

Achstes Stück.

Von verschiedenen Back-
werken.

i. Einen Baumkuchen zu backen.

Man nimmt zu einem mittelmäßigen Baumkuchen ein Pfund ausgewaschene Butter, rührt sie mit achtzehn Eydottern zu Schaum. Dieß wird mit einem Pfund gestoßenen Zucker, etwas Gewürz, Citronen-Schale und einem Pfund Mehl gut durchgerührt. Ist dieß geschehen, so wird der hölzerne Baum an einen kleinen Bratspieß gesteckt, fest gemacht, mit weißem Leinen übernäht an das Feuer gelegt und mit

Butz

Butter begossen. Daß Weiße von den achtzehnt Eyern wird zu Schnee geschlagen und zu dem Teig gerührt, der so flüssig wie eine Klare seyn muß. Ist der Baum heiß; so wird er mit der Masse begossen, und so geschwind herumgedreht, daß sie zackig wird und beynah gahr ist. Dann wird der zwente, dritte und vierte Guß wiederholt, bis die Masse verbraucht ist. Sollte sie am Ende zu dick seyn, so wird ein wenig Sahne nachgegossen. Wenn der Kuchen gahr ist, so kann man ihn mit Zucker bestreuen und diesen am Feuer glaciren. Zuletzt wird er vorsichtig abgenommen und mit Mandelspänen servirt.

2. Baumkuchen mit Chokolade.

Man nimmt ein Pfund Zucker und ein Pfund Butter vier und zwanzig Eydotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade, $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknetes, gestoßenes und fein gesiebtes, schwarzes Brot, Gewürz und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. Uebrigens verfährt man damit wie bey Nr. 1. Zuletzt nimmt man den Schnee von den vier und zwanzig Eyern und die gehackte Citronen = Schale. Endlich wird er wie Nr. 1. begossen und gebacken. Beym Begießen wird alle Mahl ein Casferoll = Deckel untergehalten, damit von der Masse nichts verloren gehe.

3. Baum = Torte.

Es wird dazu dieselbe Masse, wie zum Baumkuchen gebraucht. Jedoch ist die Hälfte dazu schon hinreichend. Um sie zu backen streicht man einen blechernen Rand mit Butter aus, bestreut ihn mit geriebener Semmel. Dann schneidet man von Papier einen Boden, setzt den Rand mit dem Papier in eine Tortenpfanne, thut die Masse hinein, streicht sie aus einander, in der Dicke eines Pfeifenstiels, backt dieß gahr, thut wieder so viel darauf, nimmt nun unten das Feuer weg, und backt es von oben gahr. So fährt man fort, bis die Masse verbraucht ist. Wenn der Kuchen kalt ist, so überzieht man ihn mit einer Glace und belegt ihn mit Confitüren.

4. Wiener Torte.

Man rührt ein Pfund ausgewaschene Butter mit zehn Eiern zu Schaum, thut alsdenn ein Pfund gestoßenen Zucker, ein Pfund feines Mehl, etwas Muskatennuß, Citronenschale und zuletzt den Schnee von dem Eyweiß dazu. Diese Masse streicht man auf fünf Bögen Papier, giebt ihnen eine runde, oder ovale Form und backt sie gahr. Wenn diese Deckel kalt sind, so werden sie mit verschiedenen Confitüren

stücken bestreichen und über einander gelegt. Dann beschwert man sie ein wenig, und schneidet den Rand gerade.

5. Brot = Torte.

Es wird geriebenes schwarzes Brot abgetrocknet, im Mörtel fein gestoßen, und durch ein Sieb gesiebt. Darauf nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker und rührt ihn mit dem Gelben von zwanzig Eiern eine halbe Stunde in einer irdenen Schale gut durcheinander. Dann thut man zwölf Loth schwarzes Brot, sechs Loth feines Mehl, vier Loth geriebene Schokolade, vier Loth fein gehackte Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, Cardamomen, Citronen-Schale, Muskatnuss dazu, und rührt es noch eine Viertelstunde durcheinander. Ist das geschahn, so wird das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und dazu gerührt. Endlich thut man dieß alles in eine mit Butter gut bestrichene Form und läßt es darin langsam backen.

6. Torte von weißem Brode.

Man schlägt das Weiße von vierzehn Eiern zu Schnee, der steif werden muß, rührt

2

$\frac{3}{4}$ Pfund

$\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, etwas Citronen = Schale und zwölf Loth getrocknetes und gesiebtes weißes Brot dazu und läßt es langsam gahr backen.

