

kommen reif sind. Wenn sie aus der Erde genommen, so müssen solche erst völlig trocknet werden. Kleine Quantitäten kann man im Keller mit Stroh bedeckt aufbewahren. Große Quantitäten erfordern andere Maßregeln. Die Getreide-Söller wären hierzu am besten. In Ermanglung derer gräbt man ein Loch in die Erde 10 bis 12 Schuh tief und verhältnißmäßig weit, und belegt den Boden und die Seitenwände mit Stroh, und nachdem man in die Grube die Kartoffeln bis zu einer Höhe von 3 bis 4 Schuh unter der Erdoberfläche angehäuft hat, bedeckt man das Ganze mit einer Lage Stroh, und füllt alsdann den Raum mit trockener Erde an. In solchem Zustande bleiben die Kartoffeln vor dem Keimen und Erfrieren geschützt.

Wenn man einen trockenen Keller, oder sonst ein Behältniß hat, wo es nicht friert, so kann man die Kartoffeln dadurch am längsten aufbewahren, daß man in dem Behältniß mit Schwefeldampf räuchert. Kartoffeln in Fässern oder Kisten gethan, und darin zuweilen mit Schwefel oder Weingeist geräuchert, erhält sie auffallend lange. Am längsten werden sie erhalten, wenn man von Zeit zu Zeit Chlorlalk mit Wasser vermischt, in einem flachen Gefäße zum Verdunsten in dem Raume aufstellt, wo man Kartoffeln oder auch andere Sachen aufbewahren will. Alle anderen Gemüsearten, selbst Fleisch, Wildpret, Geflügel und Fische, roh oder gekocht, können in einem Raume, wo Chlordunst verbreitet ist, so lange frisch aufbewahrt werden, als man will.

IV. Abtheilung. Küchen-Kalender.

Erbsen-Suppe. Man gibt die Erbsen in einen Topf, setzt sie zum Feuer, und läßt sie siedend, wenn sie gesotten haben, so seihet man sie durch ein Sieb, und gibt sie in einen Topf. Dann macht man eine dünne Einbrenn, schneidet eine Zwiebel und ein wenig grüne Petersilie recht fein zusammen, und wenn die Einbrenn gut ist, so gibt man das Zusammengeschnittene hinein und brennt die Erbsen-Suppe ein, dann ein wenig Gewürz, und Salz, läßt es aufsieden, sodann kann es mit gewürfelt geschnittener Semmel angerichtet werden.

Spargel-Suppe. Man nimmt Spargel, schneidet ihn auf drei Stücke ab, wäscht ihn sauber aus, und macht eine gelbe Einbrenn, als wie zu einer Einmach-Soß, dann nimmt man fein geschnittene Petersilie, und gibt sie in die Einbrenn, wie auch den Spargel, ein wenig Gewürz, Limonie und Safran, dann läßt man die Suppe aufsieden, und so ist sie über gebäckene Semmel zum Anrichten fertig.

Hechten-Suppe. Man gibt in eine Rein Butter, von allem Wurzelwerk schneidet man etwas blattweise in die Rein hinein, eine Hand voll Erbsen und von einem Hechte den Kopf dazu, und läßt es schön weich dünsten. Hernach staubt man Mehl daran, und läßt es wieder ein Weile dünsten, dann schüttet man Erbsensuppe daran, und

läßt es aufsieden, hernach wird es durchgeschlagen, in einen Topf hinein geschüttet und aufgesotten, und ein wenig Gewürz hinein, und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

Krebs-Budin zu machen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln in einen Weidling, von 2 Semmeln die Rinden abgerieben, die Semmel blattweis zugeschnitten und in Obers angefeuchtet, hernach drückt man es aus, und stößt es in dem Mörser, und gibt es in den Weidling zu den Mandeln, macht eine Krebsbutter, und treibt sie pflaumig ab, nachdem schlägt man 10 Eier darein, 3 Eier und 7 Dotter, verrührt es gut, löset die Schwefel aus von den Krebsen, und macht von 5 Eiern ein festes Eingerührtes, und die Krebs-schwefel schneidet man fein zusammen, dann kommt das Eingerührte unter das Abgetriebene; sodann wird das Melan-Becken mit Butter geschmiert und mit Semmelbröseln besät, angefüllt und in dem Ofen gebacken.

Gesundheits-Suppe mit faszirten Hühnern oder Tauben. Die Suppe selbst ist mit dem Vorhergehenden einerlei, nur das von etwas Kalbfleisch ein Fasz gemacht wird. Dann löset man die Hühner oder Tauben aus der Haut von den Knochen, füllt sie mit Fasz, und setzt sie entweder in eine Braise, oder läßt sie auch in der Suppe gar kochen, beim Durchstreichen der Suppe legt man die Hühner oder Tauben einst-

weisen heraus, und richtet dann beides in der Schüssel an.

Reiß-Panade mit Citronen. Man blanchirt $\frac{1}{2}$ Pfund Reiß, läßt ihn dann mit Wasser völlig zerkothen, und gibt so gar das Gelbe von 2 Citronen dazu. Sodann streicht man den Reiß durch ein Haartuch oder Sieb, thut $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, den Saft von 4 Citronen dazu und legirt es mit 6 oder 7 Eierdottern auf dem Feuer ab. Beim Anrichten lege man ein paar Scheiben gerösteter Semmel in die Schüssel.

NB. Man kann auch die Citronen heraus lassen.

Hafer-Grüze mit Citronen. Man kocht gewaschene Hafer-Grüze mit Wasser ab, streicht solche durch ein Sieb, macht sie süß und schmackhaft mit Zimmet und Citronen-Schalen, thut $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker und den Saft von 4 Citronen daran, und legirt es mit 6 oder 8 Eierdottern ab.

Gehackte Soff. Zu dieser Soff nimmt man eine fein gehackte Zwiebel oder ein paar feine Chalotten, ein paar Champignons, ein paar Sardellen, etliche Mairachen, auch, wer es will, ein hart gekochtes Ei, hackt solches alles mit einander fein, und läßt es mit etwas Butter schweizen, dann fület man es mit weißer und brauner Coulis an, drückt von einer Citrone den Saft dazu, und wenn die Soff weiß ist, wird sie mit ein paar Eiern gelb ablegirt.

Italienische Soff. Man passirt in einer Kasserole mit etwas Provenzer-Dehl ein paar Chalotten, 4 Stück abgewaschene Sardellen mit sammt den Gräten und $\frac{1}{2}$ Citrone in Scheiben, läßt es mit der braunen Coulis durchkochen, nimmt von 3 hart gekochten Eiern das Gelbe dazu, und streicht die gedachte Soff durch ein Haartuch oder Sieb, drückt noch von 1 Citrone den Saft und $\frac{1}{2}$ Glas Wein dazu, läßt es nur warm stehen, aber nicht kochen, und richtet es an.

