



## XVIII. Kapitel.

### Von Torten und feinen Bäckereien.

#### 746. Bisquit-Torte.

$\frac{1}{2}$  Kilo gestiebter Zucker kommt in einen Weidling, darein kommen 16 Eidotter, nach einem halbstündigen, immer auf einer Seite stattfindenden Rühren werden die 16 Klar zu festem Schnee geschlagen, dazu 35 Deka feines Mehl gegeben, und zwar immer 2 Löffel voll Mehl in die Massa und wieder ein Stück Schnee, doch unter behutsamem leichten Ummenden und Schwingen, denn gerührt darf es nun nicht werden. Wenn das Mehl und der Schnee verarbeitet sind und die Massa einen feinblasigen, dickflüssigen, glänzenden Teig bildet, so wird die Form leicht mit Butter bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, die Massa über die Hälfte hineingethan und in einem abgekühlten Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunden lang gebacken; fühlt sich die Oberfläche fest und trocken, so wird die Torte vorsichtig auf ein gerades Sieb gestürzt und kalt gestellt. So bereitet man auch den Bisquit-Teig aus Erdäpfelmehl; weil dieses mehr als jedes andere ausgibt, so werden nur 21 Deka Mehl auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker gewogen. Man kann auch diese Torte zusammengelegt machen, theilt nämlich die Massa in 3—4 Theile, backt sie alle in gleich großen Formen und fügt sie, bevor man sie mit Eis überzieht, mit Eingefottenem zusammen. Oder man macht aus der Massa 2 Theile, den einen Theil färbt man braun mit 3 Lasterln

feinen aufgelösten Chokolade, bäckt 2 Theile schwarz, 2 Theile weiß, fügt sie mit Eingefottenem zusammen und überzieht die fertige Torte mit Eis. Diese Massa gibt eine große Torte. Den Zucker zur Torte stoßt man gewöhnlich mit Vanille.

#### 747. Mandel-Torte.

Zu einer Torte von  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker werden 17 Dekka bittere und 28 Dekka süße Mandeln geschält und im kalten Wasser abgewaschen, abgetrocknet und sehr fein gestoßen, wobei man sie mit wenig Eiklar anfeuchtet, um zu verhüten, daß sie nicht ölig werden. Sodach werden sie mit dem Zucker und 8 Dottern fein abgerührt, damit die Mandeln nicht bröcklich werden, hierauf die übrigen 8 Dotter hineingeschlagen und die Operation der vorhergehenden gleich fortgesetzt. Da die Mandeln die Massa des Bisquits vermehren, so müssen 4 Eier mehr und 4 Dekka Mehl weniger genommen werden: 20 Eier, 30 Dekka Mehl; die übrige Behandlung bleibt der vorigen gleich. Mohn-Torte (Nr. 1023) und Gries-Torte (Nr. 1024 im XXVI. Kapitel) sind besonders fein und gut.

#### 748. Erdäpfel-Torte.

16 Dekka fein gestoßener Zucker, 6 ganze Eier, 1 Dotter, von einer Lemonie der Saft und die Schale, Alles wird in einen geraden, tiefen Topf gegeben, in einem Weidling wird Wasser gehitzt, und wenn es die Sudhige hat, so wird der Topf mit der Massa hineingestellt; dieser muß bis zum Rand in das heiße Wasser kommen und die Massa  $\frac{1}{2}$  Stunde ohne abzusehen mit der Schneeruthe geschlagen werden. Während dem Schlagen kommen 10 Dekka trockenes Erdäpfelmehl darein, nur muß man mit dem Schlagen vorsichtig umgehen, damit kein Tropfen Wasser in die Massa kommt. Die Form wird leicht mit Butter ausgeschmiert, mit Zucker ausgestreut, die Massa darein gethan und schön roth gebacken.

749. **Brod-Torte.**

Die Behandlung ist der Bisquit-Torte gleich, statt Mehl wird altgebackenes, sehr fein geriebenes schwarzes Brod genommen, das Gewicht bleibt sich gleich; 21 Dekka süße, 7 Dekka bittere Mandeln werden nach dem Abschälen sehr fein gestoßen und gleich vom Anfang mit dem Zucker genau abgerührt; späterhin kommen 14 Dekka fein geriebene Chokolade, 1 Stängchen fein gestoßene Vanille, 6 Gewürznelken, 12 Körner weißen Pfeffer, eben so viel Neugewürz und etwas Muskat als Würze hinzu. Wenn das Brod 4–5 Tage alt geworden ist, so können zu dem Ganzen 2 Eier mehr genommen werden:  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, 18 Eier, 35 Dekka Brod.

750. **Brösel-Torte.**

28 Dekka fein gestoßener Zucker, 28 Dekka fein gestoßene Mandeln, 28 Dekka frische Butter, 42 Dekka Mehl, von 1 Lemonie der Saft und die Schale, 1 ganzes Ei, Nelken und Zimmt geben die Massa; Alles wird auf dem Nudelbrett recht abgearbeitet, fingerdick ausgewalgt, mit Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Eingegottentem gefüllt, mit Mandeln bestreut und gebacken; auch kann aus dieser Massa eine runde, mit Eingegottentem gefüllte, mit Stangeln belegte Torte gemacht werden.

751. **Schwarzer Linzerteig.**

Man nimmt 14 Dekka fein gesiebten Zucker, 14 Dekka fein geriebene Chokolade, 14 Dekka fein gestoßene Mandeln, menge alles dieses am Nudelbrett untereinander und mache davon einen Kranz, als wenn man Nudeln machen will; nun werden 4 hart gekochte Dotter mit 7 Dekka Butter im Mörser gestoßen, in den Kranz nebst einem rohen Dotter gegeben. Hierauf wird Alles recht untereinander gearbeitet,  $\frac{1}{2}$  Finger dünn ausgewalgt, mit Formen ausgestochen, auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gelegt, mit abgeschlagenem Ei bestrichen, mit klein gehackten Mandeln bestreut und gebacken. Als Würze kann man Lemonieschale oder Vanille

Der Teig zu weich sein, so kann etwas Mehl hinzu werden.