7. Sand = Torte.

Ein Pfund frische Butter wird nebst fünf Eiern, ein Pfund feinen, gestoßenen Zucker, Citronen = Schale und Muskat = Nuß zu Schaum gerührt, dann rührt man ein Pfund feines Mehl dazu. Die Form wird mit Butter bestrichen und geriebener Semmel bestreut. In diese thut man die Masse, und läßt sie langsam gahr backen.

8. Citronen = Torte.

Man nimmt acht Citronen, schneidet die Schalen dünne ab und zwar in feine Streifen, blanchirt sie stark ab. Dann schneidet man das Weiße von den Citronen weg und das Uebrige in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne herausnimmt. Die Scheiben und Streifen werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker vermengt, damit bleiben sie eine Stunde stehn. Dann macht man einen runden Boden von Blätterteig (1sten Theils, 7tes Stück No. 4.) und legt einen zwey Finger breiten Rand

Kand darum. In diesen rangirt man die Citronen-Scheiben und Filets der Schalen nebst kleinen Bisquits; rührt dann fünf Eydottern mit etwas Sahne und Zucker durch, gießt den Guß darüber; backt dann die Torte rasch ab und glacirt sie mit Zucker.

9. Mandel = Torte.

Man zieht ein Pfund süße Mandeln ab, legt sie in kaltes Wasser, trocknet sie wieder ab, stößt sie in einem steinernen Mörser mit vier Eydottern ganz fein. Dann schlägt man noch zwölf Eydotter, ein Pfund feinen Zucker, Citronen-Schale dazu, rührt es damit eine halbe Stunde. Dann schlägt man von dem Eyweiß Schnee und thut es ebenfalls dazu. Endlich bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brote, gießt die Masse darauf und läßt sie langsam gahr backen.

10 Torte von Rindermark.

Zu einem Pfund gehackten Rindermark thut man acht Stück gestoßene Zuckerzwiebacke, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, acht ganze Eyer, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, ein wenig Muskatn. Nuß und Hefen. Dieß rührt

rührt man mit lauwärmer Milch zu einem Teig, läßt ihn an einem warmen Ort ein wenig aufgehen, und backt nun die Masse in einer, mit Butter ausgestrichenen Form. Diese Torte wird warm auf die Tafel gegeben.

11. Kartoffel-Torte.

Abgekochte Kartoffeln werden auf einer Reibe gerieben. Darauf wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit zehn Eydottern zu Schaum gerührt. Dazu thut man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene süße Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund von den geriebenen Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenes weißes Brot, Muskatn. Nuß und Citronen-Schale und zuletzt den Schnee von den Eiern. Ist alles gut durch einander gerührt, so wird die Masse in einer Randschüssel gebacken und warm auf die Tafel gegeben.

12. Creme Torte.

Erst bereitet man eine Creme von einem Eßfel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, Zimmet, Citronen-Schale und Citronensaft von einer Citrone, acht Eiern und $\frac{1}{2}$ Maße weißen Wein. Ist sie dann
kalt

kalt, so wird eine Torte von Butterteig davon gemacht, gahr gebacken und mit Zucker glacirt.

13. Linzer-Torte.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, acht abgekochte Eydotter, acht frische Endotter, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, Citronen-Schale und einige Pöffel Sahne. Dieses wird auf dem Tisch zu einem Teig gemacht, davon wird eine Torte mit Eingemachtem treffirt und in einem verkühlten Ofen gebacken. Ist sie gahr, so wird sie mit Schnee von Eyweiß und gestoßenem Zucker glacirt.

14. Torte en Etage.

Dazu macht man einen feinen Butterteig, schneidet dann fünf Stück Blätter, eins immer kleiner als das andere, backt sie ab und glacirt sie. Dann bestreicht man die Blätter mit Eingemachtem, setzt dann eins aufs andere, so werden sie servirt.

15. Berg-Torte.

Wenn man ein Pfund süße Mandeln abbrüht und in feine längliche Filets geschnitten hat,

hat,

hat, so rühret man ein Pfund feingeseibten, ganz feinen Zucker mit dem Weißen von zwey Eiern und etwas Citronensafft, bis alles ganz weiß und dick wird. Dann theilt man den Zucker in vier Theile, einen färbt man mit Spinatsafft, den zweyten mit rothem Flor, den dritten mit Chokolade, den vierten läßt man weiß oder macht ihn mit etwas Safran gelb. Ist dieß geschhehn, so werden die Mandeln, die unterdeß im Ofen etwas abgetrocknet sind, auch in vier Theile getheilt, und zu den obenbenannten Theilen gemischt. Dann werden davon kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt, und in ganz verfühltem offenen Ofen getrocknet. Zuletzt wird vom Crocand No. 25. ein hoher Boden gemacht, und im Ofen abgetrocknet. Darauf werden die Mandelhäufchen mit Caramel aufgesetzt. Um Caramel zu machen, nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und läßt ihn in einem kleinen Gefäß mit etwas Wasser so lange sacht einkochen, bis er anfängt gelb zu werden. Die Probe ob er gut ist, macht man mit einem Stückchen nassen Holz, das man geschwind hinein taucht, und dann wieder in kaltes Wasser hält, bricht er vom Hölzchen wie Glas ab, so ist der Caramel fertig.