Moss oder Erdschwammen-Soff. Mousserons ist eine pilzartige aber strenge Erdfrucht. Wenn solche frisch sind, und gewaschen, hackt man sie ganz fein, rührt sie auf dem Boden der Kasserole mit etwas Wein feucht an, thut so viel braune Coulis darauf, als man benöthigt ist, und drückt von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es durchkochen, und richtet solche unter Feldhühner, Repphühner oder in Pasteten von Wildpret an. Will sie jemand weiß haben, so nimmt man statt brauner, weiße Coulis,

und legirt solche mit drei oder vier Eiergelb zu-
leßt ab.

Oliven-Soff. Die Oliven werden abgeschält, und man läßt sie mit etwas brauner Brühe und Wein zugebedt langsam gar kochen, dann thut man hinlänglich braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Pfeffer daran, und wenn es einmal angekocht hat, wird es unter das bestimmte Entrée gegeben. Auch schadet ein Glas Wein keiner braunen Soff etwas.

Soff von kleinen Zwiebeln in Ragout. Man pußt die Zwiebeln rein und glatt, setzt solche mit einem Stückchen kalter Butter zum Feuer, und läßt sie langsam schweizen, bis alle Feuchtigkeit verköcht ist. Für wem diese rohen Zwiebeln zu strenge schmecken sollten, der schneidet die ganzen Zwiebeln, welche aber ausgesucht klein sein müssen, auf beiden Enden unten und oben quer durch, und kocht selbige mit den Schalen ganz $\frac{1}{2}$ Stund lang, dann abgegossen und abgepußt, und passirt sie nun mit Butter, wie die vorher beschriebenen rohen, gibt sodann hinlängliche Coulis darauf, ein grünes Lorberblatt, und von 1 Citrone die gelbe Schale daran, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam durchkochen, und thut zuletzt etwas Pfeffer und Citronen-Saft dazu. Die Zwiebel-Soff kann weiß und auch braun sein.

Soff von durchgeschlagenen Zwiebeln. Eine Hand voll ganze Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, solche sind mit hinlänglicher Butter und einem Theelöffel voll gestoßenem Zucker gelinde schweizen und kurz passiren zu lassen dann wird Coulis darauf gethan und durchgekocht zuletzt der Saft von 1 Citrone dazu gegeben, und unter ein Entrée angerichtet. Weiß mit etlichen Eiern ablegirt; braun aber mit 1 Glas Wein.

Chalotten-Soff. Ein mäßiger Löffel voll Chalotten, wenn solche mit etwas Essig oder Citronen-Saft fein gehackt sind, wird mit einem Löffel voll Provenzer-Dehl geschwitzt, so viel braune Coulis, als man bedarf, und von einer Citrone den Saft dazu gethan, und nur ein Mal aufkochen lassen, dann etwas Pfeffer daran gegeben, und unter das bestimmte Entrée angerichtet.

Holländische Soff. Es wird 1 Pfund Butter, 4 Eierdotter und 1 Löffel voll Mehl, hinlänglich Gewürz, ein gutes Glas Essig, Citronen-Schalen, Lorberblätter und ein Stückchen Zucker eines Theelöffels groß in eine Kasserole gethan, mit Brühe angefüllt, und über dem Feuer abgerührt; bis solches eben im Kochen ist. Man kann auch einen

Löffel voll Kapern mit dazu nehmen, und wenn diese Soß zum Fische bestimmt ist, einen Löffel voll Fischwasser darunter thun, um sie gut zu haben.

Vertram-Soß. Der spanische Pfeffer wird abgeblättert und in kochendem Wasser ein Mal nur ausgekocht oder blauchirt. Dadurch behält derselbe seine grüne Couleur. Wenn er nun auf dem Siebe rein abgelassen ist, kann man ihn ganz lassen oder auch ein paar Mal durchschneiden, in die Coulis thun, damit eine Weile langsam kochen lassen, und nur ein wenig Citronen-Säure oder Essig dazu geben, damit der spanische Pfeffergeschmack durch die Säure nicht unterdrückt wird.

NB. Wer sich spanischen Pfeffereffig selbst fabriciren will, der thue den spanischen Pfeffer in eine schickliche Bouteille, Lorberblätter, Gewürz, Rocambole oder etwas Knoblauch dazu, und guten Essig darauf, so hat man immer spanischen Pfeffereffig fertig.

Einen Obers-Kränz zu machen. Von 3 Seitel Obers schlägt man einen Schnee, und läßt ihn setzen, hernach nimmt man den festen Schnee herab, und gibt ihn auf ein Sieb, daß er abseigt, und das Obers schlägt man fort, so lange noch eines daran ist. Dann nimmt man in eine Kasserole ein Eingefottenes, und rührt den Obers-Schnee hinein, läßt 1 Loth Hausenblätter aufgehen, gibt es in den Kränz hinein, macht ihn süß, und gibt ihn in ein Becken, stellt es auf das Eis, und läßt es sulzen, hernach zieht man ihn heraus, auf eine Schüssel, und ziert es mit weißen Obersschnee, so ist er fertig.

Limonie-Kränz. Man rührt eine Halbe Obers mit 2 Löffel Mehl, 7 Eierdottern und an Limonie abgeriebenen Zucker, klar ab, dann kocht man es zu einem Rindloche, hernach gießt man es in eine Schale, besäet es mit Zucker, brennt ihm mit einer Schaufel, und gibt es warm zur Tafel.

Chadeau zu machen. Man gibt in einen Topf 8 Eierdotter, 10 halbe Eierschalen voll guten Wein, Zucker, daß es süß genug ist, welchen man an einer Limonie abreibt, zur Gluth gesetzt, und immer gesprudelt, bis es dick ist.

Rinder-Lungenbraten mit Obers. Man spickt das Filet mit Speck, dreht es völlig rund wie eine Schnecke oder auch in Form eines S, legt es in eine passende Kasserole, gießt $\frac{1}{2}$ Pfund braune Butter heiß darüber, und setzt es oben auf, und bestreuet es mit so viel Mehl, als man zwischen 4 Fingern halten kann. Darneben legt man 2 oder 3 ganze Wurzeln, $\frac{1}{2}$ Staude Sellerie und 4 bis 6

ganze Zwiebeln, gießt eine Kanne reine Milch dazu, daß die Milch mit den Filets gleich ist, deckt es gut zu, gibt unten und oben Feuer, und nach einer Stunde erst kesselt man es, und wenn es kurz werden sollte, so begießt man es vorsichtig mit halb Saft der braunen Brühe und halb Brühe, damit die oben aufgesetzte Sahne nicht abgespült werde. Wenn es angerichtet wird, gießt man Coulis auf den Saß, auch von 1 Citrone den Saft dazu, streicht es durch, und gibt es unter das Filet.

