

Wasser, läßt ihn wieder kochen und sich auflösen, und man hat dann einen schwarzbraunen Sud, welcher häufig gebraucht wird, um dem Wein oder auch im Nothfall einer Jus die gehörige Farbe zu geben. Man muß aber beim Färben mit diesem gebrannten Zucker sehr vorsichtig zu Werke gehen, und sich überhaupt so wenig als möglich dieses Hülfsmittels bedienen, weil eine feine Zunge den gebrannten Zucker fast jedesmal herauschmeckt.

c. Eintheilung der Backereien.

Man kann die Backwerke in folgende zehn Klassen eintheilen:

- 1) Backereien von Blätter- oder Buttermteig.
- 2) Backereien von mürbem Teig.
- 3) Backereien von fetterem, gerührtem Zuckerteig oder von Baumkuchenmasse.
- 4) Backereien von Hefe- oder Bärmteig.
- 5) Die Biscuits.
- 6) Backereien von Mandelmasse.
- 7) Backereien von abgebrannter Masse, sowie die in Schmalz gebackenen Sachen.
- 8) Backereien von Baiser- oder Schneemasse.
- 9) Backereien von Pfefferkuchenmasse.
- 10) Die Hohlhippen- oder Eiserkuchen.

Nach diesen hier angeführten Klassen von Backereien zerfällt die Art des Backens wiederum in fünf Abtheilungen:

- 1) Das Backen im Ofen.
- 2) Das Backen am Spieß (z. B. Baumkuchen).
- 3) Das Backen in Schmalz.
- 4) Das Backen in der Tortenpfanne und
- 5) Das Backen im Waffeleisen.

Um der Beschreibung der Backereien eine deutlichere Uebersicht zu geben, habe ich dieselben in die erwähnten Klassen getheilt, und werde nun sämtliche Backwerke von derselben Gattung, welche nur kleine Veränderungen erleiden, specieller anführen.

2. Von den Backereien ins Besondere.

a. Backereien von Blätter- oder Buttermteig.

Butter- oder Blätterteig.

Man nehme ein Pfund gute und zähe Butter, ein Pfund feinstes, wo möglich Warschauer Mehl, ein ganzes Ei und ein

viertel Quart Wasser, von welchem ein halber Tassenkopf voll zurückbleiben muß, und verfähre damit auf folgende Weise: Die Butter wird mit kaltem Wasser recht klar durchgearbeitet, dann in eine runde Scheibe von der Größe eines Tellerbodens geformt, und mit einem Stück Eis in frisches Wasser gelegt. Das Mehl schüttet man hierauf in eine Kasserolle, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt in dieselbe das Ei hinein, thut ein Stück Butter von der Größe eines halben Eies dazu, vermischt dies mit dem Ei und mit etwas von dem angegebenen Wasser vermittelst eines Holzlöffels, gießt das übrige Wasser nach und nach dazu, arbeitet nun diesen Teig recht gut durch, und schlägt ihn mit dem Holzlöffel an den Seiten der Kasserolle so lange hoch auf, bis er sich gänzlich von denselben ablöst. Ist dies geschehen, so thut man ihn auf ein mit etwas Mehl bepudertes Backbrett, bepudert ihn aber gleichfalls mit etwas Mehl, dreht ihn mit den Händen zu einem runden Kloß, drückt diesen alsdann breit, und rollt ihn mit einem Roll- oder Mangelholz von der Größe einer runden Schüssel gleichmäßig aus. Nachdem nun die Butter aus dem Wasser genommen, auf eine reine Serviette gelegt, und mit derselben trocken abgewischt ist, legt man sie in die Mitte des Teigs, klappt diesen oben über die Butter dergestalt zusammen, daß sie ganz in denselben eingehüllt ist, schlägt nun Beides mit der zugemachten Hand etwas an, hebt das Stück Teig von seiner Stelle weg, bepudert von Neuem das Backbrett sowohl, wie den obern Theil des Teigs mit Mehl, und rollt diesen nun von der Breite eines halben Bogens Papier, aber dreimal so lang, aus. Ist dies geschehen, so klopft man mit dem Zipfel einer Serviette das etwa auf der Oberplatte befindliche Mehl ab, oder man legt es mit einem feinen Handfeger herunter, welches Verfahren man bei dem jedesmaligen Ausrollen des Teigs wiederholen muß; alsdann klappt man das Drittel des Teigs der Länge nach auf seine Mitte, klappt ferner das andere Ende auf das letztere, so daß er also in drei Schichten daliegt, hebt ihn nun wiederum auf, bepudert das Backbrett nochmals mit Mehl, legt den Teig so darauf, daß die offenen Seiten, wenn sie vor- und rückwärts ausgerollt sind, die Endpunkte bilden, rollt dann den Teig wie das erste Mal aus, klappt ihn hierauf auf dieselbe Weise zusammen, rollt ihn wiederum aus, und fährt so fort, bis man ihn auf die angegebene Art sechsmal zusammen geklappt, und eben so oft ausgerollt hat, in welchem Falle er zu seiner weitem Bestimmung fertig ist.

Man kann diesen Teig anstatt nach meiner Beschreibung in einer Kasserolle anfangs auch gleich auf dem Backbrett zusammen wirken, alsdann muß man aber denselben tüchtig mit den Händen durcharbeiten, wodurch er leicht erwärmt wird, was bei dem ersten Verfahren nicht der Fall sein kann; auch ist das Durcharbeiten des Teigs in einer Kasserolle wegen der größern Reinlichkeit bei Weitem vorzuziehen. Für den Unkundigen bemerke ich hier noch, daß man im Fall der Teig bei lauer Luft etwas am Backbrett kleben bleibt, dies Anklebende rein mit dem Messer abmacht, und eben so auch das Roll- oder Mangelholz reinigt. Beim Ausrollen des Teigs muß man darauf sehen, daß man erslich nicht zu sehr ausdrückt, und dann jedesmal die Teigplatte von der Mitte aus nach den beiden Enden zu gleichmäßig dick ausrollt. Eine zähe, sogenannte Strohbutte ist am besten zum Butterteig zu gebrauchen, dahingegen eine fette, weiche oder kurze und spröde Butter, welche sich beim Waschen gar nicht zusammen bringen läßt, hierzu ganz untauglich ist. Hat man kein Eis, so muß man sich mit kaltem Brunnenwasser behelfen, und alsdann die Zubereitung dieses Teigs bei warmer Witterung wo möglich in einem kühlen Keller unternehmen.

Torte von Butterteig mit Confiture.

Der Butterteig leidet keine große Beschwerung, weil er an sich schon schwer ausbackt, rollt man ihn daher wie einen halben Finger dick oder darüber aus, so ist es am zweckmäßigsten, ihn blind d. h. ohne Füllung zu backen. Ist dies geschehen, so schneidet man oben eine Platte ab, nimmt das innere nicht Ausgebackene heraus, wie dies schon früher beim Vol au vent und bei den kleinen Pasteten beschrieben ist, füllt diese Torte mit beliebiger Confiture, und deckt die abgeschnittene Platte darauf. Will man aber den Boden einer Torte vor dem Abbacken mit Confiture oder Crème belegen, so muß man den Teig etwa einen Messerrücken dick ausrollen. Man bestreicht alsdann eine solche rund geformte Platte mit Ei, von dem das Gelbe mit dem Weißen zusammen geschlagen worden ist, was man den Bestrich nennt; hierauf belegt man die so bestrichene Platte entweder mit eingemachten Kirschen oder mit Marmelade von Abrisosen, Himbeeren u. s. w., jedoch so, daß sie ringsherum am Rande einen Daumen breit frei bleibt, schneidet nun von dem übrigen Teig einen viertel Zoll breite Streifen, belegt mit denselben die Confiture oder

Marmelade, so daß dies ein Gitter bildet, und drückt die Enden der Streifen auf dem leer gebliebenen Rande etwas an. Sobald dies geschehen ist, schneidet man die etwa zu langen Streifen, welche über den Rand der Torte hinausreichen, mit einem Messer bis an letzteren ab, legt nun rings auf den Rand einen, einen Daumen breiten Streifen oder eine sogenannte Bande von demselben Teig nachdem man zuvor die Endstücke der auf dem Rande liegenden Vergitterung mit Ei bestrichen hat, zack, wenn man sonst will, diese Bande ringsherum mit einem Messerrücken etwas bunt, bestreicht sie oberhalb gleichfalls mit Ei, zieht nun den Bogen Papier, auf welchen man die Torte vor ihrer Zusammenstellung gelegt hat, mit derselben auf ein Backblech, und backt endlich diese Torte eine viertel Stunde lang in einem gut geheizten Ofen. Sowie dieselbe anfängt oben hellgelb zu werden, nimmt man sie behutsam aus dem Ofen, bestreut sie mit feinst gestoßenem und gesiebttem Zucker, läßt sie dann so lange im Ofen stehen bis derselbe geschmolzen ist, nimmt nach Verlauf der angegebenen Zeit die fertige, glacierte Torte heraus, und läßt sie kalt werden.

Die Beschreibung dieser Torte habe ich deshalb so deutlich als möglich zu machen gesucht, weil ich mich bei den nachfolgenden, ähnlichen Backwerken immer hierauf beziehen werde.

Johannistorte von Buttermilch mit Confiture und Crème von Mandeln.

Sobald die obige Torte einen Federkiel dick mit Marmelade von Himbeeren bestrichen ist, streicht man auf letztere einen Crème von Mandeln eben so dick darauf, und verfährt im Uebrigen auf die angegebene Weise. Der hierzu bestimmte

Crème von Mandeln

wird auf folgende Art zubereitet:

Ein viertel Pfund Mandeln, worunter einige bittere sein können, stoße man mit einem Ei im Mörser klein, rühre dies alsdann in einem Reibenapf mit einem viertel Pfund fein gestoßenem Zuckers, zwei ganzen Eiern und dem Gelben von drei andern eine halbe Stunde lang vermittelft einer Holzkeule, und thue eine Hand voll geriebene Semmel und nach Belieben auch etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu.

Torte von Buttermteig mit Crème à la patissière.

Hierzu backt man den Buttermteig wie beim Vol au vent, schneidet dann oben einen Deckel ab, macht das nicht Durchgebackene behutsam heraus, füllt diese Torte mit dem mittlerweile angefertigten Crème à la patissière, bestreut denselben gut mit gestoßenem Zucker, und setzt die Torte gleich wieder in den Ofen, bis sich die Füllung recht schön glacirt hat; auch der abgeschnittene Deckel wird mit Zucker bestreut, und daneben in den Ofen gelegt, damit er sich gleichfalls glacirt. Ist dies geschehen, so nimmt man Beides heraus, und deckt, wenn die Torte kalt geworden ist, den Deckel entweder ganz darauf, oder man zerschneidet letztern in Croûtons, und garnirt mit diesen den gebackenen Crème.

Auf letztere Art kann man auch den Crème, sobald er in die Torte gefüllt, und mit einem Messer glatt gestrichen ist, noch mit recht steif geschlagenem Schnee von Eiweiß überziehen, denselben recht dick mit gestoßenem Zucker bestreuen, mit etwas kaltem Wasser besprengen, dann im Ofen glaciren lassen, und endlich auf die oben angedeutete Weise mit den aus dem Deckel geschnittenen Croûtons garniren. Dasselbe Verfahren kann auch bei der oben beschriebenen Johannistorte, wenn man sonst will, angewendet werden, sowie man auch den Rand der Torte mit farbiger Glace royale glaciren kann.

Crème à la patissière zu Torten.

Man rühre vier Loth feines Mehl mit etwas Sahne klar, und thue vier ganze Eier und von zwei andern das Gelbe dazu. Alsdann rühre man dies, sowie ein viertel Pfund Zucker, ein achtel Pfund bittere Macaronen und eine Stange feinen Zimmt mit einem halben Quart Sahne auf Kohlenfeuer so lange, bis es einmal aufkocht, nehme dies dann vom Feuer, rühre es so lange, bis es sich etwas abgekühlt hat, und thue dann noch das Gelbe von sechs Eiern, sowie den vom Weißen von drei Eiern steif geschlagenen Schnee dazn.

Derselbe mit Chocolate.

Mit den oben angeführten Sachen wird noch ein viertel Pfund fein geriebene Vanillen-Chocolate abgerührt.

Derselbe von Wein.

Anstatt der Sahne wird zum Crème eine beliebige Sorte Wein genommen; auch kann man etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu thun, und dagegen die Macaronen fort lassen.

Apfelforte von Buttermteig.

Man backt hierzu die Torte wie die zuletzt beschriebene blind ab, glacirt sie eben so, schneidet dann den Deckel ab, nimmt das nicht Ausgebackene behutsam heraus, füllt nun die Torte, sobald sie kalt geworden ist, mit einer guten Marmelade von Äpfeln, welche mit kleinen Rosinen, sowie mit klein geschnitzter, candirter Orangenschale vermischt ist, einen guten, halben Finger dick, und legt den glacirten Deckel darauf.

Hierbei will ich nochmals in Erwähnung bringen, daß man die sogenannten, blind gebackenen Torten von Buttermteig wie den schon beschriebenen Vol au vent aus einer fingerdicken Platte, wie eine Schüssel groß, rund ausschneidet, das Obere mit Ei bestreicht, und alsdann mit einem Messer einen Kreis von dem Rand einen guten Zoll breit ab, etwa einen achteil Zoll tief, in den Teig einschneidet, wodurch alsdann der Deckel marquirt wird, und beim Backen von dem Rand losgetrennt stehen bleibt. Man kann diesen Deckel mit einem Messerrücken bunt machen, indem man z. B. mit demselben doppelte, neben einander laufende Linien in einer einen Zoll breiten Entfernung über den Teig leise fortzieht, und dies von der andern Seite wiederholt, so daß diese Linien ein Gitter bilden, was sich eben so marquirt ausbackt, oder man macht auf dieselbe Weise andere Verzierungen z. B. Rosetten u. s. w. Beim Abheben des Deckels bedient man sich entweder eines kleinen Blechs oder eines flachen Fischanzichtelöffels.

Torte von Buttermteig mit Marmelade von Pflaumen.

Die Torte wird hierzu wie die eben beschriebene gebacken, und anstatt der Marmelade von Äpfeln mit einem guten eigens dazu gekochten Pflaumenmus, welches gehörig mit Zucker gesüßt, und mit etwas fein gestoßenem Zimmt oder auch nach Belieben mit etwas gutem Rum und auf Zucker abgeriebener Citronenschale versetzt worden ist, gefüllt.

Torte von Buttermteig mit Crème au chocolat.

Diese Torte wird wie die schon beschriebene von Crème à la pâtissière angefertigt, mit dem nach Vorschrift zubereiteten Crème au chocolat gefüllt, mit gestoßenem Zucker bestreut, und glacirt.

Aus den bisher angeführten Recepten kann man ersehen, daß die Torten von Buttermteig mit allen möglichen Crèmes und Marmelades gefüllt, und auf diese Art mannigfach verändert werden können. Es bleibt also dem Geschmacke eines Jeden überlassen, die ihm am meisten zusagende Füllung zu wählen.

Zuckerschnitte von Buttermteig.

Den einen Federkiel dick ausgerollten Buttermteig schneidet man in etwa fünf bis sechs Zoll lange und einen Zoll breite Streifen, bestreicht dieselben dann mit Ei, backt sie im Ofen, nimmt sie heraus, bestreut sie gut mit gestoßenem Zucker, und glacirt sie im Ofen hellbraun.

Zuckerschnitte à l'Anglaise.

Man rollt den Buttermteig einen guten Finger dick aus, schneidet ihn in acht Zoll lange und einen halben Finger breite Streifen, legt dieselben dergestalt auf das Kuchenblech, daß die abgeschnittene Seite darauf zu liegen kommt, und daß der Buttermteig, anstatt wie gewöhnlich hoch, nun von der Seite aufstreibt, biegt alsdann diese Streifen wie eine Brille oder in andere gefällige Formen, und verfährt im Uebrigen wie bei den anderen Zuckerschnitten.

Beide Arten Zuckerschnitte werden in der Regel zum Thee servirt.

Zuckerschnitte mit Mandeln.

Sobald die Zuckerschnitte auf die zuerst angegebene Art auf das Blech gelegt und bestrichen sind, werden sie mit fein hackirten Mandeln und gestoßenem Zucker gehörig bestreut, und so im Ofen gebacken.

Côtelettes von Buttermteig mit Gelée von Himbeeren.

Der Buttermteig wird hierzu eben so wie zu den Zuckerschnitten ausgerollt, und dann mit einem Ausstecher von Blech,

welcher die Form einer Côtelette hat, ausgestochen. Nachdem diese Côtelettes mit Ei bestrichen, alsdann im Ofen gebacken, und nachher kalt geworden sind, werden sie in etwas geschlagenes Ei mit Zucker eingetaucht, mit fein hackirten oder gestoßenen Macaronen panirt, und im Ofen etwas getrocknet. Hierauf macht man einen kleinen, eisernen Spieß glühend, zieht mit demselben Streifen über die Côtelettes, damit es das Ansehen hat, als wären sie auf dem Roß gebraten, richtet sie nun auf einer Schüssel franzörmig an, und füllt in die Mitte der Schüssel Gelée von Himbeeren, so daß dies aussieht, wie angerichtete Côtelettes mit Jus.

Gâteau fourré von Buttermteig.

Man rollt hierzu den Buttermteig so dünn wie möglich aus, schiebt davon eine Platte von der Größe eines Bogens Papier auf das Backblech, bestreicht dieselbe erst mit Ei und dann mit Marmelade von Abrikosen oder Himbeeren nicht zu dick, legt eine zweite Platte von Buttermteig von derselben Größe darauf, drückt sie rings herum etwas an, bestreicht das Ganze nun mit Ei, macht mit der Messerspitze hin und wieder einige ganz kleine Löcher, zieht mit dem Messerrücken Streifen darüber hin, so daß der Kuchen in viereckige, längliche Stücke abgetheilt zu sein scheint, backt nun den Kuchen im Ofen, bestreut ihn, nachdem er herausgenommen ist, gut mit fein gestoßenem und gesiebttem Zucker, und glacirt ihn wiederum im Ofen. Sobald er aus diesem herausgenommen, und etwas verköhlt ist, wird er in die mit dem Messerrücken marquirten Stücke geschnitten, was jedoch bald geschehen muß, weil sonst die Glasur zu spröde werden, und abspringen würde. Man kann diesen Kuchen auch rund wie eine Torte formiren, und ihn alsdann ungeschnitten anrichten.