16. Bisquit = Kuchen.

Dazu nimmt man an Gewicht zwölf Eyer schwer, feinen, gestoßenen und gesiebten Zucker acht Eyer schwer von dem feinsten Mehl. Den Zucker rührt man mit zwanzig Eydotter eine halbe Stunde und das Weiße wird zu einem steifen Schnee geschlagen, und mit dem Mehle, nebst der Schale von einer Citrone geschwind durchgerührt. Es wird eine Form ausgestrichen, mit Semmel bestreut, bis zur Hälfte von der Masse angefüllt und langsam gebacken.

17. Bisquit = Kuchen anderer Art.

Man thut das Gelbe von sechszehn Ethern mit einem Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker in ein Casseroll, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Dieses rührt man eine Weile und thut den Schnee von sechszehn Ethern dazu. Dann schlägt man die Masse mit einer Ruthe auf dem Feuer, bis sie anfängt zu rauchen, rührt $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl dazu und backt sie eine Stunde langsam in einer Form im Ofen.

18. Chokoladen = Bisquit.

Man macht eine Masse wie No. 17. nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chokolade.

19.

19. Citronen-Bisquit.

Man verfertigt eine Bisquit-Masse nach No. 17. wozu man den Saft und die abgeriebene Schale von drey Citronen mit nimmt.

20. Kleine Bisquitz oder Zuckerbrot.

Von acht Eyern schlägt man das Gelbe in eine irdene Schale, und rührt es mit einem Pfund Zucker eine halbe Stunde durch. Das Weiße von den Eyern wird alsdann zu Schnee geschlagen, und es wird dazu ein Pfund gesiebtes Mehl nebst Gewürz und Citronen-Schale gerührt, ganz dünn auf Papier, oder in papiernen Kästchen langsam gahr gebacken.

21. Apfel-Torte.

Man schält Borsdorfer Äpfel, oder andere gute saure Äpfel ab, schneidet das Kernhaus heraus und in feine Scheiben, mengt sie mit gestoßenem Zucker, Canel und Korinthen durch. Nun macht man einen guten Buttermey, rollt ihn in der Dicke eines Pfeifenstiels aus, bestreicht ihn mit Ey, thut nun die Äpfel darauf, belegt sie mit feinen Streifen von Teig, macht darum einen Rand von einem guten Ansehn,
be

bestreicht die Torte wieder und backt sie. Ist sie gahr, so wird sie mit Zucker bestreut und im Ofen glacirt.

22. Brunellen-Torte.

Die Brunellen werden erst mit Wein, Zucker, Zimmet und Citronen-Schale gekocht. Sind sie kalt, so werden sie wie No. 21. die Aepfel zur Torte gemacht. Man läßt sie gahr backen und glacirt sie dann mit Zucker.

Anmerk. So verfährt man mit Kirschen, Apricosen &c.

23. Aepfel-Kuchen.

Man kocht saure Aepfel zu Mus, streicht dieß durch ein Sieb, mengt eingeweichte Semmel, Zucker, Zimmet, Citronen-Schale, kleine Rosinen, nebst sechs zerklöpften Eiern darunter, und backt dieß alles in Butterteig gahr.

24. Marzipan von Mandeln.

Man nimmt von einem Ey das Weiße, ein Pfund abgebrühete, gestoßene, süße Mandeln, ein Pfund gesiebten feinen Zucker, thut dieß in ein Casseroll, rührt es über gelindem Feuer

Feuer so lange, daß wenn man die Hand dar, ein halten kann, es anklebt und abtrocknet. Darauf arbeitet man es auf einem Backtrische mit einer Hand voll feinen Mehl und gesiebten Zucker durch. Man macht dann allerley Figuren z. E. Früchte ic. je nachdem man kupferne oder hölzerne Formen hat, trocknet sie im Backofen, damit sie gahr werden.

25. Crocando zu machen.

Man nimmt ein Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, den Saft von einer Zitrone, zwey ganze Eyer, ein Stückchen Butter, in der Größe einer Wälschen-Nuß, macht davon einen Teig, rollt ihn auf und giebt ihm die beliebige Form. Nun bestreicht man ein Backblech mit Provenzer-Dehl und läßt die Crocando sacht gahr backen. Mit Zucker, der zu Caramel gekocht ist, setzt man es zusammen.