### 752. Schwarzer Zwieback.

28 Dekka fein gestoßener Zucker, 2 Lasterln fein geriebene Schokolade, 6 ganze Eier, 2 Dekka Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Dekka Nelken,  $\frac{1}{2}$  Dekka Neugewürz, von 1 LEMONIE die Schale (das Gewürz fein gestoßen), 28 Dekka ungeschälte, rein abgewischte, ungeschnittene Mandeln, Mehl so viel, als der Teig annimmt: die ganze Masse wird auf einer Schüssel gut abgearbeitet, das Radelbrett recht mit Mehl bestäubt, die Masse darauf gegeben, der Teig länglich auf Zwieback geformt, auf ein geschmiertes Blech gelegt, gebacken und gleich heiß auf Zwieback geschnitten.

### 753. Bisquit-Zwieback.

28 Dekka fein gestoßener Zucker, 12 Dotter, von 8 Eiklar sehr fester Schnee: dieses zusammen wird so lange abgetrieben, bis es dick wird, welches gewöhnlich  $\frac{1}{2}$  Stunde dauert. Daren kommt LEMONIESCHALE und Vanille, zuletzt kommen 21 Dekka Mehl und 7 Dekka Puder daren, doch darf es mit dem Mehl nicht mehr gerührt werden, nur leicht mit dem Kochlöffel gehoben; nun werden die langen Formen mit Schmalz bestrichen, mit Mehl oder Zucker eingestäubt, die Masse über die Hälfte hoch eingefüllt und gebacken, dann kalt auf Zwieback geschnitten.

### 754. Bauernbrod.

Man nimmt 28 Dekka Mandeln (und wischt selbe mit einem feuchten Tuch ab; diese werden gröblich gestoßen. Dazu kommen 28 Dekka fein gestoßener Zucker, 2 Dekka Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Dekka Nelken, beides fein gestoßen, von 1 LEMONIE die Schale: Alles wird nun auf einer Schüssel mit 12 Eidottern  $\frac{3}{4}$  Stunden lang abgetrieben, hierauf 14 Dekka gut ausgebackenes, fein geriebenes schwarzes Brod daren gegeben, noch  $\frac{1}{4}$  Stunde abgetrieben und zuletzt von den

Klar Schnee beigemischt. Eine Form wird sodann mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan sam gebacken.

#### 755. Kaiserbrod.

14 Dekk Zucker fein gestoßen, 4 Dotter, von 3 Klar Schmirgel wird so lange abgetrieben, bis es dick wird; darein kommt dann von  $\frac{1}{2}$  Lemonie die Schale, 7 Dekk ganze, ungeschälte, nur abgewaschene Mandeln, 7 Dekk Rosinen, Alles wird gut abgerührt, zuletzt kommt 4 Dekk Mehl nach und nach hinein, nur darf es nicht mehr gerührt werden, nur leicht gehoben; eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und langsam gebacken, dann herausgestürzt, kalt auf Zwieback geschnitten.

#### 756. Vanille-Brezeln.

28 Dekk Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommen 14 Dekk fein gestoßener Zucker, Lemonieschale und Vanille. Auf das Nudelbrett werden 45 Dekk Mehl gegeben, das Abgetriebene kommt darein, wird gut abgearbeitet, und nun kleine, feine, gebundene Brezeln davon gemacht. Man muß aber sehr behutsam damit umgehen, die Massa ist ohne Ei, daher ist der Teig sehr mürbe. Nun werden sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eiklar bestrichen mit Mandeln bestreut und weiß gebacken, aus der Röhre kommend werden sie mit Vanille und Zucker bestreut.

#### 757. Tortelli. Italienische Bäckerei.

28 Dekk Butter wird abgetrieben; darein kommen 21 Dekk geschälte, fein gestoßene Mandeln, 28 Dekk Zucker, 6 hart gekochte fein passirte Dotter, 1 ganzes rohes Ei, von 1 Lemonie die Schale, Zimmt und Neugewürz zum starken Geschmack. Alles wird gut abgetrieben, zuletzt kommt 28 Dekk Mehl, der Teig wird gut abgearbeitet, auf ein mit Mehl eingestaubtes Nudelbrett genommen, fingerdick ausgewalgt, mit Formen ausgestochen, mit Eingefottenem gefüllt, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken.

## 758. Sandtorte.

$\frac{1}{2}$  Kilo Butter wird geklärt, weiß flaumig abgetrieben,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker an 1 Lemonie abgerieben, fein gestoßen, 4 ganze Eier mit der Butter  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben, dann  $\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl gegeben. Nun wird das Ganze noch  $\frac{1}{4}$  Stunde abgerührt, in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Form gethan, hierauf sogleich in die heiße Röhre geschoben und langsam gebacken.

## 759. Gewürz-Bögen.

Nehme 28 Dekka Mandeln ungeschält, wische sie gut ab und stoße sie fein, dazu 28 Dekka Zucker, 1 Dekka Zimmt, Nelken und Lemonieschale, rühre Zucker und Gewürz mit 2 Eiklar recht flaumig ab; hierauf kommen die Mandeln darein, und es wird  $\frac{1}{4}$  Stunde abgetrieben. Dann wird die Massa auf Oblaten dünn gestrichen, auf die Bogenform gegeben und kühl gebacken, d. h. mehr getrocknet, und wenn es fertig ist, mit Eis verziert.

## 760. Schwäbisches Brod.

14 Dekka Zucker, 14 Dekka Mehl, von  $\frac{1}{2}$  Lemonie die Schale und Ei, mische es zusammen, arbeite den Teig recht ab, treibe ihn dünn aus und mache dreieckige kleine Stückel davon, schmiere das Blech mit Butter, lege den Teig darauf; schmiere die Stückel mit Eiklar, bestreue sie mit Mandeln, Anis und Zucker und backe sie.