Kleine Torten von Buttermteig à la Princesse.

Von dem ausgerollten Buttermteig sticht man mit einem Ausstecher von Blech runde Boden von der Größe eines gewöhnlichen Tassenkopfs aus, bestreicht immer einen davon mit Ei, sticht alsdann einen andern mit einem Ausstecher von der Größe eines Achtgroschensstücks in der Mitte aus, legt nun diesen Kranz, welchen der zweite Boden bildet, auf den ersten, mit Ei bestrichen, so daß dies Tourtelet also in der Mitte eine Höhlung bekommt, bestreicht nun das Ganze wieder mit Ei, nimmt es, sobald es im Ofen hellgelb gebacken ist, heraus, bestreut es gehörig

mit gestoßenem Zucker, glacirt es, und fährt auf dieselbe Weise gleichzeitig mit den übrigen Boden fort. Alsdann kocht man zwei Quart gute Sahne langsam auf Kohlenfeuer, nimmt die sich oben ansetzende Haut mit einem Schaumlöffel jedesmal ab, thut sie in einen Napf, und fährt auf diese Weise fort, bis sich die Sahne völlig in lauter Haut verwandelt hat. Letztere vermischt man nun gut mit gestoßenem Zucker, füllt damit die hohlen, kleinen Torten, und giebt sie so zur Tafel.

Zu bemerken ist noch, daß man, wenn man sonst will, der Sahne mit gestoßener Vanille oder mit etwas Marasquin Geschmack geben kann.

Kleine Kuchen von Buttermteig.

Man backt kleine Torten wie obige blind ab, höhlt sie dann aus, füllt sie mit nach Vorschrift zubereitetem Crème à la patissière, besprengt sie oben bunt mit Zuckerschnee, und setzt sie nochmals in den Ofen, bis sie sich oben weiß glacirt haben.

Petits puits d'amour von Buttermteig.

Man backt hierzu gleichfalls kleine Torten von Buttermteig nach Art der kleinen Pasteten, glacirt sie entweder mit gestoßenem Zucker braun oder mit Glace royale weiß, und füllt sie mit Confiture. Man kann die Hälfte dieser Torten mit eingemachten Glaskirschen, die andere mit Marmelade von Abrikosen, auch einen Theil mit Gelée von Himbeeren füllen, und sie alsdann vermischt anrichten.

Petits puits d'amour mit Crème von saurer Sahne.

Man schlägt wohlschmeckende, saure Sahne in einem Topf mittelst eines Rutenbesens dick, süßt sie alsdann mit fein gestoßenem Zucker und einigen Tropfen Marasquin, und füllt nun mit derselben die obigen, kleinen, glacirten Torten.

Man kann dieselben zur Veränderung auch mit einem Crème au chocolat füllen, sowie man die mit saurer Sahne gefüllten noch mit frischen Erdbeeren bestreuen kann.

Maultaschen von Buttermteig.

Nachdem der Buttermteig wie ein Federkiel dick ausgerollt ist, schneidet man ihn in viereckige Stücke von der Größe eines gewöhnlichen Briefformats, füllt in die Mitte derselben einen

Eßlöffel voll Crème von Mandeln, welcher bei der Johannis-torte beschrieben ist, legt alsdann die vier Ecken oder Zipfel nach dem Mittelpunkt zu, bestreicht hierauf diese Maultasche mit Ei, backt sie im Ofen hellgelb, nimmt sie heraus, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, und glacirt sie endlich im Ofen.

Maultaschen mit Marmelade von Nespeln.

Man schneidet die Platten von Buttermteig in längliche Vierecke, füllt in die Mitte derselben eine steife Marmelade von Nespeln, in welcher etwas candirte Drangenschale und kleine Rosinen sein können, klappt nun die eine lange Seite auf die Mitte und die andere eben so dagegen, so daß in der Mitte ein offener Schlig bleibt, bestreicht hierauf die Maultasche mit Ei, zieht mit dem Messerrücken an jedem Ende drei Linien neben einander, und verfährt im Uebrigen wie bei den schon beschriebenen.

Tournequins von Buttermteig.

Den einen Federkiel dick ausgerollten Buttermteig schneide man in acht Zoll lange und zwei Zoll breite Streifen, bestreiche dieselben mit Ei, belege sie alsdann in der Mitte mit gut blanchirten, kleinen Rosinen, sowie mit en filets geschnittenen, abgebrühten Mandeln und gestoßenem Zucker, drehe nun die auf diese Weise belegten Teigstreifen mit beiden Händen zu, bestreiche diese Tournequins von Außen gleichfalls mit Ei, backe sie im Ofen hellgelb, bestreue sie dann mit gestoßenem Zucker, und glacire sie endlich im Ofen.

Kleine Chaussons von Buttermteig.

Ist der Buttermteig so dick wie zu den Tournequins ausgerollt, so setzt man auf denselben, in einer zwei Zoll breiten Entfernung und einen Zoll von dem Rande des Teigs ab, kleine Häufchen von beliebiger Consiture, bestreicht alsdann den Teig rings herum mit Ei, klappt den Rand über die letztere nach der Mitte zu, drückt in den Zwischenräumen der erwähnten Häufchen den Teig etwas an, sicht hierauf mit einem scharfen Ausstecher von Blech die Chaussons wie die Pfannkuchen ab, bestreicht dieselben außerhalb gleichfalls mit Ei, und verfährt im Uebrigen wie bei den Tournequins.

Flechten von Buttermteig.

Man schneide den dünn ausgerollten Buttermteig in Streifen wie zu den Tournequins, schneide alsdann diese Streifen noch

mals mit einem Messer viermal durch, aber so, daß sie an dem einen Ende zusammen bleiben, flechte nun diese dünnern Streifen durcheinander, bestreiche Alles wohl mit Ei, und backe und glacire diese Flechten wie die Tournequins.

Kleine Zuckerbregeln von Buttermteig.

Den Abfall, sowie andere Ueberreste von Buttermteig, knetet man mit etwas gestoßenem Zucker und dem Gelben von einigen Eiern zusammen, dressirt hiervon kleine Bregeln, taucht dieselben in Eiweiß, panirt sie alsdann mit gestoßenem Zucker, und backt sie so im Ofen. Man kann auch den Teig einen halben Finger dick ausrollen, dann mit einem Bregelausstecher von Blech die Bregeln ausstechen, und diese nun wie die vorigen paniren und backen.

Tourtelets à la crème von Buttermteig.

Man nimmt hierzu die kleinen Blechschalen oder die sogenannten Portugieser Formen, legt dieselben mit einem einen Finger dick ausgerollten Buttermteig aus, füllt alsdann einen beliebigen Crème à la palissière oder Crème von Mandeln darauf, bestreut nun die Tourtelets oben gut mit gestoßenem Zucker, und backt sie so im Ofen gar.

Tourtelets mit Confiture.

Die obigen Tourtelets kann man, anstatt mit Crème, auch mit Confiture füllen, alsdann muß man aber auch eine zweite Platte Teig darüber decken, dieselbe mit einem kleinen Messer dreimal durchstechen, und so die Tourtelets im Ofen backen. Sobald sie hellgelb gebacken sind, werden sie mit steifem Schnee von Eiweiß bestrichen, alsdann gut mit fein gestoßenem Zucker bestreut, mit etwas Wasser besprengt, und wieder so lange in den Ofen gestellt, bis daß sie weiß glacirt sind.

Äpfel in Buttermteig gebacken.

Nachdem man Borsdorfer Äpfel von gleicher Größe ausgesucht hat, sicht man dieselben mit dem dazu bestimmten Ausstecher in der Mitte dergestalt aus, daß die Kerne u. s. w. herauskommen, schält sie alsdann fein ab, stellt sie auf rund ausgestochene Platten von Buttermteig, welche etwas größer als die Äpfel sind, füllt nun letztere mit kleinen, blanchirten Rosinen, fein gestoßenem Zucker und geschnittener, candirter Drangen-

schale, feuchtet dies mit etwas Rum an, bestreicht den untern Rand der Platten mit Ei, setzt auf diesen eine Bande von Butterteig, von der Höhe des Apfels, drückt dieselbe gegen die mit Ei bestrichenen Apfel etwas an, streut aber gehörig gestoßenen Zucker darauf, bestreicht auch die Außenseite der Bande mit Ei, und backt so endlich Alles im Ofen gar.

Apfel mit Confiture en robe de chambre.

Die zuletzt beschriebenen, in Butterteig gebackenen Apfel werden in diesem Falle, anstatt mit Rosinen, mit beliebiger Confiture gefüllt, und wenn sie größtentheils gar gebacken sind, oben mit steif geschlagenem Schnee von Eiweiß bestrichen, mit gestoßenem Zucker bestreut, vermittelst eines Backpinsels mit etwas Wasser besprengt, und so im Ofen glacirt.

Tourtelets von Butterteig mit Kirschen.

Man legt die erwähnten Tourtelets Formen mit dünn ausgerolltem Butterteig aus, füllt sie alsdann mit Kirschen, aus denen die Kerne herausgemacht, und welche dann gut ausgedrückt sind, sowie mit einem guten Theil gestoßenen Zuckers an, und backt sie so offen im Ofen gar; der Saft der Kirschen wird mittlerweile mit Zucker kurz eingekocht, und beim Anrichten kalt auf die Kuchen gefüllt.

Tourtelets von Butterteig mit Pflaumen.

Man kann die Pflaumen, nachdem die Steine herausgeschnitten sind, entweder geschält oder auch mit der Schale in die mit Butterteig ausgelegten Tourtelets-Formen legen. Werden sie mit der Schale hineingethan, so muß man sie so legen, daß die Schale unten kommt, sie alsdann mit gestoßenem Zucker und etwas feinem Zimmt bestreuen, und sie übrigens wie die vorigen backen.

Tourtelets von Butterteig mit Abrikosen und

Tourtelets von Butterteig mit Pfirsichen.

Beide Arten Tourtelets werden wie die von Pflaumen bearbeitet.

Tourtelets von Butterteig mit Stachelbeeren.

Die Tourtelets werden blind abgebacken, und, sobald sie kalt sind, mit einem Compôte von Stachelbeeren gefüllt.

Tourtelets von Buttermteig à l'Anglaise.

Diese Kuchenart ist während der Fastenzeit in England ebenso gebräuchlich, als in Deutschland die Pfannkuchen. Die Masse, mit welcher sie gefüllt werden, ist in jeder größern Englischen Hauswirthschaft vorräthig, und besteht aus folgenden Ingredienzien:

Aus einem Theil fein hackten Rindernierentalgs, einem Theil Kalbsbraten, eben so viel würflich geschnittener, abgekochter Pöfelrinderzunge, einem Theil großer Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, einem Theil kleiner, blanchirter Rosinen, Citronat und candirter Drangenschale, ferner aus vier Theilen abgeschälter und in kleine Würfel geschnittener Aepfel, auf Zucker abgeriebener Citronenschale und so viel Zucker, als nöthig ist, diese Mischung zu süßen. Man feuchtet dieselbe nun mit etwas gutem Madeira und ächtem Jamaika-Rum an, und verwahrt sie zum fernern Gebrauch in einem zugedeckten Napf von Porzellan; jedoch muß man, sobald diese Mischung zu trocknen wird, von Zeit zu Zeit etwas Madeira oder Rum dazu gießen, weil sie sich sonst schwerlich mehrere Wochen würde halten können.

Zu den Kuchen selbst bedient man sich eigens dazu verfertiger, kleiner Halbkugelformen von verzinnem Blech, welche etwa den Umfang und die Höhe eines halben Tassenkopfs haben. Diese Formen legt man mit einer einen Federkiel dick ausgerollten Platte von Buttermteig aus, füllt sie mit der obigen Masse, bestreicht alsdann den obern Rand des Teigs mit Ei, bedeckt die Tourtelets oben mit einer gleich dicken Platte von Buttermteig, welche in der Mitte eine kleine Oeffnung hat, bestreicht auch diese mit Ei, stellt nun sämtliche Formen auf ein Kuchenblech, backt die Tourtelets so im Ofen, nimmt sie, sobald sie oberhalb gelb sind, heraus, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, und läßt sie im Ofen hellbraun glaciren. Bei Tafel wird ein jeder Kuchen auf einen besondern Teller gelegt, alsdann gießt man oben etwas Rum darauf, zündet denselben mit einem brennenden Wachsstock oder Fidibus an, und präsentirt so jedem Gast einen brennenden Kuchen.

Falls man die zu dieser Art Tourtelets nöthigen Formen nicht haben sollte, so kann man sich dazu auch der kleinen Portugieser Formen bedienen.

b. Backereien von mürbem Teig.

Mürber Teig auf die erste Art.

Man nehme ein Pfund feinen Mehls, ein halbes Pfund frischer Butter, das Gelbe von zehn Eiern und ein viertel Pfund gestoßenen Zuckers, und verfahre damit auf folgende Art:

Man schütte das Mehl auf ein Backbrett, mache in der Mitte eine Vertiefung, thue die in Stückchen gepflückte Butter, welche, wenn sie zu salzig ist, vorher gewaschen werden muß, sowie das Gelbe der Eier und den Zucker hinein, wirke dies zu einem recht feinen Teig zusammen, und rolle denselben zu seiner weitem Bestimmung einen Federkiel dick aus.

Mürber Teig auf die zweite Art.

Man nehme ein Pfund feinen Mehls, drei viertel Pfund frischer Butter, ein viertel Pfund gestoßenen Zuckers und das Gelbe von acht rohen und sechs hartgekochten Eiern, mache hiervon auf die angegebene Weise einen Teig, und rolle ihn wie den vorigen aus.

Mürber Teig auf die dritte Art.

Man nimmt ein Pfund feinen Mehls, zwei ganze Eier, das Gelbe von vier andern, drei viertel Pfund frischer Butter und einen Löffelkopf voll Sahne, wirkt dies ohne Zucker zu einem Teig zusammen, klappt denselben, wie den Butterteig, dreimal über einander, und rollt ihn wie die frühern aus.

Mürber Teig auf die vierte Art.

Man nehme ein Pfund feinen Mehls, ein Pfund frischer Butter, das Gelbe von zehn Eiern, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zuckers, das Gelbe von sechs hart gekochten Eiern, ein viertel Pfund fein geriebener Mandeln und einen halben Löffelkopf voll guten Jamaika-Rums, mache hiervon einen guten Teig, klappe denselben nochmals über einander, und rolle ihn gut aus.

Aus diesen hier angeführten Teigmassen werden sämtliche mürbe, dünne Sorten und Fruchtkuchen auf die unten näher angegebene Art zusammengesetzt. In den meisten Kochbüchern, welche nicht selten von Unkundigen herausgegeben sind, werden diese Massen so bunt durcheinander geworfen, daß es selbst einem

Sachkundigen schwer fällt, sich daraus zu vernehmen, um so mehr muß also der Nichtkenner dadurch getäuscht, und zu dem Glauben gebracht werden, daß es unendlich viel Arten von mürbem Teig gebe. Deshalb habe ich es für das Zweckmäßigste gehalten, diese Teigmassen vorweg zu beschreiben, und werde mich bei Angabe der Zubereitung von Backereien, welche nur irgend von mürbem Teig gemacht werden können, immer hierauf beziehen.

Torte von mürbem Teig mit Confiture.

Man bereitet hierzu nach der ersten Art einen mürben Teig, rollt ihn nach Vorschrift von der Größe einer Schüssel aus, belegt diesen Boden mit eingemachten Kirschen oder mit Marmelade von Himbeeren, so daß der Rand einen Finger breit frei bleibt, bestreicht letztern mit Ei, bandelirt nun die Torte netzförmig mit dünn geschnittenen Teigstreifen, welche man an den mit Ei bestrichenen Rand andrückt, schneidet, wenn dies geschehen ist, eine daumbreite Bande, bestreicht ferner die auf den Rand gelegten Streifen mit Ei, legt hierauf die Bande über dieselben ringsherum, schneidet hierauf die Torte nochmals gleichmäßig rund, zackt die äußere Seite der Bande mit einem Messer bunt, bestreicht dann die Torte oben mit Schnee von Eiweiß, bestreut sie gut mit gestoßenem Zucker, besprengt sie mit etwas Wasser, und backt sie endlich in einem nicht zu heißen Ofen, so daß sie sich oben recht weiß und glänzend glaciren kann. Wenn man bemerkt, daß die Ofenhitze von oben zu groß ist, so muß man die Torte mit einem Bogen Papier bedecken.

Torte von mürbem Teig mit Marmelade von Aepfeln.

Man bestreicht die obige Torte, anstatt mit Confiture, mit einer guten Marmelade von Aepfeln, welche mit kleinen Rosinen u. s. w. vermischt ist, und verfäbrt im Uebrigen wie bei der vorhergehenden Torte.

Dieselbe mit Marmelade von Abriskosen.

Diese wird ebenso, wie die vorige, zubereitet.

Torte von mürbem Teig à la crème.

Anstatt der Confiture u. s. w. bestreicht man die erwähnte Torte mit einem gerührten Crème von Mandeln, und verfäbrt im Uebrigen wie bei den vorigen.

Kirschkuchen von mürbem Teig.

