig mit Butter, laß sie gehen: hernach backe sie aus dem heißen Schmalz, daß sie schwimmen können, decke sie zu, wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so kehre sie um, decke sie aber nicht mehr zu. Wenn die Krapfen gefüllet werden, so walke den Teig groß Messerrücken dick aus, und lege den Theil darüber.

Schneeballen so nicht fett werden.

Salze drey viertel Pfund Mundmehl, thu das Mehl von einander, gieße Wein und 6 Eyerdötter daran, schlage das Mehl mit dem Messer gut unter einander, mache den Teig nicht zu fest und nicht

zu weich an, alsdann schneide Stückel davon, walke sie schön dünn aus, rädle sie in der Mitte, aber auf keinem Ort durch, laß sie vom Kochlöffelstiel in das heiße Schmalz rollen, wann sie gebacken sind, so richte sie auf eine Schüssel, wie eine Torte, mache ein weißes Eis darüber, und bestreue sie mit Pistazen.

Schneeballen.

Nimm auf ein Bret zwey gute Hände voll Mundmehl, thu es in der Mitte von einander, salze es, was recht ist, schlage 6 Eyerdötter daran, gieß ein Glas Wein nach und nach hinein, gib Nuß groß Butter, und einen Löffel voll sauern Rahm dazu, mache den Teig nicht zu fest, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, treibe ihn mit der Hand länglich, und schneide 15 Stückel, und walke sie schön rund nicht gar zu dünn, rädle sie klein Finger breit aus in der Mitte, aber in dem Ort nicht gar durch, laß sie vom Kochlöffelstiel in das heiße Schmalz rollen, backe sie nicht gar zu heiß; wenn sie fertig sind, so bestreue sie mit Zucker. Zum backen nimm eine kleine Pfanne, sonst wird der Ballen zu groß.

Zimmethollippen.

Nimm in einen Hafen zwey oder drey Hand voll Mehl, vier oder sechs ganze Eyer, gesiebten Zucker, klein geschnittene Limonienschäler, vier Loth gefähten Zimmet, schlage den Teig glatt ab, mache ihn mit süßen Rahm an, bestreiche das Hollippeneisen mit Schmalz, backe sie schön resch, hernach rolle sie geschwind mit dem Walker zusammen.

Grießkuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Grieß, läßt selben eine halbe viertel Stunde in lauwarmen Wasser stehen, bis es recht rein ist. Alsdann kocht man ein und ein halb Maß Milch auf, thut den Grieß hinein und läßt sie dick kochen, thut etwa eine Messerspitze voll Salz dazu, läßt es wieder kalt werden, und wohl zwey Stunden stehen. Bey dem Kochen muß der Grieß wohl in Acht genommen werden, daß sie nicht zu stark kocht, sondern nur immer ganz sachte siedet. Hierauf rühret man ein halbes Pfund ungesalzene Butter zu Schaum, thut den Grieß mit Löffeln unter beständigem Rühren hinein, dann von 10 Eyern das Gelbe und von 2 das Weiße, ein viertel Pfund klein gestoßenen Zucker und drey Löffel voll Zimmetwasser. Dieß alles rührt man, bis es schäumet, gießt es in die Tortenpfanne, welche mit Butter ausgeschmieret und mit Semmelbrösel bestreuet werden muß, und bäckt es. Man kann auch die Tortenpfanne zum Bäcker schicken, oder sie in den Bratofen, wenn der Braten herausgenommen ist, hineinsetzen; alsdann wird aber der Deckel nicht auf dieselbe gelegt. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zucker und Zimmet bestreuet und warm gegessen.

Erdäpfelbrot.

Man nimmt drey Seitel Milch, 18 Loth Butter, 12 Loth Zucker, etwas Muskatblüthe, eine Kaffehschale voll Germ, drey Theile Mehl und ein Theil abgekochte, abgeschälte und geriebene Kartoffeln. Hieraus macht man einen mäßig

festen Teig, den man die Form eines runden Brotes gibt, und es bey dem Bäcker gelbbraun backen läßt. Man kann es auch in dem Bratofen backen.

Mandelhollippen.