## 761. Englischer Kuchen.

28 Dekka Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommen 6 Dotter, jeder wohl abgetrieben, 28 Dekka Zucker, 28 Dekka feines Mehl, 14 Dekka Weinbeerln, 14 Dekka Rosinen (Zibeben), 14 Dekka geschälte Mandeln stiftlich geschnitten, 1 Dekka Feigen, 14 Dekka Zitronat, beides nudelig geschnitten, 1 Gläschen echter Rum: Alles zusammen wird gut abgetrieben, zuletzt von 6 Klar festen Schnee langsam hineinrühren, die Form mit Butter ausschmieren, mit feinen Bröseln austreuen, die Massa hineingeben, bei gelinder

Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen, und wenn er ganz kalt ist, geschnitten. Am besten ist diesen Kuchen in langen Formen zu backen.

#### 762. Kaffee-Kuchen ohne Germ. Deutsche Art.

14 Dekka Schmalz wird gut abgetrieben; darein kommen 4 Dotter, 14 Dekka Zucker, Alles flaumig abgetrieben, Lemoneschale und zuletzt 14 Dekka Mehl, nun wird das Ganze zu einem Teig abgearbeitet, aufs Nudelbrett genommen, schwachen  $\frac{1}{2}$  Finger dick ausgewalgt, ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und schön braun gebacken; auch kann man den Kuchen im Ganzen machen. In Deutschland wird der Kaffee bitter getrunken, daher der Kuchen so süß dazu servirt wird.

#### 763. Weichsel-Torte.

14 Dekka fein gestoßener Zucker wird mit 6 Dottern so lange abgetrieben, bis es weiß wird; dazu kommen 1 Dekka gestoßener Zimmt, Nelken, Lemoneschale, 8 Eßlöffel voll fein gesiebte Semmelbröseln, Alles wird noch  $\frac{1}{4}$  Stunde abgetrieben, zuletzt kommt von den 6 Klar Schnee hinein und 4 Deciliter entkörnte Weichseln werden leicht darein gerührt, die Form alsdann mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und langsam gebacken, dann herausgestürzt und wenn sie ganz kalt ist, mit Eis überzogen, oder man kann sie auch warm als Mehlspeise serviren.

#### 764. Zusammengelegte Torte.

9 hart gekochte Eierdotter werden durch ein Sieb gestrichen und mit 21 Dekka Butter fein abgetrieben; dazu kommen 10 Dekka Zucker, Muskat, Lemoneschale, wenig Salz; Alles wird wohl abgetrieben, 5 Deciliter Mehl wird aufs Nudelbrett genommen, das Abgetriebene darein gethan, recht abgearbeitet, dann 2 Messerrücken dick ausgewalgt und nach einem runden Teller 3—4 Blätter geschnitten, auf ein bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und

schön roth gebacken, dann werden die Blätter mit Eingefottenem geschmiert, zusammengelegt; das letzte Blatt bleibt ohne Eingefotenes, weil die Torte mit Eis überzogen wird.

### 765. Linzer Torte.

28 Dekk Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommen 8 hart gefochte fein passirte Dotter, 28 Dekk feiner Zucker, von 1 Lemonte Saft und Schale. Alles wird wohl abgetrieben, auch ganz wenig Salz darein gegeben,  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird aufs Nudelbrett gegeben, die Massa darein gethan und zu einem Teig mit den Händen abgearbeitet. Reicht das Mehl nicht hin, um dem Teig die gehörige Festigkeit zu geben, so kann noch wenig Mehl zugenommen werden; der Teig wird nun  $\frac{1}{2}$  kleinen Finger dick ausgewalgt und so wie bei der vorigen Blätter gemacht, oder Kränzchen, und Verschiedenes mit Formen ausgeschnitten, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken.

### 766. Hobelspäne.

Man nehme 14 Dekk fein gestoßenen Zucker, von 6 Eiklar festen Schnee und 1 Tafel fein geriebene Chokolade, rühre Alles zusammen so lange, bis es dick wird; dann gebe 10 Dekk Mehl und Lemoneschale dazu, und treibe es noch gut ab. Nun wird ein Blech mit Wachs bestrichen, die Massa messerrückendünn aufgestrichen und gebacken; so lange sie heiß ist, wird sie in Streifen geschnitten und schnell über einen Kochlöffel gerollt.

### 767. Mandel-Bazeln.

Von 2 Eiklar wird fester Schnee gemacht, darein werden 10 Dekk Zucker so lange gerührt, bis es dick wird; dazu kommen 7 Dekk süße, 3 Dekk bittere Mandeln, geschält und fein gestoßen. Alles wird zusammengerührt, aufs Blech werden Bazeln gemacht, mit feinem Zucker bestreut und nicht zu heiß gebacken.

### 768. Kränzchen von mürbem Teig.

7 Deciliter Mehl, 7 hart gekochte, fein zerdrückte Dotter 28 Deka Butter, 21 Deka Zucker, Lemonieschale: Alles mit der Hand gut ausarbeiten, dann Kränzchen daraus machen, mit Ei bestreichen, mit Mandeln bestreuen und backen.

### 769. Zucker-Kipfeln.

7 Deka Schmalz werden mit 6 Dottern abgetrieben, darein kommen 21 Deka Zucker, Lemonieschale und 28 Deka Mehl, es wird zu einem Teig abgearbeitet, aufs Nudelbrett genommen, davon sehr kleine Kipfeln oder Brezeln gemacht, mit Eiklar bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

### 770. Kranzeln.

14 Deka Mehl, 28 Deka Butter wird gut untereinander gearbeitet, 28 Deka Zucker, 28 Deka fein gestoßene Mandeln, von 1 Lemonie die Schale, 8 rohe Dotter und 2 ganze Eier, 1 Deka Zimmt, Nelken, Neugewürz. Alles zusammen wird recht abgearbeitet, dann werden Kranzeln daraus gemacht, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken.

### 771. Gepeitschter Bisquit-Teig.

In einem messingenen Kessel werden auf dem Eis 7 ganze Eier gepeitscht, bis sie dick sind; dann kommen 14 Deka feines trockenes Mehl und 21 Deka Zucker hinein; hierauf wird es noch ein wenig gepeitscht, der Teig hernach messerrückendick auf ein Blech gestrichen und langsam gebacken; so kann man Verschiedenes daraus schneiden, z. B. so wie es gebacken ist, kann man es mit Einge-  
fottenem bestreichen und zusammenrollen, das muß jedoch, so lange es heiß ist, geschehen; wenn es gerollt ist, wird es auskühlen lassen und dann in fingerdicke Blättchen geschnitten.