26. Mandelspäne.

Man nimmt ein Pfund süße und zwey Loth bittere gestoßene Mandeln, rührt sie mit einem Pfund gesiebten Zucker durch, nebst dem Schnee von zehn Eyern. Diese Masse streicht man ganz dünn auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech.

Blech. In einem nicht zu heißen Ofen wird sie gahr gebacken. Nun schneidet man schmale Streifen davon, und krümmt sie noch warm, um ein Kollholz.

27. Mandelspane auf eine andere Art.

Man macht eine Masse, wie zu einer Mandel = Torte No. 9. diese streicht man ganz dünn auf Oblaten, backt sie langsam, schneidet davon schmale Streifen und krümmt sie.

28. Bisquit = Späne.

Diese werden wie No. 26. 27. mit Bisquit = Masse eben so gemacht.

29. Citronen = Späne.

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, nebst dem Saft von einer Citrone, und dem Weiß von einem Ey, wird zu weißer Glace gerührt. Damit bestreicht man schmale Oblaten = Streifen und trocknet sie in einem nicht zu heißen Ofen ab.

30. Butter = Bisquit.

Man rührt ein Pfund frische, ausgewaschene Butter zu Schaum, dazu schlägt man
zehr

zehn Eydotter, dann wird damit $\frac{3}{4}$ Pfund feiner Zucker gerührt und zwar eine halbe Stunde. Endlich rührt man noch $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, Gewürz, Citronen, Schale und den Schnee von den zehn Eyern dazu. In einer Schneckenform läßt man dieß langsam backen.

31. Holländischer Kuchen.

Man nimmt ein Pfund Mehl, rührt es mit etwas Hefen und ein wenig Milch an, setzt es an einen warmen Ort, damit es aufgehe. Darauf wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter abgeklärt und mit acht Eydotter zu Schaum gerührt. Ist der Teig aufgegangen, so wird der Schaum, gereinigte Rosinen, Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Muskatennuß und Citronenschale dazu gerührt. Der Teig wird nun in eine mit Butter bestrichene, mit Semmel bestreute Schneckenform gethan. Dann läßt man die Masse noch ein Wehl aufgehen, und backt sie langsam gahr.

32. Einen feinen Süßter zu backen.

Es wird ein Pfund frische, abgeklärte Butter zu Sahne gerührt. Dann werden sechzehn ganze Eyer mit $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl
nach

nach und nach dazu gerührt. Ist dieß geschehn, so fügt man noch dazu $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, Citronen - Schalen, Muskatn - Nuß, Korinthen, sechs Stück gehackte, bittere Mandeln, drey Löffel guten Hefen und etwas Salz. Das Ganze wird in eine bestrichene Form gethan, man läßt es aufgehn und backt es langsam gahr.

33. Sprizkuchen.

Man setzt ein Casseroll mit $\frac{1}{2}$ Maß Milch aufs Feuer, läßt es mit vier Loth Butter und etwas Salz aufkochen. Dann rührt man so viel Mehl dazu, daß es ein dicker Teig wird. So lange bis der Teig sich von dem Casseroll löst, wird er noch über dem Feuer gerührt. Ist der Teig gahr; so schlägt man nach und nach achtzehn Stück ganze Eyer dazu. Dieser wird dann in die Spritze gethan. In heißer Butter werden die Kuchen gelbbraun gebacken, mit Zucker bestreut und warm auf die Tafel gegeben.

34. Schneebälle.

Derselbe Teig wie zu den Sprizkuchen Nr. 33. wird auch hier gebraucht. Mit einem Löffel werden dann kleine Klümpchen abgestochen, in heißer Butter ausgebacken und mit Zucker bestreut.

35. Prinzessin-Brot.

Dazu nimmt man ein Pfund Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, ein Stückchen Zucker, läßt dieses mit einander durchkochen, rührt, so viel als nur angeht, Mehl dazu. Dann werden acht ganze Eyer dazu gerührt und auf dem Tische davon kleine runde Streifen gemacht. Dann legt man sie auf ein Backblech, das mit Mehl bestreut ist, backt sie im Ofen, wenn sie gahr sind, werden sie ausgehöhlt, und inwendig mit Confitüren gefüllt.