Nimm in Weidling ein halb viertel Pfund gestoßene Mandeln, die wie ein Mehl so fein seyn müssen, ein halb Pfund Mehl und ein viertel Pfund gesiebten Zucker, 6 ganze Eyer, mache den Teig mit guten süßen Rahm an, schlage ihn glatt ab, das Hollippeneisen bestreiche mit Schmalz, backe es resch, und rolle sie geschwind mit dem Walker zusammen.

Weichselpfandel.

Treibe ein halb Pfund Butter recht pflaumig ab, rühre 2 Dötter und ein ganzes Ey, Limonienschäler, Zimmet, Zucker und Weichsel nach Gutdünken darein, feuchte um einen halben Kreuzer Semmelbrösel mit süßem Rahm an, rühre sie darunter, schmiere ein Reindel mit Butter, fülle es ein, und backe es schön.

Weichselkuchen.

Treibe ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühre 2 ganze Eyer und 2 Dötter, jedes gut verrühret, von einer ganzen Limonie klein geschnittene Schäler, ein viertel Pfund gesiebten Zucker, dann ein viertel Pfund gesiebtes Mundmehl, und zuletzt eine gute Hand voll Weichsel sammt den Kernen darein, schmiere ein Blattel und Reif mit Butter,

fülle es ein, backe es langsam in der Tortenpfanne, hernach kannst du ein Eis darauf machen.

Oblatkrapfel.

Nimm in ein messingenes Becken ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, ein und ein halb viertel Pfund gefähten Zucker, von 4 Eyern die Klar aufgerühret, von einer Limonie klein geschnittene Schäler, röste alles auf der Gluth, bis es wenig dick wird, alsdann mache runde Krapfeln auf Oblaten, backe sie semmelfarb. Du kannst auch ein Eis darauf machen.

Vanilenkrapfen.

Nimm in Weidling ein viertel Pfund gesiebten Zucker, schlage von drey Eyern die Klar zum Schnee, und nimm sie dazu, rühre es eine halbe Stunde, mische hernach um drey Kreuzer gestoßene Vanile darunter, schneide runde Oblaten, mache runde Patzel darauf, und backe sie so kühl als seyn kann.

Oblatkrapfel auf eine andere Art.

Nimm drey viertel Pfund abgeschälte Mandeln, schneide oder hacke sie klein, rühre von vier Eyern die Klar eine viertel Stunde gut pflaumig ab, rühre ein halb Pfund gesiebten Zucker, von einer Limonie klein geschnittene Schäler, geriebenen Zimmet, gestoßene Nägel, eine geriebene Muskatnuß, und die klein gehackten Mandeln darunter, mache runde Krapfeln auf Oblaten, und backe sie langsam.

Kletzenbrot.

Schneide 1 Pfund Mandeln, jede auf 3 Stückeln, nimm ein und ein halb Pfund Ziweben, jede auf zwey Theile geschnitten, schneide ein halb Pfund Feigen, und ein viertel Pfund Zirbesnüssel, ein halb Pfund Zitronat, so viel Kletzen, und so viel Zwetschgen, um drey Kreuzer Nussen, und um vier Kreuzer Pomeranzenschalen klein zusammen, nimm um 2 Kreuzer Koriander, und um 8 Kreuzer weißen Brotteig, knete es unter einander ab, mache es zusammen und backe es.

Mandelbrot.

Nimm in einem Hafen 12 ganze Eyer und 12 Dötter, rühre sie eine halbe Stunde mit 1 Pfund gesiebten Zucker, hernach nimm ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, und rühre es wieder drey viertel Stund, zuletzt nimm von 2 Limonien klein geschnittene Schäler, 1 Pfund Mundmehl, und rühre es nur so viel, daß es unter einander kommt, bestreiche das zugehörige Geschirr mit Schmalz, fülle es ein, backe sie langsam, alsdann laß es auskühlen, hernach schneide es dünn, und bräune es auf dem Rost.

Mandelpatzel.

Nimm in einen Hafen 1 viertel Pfund gesiebten Zucker, schlage von 2 Eyern die Klar zu Schnee, thu sie in den Zucker, rühre es eine ganze Stunde, schneide ein viertel Pfund geschwellte Mandeln blattelt, trockne sie in einer messingenen Pfanne schön gelb, hernach laß sie auskühlen, thu sie in den ge-

rührten Zucker, mische auch 4 Loth feines Stärkmehl darunter, lege es batzelweise auf Oblaten, und backe sie so kühl als es seyn kann.