772. **Mandel-Zwieback.**

4 ganze Eier werden mit 28 Deka Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde abgetrieben; dazu 14 Deka geschälte, nicht sehr fein geschnittene Mandeln, 1 Deka Zimmt und Nelken, 2 Deka geschnittene große Rosinen, 7 Deka Citronat, 7 Deka verzuckerte Pomeranzenschale, beides fein geschnitten: Alles wird mit den Eiern abgetrieben, Mehl kommt aufs Nudelbrett, das Ganze darein, und nun wird es zu einem festen Teig ausgearbeitet, daraus werden dann fingerdicke Striezel gemacht, das Blech mit Mehl bestäubt, die Striezel darauf gelegt und schnell gebacken, gleich warm zu dünnem Zwieback geschnitten und auf Papier zum Abtrocknen gelegt.

773. **Kleiner Zwieback.** Andere Art.

14 Deka Zucker wird mit 4 ganzen Eiern  $\frac{1}{4}$  Stunde abgetrieben, darein kommen  $\frac{1}{2}$  Deka Zimmt, Nelken, Lemoneschale, gestoßener Fenchel, dann so viel Mehl, daß man den Teig ausarbeiten kann, das Uebrige wie beim Mandel-Zwieback.

774. **Salami.**

14 Deka Zucker, 6 Tafeln Chokolade, 14 Deka ungeschälte geriebene Mandeln, Lemoneschale, Nelken und Zimmt: Alles kommt in einen Weidling auf den heißen Ofen und wird so lange gerührt, bis es heiß ist; dann werden 5 Deka geschälte, in Stückel geschnittene Mandeln und 1 ganzes Ei hinein gerührt, vom Ofen genommen, auf einem Nudelbrett im Zucker ausgearbeitet, dem Teig die Form einer Salami gegeben, in ein mit Zucker bestreutes Papier eingewickelt und an einen kühlen Ort gelegt. Den dritten Tag wird es aus dem Papier herausgenommen und wie Salami geschnitten.

775. **Butterbrod.**

Gebe auf eine Schüssel 14 Deka gestoßenen Zucker, rühre ihn mit 6 Dottern  $\frac{1}{4}$  Stunde ab, darein kommen  $\frac{1}{2}$  Deka Zimmt, Nelken, klein geschnittener Citronat; Mehl wird aufs Nudel-

brett genommen, die Massa darein gegeben und ein Teig angemacht, recht abgearbeitet, dann ein längliches Laibel daraus gemacht, mit Ei bestrichen, mit Chokolade bestreut und gebacken, wenn es kalt ist, geschnitten, mit gelbem Eis bestrichen und trocknen gelassen; man kann auch das Laibel rund machen.

#### 776. Schinken.

Man nehme 14 Deka geschälte Mandeln, 14 Deka Zucker, beides fein gestoßen, die Mandeln müssen während dem Stoßen öfters mit Etklar angefeuchtet werden. Ist Beides fein gestoßen, so werden Zucker und Mandeln zusammengenommen und wieder gestoßen, damit der Teig recht fein wird. Dann wird es in 2 Theile getheilt; die eine Hälfte bleibt weiß, in die andere kommen einige Nelken und so viel pulverisirtes Sandelholz, daß es die gehörige Röthe hat; dann werden von beiden Theilen längliche Laibeln gemacht, auf einander gelegt und so zusammen in Blättchen geschnitten, auf ein weißes Papier gelegt und mit einem Messer, welches öfters in Etklar getunkt wird, so lange gestrichen, bis es die vollkommene Form und Feinheit hat, wie der geschnittene Schinken; wenn es auf dem Papier übertrocknet ist, wird es mit einem Messer herabgenommen, was immer erst den zweiten Tag geschieht, und servirt.

#### 777. Grübel-Kolatschen. Deutsche Art.

14 Deka Butter, 14 Deka Schmalz wird gut abgetrieben, darein kommen 4 Dotter, 14 Deka Zucker, wenig Salz, Lemonischale und 35 Deka Mehl; nun wird es am Nudelbrett gut ausgearbeitet, dann wird von dem Teig eine Rolle gemacht, davon kleine Stuzeln geschnitten, rund gemacht, in die Mitte mit dem Finger ein Grübel gedrückt, die Kolatschen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und gebacken; wenn sie gebacken sind, kommt in die Grübchen Eingessotenes, sie werden mit Zucker eingestreut und servirt.

778. **Blätter-Torte.**

Diese Torte besteht aus mehreren Blättern Butterteig (Nr. 584), welche dünn ausgewalgt, nach einem Teller oder Deckel rund ausgeschnitten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken werden. Diese Blätter werden dann mit beliebigem Eingefottenem bestrichen und übereinander gelegt, das obere Blatt bleibt jedoch besseren Ansehens wegen unbestrichen.

779. **Fenchel-Bögen.**

Hierzu nimmt man die Hälfte Mehl und die Hälfte Zucker wenig Salz und Dotter; dieses muß so dick angemacht werden, wie ein Nudelteig; dann wird es ausgewalgt, in Streifen geschnitten, auf ein mit Butter bestrichenes Bögenblech gelegt, mit Eiklar bestrichen, mit Zucker, Fenchel und Mandeln bestreut und gebacken.

780. **Geröstete Torte.**

Man nehme 12 Löffel Schmalz und lasse es heiß werden; dann gebe man  $\frac{1}{2}$  Kilo geschälte, geschnittene Mandeln darein. Wenn die Mandeln etwas gelb geworden sind, so mische man  $\frac{1}{2}$  Kilo fein gestoßenen Zucker hinein und wenn Alles schön roth ist, besprenge es mit Lemoniesaft, drücke es dann in eine Form mit einer ganzen Lemonie dünn aus, dann lasse es erkalten und stürze es aus. Ganz kalt wird die Torte mit verschiedenen Farben Eis verziert oder besprengt.