Von dem mürben Teig auf die erste Art rollt man einen Boden von beliebiger Größe nach Vorschrift aus, hebt den Rand einen Zoll breit mit den Fingern auf, dressirt ihn so, daß er ringsherum in die Höhe steht, macht ihn entweder mit den Fingerspitzen oder mit dem dazu bestimmten Kneifeisen bunt, schneidet alsdann eben so breite Papierstreifen, bestreicht diese an den Enden mit etwas frischer Butter, und klebt sie außerhalb an den Rand herum an. Den Boden des Kuchens bestreut man hierauf mit gestoßenem Zucker, belegt ihn dick mit Kirschen, aus welchen man die Steine herausgemacht, und sie dann etwas ausgedrückt hat, bestreut die Kirschen gleichfalls dick mit gestoßenem Zucker, und backt nun den Kuchen im Ofen gar, jedoch so, daß er unten hellgelb bleibt. Während dieser Zeit stößt man die Kirschkerne mit dem ausgedrückten Saft der Kirschen im Mörser, gießt dies alsdann durch ein Haarsieb, kocht es mit Zucker zu einem dünnen Syrup ein, rührt, sobald derselbe kalt geworden ist, drei ganze Eier, sowie das Gelbe von drei andern, und zwei bis drei Löffel voll dicker, saurer Sahne darunter, überzieht nun mit diesem Guß den fertig gebackenen Kirschkuchen, bestreut denselben nochmals mit Zucker, setzt ihn darauf wieder so lange in den Ofen, bis der Guß steif ist, nimmt ihn dann heraus, und läßt ihn kalt werden. Beim Anrichten schiebt man ein rundes Blech unter den Kirschkuchen, und setzt ihn mit demselben auf eine Schüssel.

Pflaumenkuchen von mürbem Teig.

Hierzu wird derselbe Teig auch auf dieselbe Weise, wie der Kirschkuchen, dressirt, und mit Zucker bestreut. Aus den Pflaumen macht man die Kerne heraus, schält sie ab, oder läßt sie, wie sie sind, legt sie dann auf den Kuchen, bestreut sie gut mit gestoßenem Zucker, und backt das Ganze im Ofen.

Abrikosenkuchen und Pfirsichkuchen.

Beide Arten Kuchen werden ganz so, wie der Pflaumenkuchen, zubereitet.

Apfelfkuchen von mürbem Teig.

Nach dem hierzu derselbe Teig, wie zum Kirschkuchen, auch ebenso dressirt, und mit gestoßenem Zucker bestreut worden ist,

schält man Borsdorfer Aepfel ab, schneidet sie in feine Scheiben, legt dieselben mit einem guten Theil kleiner, blanchirter Rosinen auf den dressirten Kuchen, bestreut diesen gut mit Zucker, und backt ihn im Ofen gar. Unterdessen schlägt man von dem Eiweiß einen steifen Schnee, vermischt diesen mit gestoßenem Zucker, bestreicht den fertig gebackenen Kuchen damit dick, streut einen guten Theil fein gestoßenen Zuckers darauf, besprengt ihn mit etwas Wasser, und läßt ihn nun im Ofen weiß und glänzend glaciren.

Stachelbeerkuchen von mürbem Teig.

Hierzu wird ein Kuchen von mürbem Teig auf die zweite Art, nachdem er wie der Kirschkuchen dressirt ist, leer abgebacken, und, damit der Rand dabei nicht nach inwendig umfällt, setzt man, wie an der Außenseite, Papiersstreifen dagegen, welchen man mit einigen kleinen Teigkugeln Haltung giebt. Sobald der Kuchen auf diese Weise goldgelb abgebacken, und kalt geworden ist, wird er mit einem nach Vorschrift zubereiteten Compôte von Stachelbeeren gefüllt.

Reistorte von mürbem Teig.

Derselbe auf die zweite Art angefertigte, mürbe Teig wird wie beim Stachelbeerkuchen dressirt, blind abgebacken, und alsdann mit einem Compôte von Reis, wie er zum Reis à la Malte beschrieben ist, gefüllt. Man kann diese Reistorte oberhalb noch mit rein ausgeschnittenem Citronenfleisch und beliebiger Confitüre garniren.

Citronentorte von mürbem Teig.

Nachdem man die Torte wie den Kirschkuchen von mürbem, auf die zweite Art angefertigtem Teig dressirt hat, füllt man sie mit dem schon beschriebenen Crème à la pâtissière, schneidet alsdann Citronen in Viertelsstücke, von denen man sowohl das Weiße abschneiden, als auch die Kerne herausmachen muß, drückt nun diese Citronenstücke halb in den Crème ein, und backt die Torte so im Ofen. Sobald sie gar ist, glacirt man sie mit Wasserglace, in welcher die fein abgeriebene Citronenschale mit verrührt ist.

Apfelsinentorte von mürbem Teig.

Diese Torte wird fast ganz ebenso wie die vorige gemacht, nur ist es zweckmäßiger, die Apfelsinenstücke erst dann auf den

Crème zu legen, wenn die Torte schon gebacken und kalt geworden ist. Auch kann man den Crème mit der auf Zucker abgeriebenen Apfelsinenschale würzen.

Mohntorte von mürbem Teig.

Nachdem man von mürbem, auf erste Art angefertigtem Teig die Torte wie den Kirschkuchen dressirt hat, brüht man eine achte Meße weißen Mohn zu wiederholten Malen ab, reibt ihn mit einigen ganzen Eiern und gestoßenem Zucker recht fein; thut, wenn dies geschehen ist, noch das Gelbe von vier Eiern, sowie den Schnee vom Weißen derselben dazu; streicht nun den Mohn einen Finger dick in die dressirte Torte, streut oben gehörig gestoßenen Zucker darauf, und backt endlich die Torte im Ofen hellgelb ab.

Torte von mürbem Teig mit frischen Nüssen.

Man reibt, anstatt des Mohns, zu dieser Torte die Kerne von Wall- und Haselnüssen, nachdem sie gut von der bitter schmeckenden, dünnen Haut gereinigt worden sind, verfährt im Uebrigen wie mit dem Mohn, und macht auch die Torte ganz so, wie die vorige.

Tourtelets à l'Anglaise von mürbem Teig.

Sobald der mürbe, auf die zweite Art gemachte Teig einen Federkiel dick ausgerollt worden ist, sticht man mit einem runden, blechernen Ausstecher von der Größe eines gewöhnlichen, kleinen Wasserglases runde Boden aus, bestreicht je einen davon mit Ei, legt drei eingemachte Kirschen oder etwas Marmelade von Abrikosen darauf, deckt eine eben so große Teigplatte darüber, drückt dieselbe ringsherum fest an, legt nun die Tourtelets auf ein Backblech in zollbreiter Entfernung, bestreicht sie dick mit dem Schnee vom Eiweiß, bestreut diesen gut mit gestoßenem Zucker, besprengt die Tourtelets mit einem in Wasser getauchten Backpinsel, durchsticht sie sämmtlich oben dreimal mit einem feinen Messer, und backt sie endlich im Ofen hellgelb und oben recht weiß glänzend gar.

Tourtelets von mürbem Teig mit Kirschen.

Man hat zu diesen Tourtelets flache Becherformen, deren Rand gerippt ist, und die kleinen Kuchen gleich bunt knist. Man streicht diese Formen vermittelst eines Pinsels mit etwas

geklärter Butter aus, schneidet oder sticht mit einem etwas größeren Ausstecher von dem ausgerollten, auf die zweite Art gemachten, mürben Teig runde Platten aus, legt dieselben in die ausgestrichenen Formen, drückt sie leicht darin passend, füllt sie alsdann mit Kirschen auf die bei dem großen Kirschkuchen angegebene Weise, backt sie gar, füllt, wenn dies geschehen ist, den beim großen Kirschkuchen angeführten Guß von saurer Sahne darauf, und läßt nun die Tourtelets so lange im Ofen stehen, bis dieser Guß steif geworden ist.

Hat man aber diese flache Becherform nicht, so muß man diese kleinen Kuchen auf dieselbe Weise, wie den großen Kirschkuchen, dressiren, den Rand bunt kneifen, und sie im Uebrigen ebenso weiter bearbeiten; auch nimmt man in diesem Falle lieber den auf die erste Art zubereiteten, mürben Teig, weil er sich besser, als der andere, dressiren und bearbeiten läßt.

Tourtelets von mürbem Teig mit Pflaumen.

Diese kleinen Pflaumenkuchen werden ebenso wie die großen gemacht. Hat man zu den Tourtelets die nöthigen Formen, so nehme man den mürben Teig auf die zweite Art, während man zu den dressirten Tourtelets den mürben Teig auf die erste Art nehmen muß.

Tourtelets von mürbem Teig mit Stachelbeeren, dieselben mit Abrikosen und dieselben mit Pfirsichen.

Diese drei Arten Tourtelets werden mit Beachtung der zuletzt gegebenen Vorschriften übrigens wie die entsprechenden, großen Kuchen von Stachelbeeren u. s. w. zubereitet.

Zimmetkuchen.

Hierzu wird der mürbe Teig auf die dritte Art einen halben Finger dick ausgerollt, dann mit zerlassener Butter bestrichen, hierauf erst mit fein gestoßenem und gesiebttem Zimmet, dann mit fein gestoßenem Zucker recht dick bestreut, hin und wieder mit einem feinen Messer etwas durchstochen, darauf mit einem Messerrücken in viereckige, längliche Felder abgetheilt, und so im Ofen gar gebacken. Nachdem dieser Zimmetkuchen kalt geworden ist, schneidet man ihn in die mit dem Messerrücken marquirten

Stücke, welche etwa fünf Zoll lang, und anderthalb bis zwei Zoll breit sein können.

Finger Torte von mürbem Teig.

Hierzu nimmt man den mürben Teig auf die vierte Art, bereitet davon Torten auf die oben beschriebenen Arten, füllt sie mit Confiture oder beliebigem Crème, setzt rings herum einen Rand von Macaronenteig, backt sie im Ofen, glacirt sie oberhalb mit Wasserglace, und legt sie mit verschiedenen Confitures bunt aus.

Kleine Brezeln von mürbem Teig.

Auch hierzu nimmt man den mürben Teig auf die vierte Art, dressirt entweder davon kleine Brezeln, oder sticht sie mit einem Brezelausstecher aus, panirt sie mit Ei und gestoßenem Zucker, und backt sie im Ofen hellgelb ab.

Tourtelets von mürbem Teig mit Mohn.

Selbige werden en miniature wie die große Mohn torte bearbeitet.

Tourtelets péthiviers von mürbem Teig.

Die kleinen Tourtelets- oder Portugieser Formen werden mit dem dünn ausgerollten, mürben, auf die vierte Art bereiteten Teige ausgelegt, alsdann mit dem zum Backwerk beschriebenen Crème von Mandeln angefüllt, oben mit etwas Schnee von Eiweiß bestrichen, gehörig mit gestoßenem Zucker bestreut, mit etwas Wasser besprengt, und so im Ofen gebacken.

Man kann diese Tourtelets auch ohne Schnee und Zucker abbacken, und sie alsdann beim Herausnehmen aus dem Ofen mit einer Wasserglace glaciren, oder sie auch bloß mit gestoßenem Zucker bestreut abbacken. Auch kann man sie mit einer Glace royale überziehen, und diese verschiedenartig färben, z. B. braun mit Chokolade, roth mit Alkermes u. s. w., indem man alsdann die Tourtelets damit theilweise glatt glacirt, und sie nachher bunt überspritzt.

Tourtelets von mürbem Teig mit Schlag- sahne und Erdbeeren.

Die Tourtelets werden von dem mürben, auf die zweite Art bereiteten Teige wie die mit Stachelbeeren abgebacken, dann

mit geschlagener, süßer oder saurer Sahne, welche mit Zucker gesüßt, worden ist, gefüllt und mit einem Eßlöffel voll Haide- Erdbeeren, welche zuvor mit etwas gestoßenem Zucker bestreut worden sind, oberhalb belegt.

c. Bäckereien von feinerem, gerührtem Zuckerteig oder von Baumkuchenmasse.

Von diesen Teigmassen werden mannigfache Torten und kleine Kuchen verfertigt, und die Hauptsache bei der Zusammensetzung derselben ist auch hier, daß man feine Butter, frische Eier und feines Mehl nimmt; die vorkommenden Veränderungen beschränken sich bloß auf kleine Abweichungen in der Quantität der angegebenen Ingredienzien, und die Grundmasse, wonach sich die Abweichung der übrigen bestimmen läßt, ist die Portugieser oder Baumkuchenmasse, welche ich daher zunächst beschreiben werde.

Portugieser Kuchen.

Man nehme ein Pfund feine Butter, zehn frische Eier, ein Pfund fein gestoßenen Zucker, eben so viel feines Mehl und, wenn man will, noch etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, und verfahre damit auf folgende Art:

Die Butter, welche, wie schon gesagt ist, recht frisch und nicht zu salzig sein muß, erwärmt man ein wenig in einer Schüssel oder in einem Napf, thut alsdann die Eier nebst dem durchgeseihten Zucker dazu, rührt dies eine halbe bis drei viertel Stunden gut zusammen, schüttet dann das Mehl nach und nach dazu, und rührt es leicht mit durch, damit es sich klar unter die Masse vertheilt. Die hierzu nöthigen Formen haben die Gestalt kleiner, flacher, runder Schalen, deren Umfang etwa dem eines kleinen, gewöhnlichen Bierglases gleich ist, und welche einen sich nach auswärts neigenden glatten Rand haben. Diese Formen streicht man nun mit geklärter Butter aus, füllt die obige Masse hinein, streicht sie vermittelst eines Messers mit der Höhe des Randes gleich, legt nun auf jede Form oben fünf halbe Mandeln in die Mitte, bestreut die Portugieser Kuchen mit etwas gestoßenem Zucker, und bäckt sie in einem Ofen hellgelb.

Daß man diese Masse auch in kleinem Maasstabe einrühren kann, sobald nur die Proportionen dieselben bleiben, versteht sich von selbst.

Der Baumkuchen.

Die oben angegebene Portugieser Kuchenmasse wird verdoppelt, das Weiße sämtlicher Eier wird zu Schnee geschlagen, und so unter die nach der angegebenen Art fertig bereitete Masse gezogen. Zu diesem Spieß- oder Baumkuchen werden außer der Portugieser Kuchenmasse von den Conditoren in der Regel noch verschiedene, dem Biscuit ähnliche Massen, welche leichter und trockner sind, bereitet, allein die gehörig croquanten Baumkuchen, wie sie in der Baermannschen Conditorei in Berlin am vorzüglichsten gebacken werden, behalten immer den Vorzug. Die hier folgenden, verschiedenen Massen können nach Verhältniß der Größe des Kuchens entweder ganz oder zur Hälfte eingeführt werden.

Baumkuchenmasse Nr. 1.

Man nehme zwei Pfund frische Butter, zwei Pfund gestoßenen Zucker, dreißig Eier und zwei Pfund feines Mehl.

Verfahren: Nachdem die Butter und der gestoßene Zucker mit dem Gelben der dreißig Eier, wie bei der Portugieser Kuchenmasse, gerührt worden sind, schüttet man das Mehl nach und nach dazu, und zieht zuletzt den vom Weißen der dreißig Eier geschlagenen Schnee darunter. Sobald die beiden ersten Aufglüsse beim Backen des Baumkuchens fertig sind, wird die übrige Masse mit etwas Sahne verdünnt.

Baumkuchenmasse Nr. 2.

Man lasse von der obigen Masse ein halbes Pfund Zucker weg, nehme anstatt des Weizenmehls Kraftmehl, und thue zu dieser Masse etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, sowie fein gestoßenen und durchgeseibten Zimmt dazu.

Baumkuchenmasse Nr. 3.

Man nehme vier und zwanzig Eier, ein Pfund Butter, anderthalb Pfund feines Mehl, fünf achtel Quart fette Sahne, und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und verfahre damit, wie folgt:

Nachdem man das Gelbe der Eier mit dem fein gestoßenen Zucker auf ganz gelindem Kohlenfeuer warm geschlagen hat, thut man die geklärte Butter dazu, schlägt die Masse nun wiederum so lange, bis sie kalt und schäumig wie beim Biscuit ist, thut

alsdann das Mehl nach und nach dazu, und zieht zuletzt den vom Eiweiß geschlagenen Schnee darunter. Nach dem ersten Aufguß auf den Baum wird die Masse nach und nach mit der kalten Sahne verdünnt.

Baumkuchenmasse Nr. 4.

Man nehme ein Pfund Zucker, eben so viel Butter, acht und zwanzig Loth feines, Warschauer Mehl, ein halbes Pfund Krafmehl und dreißig Eier, und verfahre damit, wie folgt:

Nachdem man die geklärte Butter mit dem fein gestoßenen Zucker, acht ganzen Eiern und dem Gelben von zwei und zwanzig andern drei viertel Stunden lang gut gerührt hat, schüttet man die beiden unter einander gemischten Mehlsarten nach und nach dazu, zieht, sobald sich dieselben mit der Masse gehörig verbunden haben, den vom Weißen der zwei und zwanzig Eier geschlagenen Schnee darunter, und verdünnt diese Masse nach dem ersten Aufgießen, sobald sie sich zu dick zeigen sollte, mit etwas kalter Sahne.

Die Zubereitungsart der Baumkuchen.

Obgleich man voraussetzen muß, daß Jeder, der einen Baumkuchen backen will, das Verfahren genau kennt, oder es doch wenigstens mit angesehen hat, ehe er es wagt, diesen König der Backereien ins Leben zu rufen, so ist doch nicht zu bezweifeln, daß sich der unternehmende Sinn der Frauen an dieses Meisterstück wagen wird, ohne meine aufgestellte Voraussetzung zu begründen.