Falsche Mandeln.

Nimm in einen Hafen ein viertel Pfund gesiebten Zucker, 2 ganze Eyer, 2 Dötter, rühre es bis es dick ist, nimm auf das Bret ein halb Pfund Mundmehl, von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, mache den Teig davon zusammen, und steche sie mit dem Mandelstecher aus, backe sie aus dem Schmalz, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

Mandelwürfeln.

Schlage von 2 Eyern die Klar zum Schnee, nimm in Weidling 6 Loth gesiebten Zucker, von einer halben Limonie den Saft, rühre alles in Weidling zu einem völligen Eis; den Schnee aber nicht allen auf einmahl hinein, sonst wird er zu dünn: wenn es dick ist, so nimm ein Vierting abgezogene Mandeln, die eine Hälfte schneide klein, die andere Hälfte aber lang, rühre von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, und etwas Vanile darunter, daß es einen guten Geruch bekommt, schneide würfelförmige Blattel Oblaten, schmiere sie mit Eyerklar, streiche das Gerührte Messerrücken dick darauf, backe sie schön braun, und alsdann kannst du ein Eis darauf machen.

Mandelgolatschen.

Stoße ein halb Pfund geschwellte Mandeln fein, nimm drey viertel Pfund Mundmehl, 12

Loth Butter, 4 Eyerdötter, von einer halben Limonie fein geschnittene Schäler, mache mit diesem allen den Teig an, walke ihn fein Finger dick aus, steche die Golatschen mit dem Krapfenstecher aus, lege in die Höhe geschwellte Mandeln, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe sie semmelfarb in der Tortenpfanne.

Hobelscheiten von Mandeln.

Nimm ein viertel Pfund klein gestoßene und ein viertel Pfund klein gestiftelt geschnittene Mandeln, ein viertel Pfund gesiebten Zucker, das Weiße von zwey Eyern, von einer Limonie klein geschnittene Schäler, und den Saft davon. Schneide 2 Finger breite Oblaten, streiche den Teig Messerrücken dick darauf, bestreue ihn mit Anis, und backe ihn in einer geschwinden Hitze, hernach bestreiche ihn mit Wasser, und laß ihn wieder trocknen.

Süße Kranzel.

Schneide ein halb Pfund geschwellte Mandeln länglich, thue sie in eine Rein, röste sie mit wenig Zucker, nimm in Weidling ein halb Pfund gesiebten Zucker, schlage von 3 Eyern die Klar zum Schnee, rühre sie fein ab, drucke von einer ganzen Limonie den Saft nach und nach hinein, nimm alsdann die gerösten Mandeln, und etwas Limonienschäler, rühre alles unter einander, schneide runde Oblaten, mache in der Mitte ein Loch, das Gerührte ringsherum darauf, bestreue es mit klein gehackten Pistazen, und backe sie schön.

Zimmetröhren oder Hollippen.

Man nimmt ein halbes Seitel weißen Wein und ein ganzes Loth Zimmet; der letztere muß recht fein gestoßen werden, und mit dem Wein aufkochen, dann aber wieder kalt werden. Wenn dieses geschehen, so werden drey ganze Eyer mit ein halben viertel Pfund Zucker und einer abgetriebenen Limonienschale zu Schaum gerührt, und dazu der Wein, zwey Löffel voll geschmolzener Butter und soviel Mehl gethan, daß es ein weicher Teig wird. Hierauf wird das Hollippeneisen mit einer Speckschwarte geschmieret, auf einem Dreyfuß, unter welchem sich Kohlen befinden, gelegt, und die Zimmetröhren auf beyden Seiten braun gebacken. Die beyden ersten Zimmetröhren werden gewöhnlich nicht sogleich gut, und schmecken nach dem Eisen. Man nimmt sie daher nicht gern auf den Tisch; die folgenden rollt man alle Mahl über ein rundes Holz, wenn sie noch warm sind, und legt sie auf eine Schüssel, bis dieselbe voll ist, alsdann bestreuet man sie mit Zucker. Man muß alle Mahl nur einen halben Löffel voll Teig in das Eisen thun, sonst werden die Hollippen zu dick und backen nicht aus, da, je dünner sie sind, desto besser sie ausbacken.