781. **Stangeln.**

28 Dekka Zucker wird mit 8 Dottern und 4 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben; darein kommen Lemonieschale und 28 Dekka feines Mehl recht abgetrieben. In eine lange mit Butter bestrichene Form wird die Massa gegossen, mit Fenchel bestreut, langsam gebacken, dann herausgestürzt und gleich heiß in Stangeln geschnitten; auch in die Massa kann man etwas Fenchel geben.

782. **Glas-Torte.**

$\frac{1}{2}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit 6 Eßlar 1 Stunde abgetrieben, daß er weiß und dickflüssig wird; damit er schön weiß wird, können einige Tropfen Lemoniesaft zugenommen werden. Hierauf kommen darein 14 Defa feines Mehl und wenn es verrührt ist, wird der Teig auf ein mit Butter bestrichenes, mit Oblaten belegtes Blech aufgestrichen, die bestrichene Oberfläche mit 14 Defa stiftlich geschnittenen Mandeln bestreut, sehr langsam gebacken und wenn es fertig ist, mit Eingefottenem und Eis verziert.

783. **Chokolade-Torte.**

28 Defa Butter wird flaumig abgetrieben; darein kommen 6 Dotter, 14 Defa Zucker, 14 Defa Mehl gut abgetrieben, 5 Tafeln Chokolade werden mit einigen Löffeln Wasser aufgelöst und mit dem Abgetriebenen gut verrührt; dann kommen 14 Defa Mandeln mit der Schale gestoßen und darein passirt, gut abgetrieben, zuletzt von den 6 Mar fester Schnee hinein. Die Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Zucker eingestaubt, von der Massa die Hälfte oder der dritte Theil darein gegossen und gebacken; man macht aus der Massa 2 oder 3 Blätter; wenn alle gebacken sind, so werden sie mit Eingefottenem zusammengefügt und oben mit Eis überzogen.

784. **Flämminge. Thee-Bäckerei.**

Man nimmt 42 Defa feines Mehl, 28 Defa frische Butter, Salz und etwas Milch; davon macht man einen festen Teig, wovon man auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Kugeln setzt, eine jede Kugel treibt man mit der flachen Hand auseinander, so fein und groß man kann, bestreicht sie mit Ei und backt sie bei gelinder Hitze schön gelb.

785. **Ordnäpfel-Torte. Deutsche Art.**

4 Deciliter Mehl wird auf dem Radelbrett ausgebreitet; darein kommen von 1 Lemonie die Schale, etwas Zimmt, 10 Defa

Zucker, wenig Salz, dann werden 3 hart gekochte Dotter mit 14 Deka Butter im Mörser gestoßen, in das Mehl nebst dem Saft von 1 Lemonie gegeben; nun kommen 4 große gekochte, kaltgeriebene Erdäpfel darein und werden mit dem Ganzen gut verarbeitet. Hierauf wird der Teig fingerdick ausgewalgt, nach einem Teller rund geschnitten, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eingefottenem überstrichen, von dem noch übrigen Teig werden schmale Leifeln geschnitten, zuerst rund herum damit belegt, dann ein Gitter darüber gemacht, mit Ei bestrichen und langsam gebacken.

#### 786. Rohrkrapsen.

7 Deciliter Mehl wird auf dem Nudelbrett ausgebreitet, darein 8 Deka Butter verzapft, mit dem Mehl recht zerwalgt, darein kommen 1 ganzes Ei, 3 Dotter und Salz; daraus wird nun ein Nudelteig gemacht, recht in die Länge gewalgt, überschlagen, dann wieder gewalgt, dieses dreimal so, dann  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten gelassen, hernach spagatdick ausgewalgt, darauf viereckige Stücke davon geschnitten, um die Rohrkrapsenform gewickelt, gebunden und im Schmalz gebacken, langsam herabgenommen, inwendig mit Eingefottenem ausgeschmiert, auswendig mit Zucker und Zimmt bestreut und so fort, bis der Teig verarbeitet ist.

#### 787. Rohrkrapsen. Andere Art.

Man gibt auf ein Nudelbrett  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 42 Deka Butter, 2 Deciliter Milchrahm, 4 ganze Eier, 4 Dotter, Salz und wenig Wasser. Der Teig wird angemacht und ganz so wie bei den vorigen behandelt.

#### 788. Pinzerteig von Gansfett.

4 Deciliter Mehl nimmt man auf Nudelbrett, darein kommen 1 ganzes Ei, 3 hart gekochte Dotter fein zerdrückt, Salz, Lemonieschale, 10 Deka Zucker, 17 Deka festes Gansfett; nun wird Alles zusammen mit halb Wasser, halb Essig angemacht und wie der gewöhnliche Pinzerteig recht abgearbeitet,  $\frac{1}{2}$  Finger dick aus-

gewalgt, mit Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken.

### 789. Italienische Mandel-Torte.

28 Deka Zucker, 28 Deka geschälte Mandeln, beides fein gestoßen, werden mit 1 ganzen Ei und 7 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben; nun kommen von 1 Lemonie die Schale und von 4 Klar der Schnee dazu, dann so viel weiße feine Semmelbröseln, als man in eine Hand fassen kann. Die Form wird ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan, gebacken, herausgestürzt und kalt mit Eis oder Conserven verziert.

### 790. Pane di Spagna. Spanisches Brod.

28 Deka Zucker werden mit 10 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben, dazu von den 10 Klar fester Schnee und 21 Deka feines Mehl gegeben und zwar so, daß immer ein Stück Schnee und 1 Löffel voll Mehl kommt, bis Alles unter leichtem Schwingen verarbeitet ist. Hierauf kommen 6 starke Eßlöffel voll feiner Rum oder Vanille-Liqueur, oder Maraskino, oder auch Pomeranz-Liqueur, langsam hineingerührt; eine Form wird leicht mit Butter ausgeschmiert, mit Zucker ausgestreut, die Massa fingerhoch leer darein gegossen und langsam gebacken, dann herausgestürzt und kalt geschnitten, oder auch im Ganzen gelassen und mit Eis überzogen.

Alle diesem ähnliche Bisquit- und feine Torten-Teige müssen beim Backen sehr vorsichtig behandelt werden, so zwar, daß so lange der Teig dünn ist, mit der Form nicht gerüttelt wird, weil dadurch alle dünnen Teige gerne speckig werden.