36. Pfannkuchen.

Ort
Man rührt zwey Pfund feines Mehl mit einigen Löffeln Hefen und etwas guter Sahne an, setzt es an einen warmen Ofen, damit es aufgehe. Dann schlägt man zwölf Eydotter, $\frac{1}{2}$ Pfund zergangene, frische Butter dazu, auch $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, von zwey Citronen die abgeriebene Schale, Muskatennuß, rührt alles durch einander, und streut nach und nach ein Pfund Mehl dazu, so, daß man den Teig gut handhaben kann. Ist dieß geschehn, so nimmt man die Hälfte davon, rollt sie behutsam aus, legt in der Größe eines Laubeneyes Confect, oder gut zubereitetes Kirschmuß ic. in Häuschen darauf. Dann schlägt man den Teig darüber, drückt ihn
an

an, und sticht nun mit einem Wassergläse die Kuchen aus. Den Abfall knetet man zu der andern Hälfte des Teigs, und fährt so fort, bis er verbraucht ist. Dann läßt man sie aufgehen, backt sie in heißer Butter gahr, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

37. Meriques mit saurer Sahne.

Von achtzehn Eiern wird das Weiße zu steifem Schnee geschlagen, dazu thut man zwölf Loth feinen, gestoßenen Zucker, dieses wird mit sechs Loth Puder melirt und dann durchgeseibt. Ein reines und warmgehaltenes Backblech wird nun mit Wachs bestrichen. Von der Masse werden Stücke abgestochen, ungefähr in der Größe einer Hand, diese legt man aufs Blech, und setzt sie in einen etwas erwärmten Ofen. Es darf jedoch nicht backen, sondern vier Stunden trocknen, daß es leicht wird. Die Stücke werden dann schnell mit einem dünnen Messer losgeschnitten, ausgehöhlt, mit dickgeschlagener, saurer Sahne, die mit etwas Zucker vermischt ist, gefüllt, dann gleich zur Tafel gegeben.

38. Waffelkuchen zu backen.

Man rührt ein Pfund Mehl mit sechs Eydottern, etwas süßer Sahne und guten Hefen an. Ist es gut geklopft, so rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimmet, Cardamomen, Salz, Citronenschale und den Schnee von den sechs Eiern dazu. Die Masse muß so dünn, wie zu Pfannenkuchen seyn. Nun setzt man es an einen warmen Ort, daß es aufgeht, backt es hernach in Waffelkucheneisen gahr. Dann werden die Kuchen mit Zucker bestreut und warm auf die Tafel gegeben.

39. Bignets bavois.

Hierzu hat man ein Eisen, das wie ein Champignon, wie eine Muschel, oder wie ein Kranz geformt ist. Man macht eine Cläre von einem Pfund Mehl, vier Loth Zucker, acht ganzen Eiern, gestoßenen Zimmet, Muskatensuß, vier Loth zerlassener Butter, etwas Milch und Salz. Ist dieß gut durchgerührt, so setzt man das Eisen in heiße Butter, und, wenn es recht heiß ist, taucht man es in die Masse, hält es dann wieder in die heiße Butter, läßt sie gelbbraun backen. Dann bestreut man sie mit Zucker und giebt sie warm auf die Tafel. Einige kann man auch mit Himbeeren: Gelee bestreichen.

40. Wiener = Callatschen.

Von einem Pfund Mehl, sechs Eydottern, zwey Loth Butter, etwas Hefen, Citronens Schale, Muskatens = Nuß und ein wenig Milch macht man einen Teig, rollt ihn aus und fügt $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter dazu, und schlägt ihn drey oder vier Mal wie Blätterteig über einander. Hierauf sticht man mit einem blechernen Ausstecher runde Blätter, in der Dicke eines Messerrückens, belegt sie mit eingemachten Kirschen, bestreicht diese mit Ey, legt dann ein anderes Blatt darüber, und läßt sie behutsam gehn. Zu warm müssen sie nicht stehen. Nun werden sie mit Schnee von Eiern und Zucker glacirt. Zuletzt werden sie mit Wasser besprenget und gebacken.

41. Zucker = Callatschen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum und schlägt sechs Eydotter dazu, streut darüber $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, thut auch den Schnee von den Eiern dazu und läßt die Callatschen in kleine Förmchen, oder als kleine Häufchen auf einem mit Butter bestrichenen Papier gahr backen.

42. Carlsbader-Callatschen.

Man macht einen feinen Hefenteig von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, acht Eydottern, Muskatnuss und Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, einigen Löffeln voll Hefen und etwas Milch. Daraus macht man runde Kuchen, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ey, belegt sie dann mit Mandeln und Rosinen. Zuletzt bestreut man sie mit Schnee und Zucker und backt sie im Ofen.