Zimmetröhren auf eine andere Art.

Man nimmt ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, drey viertel Pfund feines Mehl, zwölf Loth eingesalzenen Butter, ein Loth gestoßenen Zimmet, die halbe Schale einer Limonie, und einen Löffel voll Pomeranzenwasser. Alsdann werden zwey frische ganze Eyer recht stark geschlagen, der Zuc-

ker, und darauf die geschmolzene Butter, das Gewürz und das Mehl dazu gerührt. Wenn alles untereinander gerührt ist, werden runde Kügelchen davon gemacht; in ein reines Leinentuch wird Butter gebunden, ein Hollippeneisen damit bestrichen, und immer eine Zimmetröhre nach der andern gebacken. Wenn sie noch warm sind, werden sie auf ein rundes Holz gerollt, und wenn sie kalt geworden, auf eine Schüssel gelegt. Die Masse wird eine gute Schüssel voll Zimmetröhren für eine Gesellschaft von vierzehn bis sechszehn Personen.

Pohlnische Pfannkuchen.

Man nimmt für einen Kreuzer Semmel, reibt sie klein, und gießet ein wenig gekochte Milch darauf, deckt sie zu, und läßt sie kalt werden. Alsdann rühret man vier Eyer, einen Löffel voll Rosenwasser und zwey Löffel voll gestoßenen Zucker dazu; rühret dieses alles recht wohl unter einander, schmieret einen Tiegel mit Butter aus, gießet das Eingerührte hinein, setzet denselben auf Kohlen, legt einen Deckel darauf, und auf die Kohlen, so läuft dieses Gebackene in die Höhe, und schmeckt gut. Man kann es nachher mit Zucker und Zimmet bestreuen.

Mürbe Sandkuchen.

Man nimmt das Gelbe von drey Eyer, drey starke Löffel voll gestoßenen feinen Zucker, einen halben Löffel voll Zimmet, anderthalb viertel Pfund Butter, und etwas trocknes feines Mehl. Dieses rühret man eine ganze Weile zu einem Teig, macht alsdann kleine runde Haufen davon, legt dieselbe

auf Papier, die mit Butter bestrichen und mit Semmelbrösel bestreuet sind, bestreiche sie mit geschlagenen Eyerklar, und backt sie in der Tortenpfanne oder in dem Bratofen wenn der Braten heraus genommen worden; man muß aber wohl zusehen, daß sie nicht verbrennen. Es ist dieses ein sehr leichtes und wohlschmeckendes Gebackenes.

Sogenannte Spuhlen.

Man nimmt recht trockenes feines Weitzenmehl, vier ganze Eyer, ein halbes Seitel Rahm, Rosenwasser, Zimmet, Muskatblüthe, auch Salz; und rühret dieses alles so dick, wie einen Pfannkuchenteig ein. Alsdann beschmiert man eine Schüssel mit Butter, gießt das Eingerührte hinein, setzt sie auf einem Topf, in welchem Wasser kocht, und deckt den Teig zu, so wird er gar. Wenn er genug abgetrocknet ist, so schneidet man ihn in lange Streifen in Gestalt der Federkiele, setzt dann Butter oder Schmalz auf, und backt sie darin, worauf man sie in eine Schüssel legt und mit Zucker bestreuet.

Maultaschen.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker und zwey Eyer, schlägt dieses eine viertel Stunde lang unter einander, und rühret ein viertel Pfund Mehl, und ein viertel Pfund geschmolzenen Butter dazu. Alsdann walket man es aus, schneidet es mit dem Schneidemesser in viereckigte Stücke, legt auf jedes derselben etwas eingemachte Weichsel, schlägt es auf allen vier Ecken zusammen, bestreicht es mit dem Gelben von Eyern, und läßt es

auf einem Bleche in der Tortenpfanne gelbbraun backen.

Mörserkuchen.