Gehen wir nun zu den Hauptwerkzeugen über, so thut vor Allen ein Spieß oder Holzcylinder Noth, welcher einer gewöhnlichen Kaffeetrommel in vergrößertem Maasstabe gleichen muß. Hat man keinen eigens dazu angefertigten Baum, so hilft man sich mit einem gewöhnlichen Bratspieß aus. Man läßt nämlich an demselben oben einen Drehstiel, wie der an einer Kaffeetrommel, von einem Schmidt ansetzen, während man den Block oder Cylinder von trockenem Roth- oder Weißbuchenholz, acht und zwanzig Zoll lang, oben fünf Zoll im Durchmesser, unten aber nur drei Zoll, bei einem Drechsler rund ausdrehen läßt. Diesen Cylinder läßt man alsdann von dem Oberende nach dem Unterende zu durchbohren, so daß der Spieß durch diese Oeffnung gesteckt werden kann, hierauf feilt man letzteren an beiden Enden fest, damit er nicht wackeln kann, dann schlägt man an

der obern Außenseite, sowie an der untern, einen kleinen Nagel ein, macht ferner auf der obern Eckante in das Holz einen kleinen Einschnitt, durch welchen der Bindfaden, der an dem bezeichneten Nagel befestigt wird, seine Haltung bekommt, so daß man ihn um den Baum fest anziehen und herumwickeln kann, bestreicht nun das Holz zuerst mit geklärter Butter, und legt die Endspitzen des Spießes auf zwei Böcke, so daß das Drehende nach dem Feuer zu liegt. Um das helle Feuer zu unterhalten, braucht man ganz klein gehäuenes Holz, und sieht darauf, daß das Feuer immer gleichmäßig sechs bis acht Zoll breit von dem Baum entfernt ist. Hierauf wird nun der Baum eine gute viertel Stunde, auch wohl noch länger, am Feuer gedreht, bis man denkt, daß das Holz durch und durch erhitzt ist; dadurch wird nämlich bewirkt, daß der Kuchen auch von inwendig gehörig ausbacken kann, was ohne dies Verfahren nicht der Fall sein würde. Ist dies geschehen, so nimmt man den Baum vom Feuer, bindet ein langes Ende Bindfaden an den Nagel, welcher sich an dem spitzen Ende des Cylinders befindet, legt alsdann zwei Bogen feines Papier glatt um den Baum, läßt sie von irgend Jemand mit den Händen halten, wickelt dann den Bindfaden in kleinen etwa fingerbreiten Entfernungen nach dem obern Ende zu fest um, zieht ihn dann durch den erwähnten Einschnitt zu dem zweiten Nagel herunter, und befestigt ihn an demselben. Sobald auch dies geschehen ist, bestreicht man das Papier und den Bindfaden wieder mit geklärter Butter, und dreht den so bewickelten Baum wieder fünf Minuten am Feuer, ehe man den Guß beginnt. Dieser geschieht nun auf folgende Art:

Man füllt etwas von der Masse in ein flaches Geschirr, nimmt von derselben einen großen Lurichelöffel voll, und gießt sie mit demselben erst auf das dicke Ende des Baums, während derselbe langsam gedreht wird, dergestalt herum, als sollte der Baum mit einem Bunde umwickelt werden. Ist nun der Baum auf diese Weise mit der Masse umzogen, so fängt der Dreher an, immer geschwinder zu drehen, denn dadurch entstehen kleine Streifen und kugelförmige Erhöhungen, welche sich dann bei den nachfolgenden Aufgüssen zu Zacken ausbilden. Ist nun der erste Guß hellgelb angebacken, so wird der zweite wie das erste Mal aufgefüllt, bei dem dritten Guß aber fängt man an, die Masse mit etwas Sahne zu verdünnen, damit sie in die entstandenen Vertiefungen eindringen kann, und fährt auf diese Weise fort, bis die ganze Masse aufgetragen ist. Unter den Kuchen muß

man eine Bratpfanne stellen, damit die abspritzende Masse hineinfallen kann. Sobald der letzte Guß hellgelb gebacken ist, wird der Baumkuchen auf die hier folgende Weise glacirt.

Ueber das Glaciren der Baumkuchen.

Nachdem, wie schon gesagt ist, der Baumkuchen sammt seinen schönen Backen hellgelb durchgebacken ist, nimmt man ihn vom Feuer, läßt den Dreher die Endspitze des Spießes auf den Küchentisch legen, während er selbst den Baum mit beiden Händen an der Gurbel fest hält, so daß also der Kuchen frei schwebt, und bestreicht diesen alsdann vermittelst eines Pinsels mit der Glace. Man wählt hierzu gewöhnlich die Wasserglace, indem man nämlich fein geseihten Zucker mit gutem Drangenwasser so lange rührt, bis er völlig geschmolzen ist, und den Kuchen hiermit so dick als möglich bestreicht; oder man kocht den Zucker mit Drangenwasser zum ersten Grad ein, und bestreicht damit den Kuchen, oder man nimmt dazu die Glace royale, und sucht diese mit dem Pinsel behutsam aufzutragen, damit man keine Backen abspößt. Ist dies geschehen, so wird der Kuchen an dem gelinden Feuer noch fünf bis zehn Minuten gedreht, bis die Glace gehörig angetrocknet ist, und endlich auf folgende Art von dem Baum abgenommen:

Man schneidet den Bindfaden von den beiden Nägeln, woran er befestigt war, los, zieht ihn nach oben von dem dünnen Ende des Baumes behutsam ab, faßt, wenn dies geschehen ist, mit einer reinen Serviette den Kuchen mit beiden Händen behutsam an, und hält ihn fest, während der Dreher den Baum mit Vorsicht herauszieht. Hierauf stellt man den Baumkuchen mit seinem breiten Ende auf eine zur Hand stehende Schüssel, zieht alsdann das Papier heraus, und decorirt ihn verschiedenartig nach eigener Idee. Man nimmt hierzu gewöhnlich Mandelspähne, welche mit Zucker angesetzt werden, und garnirt den Obertheil öfters noch mit einem beliebigen Aufsatz von Zucker, z. B. in Form einer Feier, einer Ruine, eines Tempels oder einer Grotte u. s. w.

Baumkuchen au goût du Roi.

Man nehme hierzu zwei Pfund feinste Butter, ein und ein halbes Pfund fein gestoßenen und fein durchgeseihten Zucker, ein Pfund und vier Loth feinstes Krastmehl von Weizenstärke, zwölf Loth Warschauer Mehl, das Gelbe von fünf und vierzig

Eiern, von denen man das Weiße zu einem steifen Schaum schlägt. Die Masse rührt man nun wie die obige ein, kann sie bei dem letzten Aufgusse mit etwas Sahne verdünnen, und glacirt den Baumkuchen zuletzt mit Drangenzuckerwasserglace.

Baumtorte.

Man wählt hierzu eine der angeführten Baumkuchenmassen, am besten aber die Masse Nr. 4., streicht einen fingerdicken Boden von der Größe der Torte auf einen Bogen Papier, backt ihn auf einem Blech im Ofen völlig gar, nimmt ihn dann heraus, schiebt unter das Blech ein zweites, kaltes Blech, um die Unterhize abzuhalten, streicht nun von der Masse eine halb so dicke Platte als die zuerst gebackene darauf, und läßt diese gleichfalls im Ofen hellgelb durchbacken. Auf dieselbe Weise fährt man nun fort, bis die ganze Masse aufgetragen, und der Kuchen somit gar ist, wobei man auch das zweite, untergeschobene Blech öfters gegen ein kaltes vertauschen kann, damit die Torte von unten nicht verbrennt. Eben so müssen die Backereien nicht unmittelbar auf die untere Platte des Backofens gestellt werden, jedoch läßt sich die Behandlungsart nur durch Uebung, Vorsicht und Ueberlegung erlernen. Wird diese Torte in einer Tortenpfanne gebacken, so muß man gleichfalls beurtheilen können, ob man das untere Feuer schwächen muß, während man das obere verstärkt. Ist nun diese Torte gar gebacken, so glacirt man sie entweder mit einer Glace royale oder mit einer Wasserglace auf die schon mehrfach erwähnte Weise, und legt endlich die Torte oben nach Belieben mit Confitures bunt aus; auch muß man dieselbe, da sie nicht in einer Form gebacken wird, sobald sie fertig ist, recht rund beschneiden.

Sandtorte.

Von der Portugieser- und den Baumkuchenmassen sind die Abweichungen bei dieser Torte nur scheinbar. Die Hauptsache bei dieser Torte ist eine gleichmäßige Ofenhize, auch darf man dieselbe während des Backens nicht rühren, daher ist es am sichersten, sie immer in einem Backofen langsam ausbacken zu lassen. Zur Torte würde ich rathen, die Baumkuchenmasse Nr. 4. auf einen mit geklärter Butter bestrichenen Kasserolledeckel einen Zoll hoch auszufüllen, diese in einem nicht zu heißen Ofen langsam auszubacken, sie aldann wie die Baumtorte zu glaciren, und oberhalb mit Früchten zu garniren. Zum Kuchen, welcher sich

von der Torte dadurch unterscheidet, daß er noch einmal so dick in einer Biscuit-Form gebacken wird, ist die Masse folgende:

Man nehme ein Pfund frische Butter, eben so viel gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund feines Warschauer Mehl, fünfzehn Eier und ein halbes Pfund Kraft- oder Kartoffelmehl, und verfare damit auf folgende Art:

Der Zucker wird, wie schon erwähnt ist, fein gestoßen, und mit dem Gelben der Eier eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann klärt man die Butter, läßt sie kalt werden, so daß sie aber noch flüssig ist, gießt sie zu den Eiern und dem Zucker, rührt dies noch eine viertel Stunde lang, schüttet hierauf die untereinander gemischten Mehlsorten nach und nach dazu, und zieht zuletzt den vom Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee darunter. Diese Masse füllt man nun in eine mit Butter ausgestrichene und mit etwas geriebener Semmel ausgestreute Form, läßt sie in einem nicht zu heißen Backofen eine Stunde lang backen, stürzt dann den Kuchen, sobald die Form verköhlt ist, behutsam auf einen Bogen Papier, und läßt ihn kalt werden. Am besten ist es, wenn dieser Kuchen einen Tag vor dem Gebrauch gebacken wird, und man kann denselben entweder glacirt oder auch bloß mit gestoßenem Zucker bestreut anrichten.

Sandtorte auf eine andere Art.

Man rühre ein Pfund geklärter Butter mit fünf ganzen Eiern und dem Gelben von sechs andern zu Sahne, rühre alsdann nach und nach ein Pfund Kraftmehl und zuletzt ein Pfund fein gesiebten Zuckers dazu, und backt diese Masse wie die vorhergehende in einer ausgestrichenen Form. Man kann natürlich diese Massen theilen, sobald man den Kuchen nicht so groß haben will.

Plumbcakes à l'Anglaise.

Die Portugieser Kuchenmasse vermischt man mit etwas geschnittener, candirter Drangenschale, Citronat, ferner mit blanchirten, kleinen und großen Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, grob gestoßenen Mandeln, etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschale und fein gestoßenem Zimmet, füllt dann hiermit viereckige Formen von der Größe eines gewöhnlichen Mauersteins halb voll, und backt diese Kuchen langsam aus. Wenn dieser Kuchen kalt geworden ist, wird er in dünne Scheiben geschnitten, welche man nun mit gestoßenem Zucker be-

streuen, und mit einer glühenden Schaufel glaciren kann, und zum Thee gegeben.

Torte à la Nelson.

Man backt hierzu von Portugieser Kuchenmasse einen einen halben Finger dicken Boden von beliebiger Größe auf Papier ab, schneidet denselben, wenn dies geschehen ist, recht rund, belegt den Rand einen Finger hoch mit Macaronenmasse, füllt in die Mitte entweder einen Crème von Wein, welcher mit Citronensaft und Rum geschärft ist, oder einen Crème à la palissière mit Rum und Citronensaft, setzt die Torte auf ein doppeltes Blech, backt sie so lange, bis die Macaronenmasse trocken und der Crème steif ist, glacirt sie dann mit einer Zuckerwasserglace, und bespritzt dieselbe bunt mit Glace royale. Hat man hierzu keine gehörige, kleine Zinnsprize, so macht man eine Düte von reinem Papier, schneidet die Spitze derselben ein wenig ab, so daß sie eine ganz kleine Oeffnung hat, füllt alsdann die Düte mit der Glace royale an, und drückt diese durch die Oeffnung. Auf diese Weise kann man die Torte mit beliebigen Figuren, Rosetten u. s. w. garniren.

Torte à la Nelson mit Confiture.

Man füllt hierzu den Boden der Torte, anstatt wie bei der vorigen mit Crème, mit beliebiger Confiture, legt dann über dieselbe eine Vergitterung von derselben Teigmasse, zu der man bloß noch etwas Mehl hinzusetzt, faßt die Torte nun ringsherum mit einer zollbreiten Bande ein, backt sie alsdann nochmals mit Oberhitze im Ofen gar, und glacirt zuletzt die Vergitterung sowie die Bande mit Schnee von Eiweiß, gestoßenem Zucker und etwas Wasser.

Queencakes.

Portugieser Kuchenmasse wird mit kleinen, blanchirten Rosinen vermischt, dann in kleinen, mit Butter ausgestrichenen Papierkästchen, wie sie zu den Ramequins beschrieben sind, hellgelb gebacken, und ohne die Papierkästchen angerichtet.

Königskuchen.

Hierzu wird dieselbe Masse wie zu dem Portugieser Kuchen in den nämlichen Formen gebacken, nur daß diese mit kleinen Rosinen und candirter, geschnittener Drangenschale versetzt wird.

Königstorte.

Man backt von Portugieser Kuchenmasse einen Boden von der Dicke eines halben Fingers, belegt diesen alsdann mit Confiture von Kirschen und Abrikosen, streicht über dieselbe wieder eine Schicht Portugieser Kuchenmasse, läßt diese Torte durch Oberhitze im Ofen gar werden, glacirt sie hierauf nach Belieben entweder mit Zuckerwasserglace oder mit Glace royale, und decorirt sie oben nach eigener Idee mit Confiture.

Kleine Magdalenenkuchen.

Die Portugieser Kuchenmasse wird mit hackirten Mandeln versetzt, alsdann in die mit geklärter Butter ausgestrichenen Portugieser Formen gefüllt, oben mit hackirten Mandeln oder Pistazien bestreut, mit ganz fein gestoßenem Zucker bepudert, und so im Ofen gebacken.

Magdalenenkuchen auf dem Blech gebacken.

Hierzu nehme man ein halbes Pfund Butter, eben so viel Zucker, drei viertel Pfund feines Weizenmehl, ein viertel Pfund hackirte Mandeln, vier ganze Eier, das Gelbe von acht andern und auf Zucker abgeriebene Citronenschale, und verfahre damit auf folgende Weise:

Man rühre die Butter mit den Mandeln, dem Zucker und den Eiern eine viertel Stunde lang zusammen, schütte alsdann nach und nach das Mehl dazu, rühre dies mit dem Obigen klar, streiche diese Masse einen halben Finger dick auf ein Blech, bestreue sie mit hackirten Mandeln oder Pistazien, überziehe sie dann mit dem vom Weißen der acht Eier geschlagenen Schnee, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, stecke hin und wieder mit einem spitzen Messer hinein, und backe so den Kuchen im Ofen hellgelb. Nachdem dies geschehen ist, kann man denselben entweder in beliebige Stücke schneiden, oder ihn mit einem Ausstecher von Blech ausstechen.

Zuckerkalatschen auf dem Blech gebacken.

Auch zu dieser Backerei, welche leicht zu bereiten ist, braucht man keine Formen, und die hierzu nöthige Masse weicht darin von der der Portugieser Kuchen ab, daß etwas mehr Mehl und weniger Eiweiß dazu kommt, woher sie auch die nöthige, größere Consistenz erhält.

Man nehme hierzu drei viertel Pfund Zucker, eben so viel Butter, ein Pfund Mehl, zwei ganze Eier, das Gelbe von vier andern und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, und verfahre damit auf folgende Weise:

Nachdem die Butter mit dem gestoßenen Zucker und den Eiern eine halbe Stunde lang gerührt worden ist, schüttet man das Mehl dazu, und rührt Alles recht klar. Alsdann setzt man von dieser Masse kleine Häufchen in einer zollbreiten Entfernung mit einem Eßlöffel auf ein reines Backblech, welches man zuvor mit einem Stückchen Speck bestrichen hat, legt nun auf jeden dieser kleinen Kuchen vier halb von einander geschnittene, abgeschälte Mandeln, bestreut sie mit etwas gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb ab.

Orangenkalatschen.

Man vermischt die obige Masse mit hachirter, candirter Drangenschale, und backt davon die Kalatschen auf die erwähnte Weise.

Mandelskalatschen.

Anstatt der Drangenschale setzt man hachirte Mandeln zu der obigen Masse, und backt davon eben so die Kalatschen.

Wiener Torte.

Hierzu nimmt man Portugieser Kuchenmasse, nur setzt man, weil dieselbe dünn gebacken zu spröde wird, einige Eier mehr dazu, und schlägt das Eiweiß zu Schnee. Diese Masse würde demnach aus folgenden Ingredienzien bestehen:

Man nehme ein Pfund Butter, eben so viel gestoßenen Zucker, funfzehn Eier und ein Pfund Mehl, rühre die Butter mit dem Zucker und dem Gelben der Eier eine halbe Stunde lang, schütte das Mehl nach und nach dazu, und thue zuletzt den vom Weißen der Eier geschlagenen Schnee daran. Nachdem man diese Masse in fünf gleiche Theile getheilt, und dieselben auf fünf Bogen Papier gelegt hat, streicht man sie sämmtlich einen halben Finger dick auseinander, durchsicht diese Bogen ein wenig mit einem spitzen Messer, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb. Sobald auf diese Weise die fünf Platten abgebacken sind, stürzt man sie auf einen Bogen Papier um, zieht die, worauf sie gebacken sind, ab, bestreicht nun eine dieser Platten mit Marmelade von Abrikosen, deckt eine zweite Platte darauf, bestreicht diese mit Marmelade von Himbeeren,

legt alsdann die dritte Platte darüber, bestreicht dieselbe mit eingemachten, etwoas hachirten Kirschen, bedeckt diese mit der vierten Platte, welche wiederum mit Marmelade von Abrikosen bestrichen wird, legt endlich die fünfte Platte darauf, beschneidet diese Torte rings herum, damit sie recht rund wird, überzieht sie hierauf oben und an den Seiten herum recht glatt mit einer Glace royale, und stellt sie nun so lange in einen gelinden Ofen, bis die Glace getrocknet ist. Will man diese Torte mit Citronat, sowie mit candirter Drängenschale und kleinen Zuckersblumen auslegen, so muß dies geschehen, sobald sie mit der Glace besprichen ist.