Rinder-Filets en Beef Steak. Man schneidet das Rinder-Filet quer durch, und klopft jedes Stück mürbe, wie ein Cottelet, zieht es dann Stück vor Stück durch geschmolzene Butter, und legt es dicht zusammen, oder vielmehr neben einander auf einen mit Speck bestrichenen Rost, setzt solchen $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten auf ziemlich starkes Kohlf Feuer, und wenn das Blut oder der Saft abwärts stark aus dem Fleische heraustritt, kehrt man es auf dem Roste um, und bestreicht es fleißig mit Butter. Jetzt erst salzet man das Beef Steak, bestreicht die Affiete mit Knoblauch oder Rocambole, legt das Fleisch hinein, und gießt eine gut eingekochte kräftige Brühe, mit Citronen-Saft abgeschärft, beim Anrichten darüber.

Gerollte Kälber-Karbonaden. Man macht, wie zuvor, ein feines Fäsch von dem Abgange. Die Cottelets werden etwas flach mit einem Hackmesser gekloft, dann etwas Fäsch hinein gestrichen und aufgerollt, mit einem kleinen Speiler fest gesteckt, und in eine Kasserole auf ein Stückchen Kalbsney rangirt. Dann werden sie mit etwas brauner Butter übergossen, ein paar Zwiebeln, ein paar Lorberblätter und nöthiges Salz dazu gethan, zugedeckt und sachte schwizen lassen. Nach und nach wird etwas Brühe und Brühsaft untergegossen, auch ein Glas Wein daran gegeben und öfters begossen. Wenn die Cottelets angerichtet werden, zieht man die Pfeiler heraus, gibt ein paar Löffel Coulis zu dem Fond, auch von einer Citrone den Saft und etwas Pfeffer, läßt die Soß ankochen, gießt sie durch, und richtet sie dann darüber an.

Kalbs-Cottelets, facirt mit Soß. Man schwiget die zurecht gemachten Cottelets mit Butter und Kräutern halb gar, legt unter einen jeden etwas, oben darauf aber 2 Finger hoch Fäsch, streicht sie mit einem Messer, welches man in warmer Brühe naß macht, glatt und überzieht nun die Cottelets, nachdem man sie vorher in eine mit Butter bestrichen Pfanne oder Schüssel gelegt hat,

bestreuet solche mit geriebener Semmel, und läßt sie eine kleine Stunde im Ofen backen. Wenn man sie angerichtet hat, gibt man etwas Brühfist, Coulis, etwas Wein und 2 Sardellen in die Pfanne, rührt das von den Cottelets Abgelaufene damit auf dem Feuer durch, und gibt die Soff durch ein Sieb über die angerichteten Cottelets zur Tafel.

Einen guten Lungenbraten zu machen. Von einem Stück Lungenbraten zieht man die Haut herab, schneidet Speck länglicht wie auch Schinken, und spickt es, gibt sodann in eine Kasserolle Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben und Sellerie, dann wird der Lungenbraten hinein gegeben, und läßt es so dünsten, und wann es hernach gedünstet hat, so wird es mit Mehl bestäubt, gibt dann ein Kaffeebecher voll rothen Wein und ein wenig Ehig dazu, läßt es sieden, hernach schlägt man es durch ein Sieb auf den Lungenbraten, sodann gibt man ein Stückchen Butter in ein Kasserole, schneidet ein Zwiebelhappel zusammen, läßt es in Butter rösten, und gibt ihn auch auf den Lungenbraten. Hierzu gibt man noch einige Kappern und einen Löffel voll Milchrahm, so ist es fertig.

Speckknödel. Man schneidet 3 Semmeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Kaiserfleisch fein gewürfelt, dann weicht man die Semmel in etwas Milch und den Speck kocht man in die Suppe mit ein wenig Salz und grüner Petersilie auf. Dann gießt man den Speck über die Semmel, und wenn es ausgekühlt ist, so gibt man sechs Eier daran, und so viel Mehl, daß es den Teig zusammen hält. Hernach formet man die Knödel, und siedet sie in der Suppe.

Markwandel. Man nimmt ein Pfund Mark, zerläßt die Hälfte, und die andere schneidet man klein gewürfelt, dann treibt man das zerlassene Mark mit vier Eierdottern auf, weicht 2 Semmeln in der Milch, drückt sie fest aus, und stößt oder passirt sie, gibt grüne Petersilie und Salz dazu, und alles mit einander auf. Hernach gibt man den Schnee von dem Eierweiß und das geschnittene Mark darunter, backt es in Bandeln, oder als Pfanzerl, und kann beides auch in Dufft kochen.

Lebereiterl. Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber fein mit Zwiebel, grüner Petersilie, Limonien-Schalen, und salzt es, reiniget es von den Häutchen, stößt es mit zwei geweichten Semmeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mark, und rührt dann drei Eier darunter. Hernach schmiert man ein Geschirr, und bäckt es. Dann kann man es ganz oder in mehrere Stücke zertheilt in die Suppe geben.

Bouf à la mode. Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Ortscherzel und durchspickt es mit dick geschnittenem Speck, dann richtet man ein Geschirr ein, mit Wurzeln, Gewürz, Limonien-Schalen, ein wenig Kuttelkraut, Lorberblätter und Speck, und füllt es auf mit einem Theil Wasser, Essig und Wein, deckt es zu, und läßt es weich sieden. Ist das Fleisch weich, und die Soff eingegangen, so kann man sie nachfüllen. Dann stäubt man sie mit Mehl an, oder man läßt früher gebähtes schwarzes Brot darin aufstehen, ist sie wieder eingegangen, so passirt man sie. Das Fleisch muß gegen 4 Stunden dünsten.

Englischer Braten. Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der breiten Ried, 8 Tage bevor man es kocht, und läßt es an einem kühlen Orte liegen damit es mürbe wird. Dann nimmt man etwas Mark, Sardellen, Zwiebel, grüne Petersilie, Salz, schneidet es fein zusammen, menget etwas Mehl darunter, macht fingerdicke Rübeln daraus, und spickt den Braten damit. Hernach richtet man sich ein Geschirr ein mit Wurzeln, etwas Essig, Zwiebel, Salz, Gewürz, Beißkräutel, etwas Fett und Suppe, und läßt den Braten darin dünsten. Kurz vor dem Anrichten begießt man ihn mit Rahm, und passirt die Soff, während dem Dünsten begießt man ihn immer mit Soff.