Man nehme ein halbes Seitel Rahm, eben so viel Milch, etwas Mehl, etwas Germ, sechs bis acht Eyer, etwas kleine Weinbeerl, und ein wenig Salz. Diese Masse wird in einem Mörser gerieben, dann auf Kohlen gesetzt. Alsdann schmelzt man Butter in einer Kasteroll, etwa zwey Finger hoch, oder auch gutes Schmalz; in dieselbe thut man von dem Teig gemachte Ballen, wie Schneeballen groß, und läßt sie gar backen.

Aepfelgebackenes.

Man schneidet sechs gute Maschanzgeräpfel in Scheiben, bratet sechs Loth Butter, thut die Apfelscheiben in dieselbe, und dünstet sie in der Butter gar; nimmt alsdann vier ganze Eyer und von zwey Eyern das Gelbe, kleine Ziweben, die vorher gewaschen sind, abgewaschene und gestoßene Mandeln, zwey geriebene Semmeln und ein halbes viertel Pfund Zucker; rühret hierauf die ganze Masse in ein Seitel Milch, schmieret die Tortenpfanne mit Butter aus, gießet die Masse hinein, thut unten wenig, oben aber mehr Kohlen, und läßt es auf beyden Seiten gelbbraun backen. Alsdann macht man es behuthsam von der Tortenpfanne los, legt es in eine Schüssel, macht eine Weinsuppe darüber, und zwar auf folgende Art: Man nimmt zwey Theile weißen Wein und ein Theil Wasser, zusammen ein Seitel, ferner ein Stück Zucker, welches an einer Limonienschale abgerieben worden,

das Gelbe von vier Eyern, und einen halben Löffel voll Mehl. Dieses alles rühret man kalt ein, setzt es auf Kohlen, bis es anfängt zu kochen, und gießt es alsdann über den Äpfelkuchen. Man muß denselben aber so lange in der Tortenpfanne erhalten, bis man anrichten will.

Gebackene Maschanzgeräpfel.

Man nimmt so viel Maschanzgeräpfel, als in einer Schüssel stehen können: es müssen aber ja recht gute seyn. Die Äpfel schält man, schneidet das Kernhaus aus denselben, legt sie hierauf in ein Kasteroll, gießt so viel Milch auf dieselben, als nöthig ist, und läßt sie langsam kochen. Wenn die Äpfel weich sind, nimmt man sie aus der Kasteroll, daß sie kalt werden, und setzt hierauf von gutem Butterteige einen Rand auf eine Schüssel. Man kann zu diesem Butterteige, da es nicht viel seyn darf, ein viertel Pfund gute Butter nehmen, und dieselben auswaschen; alsdann thut man etwas feines Mehl, ein Ey, und ein halbes Glas weißen Wein in eine Schüssel, macht davon einen Teig, walket die Butter dazwischen, und rollet dann den Teig in einen langen Streif; worauf man, nachdem man diesen Rand etliche Mahl zusammen gewalket, denselben auf eine zinnerne Schüssel thut, welche man vorher mit Butter bestreichet. Hat man aber etwas von Rahmtorten Teig stehen, so kann man auch von diesem nehmen, einen ungerollten Rand davon machen, und denselben auf die zinnerne Schüssel setzen: noch besser aber ist es, wenn es eine blecherne Schüssel ist. Der Teig wird alsdann etwas breit gewalket, und so aufgerollt, mit dem

Gelben von einem Ey bestrichen, welches man alle Mahl recht unter einander rührt, daß es pflaumig wird. Nun setzt man die Äpfel in die Schüssel; (allein man muß ja nicht vergessen, die Schüssel mit Butter zu schmieren) nimmt hierauf ein halbes Pfund gute Mandeln, legt dieselben eine viertel Stunde lang in heißes Wasser, ziehet sie ab, stößt dieselben mit etwas Rosenwasser recht fein, rühre dazu das Gelbe von acht Eyern, ein halbes Loth Zimmet, ein viertel Pfund Zucker und eine halbe Maß Milch. Dieses alles wird recht unter einander gerührt, dazu etwas gewaschene Weinbeerl gethan, von fünf Eyern das Weiße zu Schnee gerührt, eine Hand voll geriebene Semmelbrösel dazu gethan, und alles wohl unter einander gerührt, worauf man es über die Äpfel gießt, und in der Tortenpfanne bäckt. Auf den Deckel thut man etwas stärkere Kohlen, daß es gelblich backt: man muß aber ja dahin sehen, daß die Schüssel voll wird. Sollte es eine sehr große Schüssel seyn, so muß man von der Masse nach Proportion so viel von jeder Sache mehr nehmen, daß die Schüssel voll wird. Auch ist es besser, wenn Einer die Äpfel indessen zubereitet, daß der Andere die Mandelmasse zurecht macht, sonst werden die Äpfel braun, wenn sie lange abgeschält stehen; es ist auch nicht gut, wenn sie so lange auf der blechernen Schüssel stehen, ehe der Guß darauf kömmt. Wenn die gebackenen Äpfel fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet. Es ist dieses ein sehr wohlschmeckendes Essen, und kann unter guten Freunden die Stelle des Kuchens vertreten, aber auch etwas warm gegessen,