43. Englische Courtelettes.

Hierzu wird ein feiner, mürber Teig gemacht von einem Pfund Mehl, sechs Eydottern, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund gestrichenen Zucker. Alles dieses wird auf dem Tische zusammengeknetet und ganz dünn aufgerollt, dann mit einem Nussstecher ausgestochen, und die ausgestochene in kleine, blecherne Förmchen gelegt. Darauf thut man Eingemachtes, darüber ein Blatt, das angedrückt wird. Es muß mit dem Messer bepußt werden. Hierauf glazirt man es mit Ey, Schnee und Zucker und läßt es langsam backen, nimmt dann die Formen aus und servirt es.

44. Reiß = Tourtelettes.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reiß gut gewaschen, blanchirt und verlesen, dann mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Zimmet, Citronen-Schale und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein sacht abgekocht. Hernach streut man $\frac{1}{4}$ Pfund blanchirte und gereinigte Korinthen dazwischen. Der Reiß muß nicht gerührt werden, damit er ganz bleibt. Dazu drückt man den Saft von zwey Citronen. Der Teig wird wie Nr. 38. gemacht. Statt des Eingemachten legt man von dem zubereiteten und ausgekühlten Reiß darein, besicht ihn mit schmalen Streifen vom Teig, glacirt sie mit Schnee und Zucker und backt sie ab.

45. Citronen = Tourtelettes.

Die Citronen werden wie Nr. 8. zubereitet und damit werden die Tourtelettes wie bey Nr 44. gefüllt, beflochten, glacirt und gebacken.

46. Tourtelettes mit Citronen = Creme.

Man macht eine Citronen = Creme, füllt sie, wenn sie kalt ist, in die Tourtelettes, und backt sie dann langsam ab.

47. Englische Brezeln.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Maß süße Sahne, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und Citronens Schale und läßt dieß zusammen aufkochen. Wenn es verschlagen ist, so rührt man ein Pfund Mehl und etwas Muskatennuß darunter und arbeitet es gut durch. Zuletzt gießt man ein Weinglas voll Hefen dazu. Davon tressirt man längliche Brezeln, läßt sie aufgehen, glacirt und backt sie.

48. Pflaumenkuchen.

Die Früchte werden erst abgeschält, ausgekernt und mit Zucker und Zimmet bestreut. Dann wird ein mürber Teig wie No. 43. gemacht, davon werden runde Blätter ausgestochen, darum ein kleiner Rand tressirt, der sauber gekniffen wird. Darauf werden die Pflaumen, Kirschen, Apricosen 2c. rangirt. Die Kuchen werden mit einem Papierstreifen, der mit Butter bestrichen ist, beklebt, mit Zucker bestreut, rasch gebacken. Zuletzt wird das Papier abgelöst, und die Kuchen werden servirt.

49. Kirschkuchen.

Die Kirschen werden von den Steinen befreuet, und mit Zucker und Zimmet marinirt. Dann wird ein feiner Teig, wie No. 40. gemacht, den man auf einem Backbleche dünne ausrollt, um den man einen kleinen Rand legt. Ist dieß geschehen, so läßt man ihn langsam aufgehn. Darauf legt man die Kirschen, und backt ihn. Man giebt diesen Kuchen, wenn er kalt ist, auf die Tafel.

50. Creme = Kuchen.

Man kocht einen Apfelmey mit Zucker, Canel, Citronen = Schale und streicht ihn durch ein Sieb. Dann macht man eine Wein = Creme von $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein, acht Eydottern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund frischer Butter, einem Eßlöffel voll Mehl, Canel und Citronen = Schale und rührt ihn auf dem Feuer ab. Ist dieses geschehn, so werden geschnittene Milchbrotscheiben geröstet. Nun setzt man einen Rand vom angebrannten Teig auf eine Schüssel, und trocknet ihn etwas ab. Der Boden der Schüssel wird nun mit Butter bestrichen. Vom Eyweiß wird dann Schnee geschlagen, den man unter die Creme rührt. Auch auf die Schüssel thut man etwas Creme, darauf geröstet Brot, dann
Apfel.

Apfelteig zc. Oben wird es mit Zucker bestreut und gahr gebacken.

51. Tabacksrullen.

Man macht einen guten Teig von ein Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, sechs Eydottern und Gewürz. Dieser Teig wird dünn ausgerollt, über kleine dünne Hölzer gelegt, die eine Hand lang und vorher mit Butter bestrichen sind. Dann werden sie mit dickem Bindfaden bewickelt, und in heißer Butter ausgebacken. Ist das Gebackene gahr; so werden die Hölzchen herausgezogen, der Bindfaden wird losgemacht, dann wird es mit Confitüren gefüllt.

52. Berlangour.

Vier Stück ganze Eyer werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt, dann thut man $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Citronen-Schale, Cordamomen zc. dazu, und rührt alles gut durcheinander. Von dieser Masse werden kleine Kränze auf ein mit Butter bestrichenen Papier gelegt und im Ofen gebacken.