### 791. Pasta Frolla. Würber Teig italienischer Art.

28 Deka Zucker, 28 Deka Butter,  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 6 rohe Dotter, Lemonieschale und wenig Salz: dies Alles wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig abgearbeitet, dann ausgewalgt und Torten daraus gemacht, oder mit Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und langsam gebacken.

792. **Mandel-Torte.** Andere Art.

28 Dekk geschälte Mandeln werden mit etwas rohem Eiklar fein gestoßen, dann mit 28 Dekk Zucker und 14 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben; dazu kommen 8 Dekk feines Mehl, von den 14 Klar fester Schnee daren. Eine Form wird mit Butter ausgeschmirt, mit Mehl ausgestäubt, die Massa daren gethan und langsam gebacken, herausgestürzt und kalt mit Eis überzogen. Alle Torten haben schönes Aussehen, wenn sie mit Bögen, welcher Art immer, hoch aufgezückt werden.

793. **Mandel-Bögen.** Italienische Art.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mandeln werden geschwellt, geschält und mit Eiklar angefeuchtet sehr fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb passirt, hierauf  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und 14 Dekk Mehl mit den Mandeln zusammengerührt und so viel Eiklar dazu genommen, daß sich der Teig mit dem Messer streichen läßt. Nun wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit Mehl eingestäubt und der Teig messerrückendick darauf gestrichen, mit Eiklar bestrichen, mit Grobucker (Nr. 829) bestreut und nicht zu heiß gebacken. Wenn man sieht, daß der Teig schon halb gebacken ist, so schneidet man ihn, wie groß man die Bögen haben will, läßt diese noch einwenig backen und biegt dann die Bögen schnell über eine Nudelwalze oder Form; wenn sie kalt sind, lassen sie sich nicht mehr biegen. Dann werden sie mit weißem und färbigem Eis verziert, über eine Torte schön hoch aufgerichtet und mit Grobucker bestreut.

794. **Pigné.** Italienischer Brandteig.

4 Deciliter Milch wird kochen gelassen; sobald sie aufkocht, wird 28 Dekk trockenes feines Mehl nebst etwas Salz hineingerührt und am Feuer recht abgearbeitet, daß es nicht anbrennt und keine Knöpfel bildet; es wird ein sehr fester Teig. Nun läßt man den Teig etwas auskühlen und rührt stückelweis 14 Dekk Butter, Remonieschale und 7 Dekk Zucker daren; dann werden 2 ganze

Eier und 6 Dotter, eins nach dem anderen hineingearbeitet. Wenn es so recht fein und flaumig angearbeitet ist, so werden Stückel in Eiggröße länglich gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Grob Zucker (Nr. 829) bestreut und nicht zu heiß gebacken; je kleiner man es formt, desto schöner.

#### 795. Crocant. Gebrannte Torte oder Bären-Brägen.

21 Deka gestoßener Zucker, 21 Deka geschälte, stiftlich geschnittene Mandeln werden in eine Pfanne oder Kasserolle gethan und unter fortwährendem Rühren am schnellen Feuer zur schönen gelben Farbe geröstet; früher muß jedoch eine Form mit feinem Tafelöl oder frischer Butter bestrichen werden (dazu nimmt man gewöhnlich eine Melonenform). Nun wird die heiße Massa in die Form gegossen, hierauf schnell, so lange sie heiß ist, mit einer großen im kalten Wasser gelegenen LEMONIE auseinander getrieben, daß die Form mit der Massa dünn ausgefüllt ist; dann ganz kalt herausgestürzt und mit Eis verziert.

#### 796. Mürbe Brezeln.

28 Deka Zucker, 28 Deka geschälte Mandeln, beides fein gestoßen, 8 hart gekochte Dotter, 21 Deka Butter, wenig Salz, LEMONIESCHALE und 28 Deka Mehl: Alles wird zusammengearbeitet; nun werden gebundene Brezeln gemacht, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken.

#### 797. Kastanien-Bonbons. Italienische Art.

Kastanien werden erst von der harten Haut abgeschält, dann ganz weich gekocht, geschält und durch ein Haarsieb gestrichen, auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Kastanienmehl  $\frac{1}{2}$  Kilo mit Vanille gestoßenen Zucker; daraus wird ein Teig gemacht, aus demselben werden Kugeln geformt, wie groß man sie haben will. Indessen wird  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker zu Sirup (Nr. 830) gekocht, 28 Deka mit Wasser aufgelöste feine CHOKOLADE darein gegeben und so lange gekocht, bis er dick zwischen den Fingern klebt, dann vom Feuer weggestellt und

so lange gerührt, bis er einen Teig bilden will; die Kugeln werden auf 2 eiserne Gabeln genommen, in die Schokolade getunkt und auf einen Drahtrost gelegt, darunter eine Schüssel gethan, damit der Zucker hineintropft. Wenn es fertig ist, so wird es in einen warmen Ofen zum Trocknen gethan, bis es sich hart fühlt, dann kalt in feine zugeschnittene Papiere leicht gehüllt und aufgetragen. Es ist vorzüglich fein und gut.

### 798. *Madelaine.* Französische Bäckerei.

12 Dotter werden mit 28 Deka Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben; dann kommt von den 12 Klar fester Schnee und 28 Deka Mehl hinein, immer 1 Löffel voll Mehl, ein Stück Schnee, bis Alles unter leichtem Schwingen vermengt ist, Lemonie- oder Pomeranzenschale, oder Vanille als Würze; sodann wird 28 Deka leicht zerlassene Butter langsam und bißchenweis darein gemengt, nicht gerührt, man muß mit der Butter vorsichtig sein, damit sie ja nicht heiß ist, sonst ist das Ganze verdorben. Dann nimmt man eine flache Form oder ein Blech, welches an allen 4 Seiten einen Rand hat, bestreicht dasselbe mit Butter, bestreut es mit Mehl und streicht die Massa fingerhoch darüber, bestreut es mit gehackten Mandeln, Pistacien und Grob Zucker (Nr. 829) und gibt es in einen abgekühlten Ofen langsam zum Backen. Wenn es gebacken ist, wird es am Blech gleich heiß geschnitten oder ausgestochen; wenn es kalt wird, bricht es gerne.