und als ein Zwischenessen bey einem Gastmahle aufgesetzt werden.

Pufs zu machen.

Man macht einen guten Butterteig, stößt darauf ein halbes Pfund abgezogene Mandeln recht fein, thut dazu das Gelbe von sechs Eyern, ein viertel Pfund Zucker, und eine abgeriebene Limonienschale. Dieses alles rührt man recht unter einander, schneidet längliche Streifen von dem Teige, streichet von der Masse darauf, legt wieder einen Streif darauf, der wie der unterste ist, und backt dieselben in der Tortenpfanne auf dem Tortenbleche. Wenn sie fertig sind, bestreuet man sie mit Zucker, und hält eine Schaufel mit Kohlen darauf, daß der Zucker antrocknet.

Kleine Aepfelkuchen.

Man nimmt vier Eyer, und von einem das Gelbe, dazu drey Löffel voll Milch, zwey Löffel voll Zucker, und etwas fein gestoßenen Zimmet; dieses wird etwas zusammen gerührt, nach und nach etwas feines Mehl dazu gethan, und immer langsam durch einander gerührt, bis es recht klar ist. Alsdann nimmt man gute, süße, große Apfel, schälet dieselben ab, schneidet in der Mitte das Kernhaus heraus, wobey man sich aber wohl in Acht nehmen muß, daß man die Scheibe nicht entzwey bricht, daher man sie etwas dick schneiden kann. Hierauf kehret man die Apfelscheiben in der obigen Masse um, und läßt sie eine halbe viertel Stunde darin liegen. Alsdann setzt man in einer tiefen Pfanne ungesalzene Butter, oder Gänseschmalz, oder in

Ermanglung dessen, Schweineschmalz auf; nimmt, wenn er anfängt zu braten, mit einer Gabel eine Äpfelscheibe nach der andern, und legt sie in das Schmalz; läßt sie langsam backen, wendet sie um, rangirt sie alle, wenn sie auf beyden Seiten braun sind, auf eine Schüssel, die auf glühender Asche gestanden, damit sie warm bleiben. Wenn alle Äpfelscheiben in der Schüssel sind, bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet, und gibt sie warm auf die Tafel.

Eine andere Art kleiner kandirter Aepfelkuchen.

Man nimmt recht feines Weitzenmehl, läßt dasselbe recht trocken werden, thut davon etwas in eine Schüssel, dazu etwas Germ und Zucker, welches man eine halbe Stunde zusammen rühret. Man muß aber ja darnach sehen, daß es nicht zu dick, auch nicht zu dünn wird: es muß ungefähr so seyn, daß es ganz langsam von dem Löffel ablaufen kann. Alsdann nimmt man süße Äpfel, und schneidet sie in Schnitten, kehret sie in Eyerklar um, tunket sie in den Teig, und backt sie in Butter oder Schmalz. Hat man etliche Stücke fertig, so legt man sie in ein Sieb, und läßt sie auf heißer Asche, daß sie warm bleiben, bis sie insgesammt fertig sind; dann legt man eine Lage in die Schüssel, streuet Zucker und Zimmet darüber, und hält eine Schaufel mit glühenden Kohlen darauf, daß es antrocknet. So verfährt man mit allen, bis sie fertig sind, und streuet geriebene Limonienschalen darauf.

Brot mit Anis auf Böhmisch.