Oblat-Krapfen. Man sicht Oblaten mit einem Krapfenstecher aus, legt immer 2 auf einander, und füllt sie mit etwas Eingefottenem, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Seitel Mehl, und brennt es mit Schmalz, eine wälsche Nuß groß, und $\frac{1}{2}$ Seitel Wein heiß ab, gibt etwas Zucker und Salz hinein, und ein wenig Milch, so daß es eine mittelmäßige Festigkeit habe. Hernach rührt man sachte den Schnee von vier Eierweiß hinein, daß der Teig wie ein Rindfleisch ist, dann kunkt man den Rand der Krapfen in den Teig, und bäckt sie aus dem Schmalze.

Ausgedünsteter Brustkern. Man nimmt einen Brustkern, wäscht ihn aus, gibt ihn in eine Rein und Fett dazu, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, und Petersilie darein, legt den Brustkern heraus, und treibt die Soff durch ein Sieb, dann gibt man Milchrahm und einige Blättchen Limonie darein. Man kann auch Schwammerln darein geben.

Hühner in Butter gebraten. Zum Fricassé werden die Hühner recht klein geschnitten; hierauf läßt man sie ein paar Mal warm werden, etwas einziehen und blanchiren, und dann werden sie passirt. Zuletzt wird es ablegirt, und mit Citro-

nen etwas geschärft. Dasselbe läßt sich auch auf die Kapannen, Indian und Truthühner anwenden.

Zunge Hühner, Kapannen oder Indian maskirt. Man bereitet von obigem Federvieh eines oder mehrere zum Braten, dann macht man einen Buttermig zur Pastete, rollet ein Stück Teig aus, und belegt fest das gedachte Huhn oder Federvieh damit rund um, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, wickelt es da hinein, umbindet es mit Bindfäden, und läßt es am Spieße gar backen. Beim Anrichten wird das Papier davon abgemacht, und eine gute und kräftige Coulis-Sof ist dazu passend.

Gebratene Gänse oder Aenten mit Meerrettig-Crème. Wenn diese Gänse oder Aenten von den Federn gereinigt sind, flammirt oder fengt man sie ab, nimmt sie aus, und wäscht sie inwendig und außen recht sorgfältig und rein ab, nur das lange Auswässern bei allem Fleisch- und Flügelwerk ist nachtheilig, weil man dadurch dem Fleische die Kräfte entzieht. Hierauf wird die Gans oder Aente am Spieße oder in einer Braise gar gebraten, und beim Anrichten nachstehender Meerrettig-Crème dazu gegeben. Man hackt den geriebenen Meerrettig mit einem Wiegemesser ganz fein, passirt einen Löffel voll Mehl in Butter, thut den Meerrettig dazu, und wenn solcher rasch durchgerührt ist, so gibt man nach und nach kochende gute Milch dazu, läßt eine ganze Zwiebel und ein Stück rohen Schinken darin eine Weile kochen, und streicht den Meerrettig durch ein Haarsieb oder Haarsiebes. Auch wird sehr häufig Braunkohl mit Kastanien dazu gegeben.

Zunge Tauben mit Krusten. Die Tauben hängen jung und klein sein. Sie werden ausgelöst und fashirt, mit Croutons von Semmel und kleinen Gurken garnirt, mit Speck bedeckt, über den Speck Butterpapier und dann ein Deckel von ordinären grobem Zeige gedeckt, damit sie nicht austrocknen. Beim Anrichten gibt man eine gute Coulis-Sof darüber.

Geschmorte Tauben mit Wachholder. Wenn die Tauben gereinigt und aufgepfeilt sind, rangirt man sie mit gelber Butter, ein paar Zwiebeln, einem Lorbeerblatte und dem nöthigen Salze, in eine Kasserole, und läßt sie langsam schmoren; hackt nach Proportion seiner Louken etwa ein Löffel voll Wachholderbeeren, und wenn die Tauben fast gar sind, so thut man den Wachholder dazu, und läßt solchen mit den Tauben schmoren. In einer

kleinen Kasserole macht man während dem etwas braune Butter, röstet in derselben eine Hand voll geriebenes Brot so lange, bis selbiges kraus wird, rührt die Tauben mit allem, was dabei ist, an, und schüttet die geröstete Butter und Brot darüber.

Mehlspeise von Kartoffeln. Von geriebenen Kartoffeln, nimmt man 1 Pfund, rührt solche mit ein halb Pfund Butter eine gute halbe Stunde lang, und schlägt dann nach und nach 10 Eierdotter dazu, gibt etwas Muskat, abgeriebene Citrone und ein viertel Pfund Zucker daran. Nun brennt man 2 Pfund grobes Mehl wie zur Pastete, und setzet auf einer blechernen Schüssel einen Rand daran, kneiset solchen, und läßt ihn am Feuer oder im Ofen erst fest antrocknen und steif werden, dann schlägt man das Weiße von obigen 10 Eiern zu Schnee, melirt es unter die gedachten Kartoffeln, gibt es in den auf der Schüssel befindlichen Rand, welchen man vorher aber inwendig mit Butter bestreicht, und backt diese Mehlspeise im Ofen eine halbe Stunde lang.

Kirschen-Knödel in Wein. Ein Pfund trockene Kirschen wäscht man und kocht solche im Wasser weich, gibt die Kirschen auf ein Haarsieb, sücht alles Fleisch von den Steinen ab und hackt solches ganz fein. Alsdann stößt man die Steine im Mörser entzwei, kocht solche nochmals mit etwas Wasser gut aus, damit der Kerngeschmack erhalten werde, gießt dieß zu den gehackten Kirschen, und die erste Kirschen-Sof auch dazu. Hierzu gibt man nun eine halbe Bouteille Wein, abgeriebene Citronen-Schale, Zimmet und so viel Zucker als erforderlich ist. Alsdann rührt man in einer Schüssel ein halb Pfund Butter zu Schaum, und schlägt nach und nach 7 Eierdotter und 1 ganzes Ei, und ein viertel Pfund, auch wohl zehn Loth feines Mehl daran, und macht davon Knödel. Wenn hierauf in eine Kasserole Wasser zum Kochen gebracht ist, läßt man die Knödel gar kochen, nur nicht zu lange, hebt sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, und wenn die Knödel abgelaufen sind, legt man sie in die zubereitete Kirsch-Marmelade, läßt solche auf zehendem Feuer eine halbe Stunde mactioniren, und richtet sie dann warm an.