### 799. *Amerikanische Krapsen.*

Man macht Bisquit (Nr. 746) von 28 Deka Zucker, backt ihn nur daumhoch, stürzt ihn aus und wenn er kalt ist, so sticht man denselben mit einem Krapsen-Ausstecher, so groß man die Krapsen haben will; höhlt vorsichtig die Mitte aus, füllt sie mit Schmettenschaum oder Eingefottenem, auch mit Schnee, fügt zwei Theile zusammen, läßt Schokolade so kochen, wie in Nr. 797,

und behandelt sie ganz so wie die Kastanien-Bonbons. Wenn man sie mit Schnee füllt, so nimmt man auf 1 Eiklar Schnee 3 Deka Zucker.

#### 800. Eiskrapfeln.

Man gibt 28 Deka fein gesiebten Zucker auf einen Weidling, nimmt 3 Eiklar dazu und treibt es 1 Stunde ab, hinein kommen noch 14 Deka geschälte, in kleine Stiften geschnittene Mandeln, 4 Deka Zitronat, 4 Deka Pistacien, beides auch so geschnitten; diese 3 Sachen legt man in das abgetriebene Eis, rührt es recht gut untereinander, macht kleine Krapfeln auf Oblaten und backt sie langsam.

#### 801. Mandelbrod.

Man nimmt in einen Topf 7 ganze Eier und 6 Dotter, rührt sie halbe Stunde, gibt 28 Deka feinen Zucker darunter, 14 Deka fein gestoßene geschälte Mandeln und rührt sie noch  $\frac{1}{2}$  Stunde, hernach nimmt man von 1 Lemonie die Schale, 28 Deka Mehl und rührt es so viel, daß es wohl untereinander kommt. Dann gießt man es in das dazu gehörige mit Butter bestrichene Geschirr, läßt es langsam backen und wenn es kalt geworden ist, so schneidet man es dünn und läßt es auf einem Roste bräunen.

#### 802. Mandel-Kolatschen.

28 Deka Butter wird flaumig abgetrieben, 28 Deka geschälte gestoßene Mandeln, 28 Deka Zucker, Lemonieschale, 2 ganze Eier werden mit der Butter  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetrieben, zuletzt kommt 28 Deka Mehl herein; daraus werden Kolatschen gemacht, mit eingefottenem gefüllt, mit Eiklar bestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken.

#### 803. Bergtorte.

Man schlage das Klar von 4 Eiern zu sehr festem Schnee, mische darunter 28 Deka fein gesiebten Zucker, nebst 28 Deka stiftlich geschnittenen Mandeln auch darunter (Mandeln geschält),

formire sich Oblaten-Kränze, inmer kleinere und kleinere, streiche die Massa einen kleinen Finger hoch darauf und backe sie bei äußerst gelinder Hitze gar; dann setze man einen Kranz über den anderen und fülle den Berg mit Schmettenfaum. Vanille wird als Geruch genommen.

#### 804. Sandteig.

14 Deka Butter wird flaumig abgetrieben; darein kommen 3 ganze Eier wohl abgetrieben, von  $\frac{1}{2}$  Lemonie die Schale, 3 Löffel voll Mehl, eben so viel Zucker, Alles zusammen wird gut abgetrieben. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Massa messerrückendick aufgestrichen, schön roth gebacken und gleich heiß am Blech ausgeschnitten.

#### 805. Mandelschnitzel.

14 Deka geschälte, fein gestoßene Mandeln, 14 Deka Zucker werden mit 8 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang abgetrieben; darein kommen 4 Deka feine weiße Semmelbröseln, Lemonieschale und von den Klar fester Schnee behutsam hineingerührt. Das Blech wird nun warm gemacht, mit Wachs bestrichen, mit Papier abgewischt und wenn das Blech kalt ist, wird die Massa fingerdick aufgestrichen und gebacken; wenn es zur Hälfte gebacken ist, so wird es mit stiftlich geschnittenen Pistazien, Mandeln und Lemonieschale bestreut, hierauf gar gebacken, mit feinem Zucker bestreut und wenn es kalt ist, in viereckige Schnitzel geschnitten.

#### 806. Geröstete Mandeln.

$\frac{1}{2}$  Kilo schöne ausgeklaubte Mandeln wird rein vom Staube abgewischt, man muß aber von ihnen das etwa Angestoßene abschneiden, da sie sonst keinen Zucker annehmen würden. Nun nehme 28 Deka Zucker, gieße 2 Deciliter Wasser darauf, von 1 Lemonie den Saft, 2 Deka gestoßenen Zimmt und lasse sofort den Zucker sieden. Indessen richte man sich ein Holz in der Länge eines Kochlöffels breit zugeschnitten zu, und wenn der Zucker klar gesotten

ist, so schütte man die Mandeln hinein, rühre beides mit dem Holz durcheinander, gebe es aber gleich weg vom Feuer, überhaupt rühre es fort, damit sich der Zucker nach und nach an die Mandeln zieht, setze sie wieder ans Feuer, aber bald wieder weg, mache es wie zuvor, dieses drei- bis viermal wiederholt, bis sie fertig sind und eine schöne Farbe haben; dann schütte man sie schnell auf eine zinnerne Schüssel und breite sie von einander.

### 807. Mandel-Bögen.

42 Dekk geschälte gestoßene Mandeln, 42 Dekk Zucker, 6 Dotter werden gut abgerührt, dann aufs Feuer gesetzt und fortgerührt, daß es gut anzieht, nehme dann von 3 Eiern das Klar, rühre es vom Feuer weg, so daß es schaumig und von einer Dike wird, daß man es schmieren kann; nun wird es auf geschnittene Oblaten, so groß man die Bögen haben will, geschmiert, das Bogenblech mit Butter bestrichen, die Oblaten darauf gelegt und langsam gebacken.