Ein viertel Pfund Zucker wird mit vier Eyern wohl abgerieben, oder gut und lang unter einander gerührt, hernach fünf Loth Anis und sieben Loth Mehl dazu gethan, ein Teig daraus gemacht, und gebacken, hernach in längliche dünne Schnitte, gleich dem Mandelbrote oder Zwieback geschnitten, und am Feuer von weiten braun geröstet.

Brot mit Zimmet.

Man zerklopft sechs bis zwölf Dotter, thut ein halb Pfund gesiebten Zucker hinzu, und treibt dieses anderthalb Stunde gut ab, daß er flaumig wird; dann wird ein Loth gesiebter Zimmet, acht Loth Stärke, und eben so viel fein Mehl hinzu gethan. Und nachdem alles gut unter einander gerührt ist, wird das dazu gehörige Geschirr mit Schmalz ausgeschmiert und halb voll gefüllt, langsam gebacken, hernach geschnitten und auf dem Rost gebraunet.

Brotkuchen auf Englische Art.

Man nimmt drey viertel Pfund Zucker, 1 Pfund gestoßene Mandeln, 14 Eydotter, die Schale von zwey auf Zucker abgeriebene Zitronenschalen, ein halb Loth Nelken und Zimmet, sechs Loth gerieben Brot. Der Zucker wird fein durchgesiebt, und mit Eyerdottern gerührt, die Mandeln sind mit ein Paar Eyer feingestoßen, und werden eine Weile mit unter die Masse gerührt, zuletzt wird alles übrige dazu gethan. Von 5 Eyern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und darunter gezogen.

Eine blecherne Tortenpfanne wird nicht fett ausgestrichen, die Masse hinein gefüllet, und nicht zu heiß gebacken.

Kastanienkuchen.

Zwey Pfund Kastanien werden gekocht, die Schale abgezogen, und mit ein Pfund abgeklärten Butter weich geschwitzt, dann in eine Reibesalse gethan, und eine halbe Stunde gerieben, nach und nach 8 Eyerdotter dazu geschlagen, dann wird ein halb Pfund fein gesiebter Zucker, desgleichen ein viertel Pfund geriebene bittere Mandeln, die Schale von 2 Zitronen, 1 Quentchen Muskatenblumen, ein halb Pfund fein Mehl, und zuletzt Schnee von obigen Eyern hinzu gethan. Flache Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit kleinen Rosinen bestreuet, und eine gute Stunde recht langsam gebacken.

Gefüllte Rosen.

Man nehme schöne rothe Rosen, mache eine Fülle von Mandeln, Zitronen, Zucker, Zimmet, und dem Gelben von einem Ey, fülle sie zwischen die Blätter, mache einen Teig von Stärkmehl mit siedendem Rosenwasser an, thue auch Zucker und das Weiße von einem Ey hinzu, tunke die Rosen darein, backe sie in Schmalz, und binde einen Faden darum, daß sie beysammen bleiben, und die Fülle nicht heraus fällt.

Zitronen-Gebackenes.

Es werden vier Loth Mandeln recht fein wie Mehl gestoßen, mit dem Weißen von 6 Eyern stark

unter einander gearbeitet, sodann mit ein Pfund geriebenen Zucker und einer geriebenen Zitronenschale auf dem Feuer recht stark abgerührt, durch eine Spritze getrieben, oder auch in Mödel ausgestochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Von gebratenen Fleischspeisen.

Ein Hirschzemmer in Soß zu braten.

Wenn man ein Hirschzemmer oder Keule erhält, und nicht gleich Gebrauch davon machen will, so hält sich dasselbe in Essig recht schön, wenn man es auf folgende Art zurichtet: Man wässert dasselbe in Brunnenwasser zwey bis drey Stunden ein, alsdann wäscht man es recht rein ab, und legt es in eine Multer, bestreuet es mit Salz, und gießet guten Bieressig darauf, thut Lorbeerblätter und englisches Gewürz daran, und läßt es so zugedeckt stehen. Es hält sich so wohl drey Wochen. Ist ein starker Zemmer oder Keule, so thut man besser, wenn man es im Ofen als am Spieße bratet. Man spicket es alsdann mit Speck, leget es in die Bratpfanne, und bratet es mit Butter gar. Man kann es auch noch mit Essig begießen.