Hagebutten-Knödel mit Wein. Wenn die Hagebutten rein gewaschen und im Wasser weich gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb gesiebet, mit Wein, Zucker und Gewürze Geschmack gegeben, die Knödel, wie vorher gesagt, angerührt und gekocht, dann in der Hagebutten-Sof langsam mactioniren gelassen und warm angerichtet.

Karthäuser-Knuddel mit Wein. Man schneidet Semmel in längliche egale Würfel, etwa eines Fingers lang und eines Fingers dick, schlägt ein paar Eier und etwas Milch mit einem Quirl antereinander, thut Zucker, Zimmet und abgeriebene Citronen-Schalen dran, wirft die geschnittene Semmel hinein, und schüttelt es öfters um, damit sich die Feuchtigkeit in die Semmel ziehe. Alsdann werden noch ein paar Eier, mit einem Pinsel klein gerührt, die Semmeln Stück vor Stück damit bestrichen, und in halb geriebener Semmel und halb Mehl bannirt, dann in heißer Butier ausgebacken, in eine Kasserole gethan, hinstänglich Wein, Zucker und Zimmet dazu gegeben, und langsam metioniren lassen. Hierzu wird aber mehr Wein erfordert als zu dem vorigen.

Grenade von Äpfeln und großen Zibeben. Die Äpfel werden in Viertel geschnitten, die Kernkapseln abgesondert, dann in Scheiben geschnitten, und mit Zucker, Zimmet und Citrone mariniren lassen; dann ein Pfund große Zibeben gelesen, gewaschen und mit halb Wein und halb Wasser so lange gekocht, bis selbige ausgequollen sind, dann in eine Kasserole mit Butter gut ausgestrichen mit geriebener Semmel bestreuet, die Äpfelscheiben einrangirt und schichtweise mit Zibeben und Äpfeln fortgeföhren, bis die Kasserole voll ist, alle Feuchtigkeit von Zibeben und Äpfel darüber gegeben und im Ofen eine Stunde backen lassen, dann umgestürzt.

Gratin von Äpfeln, Himbeeren und Semmel. Man setzt auf einer Schüssel einen Rand von Wafferteig auf, läßt diesen gut austrocknen und streicht dann die Schüssel mit Butter aus, dann werden die wohlgesäuberten Äpfelscheiben, wie zuvor gesagt, mit Zucker und Zimmet marinirt und die Semmel in Scheiben geröstet; hierauf füllt man den Rand schichtweise mit Äpfeln, Semmel und Himbeeren an, bezudert es dazwischen und oben darauf gut, und läßt es in einem Deckel zugedeckt eine Stunde im gelind erwärmten Ofen ausbacken. Sollte es zu trocken sein, so kommt man mit einem Glase Wein zu Hülfe.

Wairische Nudeln. Ein Viertel Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Ranne Milch und 2 Loth Zucker läßt man in einer Kasserole kochen. In diese kochende Milch schüttet man auf ein Mal $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, rührt es tüchtig mit einem Holzlöffel um und vom Boden ab, und in kurzer Zeit ist es gut; wenn es sich wie ein Rührer abrühren läßt und so

kalt geworden ist, daß die Eier, welche hinzu kommen, nicht verbrennen, schlägt man das Gelbe von 8 und 2 ganze Eier nach und nach in diesen abgebrannten Teig, streuet auf einem reinen Backtische Mehl, gibt die flüssige Masse darein, und arbeitet den Teig mit den Händen eben aus. Hierauf schneidet man, wie einen Finger lang und dick, Nudeln daraus, setzt von grobem Pastetenmehl einen tüchtigen Rand auf eine Schüssel, und läßt solche antrocknen, damit nichts Feuchtes sich durchdrängen kann. Alsdann läßt man in einer großen Kasserole $1\frac{1}{2}$ Ranne Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas gestoffenen Zimmet und etwas abgeriebene Citrone kochen, thut die Nudeln darein, und läßt sie, wenn solche erst ein Mal im Kochen sind, zugedeckt nur langsam kochen. Sobald die Nudeln nun aufgequollen sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus in den dazu bestimmten Rand, läßt die zurückgebliebene Milch noch mehr einkochen und abkühlen, melirt solche mit 6 zerschlagenen ganzen Eiern gießt es über die Nudeln im Rande, und läßt es im Ofen nochmals durch Backen aufstreiben.

Dampfnudeln mit Obers. Man macht einen zarten Hefenteig von anderthalb Pfund Mehl, 4 ganzen und dem Gelben von 2 Eiern, ein halb Pfund geriebener Citronen-Schale, 2 oder 3 Löffel voll guter Hefen, und etwa ein viertel Ranne Milch, schlägt diesen Teig tüchtig durch, macht Alles vom Boden und Rande ab, bestreuet den Teig unten und oben mit Mehl, bedt ihn zu, und setzt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann; dann nimmt man diesen Teig auf den Tisch, arbeitet ihn aus, und schneidet kleine wie wälsche Nüsse große Klümpchen davon, drehet solche mit den Händen rund, und setzet sie nebeneinander auf ein Blech, welches mit einer Serviette, die man mit Mehl bestreuen muß, bedeckt ist; nun läßt man das Blech an einem warmen Orte stehen, damit die aufgesetzten Klümpchen, welche nun schon den Namen Dampfnudeln erhalten, aufgehen oder raschen (ein Bäckerausdruck); dann bestreicht man eine reine Tortenpfanne mit Butter, rangirt die aufgeraschten Nudeln eben einander darein, gießt so viel kochende Milch darüber, daß Milch und Nudeln egal sind, setzet die Tortenpfanne dann auf den zum Backen bestimmten Platz, gibt Feuer oben und unten, und bäckt solche in einer halben Stunde gar; wenn man das Feuer gut abpassen kann, und nicht zu oft den Deckel von der Tortenpfanne aufheben muß, so werden die Dampfnudeln sehr gut.

Beim Anrichten derselben läßt man 2 Kanne Milch mit Zucker, Zimmet und Citronen-Schale aufkochen, legirt solche mit dem Gelben von 4 bis 6 Eiern ab, und gießt etwas über die angerichteten Dampfndeln. Die übrige legirte Milch gibt man apparte dazu. NB. Auch kann man die Pfanne mit den Dampfndeln zugedeckt im heißen Ofen backen.