53. Zimmet = Waffeln.

Man rührt ein Pfund Butter mit acht ganzen Eiern zu Schaum, dann thut man ein Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmet dazu, rührt es noch gut unter einander, backt dann die Waffeln im Eisen nach einander ab, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm auf die Tafel.

54. Portugieser Kuchen.

Es wird ein Pfund ausgewaschene Butter mit zehn Eydottern zu Schaum gerührt, dann wird ein Pfund geriebener Zucker und ein Pfund Mehl nachgethan, etwas Citronen = Schale und Muskatennuß mit den Schnee von den Eiern durchgerührt. Nun wird die Masse in kleine Formen gefüllt und langsam gebacken.

55. Napf = oder Topfkuchen.

Zwey Pfund Mehl werden mit etwas Milch, Bäreme und zehn Eiern durchgerührt, alsdann $\frac{3}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund große Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und geschnittene süße Mandeln, Citronen = Schale und Muska-

ten,

ten, Ruß noch dazu gethan. Dieß wird gut durcheinander geklopft, in eine mit Butter ausgestrichene Form, oder Türkischen Bund, gefüllt. Nachdem man es an einem warmen Orte hat aufgehn lassen, wird es in einem Ofen gebacken.

56. Anießkuchen.

Ein Pfund feiner Zucker, der gestoßen und gesiebt ist, wird mit sechs ganzen Eiern in einem irdenen Napf eine Stunde lang gerührt. Zuletzt wird ein Pfund feines Mehl und ein Loth gereinigter Anieß dazu gethan, und gut untergerührt. Dann wird ein mit Wachs bestrichenes Blatt genommen, darauf werden von der Masse kleine runde Häufchen gesetzt und sie werden im verköhlten Ofen langsam gebacken, mit einem dünnen Messer abgeschnitten, und auf Papier rangirt, damit sie abkälten.

57. Orangen-Kuchen.

Dazu wird die Masse Nr. 56. gemacht. Statt des Anießes wird vier Loth überzogene Orangen-Schale fein geschnitten und darunter gerührt.

58. Chokoladen-Ruchen.

Man kocht zwey Maß Milch mit vier Eyern, die mit etwas Citronen-Saft gut durchgeklopft sind, auf, so daß es zusammen läuft, thut es, damit es abläuft, auf ein Sieb, stößt dann den Käse in einem Mörser. Darauf rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit zehn Eydottern zu Schaum, rührt den Käse dazu, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chokolade, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, endlich den Schnee von den Eyern. Dieß läßt man in einer Randschüssel backen.

59. Krause Ruchen.

Von einem Pfund Mehl, fünf ganzen Eyern, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, etwas Canel, Citronen-Schale, stößt man einen steifen Teig an, schneidet mit dem Backrade allerley Figuren, backt sie in Butter aus und bestreut sie mit Zucker.

60. Wespennest.

Von zwey Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, zehn Eydottern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Muskatens Nuß und Citronen-Schale, etwas Milch und Hefen macht man einen guten Teig, rollt ihn aus, bestreut ihn mit kleinen Rosinen, feingeschnitz

schnittenen Mandeln und Zucker. Dann wird eine runde Form mit Butter bestrichen. Der Teig wird in Finger lange Stücke geschnitten, und in die Form rangirt. Man läßt sie aufgehen, backt sie im Ofen gahr. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie aus der Form gestürzt und kalt servirt.

61. Zimmet-Kuchen.

Man macht einen Teig von einem Pfund Mehl, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, vier Eydottern, einem Loth gestoßenen Zimmet, etwas Rheinwein und Sahne, so steif, daß er sich ausrollen läßt. Nun schneidet man ihn in Stücken, bestreicht diese mit Butter, bestreut sie dick mit Zucker und Zimmet und backt sie in gelinder Ofenhize.

62. Kaiserkuchen.

Man nimmt ein Pfund Butter, rührt sie zu Schaum, und schlägt vier und zwanzig Eydotter nach und nach dazu, dann ein Pfund feiner Zucker, ein Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Orangen-Schale, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, die drey letzten Zusätze werden in feine Streifen geschnitten. Nun wird eine flache Form gut mit Butter ausgestrichen, darein
wird

wird die Masse gethan, nachdem sie gut durchgerührt ist, und langsam gebacken. Dieser Kuchen schmeckt vortreflich, wenn er gut ausgebacken ist.

63. Zuckerbrezeln.

Von einem Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und sechs Eydottern wird ein mürber Teig gemacht. Davon werden kleine Brezeln tressirt, diese mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut, und langsam gebacken.