Wiener Torte auf eine andere Art.

Die schon beschriebene Magdalenenkuchenmasse streicht man dünn auf ein verzinnnes Blech, backt hiervon aber sechs bis sieben Platten, und verfäbrt im Uebrigen auf obige Art.

Wiener Torte auf die dritte Art.

Man nimmt hierzu dieselbe Masse wie zu den Zuckerkatltschen, und setzt davon die Torte wie die zuletzt beschriebene zusammen.

Kleine Wiener Torten.

Man backt hierzu auf eine der angegebenen Arten eine große viereckige Wiener Torte, schneidet dieselbe in kleinere Torten von beliebiger Größe, und glacirt letztere alsdann auf die erwähnte Weise.

Torte à la Figaro mit Schlagesahne.

Man backt von der Magdalenenkuchenmasse eine runde Platte hellgelb ab, biegt sie, sowie sie aus dem Ofen kommt, auf zwei Seiten rund in die Höhe, so daß sie eine Hutfrempe bildet, biegt ferner einen eine gute Hand breiten und anderthalb Fuß langen, abgebackenen Streifen von derselben Masse, sowie er aus dem Ofen kommt, zu einem Hutkopf, klebt die Enden desselben mit zum sechsten Grad gekochtem Zucker zusammen, setzt drei lange und oben runde Streifen von demselben Teig mit Zucker in Form einer Cocarde an diesen Hutkopf, klebt letztere nun mit Zucker auf die zuerst beschriebene Platte, so daß das Ganze einen Hut bildet, dessen Kopf oben offen ist, und füllt

endlich in denselben die Schlagesahne, welche mit Marasquin gewürzt ist, hoch ein.

d. Backereien von Hefe- oder Bärmeteig.

Das Haupterforderniß zu einem guten Bärmeteig ist, wie schon der Name anzeigt, die Bärme, durch welche der Teig in die Höhe getrieben und aufgelockert werden soll. Eine vortreffliche Erfindung ist die jetzt allgemein bekannte, trockene Bärme, welche, sobald man sie frisch bekommen kann, immer den Vorzug vor der Bierbärme behält, weil man davon ein bestimmtes Maas angeben kann, während man sich der Bierhefe immer nur nach Gutdünken bedienen muß. Die Betrügereien, welche oft beim Verkauf der Bierhefe getrieben werden, veranlassen daher, zumal an Festtagen, die häufigen Klagen über das Mißrathen der Kuchen, woran jedoch nicht selten die eigene Unkunde Schuld ist, denn will man die dünne Bierhefe, auf die Versicherung eines unredlichen Bierschänkers hin, gebrauchen, so kann man sich häufig im Voraus versichert halten, daß sie nicht den achten Theil der nöthigen Kraft besitzt, indem sie öfters nur aus aufgepeitschten Biernetzen besteht, welche natürlicher Weise keinen Aufstreibungsprozeß hervorbringen können. Um also hierbei sicher zu gehen, muß man suchen, sich diese Bärme einen Tag vor dem Gebrauch zu verschaffen, sie alsdann mit kaltem Wasser versetzen, und so die Nacht hindurch stehen lassen. Das Dicke oder die eigentliche Bärme setzt sich nämlich nun auf dem Boden an, und, nachdem man das Dünne behutsam abgegossen hat, kann man erst sehen, wie viel eigentliche Bärme man hat, deshalb darf man sich auch nicht wundern, wenn man von einem Quart gekaufter Bärme kaum einen Laffenkopf voll wirklicher Hefe gewinnt, was freilich viel zu wenig ist, um eine Meße Mehl zum Aufgehen zu bringen. Hat man aber nicht die Zeit, die Proceßur vorzunehmen, so gieße man die Bärme auf eine reine Serviette, wo alsdann das Dünne, Untaugliche abläuft, und das Gute, Dicke auf der Serviette zurückbleibt.

Hieraus kann man also sehen, daß die trockne Bärme eine bei Weitem größere Sicherheit gewährt, und beim Gebrauch rühret man dieselbe bloß mit etwas Milch klar. Nach diesen vorausgeschickten Bemerkungen gehe ich zur Beschreibung der Bärmeteigarten über.

Einfacher Bärmeteig Nr. 1.

Man nehme hierzu ein Pfund seines Mehl, ein viertel Pfund Butter, etwas Salz, zwei Loth trockne Bärme, vier Loth Zucker und ein viertel Quart Milch, und verfähre damit auf folgende Art:

Nachdem man erst das Mehl und dann das Salz, sowie den gestoßenen Zucker in eine Schüssel gethan hat, macht man die Butter mit der Milch zusammen gehörig warm, rührt hiermit das Mehl von der Mitte aus nach und nach zusammen, thut, sobald die Hälfte der Milch und Butter dazu gegossen ist, die mit Milch klar gerührte Bärme daran, rührt alsdann die andere Hälfte der Milch und Butter dazu, arbeitet hierauf diesen Teig mit einem Holzlöffel so lange tüchtig zusammen, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel loslöst, bepudert nun die Schüssel sowohl, wie den Teig mit etwas Mehl, und stellt die Schüssel an einen warmen Ort, damit der Teig sich langsam heben kann. Sobald dies erfolgt ist, wird der Teig nach den weiter unten gegebenen Vorschriften verarbeitet.

Zu bemerken ist noch, daß man, im Fall man keine trockne Bärme hat, zwei Lassetköpfe voll dicker Bierhefe nehmen muß. Uebrigens ist diese ganze Angabe nur der dritte Theil von einer Meze Mehl.

Bärmeteig Nr. 2.

Man nehme zwei Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, das Gelbe von acht Eiern, zwei Loth gestoßene, bittere Mandeln, ein viertel Pfund Zucker, fünf Loth trockne Bärme oder drei Lassetköpfe voll dicker Weißbierhefe, etwas Salz und drei achtel Quart Milch, und verfähre damit, wie folgt:

Nachdem man die trockne Bärme mit etwas lauer Milch klar gerührt hat, thut man eine oder zwei Hände voll von dem abgewogenen Mehl, sowie etwas von der angegebenen Quantität Milch dazu, arbeitet dies mit einem Holzlöffel zu einem nicht zu festen Teig zusammen, und stellt diesen an einen warmen Ort, damit er sich hebt. Unterdessen rührt man die Butter mit dem Gelben der Eier, dem gestoßenen Zucker und dem Salz zu Sahne, schüttet nach und nach von dem Mehl dazu, und gießt die Milch ebenfalls nach und nach darauf. Ist dies geschehen, so thut man den aufgegangenen Stellteig dazu, arbeitet dann Alles zusammen mit einer Holzkelle gehörig durch, bis daß sich dieser Teig mit der Kelle hochziehen läßt, und zusammenhängend

wieder niedersinkt, stellt ihn alsdann an einen nicht zu warmen Ort, damit er sich langsam hebt, was etwa binnen zwei Stunden geschehen kann, und bearbeitet ihn dann nach den unten gegebenen Vorschriften.

Geschlagener Bärmeteig Nr. 3.

Man nehme hierzu zwei Pfund feines Mehl, ein Pfund frische Butter, zwei ganze Eier, das Gelbe von vier andern, ein viertel Pfund Zucker, etwas Salz, drei achtel Quart Sahne und fünf Loth Bärme, und verfahre hiermit auf folgende Weise:

Nachdem die Bärme mit etwas Milch klar gerührt ist, schüttet man das Mehl auf ein Backbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, pflicht in diese ein viertel Pfund von der Butter, thut die Eier, sowie den gestoßenen Zucker und das Salz dazu, mengt dies mit einem Messer während des Zugießens der Bärme und der Sahne zu einem Teig, knetet diesen nun mit den Händen gehörig zusammen, bestreut das Backbrett mit Mehl, und rollt den Teig auf demselben aus. Nachdem man die übrige Butter wie beim Buttermeteig ausgewaschen und abgetrocknet, legt man sie auf den ausgerollten Teig, klappt diesen darüber, und rollt denselben nun viermal auf die beim Buttermeteig angegebene Weise aus. Ist dies geschehen, so werden sogleich die von diesem Teig anzufertigenden Kuchen dressirt oder ausgestochen, wie es die nähern Vorschriften angeben, und man läßt alsdann den Teig einige Stunden an einem nicht zu warmen Ort stehen, damit er sich heben kann.

Bärmeteig Nr. 4.

Hierzu nehme man ein halbes Pfund Butter, drei ganze Eier, das Gelbe von fünf andern, drei viertel Pfund feines Mehl, vier Loth gestoßenen Zucker, zwei Loth trockne Bärme, vier Löffel voll Milch, etwas Salz, auf Zucker abgeriebene Citronenschale und einige fein gestoßene, bittere Mandeln, und verfahre damit, wie folgt:

Nachdem man die Bärme mit etwas Milch und Mehl zu einem Stellteig eingerührt, und diesen, damit er sich heben kann, warm gestellt hat, rührt man die Butter mit den Eiern, dem gestoßenen Zucker und dem Salz eine viertel Stunde lang, thut dann das Mehl, sowie die erforderliche, etwas warme Milch und zuletzt den mittlerweile aufgegangenen Stellteig dazu, arbeitet dies zu einem leichten Teig, welcher sich mit dem Holzlöffel recht

hoch ziehen läßt, zusammen, und verwendet diesen dann, wie unten näher beschrieben wird.

Bärmeteig à la Flamande Nr. 5.

Man nehme ein Pfund Mehl, sechs ganze Eier, vier Loth Zucker, ein kleines Glas Rum, drei achtel Pfund frische Butter, zwei Lassetöpfe voll Milch und zwei Loth trockne Bärme oder dafür anderthalb Lassetöpfe voll dicker Weißbierhefe, und verfahre damit folgendermaßen:

Nachdem man die Milch mit der Butter gehörig warm gemacht, und die trockne Bärme mit etwas Milch klar gerührt hat, macht man von allen angegebenen Bestandtheilen einen nicht zu festen Teig, bindet diesen wie einen Pudding in eine Serviette, worin er jedoch so viel Raum haben muß, um sich gehörig heben zu können, legt ihn alsdann in kaltes Wasser, läßt ihn so lange darin liegen, bis er oben auf schwimmt, was nach Verlauf einiger Stunden geschehen sein kann, und verarbeitet ihn nachher auf die unten näher angegebene Weise.

Brioche, Bärmeteig Nr. 6.

Hierzu nehme man drei Pfund feines, wo möglich Warschauer Mehl, ein und ein halbes Pfund frische, feste Stückbutter, funfzehn Eier, vier Loth gestoßenen Zucker, sechs Loth trockne Bärme, ein viertel Quart Milch und etwas Salz, und verfahre damit auf folgende Weise:

Nachdem man die Bärme mit etwas lauwärmer Milch klar gerührt hat, rührt man nach und nach ein halbes Pfund von dem obigen Mehl, sowie die angegebene Milch dazu, so daß dies einen weichen Teig bildet, bepudert diesen mit etwas Mehl, macht ihn auch auf dem Boden der Schüssel los, bestreut denselben gleichfalls mit etwas Mehl, damit sich der Teig freier bewegen kann, und läßt diesen Stellteig nun an einem warmen Ort aufgehen. Unterdessen schüttet man das übrige Mehl auf ein Backbrett, läßt aber etwas davon zum Auswirken zurück, macht in die Mitte eine Vertiefung, pflückt die Butter hinein, schlägt alle Eier ganz dazu, thut den gestoßenen Zucker und das Salz daran, verarbeitet Alles mit den Händen zu einem Teig, schlägt denselben tüchtig mit einer Holzkelle, bis er sich von dem Backbrett recht hoch in die Höhe ziehen läßt, nimmt dann den mittlerweile aufgegangenen Stellteig dazu, arbeitet denselben mit dem vorigen gut durch, und wirkt hierauf diesen mit dem zurück-

gebliebenen Mehl zu einem runden Brot zusammen. Ist dies geschehen, so bepudert man eine Serviette mit Mehl, legt den Teig darauf, bepudert denselben oben gleichfalls mit Mehl, bindet die Serviette über ihn zusammen, legt ihn dann in eine Schüssel oder in einen Plafond, so daß der Knoten der Serviette unten zu liegen kommt, stellt ihm nun an einen mäßig warmen Ort, und läßt ihn daselbst zehn bis zwölf Stunden lang stehen, weshalb man also diesen Teig des Abends spät einrühren muß, um ihn am folgenden Morgen weiter verarbeiten zu können. Die Serviette wird nur locker zusammen gebunden, damit der Teig in derselben Raum zum Ausdehnen hat.

Bärmeteig Nr. 7. zum Milchbrot.

Man nehme eine Meße Mehl, ein gutes, halbes Quart Milch, sechs Loth trockne Bärme oder vier bis fünf Tassenköpfe voll dicker Weißbierhefe und Salz, rühre Alles zusammen mit der warmen Milch zu einem nicht zu steifen Teig ein, und lasse den Teig einige Stunden warm stehen, damit er sich heben kann. Ist dies geschehen, so macht man mit etwas untergesieutem Mehl gleichmäßige Kugeln, giebt diesen dann die Form der Milchbrote, marquirt sie oben mit einem Einschnitt, läßt sie hierauf noch etwas aufgehen, backt sie schnell in einem gut geheizten Ofen, und bestreicht sie mit Wasser, damit sie Glanz bekommen. Dieser Teig ist der dünnste, welchen die Bäcker verarbeiten, daher erfordert es eine leichte und geübte Hand, Milchbrote davon zu dressiren.

Soll in diese Masse Butter gethan werden, so darf man höchstens ein viertel Pfund zu einer Meße Mehl mit der Milch erwärmen; übrigens werde ich den ferneren Gebrauch dieses Teigs weiter unten beschreiben.

Zwieback von Bärmeteig Nr. 1.

Von dem nach Vorschrift eingeührten Bärmeteig Nr. 1. dressirt man einen Finger lange und eben so dicke Rollen, welche an beiden Enden halb so dick als in der Mitte sind, legt diese auf ein Backblech, welches zuvor mit etwas Mehl bestreut ist, der Länge nach dicht neben einander, läßt sie dann etwas aufgehen, bestreicht sie, wenn dies geschehen ist, mit etwas geschmolzener Butter oder mit Ei, welches mit etwas Milch zerquirt ist, und backt sie so hellgelb ab. Auf diese Weise kann man den Zwieback vorrätzig haben, und ihn nach Bedarf in einen halben

Finger breite Scheiben schneiden, welche letztere man neben einander auf ein Blech legt, und sie in einem gut geheizten Ofen hellgelb röstet, wobei man aber Acht geben muß, daß sie weder zu braun, noch durch und durch trocken werden.

Zwieback auf feinere Art von Bärmeteig Nr. 2.

Den nach Vorschrift eingeührten Bärmeteig Nr. 2. versetzt man mit einem Theil kleiner, blanchirter Rosinen, auf Zucker abgeriebener Citronenschale und etwas fein gestoßenem, gutem Zimmt, und bereitet davon den Zwieback auf die eben angegebene Weise.

Holländischer Zwieback von Bärmeteig Nr. 7.

Von dem nach Vorschrift eingeührten Bärmeteig Nr. 7. wiegt man drei Pfund ab, setzt zu diesen acht und zwanzig Loth feine, frische Butter, zwanzig Loth Kochzucker und ein halbes Loth Pottasche, welche mit einer halben Hand voll Mehl zusammen gemischt ist, verarbeitet den Teig nun gehörig mit den Händen, rollt ihn wie eine Wurst zusammen, und läßt ihn aufgehen. Ist dies geschehen, so theilt man ihn in sechszehn gleiche Stücke, von denen man ein jedes wieder in acht gleiche Theile theilt, formt diese mit der Hand auf dem mit Mehl bepuderten Backbrett wie den andern Zwieback, legt sie dann einen Zoll von einander entfernt auf ein mit etwas Mehl bestreuetes Blech, läßt sie nochmals aufgehen, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb gar. Nachdem sie nun völlig kalt geworden sind, schneidet man sie von der Seite in zwei gleiche Hälften durch, und röstet diese wie die vorigen im Ofen.

Gewöhnliches Theebrot von Bärmeteig Nr. 1.

Den auf dem Lande wohnenden Herrschaften ist dieses Brot sehr zu empfehlen, indem man es immer auf acht Tage vorräthig backen kann.

Der nach Vorschrift eingeührte Bärmeteig Nr. 1. wird auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett in runde Brote von dem Umfange einer Untertasse geformt. Diese Brote legt man nun in einiger Entfernung auf ein mit Mehl bepudertes Blech, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie alsdann mit Ei, welches mit etwas Milch zerquirlt ist, backt sie nun in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb ab, und läßt sie endlich gehörig kalt werden.

Hamburger Theefuchen von Bärmeteig Nr. 1.

Den Bärmeteig Nr. 1. rollt man auf einem Blech einen halben Finger dick aus, knißt rings herum einen Rand, läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn alsdann mit frischer, zerlassener Butter, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker, unter welchen man nach Belieben auch fein gestoßenen Zimmt mischen kann, und backt ihn so in einem gut geheizten Ofen.

Mannheimer Brote von Bärmeteig Nr. 2.

Von dem Bärmeteig Nr. 2. dressirt man kleine, runde Brote, bestreicht dieselben, sobald sie aufgegangen sind, mit Ei, und backt sie im Ofen hellgelb ab.