Spinat-Strudeln ausgebacken. Man bäckt 12 oder 16 Pflinzen von ein halb Pfund Mehl, eine halbe Kanne Milch und 6 Eiern, und blanchirt so viel Spinat, daß man einen Teller voll hat, bäckt solchen ganz fein, passirt in Butter einen Löffel voll Mehl, thut den Spinat dazu, und läßt es mit Milch, etwas Mehl und ein wenig Zucker kochen; wenn der Spinat schmackhaft ist, und abgekühlt hat, rührt man ein ganzes Ei, und einen Eierdotter hinein, streicht solche in die Pflinzen, schlägt die beiden Seiten der Pflinzen nach der Mitte hinein, bestreicht es mit Eiern und rollt die Pflinzen rund auf, bestreicht nun solches ganz mit Eiern, banairt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bäckt sie in heißer Butter aus.

Mehlspeise von Reiß und Äpfeln. Man schneidet die Äpfel in Viertel oder kann sie auch aushöhlen und ganz lassen; dann werden sie in eine Kasserole mit Butter, Zucker, Zimmet und Citronen-Schale langsam eine viertel Stunde passiren gelassen. Ein Pfund Reiß wird erst blanchirt, mit hinlänglicher Milch ausgequell, dann 16 Eierdottern und das Weiße zu Schnee und hinlänglich Butter dazu gethan und alles zusammen im Rand fünf viertel Stunde backen gelassen.

Mehlspeise von Äpfeln, Semmeln und Zibeben. Man schneidet zu einer Schüssel 3 gute Teller voll Semmel in Würfel, und weicht solche in drei viertel Kanne Milch ein. Eben so viel Äpfel schneidet man in Scheiben oder so genannte Filets, schwitzt die Äpfel mit einem Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund Zucker, Zimmet und die Schale von einer Citrone, zugedeckt auf dem Feuer drei Viertelstunden, und gibt die Zibeben gelesen und gewaschen dazu. Alsdann rührt man drei halbe Pfund Butter zu Schaum mit 16 Eierdottern, thut die eingeweichte Semmel, die passirten Äpfel und das zu Schnee geschlagene Eierweiß dazu, gibt es in einen mit Butter bestrichenen Rand, und bäckt es anderthalb Stunden gar.

Macarony mit Parmesan. Ein Pfund Macarony-Nudeln kocht man in Brühe ein paar Stunden, bis sie weich sind, dann setzt man auf

einer Schüssel einen festen Teigrand auf, ein viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund gehacktes Rindermark, oder gutes Nieren-Falg, und ein halb Pfund geriebenen Parmesan-Käse, wird alles schichtenweise mit etwas Muskat-Blumen im Range einrangirt, oben auf den mehresten Käse, und läßt es im Ofen eine halbe Stunde langsam backen, zu weisen auch mit 1 Löffel Brühe begossen.

Abroß von Sander, Hecht oder sonstigen Fischen. Man schneidet die Fische rein aus der Haut in dünne Trangen, wie zu dem Rolletts von Hecht, von den unebenen macht man ein gutes Falsch, streicht den Falsch in die Trangen, rollet sie auf, sticht durch jedes Rollet ein langes Speisefchen, und ziehet solche durch eine Claire, bäckt sie in heißer abgklärter Butter oder Draise aus, und gibt eine abgeschärste Coulis dazu.

Sortirter Lachs. Man bestreicht eine porzellanene Schüssel etwas dick mit frischer Butter, schneidet den Lachs in dünne Scheiben dicht neben einander, bestreuet solche oberwärts mit Salz und Pfeffer, gibt auch etwas feinen Schnittlauch, so wohl unten als oben, deckt eine andere Schüssel oder einen großen dazu passenden kupfernen Deckel darauf, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam warm werden, bis es bratet; dann kehrt man den Lachs auf der Schüssel um, läßt solchen noch einmal anbraten, brückt von 1 oder 2 Citronen den Saft dazu und gibt sie auf Porzellan oder Fayence zu Tische.

Forellen in kurzer Soff. Die Forellen nimmt man nur aus und schuppt solche auch nicht, denn, den der äußere Schleim gibt bei Kochung der Forellen das schöne blaue Ansehen; damit das Salz gut in benannten Fischen durchziehet, gibt man ihnen einen, vom Kopfe bis nach dem Schwanz zu, länglichen tiefen Einschnitt, besprengt sie alsdann mit Essig, und läßt die Forellen $\frac{1}{2}$ Stunde in gut gesalzenen kochendem Wasser, worin Zwiebeln, Lorberblätter und ganzes Gewürz, auch Citronen-Scheiben sind, gar kochen. Beim Anrichten deckt man sie mit einer Serviette zu, und gibt Petersilie und Essig dazu.

NB. Will man eine holländische Soff, oder eine andere scharfe legirte Soff dazu geben, so siehet es auch jedem frei.

Krebse in süßer Rahm. Die Krebse pugt man ab, pugt sie aus, passirt in einer Casserolle ein Stück Butter mit 1 Löffel voll Mehl, thut etwas fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und läßt

es mit $\frac{1}{2}$ Kanne süßen Rahm, oder in dessen Ermangelung, mit guter Milch auskochen; dann werden die Krebse hinzugehan, etwas Muskat und Pfeffer dazu, und auf flachen Feuer heiß stehen gelassen. Wer es will, kann zerlegt die Krebse mit dem Gelben von einigen Eiern legiren und dann anrichten.

FrISCHE HÄRINGE. Die frischen Häringe kocht man gut gesalzen aus dem Wasser, wie Dorsch und Schellfische, gibt klare Butter mit Senf oder auch gehackte Eier und Petersilie mit Butter darüber. Man grillirt sie auch auf dem Roste, wenn sie vorher eingesalzen gewesen, facht sie und macht davon Pasteten.

Freundschafts-Pastete. Vorhin gedachten Teig, wenn solcher ausgerollt ist, läßt man beinahe so dick, als ein kleiner Finger, und sticht mit einem kleinen krausen Pasteten-Ausstecher, oder mit einer Form lauter Boden aus dem Teige, so viel als es werden wollen. Hierauf nimmt man die Hälfte derselben, und sticht aus deren Mitte mit einem noch kleineren Ausstecher wieder ein rundes Stück heraus. Diese kleinen ausgestrichenen Stückchen benutzt man wieder indem man sie von Neuem ausrollt, und wieder die schon früher beschriebene Boden daraus verfertigt. Nun bestreicht man alle diese Teigboden, Stück vor Stück, mit geschlagenen Eiern, und past alle Mal auf einen ganzen Boden einen durchgeschlagenen, bestreicht diese Pastetchen oben wieder, und bäckt sie auf Papier gar; dann füllt man in das mittlere Loch Eingemachtes, und bestreicht diese Freundschafts-Pastete beim Anrichten mit Zucker.