64. Sahnekuchen.

Von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, sechs Eydottern und $\frac{1}{2}$ Quart Sahne wird ein leichter Teig gemacht. Davon schneidet man dünne Blätter, streicht sie mit einem Messer, damit sie keine Blasen bekommen. Nun bestreicht man sie mit Butter und backt sie langsam.

65. Eisenkuchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und sechs Eyer. Die Butter wird zerlassen, und man thut so viel Sahne dazu, bis es dünne genug ist, nebst etwas Gewürz und Citronen-Schale. Ist als
les

leß gut durcheinander geschlagen; so wird es im Eisen gebacken.

66. Mandel = Callatschen.

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, acht Eydotter und Citronen = Schale gut durcheinander gerührt. Dann macht man einen Butterteig von einem Pfund Butter, einem Pfund Mehl, rollt ihn aus und schlägt ihn vier Mahl über einander. Ist dieß geschehen, so wird er dünn ausgerollt, und in viereckige Stücke geschnitten, wie eine Hand breit. Auf jedes Stück wird ein Löffel voll von den eingerührten Mandeln gelegt. Die Ecken werden übergeschlagen. Im Ofen läßt man sie gahr backen, und damit sie glasciren, bestreut man sie mit Zucker.

67. Koulade von Mandeln.

Die Mandeln werden gestoßen, und mit Zucker und Eydottern, wie zu den Callatschen, durcheinander gerührt. Dann macht man einen Butterteig, rollt ihn aus, und schneidet davon Hand lange Scheiben, die drey Finger breit sind. Diese werden mit den eingerührten Mandeln überschmiert, dann aufgerollt, gahr

gahr gebacken, und, damit sie glaciren, mit Zucker bestreut.

68. Englisches Schnittgebäckenes.

Es wird ein Pfund Mehl mit Sahne klar gerührt, dann werden sechs Eydotter, und sechs ganze Eyer, mit Gewürz, Salz, Citronen-Schale nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, dazu gerührt. Man nehme nun eine Tortenpfanne, beschmiere sie mit Butter, thue darein die Masse; lasse sie langsam trocknen, bis man sie mit einem Messer schneiden kann. Wie zwey Finger dick und lang wird sie nun ausgeschnitten, in abgeklärter Butter ausgebacken, oft umgewandt, und dann mit Zucker bestreut.

69. Tausendjahrkuchen.

Man reibe vier Loth Butter zu Schaum, dann thue man vier ganze Eyer, vier Loth gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und Citronen-Schale dazu. Dieses rühre man wohl durch einander und backe die Masse wie die Anießkuchen. Nr. 56.

70. Pfefferkuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker mit vier ganzen Eiern eine Weile durcheinander. Dann werden $\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln und vier Loth Citronat in feine Filets geschnitten, nebst etwas Cardamomen, Canel, einigen Nelken und einer Messerspitze feinen weißen Pfeffer, der gröblich gestoßen wird dazu gethan. Nochmahls wird alles sacht durcheinander gerührt. Dann wird die Masse auf Oblaten gestrichen und abgebacken.

71. Kaffee = Brot.

Es werden zwölf ganze Eier und ein Pfund Zucker zusammen eine halbe Stunde geschlagen. Dann fügt man dazu, $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, vier Loth Citronat, fein würflicht geschnitten, eine geriebene Muskatennuß, Canel, Nelken und Cardamomen, gröblich gestoßen. Alles wird zusammen gut durcheinander gerührt, und in papiernen Kästchen gebacken.

72. Mandelkränze.

Man macht von Butterteig runde Kränze, nimmt feingeschnittene Mandeln, die mit etwas
Eg

Eyweiß und Zucker gemengt sind, und belegt damit die Kränze, bestreut sie dann mit Zucker und backt sie ab.

73. Zuckerschnitte.

Dazu wird ebenfalls Buttermeyg in längliche Stücke geschnitten, diese werden mit gehackter Orangen-Schale, oder überzogenem Kümmel, welcher in Eyweiß und Zucker gemengt ist, bestreut und gebacken.

74. Krebskuchen.

Man macht einen feinen Barmeyg, wie Nr. 61., anstatt der Butter, nimmt man dazu dieselbe Portion Krebsbutter. Davon werden kleine runde Kugeln gemacht, und in eine mit Butter bestrichene Form rangirt. Man läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, und backt sie im Ofen. Mit legirter Sahne werden sie warm auf die Tafel gegeben.

75. Kleine Butterbrezeln.

Unter einen erübrigten Rest von Buttermeyg werden einige Eydotter und eine Hand voll gestoßenen Zucker geknetet. Davon werden kleine Brezeln tressirt und gebacken. Zuletzt werden sie mit Eyschnee und Zucker glacirt.