Einfacher Napffuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Man rechnet gewöhnlich auf einen Napffuchen eine halbe Meße Mehl, welche ausgewogen anderthalb Pfund beträgt, so daß also eine Meße oder drei Pfund seines Mehl zwei Napffuchen giebt. Die Napffuchensform wird mit reinen Händen recht dick mit frischer Butter ausgestrichen, und dann mit dem Bärmeteig Nr. 2. halb voll gefüllt. Ist dieser nun langsam aufgegangen, so bestreicht man ihn oben mit zerlassener Butter, und backt den Napffuchen in einem gut geheizten, aber in sich etwas abgekühlten Ofen. Am besten ist es, diesen Kuchen in einem Backofen zu backen, jedoch mit gehöriger Vorsicht kann dies auch in einem Bratofen geschehen; übrigens muß der Napffuchen eine Stunde lang im Ofen bleiben.

Napffuchen auf feinere Art von Bärmeteig Nr. 2.

Man vermischt hierzu den Bärmeteig Nr. 2. mit einem halben Pfund großer Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, einem viertel Pfund blanchirter, kleiner Rosinen, auf Zucker abgeriebener Citronenschale und vier Loth hachirter, candirter Orangenschale, streut alsdann, sobald die Form mit Butter ausgestrichen ist, dieselbe mit abgezogenen und aufgespaltenen Mandeln aus, füllt nun den Teig hinein, und backt ihn wie den vorhergehenden.

Napffuchen von Bärmeteig Nr. 4.

Man versetzt den Bärmeteig Nr. 4. mit den bei dem zuletzt beschriebenen Napffuchen angeführten Sachen, läßt ihn alsdann

in der Form sehr langsam aufgehen, und backt ihn im Uebrigen wie die vorigen.

Süßer von Bärmeteig.

Der hierzu nöthige Bärmeteig unterscheidet sich von dem übrigen durch seine vorzügliche Feinheit, und muß mit besonderer Aufmerksamkeit sowohl eingerührt, als gebacken werden.

Man nehme hierzu ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund frische Butter, zehn ganze Eier, vier Loth gestoßenen Zucker, zwei Loth trockne Bärme, ein viertel Pfund blanchirte und gut ausgedrückte Korinthen, etwas Salz, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und vier Loth fein geschnittene Drangenschale, und verfähre damit folgendermaßen:

Nachdem die Butter geklärt worden ist, rührt man sie weiß, thut bei fortgesetztem Umrühren einen Löffel voll Mehl und ein ganzes Ei, sowie die mit etwas Milch klar gerührte, trockene Bärme nach und nach dazu, und fährt auf diese Weise fort, bis die angegebene Menge Mehl und die Eier sämmtlich darin sind. Ist dies geschehen, so thut man das Salz, den gestoßenen Zucker und die übrigen, genannten Ingredienzien dazu, rührt Alles wohl durch einander, so daß im Ganzen die Masse eine Stunde lang gerührt worden ist, füllt mit derselben eine mit frischer Butter ausgestrichene Napfkuchenform ein Drittel voll, läßt den Teig nun recht langsam gehen, und backt endlich diesen Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen wie den Napfkuchen ab.

Schlesischer Streuzelfuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Nachdem der Bärmeteig Nr. 2. einen halben Finger dick auf einem mit Mehl bestreuten Blech ausgerollt worden ist, macht man rings herum einen Rand, läßt den Teig nun aufgehen, rührt unterdessen zu einem solchen Blechkuchen ein viertel Pfund geklärter Butter mit vier Loth Mehl, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker und eben so viel hachirte Mandeln zu einer flüssigen Masse, überzieht mit derselben den mittlerweile aufgegangenen Kuchen einen Federkiel dick, und backt ihn so im Ofen hellgelb ab.

Braunschweiger Kuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Man setzt zu dem Bärmeteig Nr. 2. einen Theil großer Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, ferner einen Theil blanchirter, kleiner Rosinen, etwas auf Zucker abgeriebene

Citronenschale, ein wenig fein gestoßenen Zimmt, nach Belieben auch klein geschnittene, candirte Drangenschale und einige gequetschte, süße Mandeln hinzu, rollt alsdann diesen Teig auf einem mit Mehl bestreuten Blech einen halben Finger dick aus, dressirt rings herum einen Rand, läßt hierauf den Teig aufgehen, bepflicht ihn mit frischer Strüßenbutter, bestreut ihn gut mit gestoßenem Zucker, und backt ihn in einem gut geheizten Ofen, so daß er oben eine gute Glasur bekommt.

Man kann den Teig, nachdem er ausgerollt und aufgegangen ist, mit zerlassener Butter bestreichen, ihn alsdann abbacken, ihn ferner, sobald dies geschehen ist, mit zum ersten Grad eingekochten Zucker überziehen, und ihn nochmals in den Ofen stellen, damit der Zucker auf dem Kuchen antrocknet. Eben so kann man den Teig in einen flachen Plafond, welcher mit frischer Butter ausgestrichen ist, einen halben Finger dick drücken, und ihn alsdann auf die zuerst angegebene Weise abbacken.

Sessischer Kuchen von Bärmeteig Nr. 3.

Der Bärmeteig Nr. 3. wird auf einem mit Mehl bestreuten Blech einen halben Finger dick ausgerollt, hierauf, sobald er aufgegangen ist, gut mit Butter bestrichen, dick mit gestoßenem Zucker bestreut, mit Franzbranntwein besprengt, und so gebacken. Sowie der Kuchen aus dem Ofen kommt, besprengt man ihn nochmals mit Franzbranntwein, und läßt ihn alsdann kalt werden.

Torte von Bärmeteig Nr. 3.

Man rollt von dem Bärmeteig Nr. 3. eine dünne, runde Platte aus, bestreicht diese mit Ei, belegt sie mit beliebiger Confiture, deckt alsdann oben eine gleiche Platte darauf, macht diese Torte am Rand herum etwas bunt, bestreicht sie oben gleichfalls mit Ei, und backt sie im Ofen gar. Nachdem sie wieder herausgenommen ist, bestreicht man sie mit steif geschlagenem Schnee von Eiweiß, bestreut sie erst mit en filets geschnittenen Mandeln und dann dick mit gestoßenem Zucker, besprengt sie mit etwas Wasser, und läßt sie im Ofen recht weiß glaciren.

Große Brezel von Bärmeteig Nr. 2.

Zu dem Bärmeteig Nr. 2. setzt man kleine, blanchirte Rosinen, würfelig geschnittene Drangenschale, einen Theil großer Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, nach Be-

lieben auch auf Zucker abgeriebene Citronenschale und etwas fein gestoßenem Zimmt hinzu; man muß auf eine große Bregel zwei bis drei Pfund Mehl rechnen. Sobald der Teig gehörig aufgegangen ist, rollt man ihn zu einer langen Wurst, deren beide Enden etwas dünner zulaufen, legt diese nun auf ein mit Mehl bepudertes Blech, dressirt davon die Bregel in die gehörige Form, läßt sie wieder aufgehen, bestreicht sie alsdann mit zerlassener Butter, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde lang backen. Sobald sie herausgenommen ist, bestreicht man sie gut mit Schnee von Eiweiß, bestreut sie zuerst mit en Filets geschnittenen Mandeln und hierauf gut mit fein gestoßenem Zucker, besprenkt sie mit Wasser, und läßt sie endlich im Ofen recht weiß glaciren.

Aufgerollte Bregel von Bärmeteig Nr. 3.

Ist der Bärmeteig Nr. 3. zum letzten Mal einen halben Finger dick ausgerollt, und mit Ei bestrichen, so mischt man kleine, blandirte und gut ausgedrückte Rosinen, einen Theil großer Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, ferner etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und einen Theil abgeschälter und grob gequetschter Mandeln mit gestoßenem Zucker zusammen, rollt mit dieser Mischung den Teig wie eine Wurst zusammen, bestreicht diese oben mit Ei, legt sie nun auf ein mit Mehl bestreutes Blech, dressirt sie zu einer Bregel, bestreicht diese nochmals mit Ei, und backt sie wie die vorige. Sobald sie gar ist, kann man sie mit Zucker, welcher mit Drangenwasser gerührt ist, überziehen, und sie dann wieder im Ofen trocknen lassen. Eben so kann man sie auch mit Schnee von Eiweiß, gestoßenem Zucker und Wasser, wie die vorhergehende, glaciren, oder sie auch mit einer Glace royale bestreichen.

Mohnfuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Sobald der Bärmeteig Nr. 2. aufgegangen ist, rollt man ihn auf einem mit Mehl bestreuten Blech einen halben Finger dick aus, und läßt ihn alsdann an einem warmen Ort wieder aufgehen. Unterdessen wird eine achte Meze Mohn mit etwas Sahne fein gerieben, und mit gestoßenem Zucker, etwas fein gestoßenem Zimmt, zwei ganzen Eiern, und dem Gelben von vier andern versetzt. Den mittlerweile aufgegangenen Fuchen be-

streicht man nun mit Ei, legt rings herum eine zwei Finger breite Reihe von blanchirten, kleinen Rosinen, en filets geschnittenen Mandeln, großen Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, und gestoßenem Zucker, klappt alsdann den Rand rings herum über diese Reihe, so daß er damit gewissermaßen gefüllt wird, bestreicht hierauf den Rand gleichfalls mit Ei, füllt alsdann den Mohn gleichmäßig über den Kuchen, so daß er mit dem Rande des letzteren gleich steht, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker, und backt endlich den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen gar.

Käsekuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Nachdem der aufgegangene Bärmeteig Nr. 2. auf einem Blech dünn ausgerollt worden ist, dressirt man rings herum einen fingerbreiten und eben so hohen Rand, läßt den Teig wieder aufgehen, vermischt unterdessen einen guten Theil weichen Käse (Quark) mit etwas süßer oder frischer, saurer Sahne, sowie mit gestoßenem Zucker, blanchirten, kleinen Rosinen, zwei ganzen Eiern und dem Gelben von vier andern, bestreicht alsdann hiermit den mittlerweile aufgegangenen Teig einen halben Finger dick, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker, und backt endlich den Kuchen im Ofen gar.

Kirschkuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Nachdem der Bärmeteig Nr. 2. wie zu obigem Kuchen auf einem Blech ausgerollt, mit einem Rande versehen, und wiederum aufgegangen ist, bestreut man ihn mit gestoßenem Zucker, belegt ihn dick mit sauren Kirschen, welche man, nachdem die Kerne herausgemacht sind, etwas ausgedrückt hat, bestreut diese nun oben gut mit gestoßenem Zucker, und backt den Kuchen im Ofen gar. Unterdessen kocht man den ausgedrückten Kirschsaft mit Zucker um die Hälfte ein, begießt damit den aus dem Ofen kommenden Kuchen, und läßt diesen kalt werden.

Alle diese auf einem Blech gebackenen Kuchen müssen immer, sowie sie aus dem Ofen kommen, von dem Blech abgenommen werden; am besten läßt sich dies bewerkstelligen, wenn man ein zweites, kaltes Blech unter den Kuchen schiebt, und ihn alsdann von demselben auf ein mit Papier belegtes Brett behutsam gleiten läßt, worauf man ihn nochmals mit gestoßenem Zucker und Zimmet bestreuen muß.

Pflaumenkuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Sobald der Bärmeteig Nr. 2. wie zu dem Kirschkuchen fertig dressirt ist, bestreut man ihn gut mit Zucker, belegt ihn dicht mit halb einander bedeckenden Pflaumen, aus welchen die Steine herausgeschnitten sind, bestreut diese gut mit gestoßenem Zucker, und backt den Pflaumenkuchen wie den vorigen. Sobald er nun aus dem Ofen kommt, muß man ihn nochmals mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreuen.

Apfelfuchen von Bärmeteig Nr. 2.

Den wie zum Pflaumenkuchen dressirten Bärmeteig Nr. 2. belegt man recht dick mit dünnen Scheiben von Borsdorfer Äpfeln, welche man nach Belieben mit kleinen Rosinen vermischen kann, bestreut sie darauf gut mit gestoßenem Zucker, und backt diesen Kuchen wie die vorhergehenden gar. Wenn er aus dem Ofen kommt, muß man ihn nochmals mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreuen.

Brioche von Bärmeteig Nr. 6.

Ist der Bärmeteig Nr. 6. nach Vorschrift am Abend zuvor eingerührt, so legt man ihn des Morgens auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, und wirkt ihn zusammen. Alsdann streicht man eine Kasserolle von fünf bis sechs Zoll im Durchmesser mit etwas geklärter Butter aus, setzt dann doppeltes, weißes Papier rings herum dergestalt hinein, daß es eine Hand breit über die Kasserolle hervorragt, legt von dem Teig ein rund zusammengedrehtes Brot hinein, bestreicht es mit Ei, setzt auf dasselbe ein zweites, aber um zwei Drittel kleineres Brot, bestreicht es ebenfalls mit Ei, schiebt dies nun unaufgegangen in einen gut geheizten Ofen, und läßt es ausbacken. Bevor man den Brioche in den Ofen stellt, muß man das vorstehende Papier einigemal mit Bindfaden umwickeln, damit es nicht umfallen kann, auch muß man, wenn die Ofenhitze von oben zu stark ist, den Brioche mit Papier bedecken. Der Brioche muß drei viertel Stunden, auch wohl eine ganze Stunde im Ofen bleiben; er wird vorzüglich hoch und locker, und ist gut zum Thee oder Kaffee zu geben. — Man kann diesen Bärmeteig Nr. 6. auch gut zu Dampfnudeln und Wachteln, sowie zu Pfannkuchen gebrauchen.

Turban von Bärmeteig Nr. 2.

Man rollt den Bärmeteig Nr. 2. einen halben Finger dick aus, setzt auf denselben in einiger Entfernung kleine Häufchen von beliebiger Confiture, z. B. von Marmelade von Abrikosen, Himbeeren oder Kirschen u. s. w., klappt den Teig über dieselben, sticht sie mit einem kleinen Bierglase ab, so daß kleine Pfannkuchen daraus entstehen, legt diese nun in eine turbanähnliche Napffuchenform von Kupfer, welche mit geklärter Butter ausgestrichen worden ist, neben einander, überstreicht jede Schicht mit geschmolzener Butter, stellt die Form sobald sie etwas über die Hälfte voll ist, an einen mäßig warmen Ort, damit die Masse aufgehen kann, und backt diese in einem Ofen wie einen Napffuchen ab. Sobald dieser Turban nun aus der Form gestürzt ist, wird er mit gestoßenem Zucker besireut.

Englische Bregeln von Bärmeteig.

Ein halbes Quart Sahne wird mit zwei Stangen feinen Zimmets und dünn geschälter Citronenschale über die Hälfte eingekocht. Ist dies geschehen, so wirft man die Citronenschale mit dem Zimmet heraus, thut ein viertel Pfund frischer Butter dazu, und läßt die Sahne abkühlen. Hierauf rührt man dieselbe mit einem Pfund Mehl, zwei Loth trockener Wärme, vier Loth gestoßenen Zuckers und etwas Salz zu einem lockern Teig, schlägt denselben mit der Holzkelle gut durch, und stellt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann. Ist auch dies geschehen, so dressirt man von demselben fünf Zoll lange und drei Finger breite Bregeln, welche drei neben einander liegende, durch einen kleinen Zwischenraum getrennte, einen kleinen Finger dicke, runde und an den Enden zusammen haltende Stäbe bilden, läßt diese abermals aufgehen, und backt sie ohne Besirich im Ofen hellbraun ab. Alsdann glacirt man die Hälfte davon mit Schnee von Eiweiß und mit Zucker, läßt die andere Hälfte unglacirt, besireut sie bloß mit gestoßenem Zucker, und richtet dann diese Bregeln, welche am häufigsten zum Thee servirt werden, gemischt an.

Zimmetstangen von derselben Masse.

Zu dem so eben beschriebenen Bärmeteig setze man noch ein Loth fein gestoßenen, guten Zimmet hinzu, rolle von demselben nun sechs Zoll lange und einen kleinen Finger dicke Stangen,

lege dieselben auf ein Blech, lasse sie gehörig aufgehen, backe sie alsdann im Ofen, und gebe sie zum Thee.

Homburger Brezeln von Bärmeteig Nr. 1.

Von dem aufgegangenen Bärmeteig Nr. 1. dressirt man handgroße, gewöhnliche Brezeln, legt dieselben auf ein Blech, läßt sie abermals aufgehen, bestreicht sie alsdann mit Ei, und backt sie so im Ofen.

Kränze von Bärmeteig Nr. 2.

Man dressirt von dem aufgegangenen Bärmeteig Nr. 2. runde Kränze, bestreicht dieselben, sobald sie nochmals aufgegangen sind, mit Ei, bestreut sie mit kleinen Rosinen, hachirten Mandeln und gestoßenem Zucker, und backt sie so im Ofen gar.

Tourtelets von Bärmeteig Nr. 4.

Den aufgegangenen Bärmeteig Nr. 4. rollt man dünn aus, legt ihn dann in Portugieserkuchen- oder Tourtelets-Formen, welche mit Butter ausgestrichen sind, einen Federkiel dick hinein, bestreicht ihn mit Ei, legt kleine Rosinen und geschnittene Mandeln darauf, bedeckt diese mit einer eben so dünnen Teigplatte, durchsticht diese mit drei Messersfichen, bestreicht sie mit steif geschlagenem Schnee von Eiweiß, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, überspritzt sie mit etwas Wasser, und backt endlich die Tourtelets in einem nicht zu heißen Ofen.

Tourtelets von Bärmeteig Nr. 4. mit Confiture.

Anstatt mit Rosinen und Mandeln füllt man die eben beschriebenen Tourtelets mit beliebiger Confiture; auch kann man dieselben von dem Bärmteige Nr. 3. verfertigen.

Tourtelets von Bärmeteig Nr. 4. mit Crème von Mandeln.

Die mit dem Bärmeteig Nr. 4. ausgelegten Formen füllt man mit Crème von Mandeln, bedeckt diesen aber nicht mit Teig, sondern überzieht ihn mit steif geschlagenem Schnee von Eiweiß, bestreut dann diese Tourtelets mit gestoßenem Zucker, überspritzt sie mit etwas Wasser, und backt sie wie die vorhergehenden.