Sorte-Croquante von Mandeln. Zwei Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mandeln, 24 Eierdotter, und 1 Pfd. Mehl sind dazu erforderlich; die abgeträhten und abgetrockneten Mandeln stößt oder reibt man mit Eierdottern so fein wie einen Teig, damit die 24 Eierdotter dazu kommen; dann thut man die geriebenen Mandeln nebst dem Zucker in eine Casserole, welche wenig verzinnt sein darf, und rührt solche Masse wie ein zum Fasz bestimmtes Semmel-Rührer ab, damit die Eier gar werden, schüttet es alles heraus auf einen Backtisch, und wenn es abgekühlt ist, bestreuet man es mit Mehl, und rollet es mit Hülfe von 1 Pfd. Mehl wie $\frac{1}{2}$ Finger dick aus. Hierauf sticht man mit einem Ausstecher, welche Faszon man haben will, und bäckt die Spänne gelinde gar. Man kann auch große umgekehrte Formen, welche aber bestrichen sein müssen, mit diesem Teige überziehen, oder auch papierne auschnei-

den, überziehen und gelinde backen. Dieß Backwerk conservirt sich sehr lange.

Bisquit-Sorte. Ein Pfund feiner Zucker wird zugleich mit dem Gelben und Weißen von 20 Eiern in einem mit 2 Handgriffen versehenen großen Topfe mit einem Schneebesen $1\frac{1}{2}$ Stunde immer nach der einen Seite geschlagen, jedoch so, daß beim Schlagen auch immer die Masse von unten in die Höhe schlägt, wenn es nun so dicklich wird, daß solches während des Abtriefens von dem Bisquit-Duaste sich aufstürmet, dann hält man eine auf Zucker abgewebene Citrone, wie auch den angedrückten Saft in Bereitschaft, schlägt nun solchen ein paar Mal in der Masse durch, uad gibt zugleich auch ein Pfund gutes feines Mehl, auch Puder oder Kraftmehl dazu, gibt die Masse sogleich in Formen, welche mit Papier, so mit kalter Butter bestrichen ist, ausgefetzt, und dann erst mit Butter ausgestrichen und mit Semmel, ausgestreuet sind, und läßt sie gleich im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gar backen. Wenn man die Forme heraus nimmt, stürzt man solche bald um, läßt aber das Papier an dem Kuchen so lange fest sitzen, bis der Kuchen kalt ist, und man denselben anrichten will.

Bisquit anderer Art. Man braucht ein Pfund feinen Zucker, 18 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. In eine Casserole oder einen tiefen Napf schlägt man das Gelbe von obigen 18 Eiern nebst dem Pfunde Zucker, und rühret es mit einem hölzernen Löffel eine kleine Stunde, und thut dazu etwas Cardamomen, Muskat, Zimmt und abgeriebene Citronenschale. Unter solcher Zeit setzt man die Formen mit bestrichenem Butterpapiere aus, bestreicht sie dann, und streuet sie mit geriebener Semmel aus, so wie man bei allem Backwerke in flachen blechernen Formen zu thun pflegt; dann schlägt man von den 18 Eiern das Weiße zu einem festen Schnee in einem Topf oder Kessel, gibt den in der Casserole gerührten Zucker und das Gelbe von Eiern dazu, und schlägt es zusammen eine viertel Stunde, auch allenfalls auf Kohlen, thut dann das Mehl dazu, und wenn es damit durchgeschlagen, muß man jedes Bisquit sogleich in Formen geben und backen lassen, sonst möchte sich das Mehl niederlassen, wovon es die so genaunte Schußhohlen erhält.

Bisquit von Pomeranzen. Man kann von erstgedachten 2 Sorten Bisquit sich eine wählen; welche beide, wenn es recht besolgt wird, gut gerathen müssen. Im Falle man letzteres wählt, so rührt man unter den Zucker und die gelben Eier

von 3 abgeriebenen Orangen die Schalen und von einer den Saft, schlägt das Weiße zu Schnee, das Mehl dazu, und bäckt es gleich in Formen aus.

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

Wiener-Kräpichen. Man schüttet auf einen Backtisch 2 Pfund Mehl, das Gelbe von 8 Eiern 1 Pfund ausgewaschene Butter, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citrone und Muscate, stößt diesen Teig mit 1 viertel Kanne Milch an, und arbeitet denselben mit den Händen gut durch, wie einen Buttermilch; dann macht man alles von Händen und Tisch rein zusammen, streuet Mehl unten und oben, schlägt ihn 3 Mal zusammen, wie einen Tortenteig, und rollt ihn einen halben Fingers dick aus. Hierzu muß man ein blechernes Model haben, 6 Zoll hoch, unten 2 Zoll und oben 2½ Zoll weit, oben ist ein eiserner Stiel 1 Fuß lang daran befestigt, an welchem dicht an der Form oben ein langes Band argebunden ist. Man schneidet sodann den Teig in Stücke; und wickelt um das Modell den Teig herum, bewickelt denselben mit dem an dem Modell befindlichen Bande 3 bis 4 Mal und bedient sich zum Ausbacken eines ordinären Topfes, welcher nur halb voll heißer Butter sein darf, und bäckt so eines nach dem anderen darin gar. Wenn der Teig erst hart gebacken ist, kann man das Band loswickeln, und die Kräpichen vollends gar backen. Wenn das Modell, wie wohl zu verstehen ist, wie ein Trichter inwendig hohl und erst ein Mal heiß geworden ist, so geht es geschwind mit dem Ausbacken. Man legt solche dann auf Papier,

und beim Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Zimmt.

Baireuther-Kräpichen. Unter den oben beschriebenen Teig arbeitet man 1 halb Pfund ganz fein geriebene Mandeln, worunter 2 Loth bittere sein können, schneidet den Teig in eben solche Stücke, wickelt sie um das Modell, und bäckt sie im Topf mit Butter oder Schmalz gar. Beim Anrichten werden sie gut mit Zucker und Zimmt bestreuet.

Butter-Brezeln. Dieß ist eben derselbe Teig von 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 12 Eiern, 1 viertel Pfd. Zucker, 1 halbe Kanne Milch, Germe oder Hefen, Muscate, Zimmt, Citronat und Citronen-Schale. Wenn der Teig erstlich in der Caserole gerascht hat, so wird er dann auf dem Tische aufgewirrt und Brezeln davon gemacht, die obere Seite von den Brezeln auf einen Bogen Papier in groben Zucker gebrückt, und dann aufs Blech gelegt, damit die bezuckerte Seite oben kommt; dann läßt man es in Zeit von halb Stunde raschen und gar backen.