### 808. Ingwer.

28 Dekk Mehl, 28 Dekk Zucker, von 1 LEMONIE die Schale, 3 Dotter mit 3 Messerspitzen Zucker dick abgeschlagen, dann in das Mehl mit Zucker gegeben, von dem Klar festen Schnee: Alles recht durcheinander arbeiten; Ingwer fein gestoßen und gesiebt wird so viel genommen, als man es stark haben will. Hernach wird es auf dem Nudelbrett  $\frac{1}{2}$  Finger dick ausgewalgt, mit Formen ausgestochen, das Blech mit Wachs bestrichen, das Ausgestochene darauf gelegt und kühl gebacken.

### 809. Butter-Bögen.

Nehme auf ein Nudelbrett 17 Dekk Mehl, 17 Dekk Zucker, 10 Dekk Butter, walge es mit der Nudelwalze recht ab, dazu ganz wenig Salz und LEMONIESCHALE, mache einen Teig mit 2 Dottern wie einen Nudelteig an, walge ihn messerrückendick aus, schneide daraus 2 Finger breite, 1 Finger lange Flecke, lege sie auf ein

mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit Mandeln, Pistazien, beides gehackt, und Zucker und backe sie; lege sie dann schnell über die Bögenform, sonst zerbrechen sie, wenn sie kalt sind.

### 810. Mandelschiffeln.

8 Dekk Mehl, 16 Dekk Zucker, 14 Dekk geschälte würfelig geschnittene Mandeln, Lemonieschale, Nelken, Muskat und Zimmt werden mit Schnee von 2 Klar angemacht und abgearbeitet; sollte der Teig zum Auswalgen zu weich sein, so kann etwas Mehl zugenommen werden; der Teig wird ausgewalgt, Schiffeln daraus gemacht und schön braun und schön gebacken.

### 811. Marzipan.

Man nimmt 28 Dekk klein gestoßene Mandeln, läßt 28 Dekk Zucker mit 2 Eßlöffeln voll Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, bis derselbe dickartig wird, rührt dann die Mandeln darein, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, nimmt es vom Feuer weg, drückt von 1 Lemonie den Saft darein und rührt es nach einigem Abkühlen mit 2 Eßlar ab. Dann bestreicht man das Blech und backt es bei gelinder Hitze; man kann sich die Oblaten formiren wie man will, auch kann man es, wenn es gebacken ist, mit weißem und rothem Eis verzieren.

### 812. Nürnberger Lebzellen.

Man siedet  $1\frac{1}{2}$  Liter Honig in einer messingenen Pfanne so lange, wie ein paar weiche Eier, stellt ihn dann vom Feuer weg und läßt ihn einwenig verschäumen; ist er nun etwas erkaltet, so nimmt man  $\frac{1}{2}$  Kilo vom feinsten Zucker, stößt ihn fein und läßt ihn in dem Honig abermals so lange sieden, wie ein paar weiche Eier, dann nimmt man es vom Feuer, läßt es erkalten, thut das Gewürz hinein und vom Mehl so viel, als der Teig annimmt; doch muß der Teig in der Pfanne angemacht und nicht gewalgt werden. Nun bestreut man ein Nudelbrett mit Mehl, schüttet den

Teig darauf, macht Stücke und formirt Scheiben, Figuren oder was man will. Das Uebrige walgt man messerrückendick aus, radelt es wie ein Schiffel, schmiert ein Blech mit Wachs, legt die Sachen darauf und backt sie semmelfarben aus. Man gibt folgendes Gewürz darein: 2 Deka Nelken, 2 Deka Zimmt, 4 Deka Ingwer,  $\frac{1}{2}$  Deka Pfeffer und von 1 LEMONIE die Schale.

### 813. Weißer Pfefferkuchen.

28 Deka Zucker wird mit 2 Eßlöffeln voll Rosenwasser und 4 ganzen Eiern recht abgeschlagen, dazu kommt feines Gewürz, als: Nelken, Zimmt, Pfeffer, Ingwer und LEMONIESCHALE, es wird noch recht abgeschlagen, dann mit  $\frac{1}{2}$  Kilo feinem Mehl zu einem Teig abgeknetet, dann aufs Rodelbrett genommen, messerrückendünn ausgewalgt, mit Formen ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und gebacken. Man kann es auch mit weißem Eis ganz dünn überziehen.

### 814. Candirte Kastanien.

Man wirft die Kastanien ins siedende Wasser, schält sie ab und kocht selbe mit etwas Zucker und Wasser so lange, bis sie weich werden, jedoch nicht zerfallen. Dann läßt man sie austühlen; während diesem setzt man 14 Deka Zucker aufs Feuer, näßt denselben mit wenig Wasser und läßt ihn resch einkochen. Zur Probe, daß der Zucker genug gelocht ist, mache man Folgendes: Man fährt mit einem Hölzchen aus dem kalten Wasser in den siedenden Zucker und aus dem Zucker wieder in das kalte Wasser; bricht der Zucker und ist er hart, so ist derselbe gut. Die Kastanien werden nun auf ein gespitztes Hölzchen gespießt und in den Zucker getunkt, kalt werden gelassen, in feines Papier gewickelt und zu Confect gebraucht.

### 815. Candirte Datteln und Pomeranzen.

Die Pomeranzen werden rein geschält, in Spalteln getheilt, auf Hölzchen gespießt, in den Zucker wie bei den Kastanien getunkt, von den Datteln wird der Kern herausgenommen und dann eben

so verfahren. Alle Früchte, sowie auch der Quitten- und Marillen-Käse werden auf gleiche Art wie die Kastanien candirt, auf ein mit Del bestrichenes Blech aus dem Zucker kommend zum Kaltwerden gelegt und dann in Papier gewickelt.

### 816. Deutsche Windbeutel.

10 Defa Mehl werden mit 4 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel leicht zerlassener Butter und 4 Deciliter guter Milch nach und nach gut abgerührt, daren kommen 5 Defa Zucker, Lemonieschale und wenig Salz, es wird im Topf recht abgeschlagen, kleine Formen werden mit Butter ausgeschmirt, von der Massa daumhoch daren gegossen und gebacken, aus der Röhre kommend wird es herausgestürzt, angerichtet und eine Milch-Crème beigeetzt.