Kleine, runde Kuchen von Bärmeteig Nr. 5. (Kalatschen).

Von dem Bärmeteig Nr. 5. dressirt man kleine, runde Brote, bestreicht dieselben mit Ei, und backt sie hellgelb ab.

Nach Belieben kann man sie mit Kümmel und gestoßenem Zucker wie auch Mohn u. s. w. bestreuen.

Dieselben auf andere Art von Bärmeteig Nr. 3.

Nachdem der Bärmeteig Nr. 3. einen Finger dick ausgerollt ist, sticht man davon mit einem Ausstecher von Blech runde Platten aus, läßt diese aufgehen, bestreicht sie mit Ei, legt auf jede derselben zwei große Rosinen, aus welchen die Kerne herausgemacht sind, und zwei halbe Mandeln, überzieht sie alsdann sämmtlich mit steif geschlagenem Schnee von Eiweiß, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, besprengt sie mit etwas Wasser, und backt endlich diese Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen gar.

Dieselben mit Confiture.

Die zuletzt beschriebenen Kuchen belegt man, anstatt mit Rosinen und Mandeln, mit eingemachten Kirschen und Abrikosen u. s. w., und verfährt im Uebrigen auf die schon angegebene Weise.

Hiermit sei die Beschreibung der Kalatschen und Bregeln beendet, denn aus der gegebenen Anweisung kann man ersehen, daß sich noch vielerlei Veränderungen anbringen lassen, welche sich jedesmal nur um eine besondere Beimischung von Orangenschale, Citronat u. s. w. drehen, welches letztere vornehmlich von den sogenannten Wiener, Karlsbader, Kulmer und andern Backereien gilt. Ebenso verhält es sich mit den kleinen Bärmeteigbregeln und den Wiener Kipseln, welche aus zusammengewickelten Zeigstücken bestehen, und mit Mandeln oder Confitures u. s. w. gefüllt werden.

e) Die Biscuits.

Der Biscuit ist ein feines Backwerk ohne Butter, kann daher lange conservirt, und auf mannigfache Weise geformt und glacirt werden, ohne seinen eigenthümlichen Geschmack zu verlieren. Die Hauptbestandtheile desselben sind die Eier und der

Zucker, daher muß man auch vorzüglich dararauf Acht geben, daß die Eier recht frisch sind.

Biscuit Nr. 1.

Man schlage ein Pfund fein gestoßenen Zucker, eilf ganze Eier und das Gelbe von eben so viel andern in einem großen Topfe vermittelt eines Ruthenbesens eine Stunde lang, ziehe alsdann zwei und zwanzig Loth feinstes Weizenmehl behutsam darunter, fülle nun diese Masse sogleich in eine mit geklärter Butter ausgestrichene und mit etwas fein geriebener Semmel ausgestreute Form von Blech oder Kupfer, und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb, wozu etwa eine Stunde oder auch etwas mehr Zeit erforderlich sein möchte.

Dies ist ein kräftiger, rein schmeckender Biscuit, den man auch zu den Mehlspeisen sehr gut gebrauchen kann.

Geschlagener Biscuit Nr. 2.

Hierzu rührt man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker mit dem Gelben von zwölf Eiern weiß, thut dann den vom Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee dazu, schlägt diese Masse vermittelt eines Ruthenbesens in einem Topfe auf gelindem Kohlenfeuer lauwarm, nimmt sie, wenn dies geschehen ist, vom Feuer ab, schlägt sie wiederum so lange, bis sie kalt ist, schlägt sie hierauf nochmals auf dem Feuer lauwarm und nachher wiederum kalt, nimmt dann den Ruthenbesen heraus, und rührt mit einem Unrichtelöffel zwölf Loth feinstes Mehl behutsam und schnell darunter. Diese Masse gießt man nun durch einen Trichter in Gestalt kleiner Achten auf feines Papier, besiebt diese kleinen, sogenannten Löffel-Biscuits mit ganz fein gestoßenem Zucker, hebt alsdann den Bogen, auf welchem sie nun fest kleben, auf, schüttet den vorbeigefallenen Zucker ab, zieht den Bogen auf ein Blech, und backt die Biscuits endlich in einem gut geheizten Ofen hellgelb. Der Ofen darf aber nicht früher aufgemacht werden, als bis man denkt, daß die kleinen Biscuits hellgelb gebacken sind, denn, wird er zu früh aufgemacht, so sinken sie etwas zusammen, und bekommen dadurch Risse. Fünf bis acht Minuten reichen hin, die Biscuits durchzubacken, jedoch muß man mit der Stärke der Ofenhitze bekannt sein.

Derselbe in Papierkästchen gebacken.

Man macht hierzu die schon bei den Ramequins beschriebenen Papierkästchen, füllt dieselben mit der obigen Masse zur

Hälfte voll, und backt letztere in einem nicht zu heißen Ofen langsam aus.

Biscuit Nr. 1. mit Mandeln oder Pistazien.

Unter die oben angeführte Masse thut man noch zwölf Loth fein gestoßene, süße Mandeln, worunter auch einige bittere sein müssen, oder anstatt derselben eben so viel gestoßene Pistazien, sowie auf Zucker abgeriebene Citronenschale, und backt sie auf die schon angegebene Weise.

Sorte von Biscuit Nr. 1.

Man schneidet von Papier einen runden Boden von der Größe der anzufertigenden Sorte, klebt rings herum eine einen Finger breite Leiste von doppeltem Papier, streicht dies mit geklärter Butter aus, füllt die Biscuits-Masse Nr. 1. einen halben Finger hoch hinein, und backt diesen Boden hellgelb ab. Nachdem auf diese Weise drei gleich große Platten abgebacken sind, läßt man sie kalt werden, bestreicht zwei davon oben mit Marmelade von Abrikosen und Himbeeren, setzt alle drei über einander, wie dies schon bei der Wiener Sorte beschrieben ist, überzieht alsdann die oberste, nicht mit Confiture bestrichene Platte mit einer Glace royale, und läßt diese in einigen Minuten im Ofen antrocknen. Man kann diese Sorte nun noch nach eigener Idee mit Confitures bunt auslegen.

Man kann jedoch den Biscuit auch im Ganzen in einer runden Mehlspeisenform, welche mit geklärter Butter ausgestrichen, und mit etwas geriebener Semmel ausgestreut worden ist, backen, ihn dann, sobald er völlig kalt ist, mit einem großen Küchenmesser in drei gleich dicke Platten schneiden, und diese auf die angegebene Art zusammensetzen.

Biscuit à la Portugaise.

Hat man den Biscuit, wie so eben bemerkt worden ist, in einer Form etwa drei Finger breit hoch abgebacken, so läßt man ihn kalt werden, schneidet aus der Mitte vier Stücke heraus, so daß das Stehenbleibende ein Kreuz bildet, welches von dem fingerbreiten stehen gebliebenen Rand eingeschlossen ist, überzieht die Oberfläche dieses vier Fächer bildenden Kuchens mit einer Glace royale, belegt sie mit eingemachten Früchten, und läßt dies in einem nicht zu heißen Ofen antrocknen. In die vier

leeren Räume füllt man, wenn dies geschehen ist, ein dickes Chaudeau von Madeira-Wein, welches man, sobald es vom Feuer kommt, so lange schlagen muß, bis es kalt ist.

Derselbe mit Schlagesehne.

Der obige Biscuit wird, anstatt mit dem Chaudeau, mit Schlagesehne, welche mit Zucker und Vanille versetzt ist, gefüllt.

Biscuits à la Crème.

Nachdem man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit dem Gelben von sechs Eiern in einem Topfe mittelst eines Rutenbesens eine halbe Stunde lang gehörig geschlagen hat, zieht man den vom Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee mit einem Anrichtelöffel darunter, thut alsdann sechs Loth feinstes, trocknes Mehl, sowie acht Eßlöffel voll steifen Schaums von guter Sahne, von welchem man das Flüssige auf einem Haarsieb hat ablaufen lassen, dazu, füllt hierauf diese Masse in kleine Papierkästchen, wie sie zu den Ramequins beschrieben sind, bestrebt sie mit ganz fein gestoßenem Zucker, und backt endlich diese Biscuits in einem nicht zu heißen Ofen in Zeit von einer halben Stunde hellgelb.

Biscuit Nr. 1. mit Chokoladenguß.

Nachdem man die Biscuit-Masse Nr. 1. in großen Papierkapseln abgebacken hat, schneidet man sie in zwei Finger breite und einen Finger lange Stücke, bestreicht diese oben rings herum mit einer Glace royale, welche man mit klar geschmolzener Chokolade vermischt hat, so daß sie schwarzbraun aussieht, recht glatt, und läßt sie im Ofen trocknen.

Man kann die Hälfte dieser Biscuit-Stücke auch weiß glaciren, und alsdann der Glace royale einen Beigeschmack mit Drangenessenz und dergleichen mehr geben.

Derselbe auf andere Art.

Man schmilzt einen guten Theil Chokolade, rührt alsdann zweimal so viel zum ersten Grad gekochten Zucker dazu, taucht in diese Masse die obigen Biscuit-Stücke dergestalt ein, daß das Untere nicht mit dieser Glasur bezogen wird, stellt sie nun auf ein Blech, und läßt sie im Ofen trocknen.

Zwieback von Biscuit Nr. 1.

Man backt die Biscuit-Masse Nr. 1. in länglichen Blechformen ab, schneidet diesen Biscuit, wenn er kalt ist, an den obern Seitenkanten flach zu, so daß er eine gewölbte Form bekommt, schneidet ihn alsdann in beliebig dicke Zwiebacke, bestreut dieselben, wenn man will, mit gestoßenem Zucker, und läßt sie im Ofen auf einem Blech hellbraun rösten.

Dieselben mit Mandeln.

Unter die obige, fertig gerührte Biscuit-Masse mischt man abgebrühete, geschälte und in feine Filets geschnittene Mandeln, und backt hiervon die Zwiebacke auf die angegebene Weise.

Dieselben mit Mandelguß.

Nachdem man einen Theil Mandeln ganz fein gerieben, alsdann mit eben so viel fein gestoßenem Zucker und Eiweiß zu einer flüssigen Masse gerührt hat, bestreicht man hiermit die erwähnten Zwiebacke auf der obern Seite, und röstet sie hierauf im Ofen.

Dieselben mit Anis.

Nachdem der Anis verlesen, gewaschen, alsdann wieder getrocknet und grob gequetscht ist, mischt man etwas unter die Biscuit-Masse Nr. 1., und macht nun die Zwiebacke auf die mehr erwähnte Art.

Auf dieselbe Weise kann man die Biscuit-Masse mit canarischer Drangenschale und ähnlichen Dingen versehen.

Kleine Kuchen von biscuitähnlicher Masse.

Zuckerbrötchen.

Nachdem man zwanzig Loth gestoßenen Zuckers mit fünf ganzen Eiern vermittelst eines Ruthenbesens in einem Topf auf gelindem Kohlenfeuer erst lauwarm, dann wiederum kalt geschlagen, und die Masse auf diese Weise dreiviertel Stunden lang bearbeitet hat, thut man zwanzig Loth Mehl dazu, giebt dieser Masse nun noch einen beliebigen Geschmack mit Vanille oder Drangenschale und dergleichen, setzt alsdann von derselben kleine, runde Kuchen auf reines Papier, und backt diese langsam im Ofen ab.

Dieselben auf andere Art.

Nachdem man ein Pfund fein gestoßenen Zuckers mit zwölf ganzen Eiern eine Stunde lang geschlagen hat, thut man erst ein viertel Pfund würfelich geschnittenen Citronat, auf Zucker abgeriebene Citronenschale, sowie ein viertel Pfund en filets geschnittener Mandeln und dann acht und zwanzig Loth feinsten Mehls dazu, und backt nun diese Masse in Portugieserkuchen-Formen, welche mit geklärter Butter ausgestrichen sind.

Englische Zuckerkuchen.

Man rühre ein viertel Pfund gestoßenen Zuckers mit dem Gelben von zehn Eiern eine halbe Stunde lang, thue dann würfelich geschnittene Drangeschale und Citronat, sowie ein viertel Pfund Mehl dazu, setze von dieser Masse kleine, runde Häufchen auf ein mit Speck bestrichenes Blech, und backe diese kleinen Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen.

Französische Zuckerkuchen.

Man schlage ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers, das Gelbe von sechs Eiern und ein ganzes Ei drei viertel Stunden lang, thue dann vier Loth würfelich geschnittener, candirter Drangenschale, sowie zwölf Loth feinsten Mehls und den vom Weißen der Eier geschlagenen Schnee dazu, fülle diese Masse in die mit geklärter Butter ausgestrichenen Portugieserkuchen-Formen, und backe sie langsam gar.

Dieselbe auf andere Art.

Nachdem man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zuckers vier ganze Eier, das Gelbe von sechs andern und ein viertel Pfund gestoßener Mandeln eine Stunde lang zusammen geschlagen hat, thut man zwanzig Loth feinsten Mehls dazu, setzt von dieser Masse Häufchen, welche etwas größer als ein Thalerstück sind, auf ein mit Wachs oder Speck bestrichenes Blech, bestreut dieselben mit hachirten Mandeln und mit ganz fein gestoßenem Zucker, und backt sie so langsam gar. Nachher kann man diese Kuchen mit farbiger Glace royale bunt besprühen, und diese im Ofen wiederum antrocknen lassen.

Prinzeßkuchen.

Hierzu nehme man ein Pfund fein gestoßenen und gestiebten Zuckers, das Gelbe von zwölf frischen Eiern und ein Pfund feinsten Mehls, und verfare damit folgendermaßen:

Zuerst rührt man in einem Napf den Zucker mit den gelben Eiern etwa zwanzig Minuten lang mittelst einer Holzkelle gehörig untereinander, schlägt alsdann das Weiße von sechs Eiern zu Schnee, zieht denselben leicht unter die obige Masse, und rührt auf dieselbe Weise zuletzt das Mehl darunter. Nachdem dies geschehen ist, belegt man ein Blech mit reinem Papier, setzt auf dasselbe von der Kuchenmasse kleine Häufchen von der Größe eines Thalerstücks, und backt endlich diese Prinzesskuchen in einem gut geheizten Ofen so lange, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen. Hierauf schneidet man dieselben mit einem dünnen Küchenmesser von dem Papier los, und verwahrt sie bis zum weiteren Gebrauch in Gläsern an einem trocknen Orte.

Orangenkuchen.

Man rühre ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers mit zwei ganzen Eiern und dem Gelben von vier andern eine halbe Stunde lang, thue nach Verlauf dieser Zeit vier Loth fein hachirter, candirter Orangenschale, sowie ein halbes Pfund feinsten, trocknen Weizenmehls dazu, setze von dieser Masse mit einem Eßlöffel kleine Häufchen von der Größe eines Thalerstücks auf weißes, festes Papier, ziehe dies auf ein Blech, und backe die Kuchen in einem gut geheizten, aber zum Theil wieder abgekühlten Ofen.

Um schönsten werden diese Orangenkuchen in einem Backofen, und sie müssen oben weiß, glatt und glänzend bleiben. Ist die Ofenhitze von oben zu stark, so bedeckt man sie, sobald sie gelb werden wollen, mit Papier, obgleich sie eigentlich im Backen nicht gestört werden dürfen, und man deßhalb den Ofen wo möglich nicht zu früh aufmachen muß. Von unten müssen die Orangenkuchen hellgelb backen; alsdann läßt man sie, sobald sie fertig sind, noch etwas in dem aufgemachten Ofen austrocknen, probirt hierauf einen derselben, und findet man ihn durch und durch trocken, so nimmt man sie sämmtlich aus dem Ofen, und schneidet sie mit einem biegsamen, langen Küchenmesser von dem Papier ab. Diese allgemein bekannten, kleinen Kuchen sind unter andern den Herrschaften auf Reisen sehr zu empfehlen, weil man sie sehr lange aufbewahren kann.

Aniskuchen.

Die Aniskuchen werden ebenso wie die vorhergehenden gebacken, nur thut man anstatt der Orangenschale ein Loth gereinigten und gequetschten Anis in die angegebene Masse.

Vanillekuchen.

Eine halbe Stange Vanille stößt man zugleich mit dem Zucker fein, und backt nun von der Drangenkuchenmasse diese Kuchen auf dieselbe Weise.

Dieselben Kuchen von anderer Masse.

Man rühre ein Pfund Zucker mit sechs ganzen Eiern drei viertel Stunden lang, thue dann erst ein Pfund feinen Mehls und darauf nach Belieben entweder Anis oder gestoßene Vanille oder hachirte, candirte Drangenschale, wie bei dem vorhergehenden Kuchen bemerkt ist, dazu, setze von dieser Masse eben solche kleine Häufchen auf ein mit Wachs oder mit einem Stück Speck besrichenes Blech, lasse sie, ehe sie in den Ofen geschoben werden, so lange ruhig stehen, bis sie sich oben glatt und rund geformt haben, und backe sie dann wie die vorhergehenden.

Von diesen beiden Massen zu Drangen-, Anis oder Vanillekuchen habe ich immer der zuerst beschriebenen den Vorzug gegeben.

N) Backereien von Mandelmasse.

Die Mandelkuchen machen fast den größten Theil der Conditoren-Backwerke aus, indem die Mandeln entweder darin den Hauptbestandtheil oder eine bloße Beimischung zu andern Kuchenmassen, sowie auch zu dem Dessert, wohin der Marzipan und die Macaronen gehören, bilden. Deshalb hat man bei diesen Backwerken vorzüglich auf gute Mandeln zu sehen, denn, wenn dieselben nicht ganz oder zu alt sind, so haben sie in der Regel einen schlechten, öligen Geschmack. Man muß vor dem Gebrauch die Mandeln mit kochendem Wasser brühen, sie dann rein abschälen, und endlich die fleckigen auslesen. Zu der Marzipanmasse müssen die Mandeln vorzüglich frisch und ausgesucht sein.

Mandeltorte.