Spritzkrappen von Buttermilch. Man nimmt 8 Loth Butter, 10 Loth Mehl, zwei Eierdotter, eine halbe Eierschale voll Brantwein, und das übrige Obers, dieses wird wie ein anderer Buttermilch gemacht, hernach schneidet man die Fleckerl nach dem Spießel, und füllt die Sulzen darein, legt eines darauf, bindet es an das Spießel, und bäckt es aus dem Schmalze, wenn sie nun gebacken sind, so bestreuet man solche mit Zucker und Zimmt, so sind sie fertig.

Gebackene Mandeln. Man nimmt 20 Loth Mehl auf das Nudelbrett, 8 Loth Mandeln mit der Schale recht fein gestossen, 10 Loth Butter und 8 Loth Zucker, dieses unter einander abgeröselt, und ein feiner Zimmt hinein gethan, damit der Teig braun wird, von 8 Eierdottern wird der Teig ange-macht, diesen württ man glatt ab, wacket solchen ein:n Messerrücken dick aus, und sticht dann die Mandeln mit dem Mandelstecher aus, bäckt diese schön trocken aus dem Schmalze, bestreuet sie mit Zucker und Zimmt, so sind sie fertig.

Gewürz-Spritzkrappen. Man nimmt 20 Loth Mehl, 10 Loth gestossenen Zucker, 15 Loth Butter, wacket das Mehl und die Butter untereinander, mischt den Zucker, auch ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, gewürfelte Citronen-Schalen, ein ganzes Ei und zwei Dotter darein, sodann macht man den Teig zusammen, wacket ihn zwei Messerrücken dick aus, schneidet viereckige Fleckerl, und bindet sie an dem Spieß, bäckt sie schön, bestreuet sie dann mit Zucker und Zimmt.

Pomeranzen-Torte zu machen. Man reibt von 10 schönen Pomeranzen die Schalen an 1 Pfd. Zucker ab, hernach schwellet man ein halb Pfd. Mandeln, stößt sie fein, besprizet dieselben während dem Stößen mit Wasser, jedoch nicht gar zu naß, alsdann nimmt man den abgetriebenen Zucker, und die Mandeln in einen Weidling, schlägt 36 Eier hinein, von 12 Eiern die Klar zu einem Schnee, dann rühret man solches ganz langsam bis es dick ist, und schmieret das Pergblattel mit Butter, belegt es mit Oblaten, gießt es darauf, und bäckt es schön im Ofen.

Wiener Torte von mürbem Teige. Man braucht ein Pfund Butter, 12 ganze Eier, 1 Pfd. Zucker und ein Viertelpfund Mehl, die Butter wäscht man rein aus, rühret sie zu Schaum, thut nach und nach obige 12 Eier und etwas Citrone abgerieben hinein, Zimmt und Zucker dazu, und gleich das Mehl darnach. Von diesem Teige streicht man runde Böden in Tellergröße, etwas größer oder kleiner, wie ein halber Finger dick auf Bogen Papier, und bäckt solche einzeln gelinde gar. Zugleich besorgt man so viel Eingemachtes von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, auch Marmelade von Äpfeln und dergleichen, als man haben will und kann, es können auch nur Kirschen und Pflaumen allein sein. Wenn dieses Mus oder Marmelade schmackhaft mit Zucker, Wein und Gewürz gemacht ist, so bestreicht man damit die Böden eben so dick als die Tortenmasse ist, legt immer einen gebakenen Boden über den andern, und continuirt damit bis alle Böden verbraucht sind; den obersten läßt man trocken, drückt sie alle fest zusammen, schneidet solche von oben nach unten glatt und eben; dann rühret man nach Proportion seiner Wiener Torte ein halb Pfund feinen Zucker mit dem Weißen von zwei Eiern und dem Saft von einer halben Citrone ungefähr eine Stunde stark durcheinander, und glacirt die oberste Decke damit. Sollte die Glace zu dick werden, so kann man noch etwas Eierweiß hinein rühren, denn hierbei kommt es nicht auf Zahl und Gewicht so genau an, sondern hängt nur vom Fleiße und von Geschicklichkeit ab. Mit diesem Glace bestreicht und überziehet man also den zusammen gelegten Wiener-Kuchen, belegt ihn dann mit candirten Citronen- und Drangen-Schalen, auch Citronat oder sonst noch mit trockenen Früchten und buntem Zucker, und läßt den Kuchen denn noch im Ofen nur so lange stehen, bis die Glace steif und hart wird, so ist die Wiener Torte fertig.

Torte in Liebes-Stof. Man macht einen guten Butterteig, wovon die Handgriffe und Bearbeitung zuvor gelehrt worden; von $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Pfd. Mehl, 2 oder 3 Eierdotter und 3 bis 4 Obertassen voll Wasser, wenn der Teig 3 Mal ausgerollt ist, schneidet man erstens einen Boden so groß als die Torte sein soll, und gibt dem Teigboden hin und her Einschnitte, damit solcher beim Backen sich nicht zu hoch aufbläset; dan handelt man zweitens einen auf die erstgedachte Untertheil von der nämlichen Größe, und verzieht solche mit einem Rande; drittens stößt man alle kleinen abgeputzten Stückchen zusammen, rollt den Teig wieder aus, schneidet 12 oder mehr Streifen oder Stützen 1 oder 2 Zoll breit und 5 bis 6 Zoll lang, und bäckt alles trocken und gar. Auf den ersten Boden gibt man Eingemachtes, von welcher Art man es hat, dann macht man von einem halben Pfund Zucker mit etwas Wasser gekocht einen Caramel, und wenn der Caramel bei Probe, welche man mit einem hölzernen Speller im Wasser macht, wie Glas zerspringt, ohne sich zu biegen, dann ist der Caramel gut; alsdann müssen durch vereinte Hülfe diese Stützen in Caramel getaucht, und zwischen diesen beiden Böden angebracht werden, damit solche nicht einsürzen. Der obere Theil wird dann mit Zucker bestreuet oder glacirt und übrigens bei Servirung die Torte noch mit anderem Backwerke garnirt, oder man legt beide Untertheile zusammen, setzt die Stützen darauf und über letztere noch einen zwei Finger breiten Rand.

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

Gesottene Fastenbrödeln. Man nimmt 2 Pfd. Mehl, 2 Loth Butter, das Gelbe von 4 Eiern, 3 bis 4 Löffel gute Hefen, 1 Loth Zucker und eine Viertellanne Milch. Ehe man den obigen Teig