Hierzu nehme man ein Pfund Mandeln, achtzehn Eier, ein Pfund Zucker, zwei Lassetköpfe voll fein geriebener Semmelkrume und einen halben Lassetkopf voll Rum oder Franzbranntwein, und verfahre damit folgendermaßen:

Nachdem die Mandeln mit zwei ganzen Eiern so fein als möglich gestoßen, oder besser in einem fein gerippten Reibenapf vermittelt einer Reibekente recht fein gerieben worden sind, thut

man den fein gestoßenen Zucker, auf welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden ist, sowie neun ganze Eier und das Gelbe von neun andern dazu, rührt nun diese Masse drei viertel Stunden lang ununterbrochen, bis daß sie Blasen aufwirft, gießt alsdann den Rum oder Franzbranntwein dazu, und rührt endlich die fein geriebene Semmelkrume darunter. Ist dies geschehen, so belegt man einen Kasserolledeckel von der Größe einer mittleren, runden Schüssel dergestalt mit mürbem Teig Nr. 1., daß der Rand in die Höhe steht, durchsticht den Teig einigemal mit einer Messerspitze, füllt dann die obige, eingerührte Masse darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar, was in einer Stunde geschehen kann. Zu bemerken ist noch, daß die Teigplatte einen Federkiel dick ausgerollt werden muß.

Hat man keinen passenden Kasserolledeckel, so dressirt man von dem erwähnten Teig eine Torte wie zu dem Kirschkuchen, belegt den Rand derselben mit Papier, und wickelt Bindsaden darum, damit er nicht umfallen kann.

Sowohl diese, als alle übrige, auch in Formen gebackene Mandeltorten können mit einer Glace royale oder mit Zuckerwasserglace, welche mit Drangenwasser oder dergleichen mehr gemischt ist, glacirt, oder auch bloß mit gestoßenem Zucker bestreut werden.

Mandeltorte in einer Form gebacken.

Hierzu nehme man ein und ein viertel Pfund Mandeln, ein Pfund gestoßenen Zuckers, acht ganze Eier, das Gelbe von acht andern und zwei Tassenköpfe voll geriebener Semmel, und verfahre damit wie folgt:

Die Mandeln, worunter einige bittere sein können, werden mit zwei ganzen Eiern fein gerieben, und dann mit dem gestoßenen Zucker und der angegebenen Zahl Eier eine Stunde lang gut gerührt, worauf die geriebene Semmel dazu kommt. Nachdem man nun eine Blechform mit geklärter Butter ausgefritten, und mit fein geriebener Semmel ausgestreut hat, füllt man die obige Masse hinein, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, was in Zeit von einer Stunde geschehen kann, stürzt nach Verlauf derselben diese Torte aus der Form, und bestreut sie entweder mit gestoßenem Zucker, oder glacirt sie mit Glace royale.

Dieselbe mit Confitures.

Nachdem man von der eben beschriebenen Masse dünne Platten abgebacken hat, indem man hierzu von gebrühetem Teig einen fingerhohen Rand auf ein Blech setzt, diesen mit zerlassener Butter ausstreicht, die Masse einen halben Finger dick hineinfüllt, und sie so in einem nicht zu heißen Ofen abbackt, läßt man dieselben kalt werden, bestreicht die erste Platte oben mit Marmelade von Abrikosen, deckt eine zweite darauf, bestreicht diese mit Gelée von Himbeeren, überzieht die dritte alsdann mit einer Glace royale oder mit Zuckerwasserglace, welche man im Ofen antrocknen lassen muß, und dekorirt sie zuletzt oben mit eingemachten Früchten.

Dieselbe von abgebrannter Mandelmasse.

Man rühre ein Pfund fein gestoßener Mandeln mit drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers auf gelindem Kohlenfeuer so lange, bis dies gleichsam einen Teig bildet, lasse diese Masse nun kalt werden, thue dann das Gelbe von vier bis sechs Eiern, wie auch ein Loth Puder dazu, streiche von dieser Masse auf ein mit Speck bestrichenen Blech runde, einen Federkiel dicke Platten von der Größe einer kleinen Schüssel, backe dieselben in einem nicht zu heißen Ofen weiß ab, setze sie dann mit Confitures zu einer Sorte zusammen, und verfahre im Uebrigen, wie bei der zuletzt beschriebenen.

Mandeltorte auf andere Art.

Man reibe ein halbes Pfund Mandeln auf die schon angegebene Art fein, hachire ferner ein zweites, halbes Pfund Mandeln, vermische dies mit dem Gelben von zwanzig hart gekochten Eiern, rühre nun drei viertel Pfund Zucker, welcher au caramel eingekocht ist, mit dem Obigen durch, lasse diese Masse kalt werden, thue alsdann etwas fein gestoßene, candirte Drangblüthe dazu, drücke den Saft von einer Citrone hinein, ziehe den vom Weißen von vier Eiern geschlagenen Schnee darunter, und backe endlich von dieser Masse die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Mehlspeisenform langsam in einem nicht zu heißen Ofen gar.

Brottorte mit Mandeln.

Hierzu schlägt man die Biscuit-Masse Nr. 1., und thut ein viertel Pfund gestoßener Mandeln, worunter einige bitterer sein

können, sowie vier Loth fein geschnittene, candirte Drangenschale, eben so viel fein geriebene Vanillen-Chokolade, anstatt des Mehls zwanzig Loth getrocknetes Schwarzbrot, vier Stück gestoßene Nelken und etwas fein gestoßenen Zimmt dazu. Das hierzu nöthige Schwarzbrot muß in Scheiben geschnitten, dann im Ofen ganz hart ausgetrocknet, hierauf im Mörser fein gestoßen und durchgeseiht werden, worauf man die zwanzig Loth abwiegelt, sie mit einem halben achtel Duart Rothwein anfeuchtet, und zuletzt in die obige Masse thut. Letztere füllt man nun in eine mit geklärter Butter ausgestrichene und mit etwas von dem übrig gebliebenen, geseihten Schwarzbrot ausgestreute Form, und backt diese Torte langsam gar. Wenn man sonst will, kann man dieselbe wie die Mandeltorte glaciren.

Dieselbe mit Confitures.

Die obige Masse backt man, anstatt in einer Form, auf einem Kasserolledeckel von der gehörigen Größe, welchen man mit geklärter Butter bestreichen, und mit etwas Schwarzbrot bestreut hat. Sobald nun diese Torte völlig abgekühlt ist, schneidet man die Oberplatte einen Finger dick mit einem langen und scharfen Messer ab, streicht auf die Oberfläche des untern Theils behutsam Marmelade von Abrikosen auf, damit man dabei die Torte nicht eindrückt, deckt alsdann den abgeschnittenen Deckel wieder wie vorher darauf, und glacirt endlich die Torte mit Zuckerswasser-Glace oder Glace royale.

Nußtorte.

Nachdem man die Kerne von Wall- oder Haselnüssen aus ihren Schalen genommen, und die auf denselben befindliche Haut abgemacht hat, trocknet man diese weißen Kerne auf Papier in einem nicht zu heißen Ofen, bearbeitet sie alsdann wie die Mandeln, und gebraucht sie wie die letztern zu den schon beschriebenen Torten.

Nußtorte auf andere Art.

Man bereitet einen mürben Teig Nr. 2., rollt ihn dünn aus, belegt damit, wie bei der Mandeltorte angegeben ist, einen Kasserolledeckel von gehöriger Größe, rührt alsdann die Nüsse wie die Mandeltortenmasse fertig, zieht aber noch den vom Weißen von sechs Eiern geschlagenen Schnee zuletzt darunter, füllt nun diese Masse auf den Teig, backt diese Torte in einem nicht

zu heißen Ofen ab, glacirt sie hierauf mit einer Drangenzuckerwasser-Glace, und garnirt sie zuletzt, wenn sie kalt ist, mit geschnittenen, eingemachten Nüssen.

Nußtorte auf die dritte Art.

Man backt eine Mandeltorte entweder auf einem Kasseroldeckel von der Größe einer Schüssel oder in einer Form ab, schneidet sie, sobald sie kalt ist, oben auf, und höhlt sie über die Hälfte aus, so daß der Rand rings herum einen Finger breit stehen bleibt. Alsdann reibt man ein halbes Pfund abgepusteter Walnüsse mit zwei ganzen Eiern und dem Gelben von vier andern fein, rührt drei achtel Pfund gestoßenen Zuckers darunter, vermischt dies locker mit dem aus der Mandeltorte Herausgeschnittenen, füllt alsdann diese Masse in die ausgehöhlte Torte, stellt diese nun erst auf einen Bogen Papier und dann mit diesem auf ein Blech, schiebt sie wieder in den nicht zu heißen Ofen, läßt sie so lange darin, bis das Hineingefüllte leicht durchgebacken ist, und glacirt diese Torte zuletzt mit Zuckerwasser-Glace.

Nußtorte auf die vierte Art.

Man reibe zwölf Loth Nußkerne und vier Loth bitterer Mandeln mit sechs ganzen Eiern fein, rühre dann zwanzig Loth Zucker mit dem Gelben von zwölf Eiern leicht untereinander, rühre ferner zwölf Loth Mehl mit dem Weißen der zwölf Eier, welches zu Schnee geschlagen ist, mit darunter, backe von dieser Masse drei dünne Boden, und fülle diese mit Crème, welcher aus vier Loth Nußkernen, zwei Loth bittern Mandeln, acht Loth Zucker, etwas Zimmet, sechs ganzen Eiern, einem halben Quart Milch und einem Eßlöffel voll Mehl gekocht wird. Hiermit werden die Boden kalt zusammengesetzt wie eine Wiener Torte, oben mit Zuckerwasser-Glace glacirt, und nach Belieben mit eingemachten Früchten garnirt.

Torte à la belle alliance.

Brottorten-, Biscuit- und Mandel-Massen werden schichtweise in eine Form gefüllt, und so abgebacken.

Mandelbrezeln.

Hierzu rührt man eine Portugieserkuchenmasse mit dem Unterschied ein, daß, anstatt der zehn Eier, nur vier genommen, und ein Pfund fein gestoßener Mandeln dazu gerührt werden, so daß das Ganze einen lockern Teig bildet, dressirt von demselben

alsdann kleine Brezeln, bestreicht dieselben mit Eiweiß, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Mandelfuchen (Kalatschen).

Hierzu nehme man drei viertel Pfund frischer Butter, ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers, drei viertel Pfund feinsten Mehls, vier ganze Eier, drei viertel Pfund Mandeln und auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, und verfahre damit folgendermaßen:

Nachdem man die Mandeln mit zwei ganzen Eiern fein gerieben hat, rührt man die Butter nebst dem Zucker und den vier ganzen Eiern recht dick und schäumig, rührt alsdann die Mandeln und zuletzt das Mehl u. s. w. darunter, setzt von dieser Masse kleine, runde Häufchen auf Papier, wie bei den Drangenfuchen, und backt diese Mandelfuchen wie die eben erwähnten langsam gar.

Pistazientorte.

Die feine, grüne Art Mandeln, welche Pistazien genannt werden, bearbeitet man ebenso wie die Mandeln, und kann sie zu denselben Backwerken gebrauchen, weshalb ich es für überflüssig halte, hier specieller darauf einzugehen.

Mandelbrot.

Nachdem man ein Pfund Mandeln mit zwei ganzen Eiern fein gerieben hat, kocht man drei viertel Pfund Zucker au caramel ein, thut dann die Mandeln hinein, rührt diese Masse so lange, bis sie kalt ist, thut alsdann das Gelbe von sechszehn Eiern, sowie ein Loth fein gestoßenen Zimmets und zuletzt den vom Weißen von sechs Eiern geschlagenen Schnee dazu, füllt diese Masse in einen großen, mit Butter ausgestrichenen Papierkasten, und läßt dies Mandelbrot in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde langsam backen.

Berlignons.

Die eben beschriebene Mandelbrezelumasse formt man auf einem Blech vermittelst einer Spritze in kleine, runde Kränze, bestreut diese mit hackirten Mandeln, sowie mit gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen ab.

Tourte croquante von Mandeln.

Man stoße drei viertel Pfund Mandeln im Mörser fein, thue sie dann mit dem Gelben von zehn hart gekochten Eiern, sowie mit drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers und einem viertel

Pfund Butter in einen Reibenapf, verarbeite dies zu einem festen Teig, dressire davon auf einem Blech eine runde Torte mit einer Randeinfassung, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen ab, und belege sie hierauf mit beliebiger Confiture.

Mandelgrotte.

Man stoße ein Pfund Mandeln mit etwas Citronensaft fein, thue dann das Weiße von drei bis fünf Eiern, ein Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker und ein Loth Puderz oder Kartoffelmehl dazu, streiche diese unter einander gemischte Masse einen Federkübel dick und eine Hand breit auf den Rand eines mit Wachs oder Speck überstrichenen Blechs, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen. Sobald diese gebackene Masse aus dem Ofen kommt, schneidet man sie mit einem langen Messer von dem Blech los und nach eigener Idee in Stücke, biegt diese über eine mit etwas Mandelöl bestrichene, beliebige Form, setzt letztere, sobald sie kalt und steif sind, mit au caramel gekochtem Zucker zusammen, glacirt sie auch wohl vor dem Zusammensetzen mit allerlei farbiger Glace royale, bestreut sie mit hachirten Pistazien, und setzt dann die Grotte oder auch einen Berg u. s. w., womit man eine andere Torte dekorirt, zusammen.

Kleine Mandelkränze auf Oblaten.

Man schneidet Mandeln in feine Filets, thut an Gewicht eben so viel gestoßenen Zucker dazu, feuchtet diese Masse mit Eiweiß an, setzt von derselben auf viereckig geschnittene Oblaten kleine Haufen in die Mitte, oder dressirt dieselben auf den Oblatenplatten vermittelst eines Holzlöffelsstiels zu kleinen Kränzen, bestreut diese alsdann mit hachirten Pistazien, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Dieselben auf andere Art mit Chokolade.

Hierzu rührt man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zuckers mit einem viertel Pfund fein geriebener Chokolade und dem Weißen von zwei bis drei Eiern zu einer Glace royale ab, thut ein halbes Pfund in feine Filets geschnittene Mandeln dazu, und verfährt mit dieser Masse auf die so eben angegebene Weise.

Mandelspähne.

Nachdem man dieselbe Masse, welche zu der Mandelgrotte beschrieben ist, ebenso abgebacken, und dann in zwei Finger breite und vier Zoll lange Streifen geschnitten hat, biegt man diesel-

ben, sowie sie aus dem Ofen kommen, auf einem runden Holzkrumm, überzieht sie, wenn man sonst will, mit farbiger Zucker-Glace, indem man sie z. B. mit Chokolade braun, wie Baumrinde u. s. w. färbt, und läßt diese im Ofen bei ganz gelinder Wärme antrocknen. Diese Mandelspähne werden unter andern auch zur Garnirung des Baumkuchens gebraucht, auch setzt man sie mit au caramel gekochtem Zucker zu beliebigen Tortenaufsätzen zusammen, und kann sie ebenfalls mit geriebener Chokolade versehen, und zur Hälfte braun färben.

Gebrannte Mandelmasse.

Nachdem man ein Pfund Zucker bis zu dem fünften Grad fertig gekocht hat, thut man ein Pfund in seine Filets geschnittener Mandeln zu, und rührt dies auf dem Feuer so lange, bis die Mandeln hellbraun sind. Diese Masse wird nun in beliebige Formen, welche mit Mandelöl ausgestrichen sind, gedrückt, jedoch muß dies Ausdrücken sehr schnell geschehen, wobei man sich vor dem Verbrennen der Finger in Acht zu nehmen hat. Zum Ausdrücken nimmt man eine Citrone oder, wenn die Formen so klein sind, daß man mit derselben nicht operiren kann, eine kleine Holzkeule oder einen Löffel. Man bereitet von dieser Masse kleine Vasen auch große Bienenkörbe, welche man mit feinen Fäden von au caramel gekochtem Zucker bezieht und dergleichen mehr, und setzt dieselben nachher auf eine Mandel- oder andere Sorte als Verzierung. Die kleinen Mandelkörbe von dieser Masse kann man sehr gut in einem Mörser vemittelt der Keule formen.

Macaronen.

Man stoße zwölf Loth süßer und vier Loth bitterer Mandeln mit Eiweiß fein, thue dann ein halbes Pfund Zucker dazu, und stoße denselben mit den Mandeln gehörig durch. Alsdann rührt man ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers mit dem Weißen von zwei Eiern zu einer Glace royale, rührt alsdann das Gestoßene dazu, so daß das Ganze eine etwas dicke Masse bildet, welche nicht so leicht auseinander fließt, setzt hierauf von derselben vermittelt eines kleinen Löffels Häufchen von der Größe einer halben Wallnuß auf reines Papier, backt dieselben nun in einem mäßig warmen Ofen hellbraun ab, schneidet sie dann mit einem Messer von dem Papier los, und läßt endlich diese Macaronen in einem Wärmespinde trocknen, damit sie so spröde werden, daß sie beim Durchbrechen zerspringen.

Dieselben auf andere Art.

Man schneidet ein halbes Pfund Mandeln in feine Filets, rührt alsdann ein halbes Pfund fein gestoßenen Zuckers mit dem Weißen von zwei bis drei Eiern zu einer Glace royale, thut die geschnittenen Mandeln dazu, mischt diese Masse gut durch einander, dressirt davon kleine Kugeln von der Größe einer kleinen Ballnuß, entweder mit den angefeuchteten, hohlen Händen oder auf einem mit gestoßenem Zucker bestreuten Backbrett, setzt dieselben alsdann einen guten Zoll breit von einander entfernt auf reines Papier, und backt sie in einem mäßig warmen Ofen.

Dieselben mit Chokolade.

Zu den beschriebenen Massen setzt man ein viertel Pfund geschmolzener Chokolade und noch das Weiße von einem Ei dazu, und macht hiervon die Macaronen auf die beschriebenen Arten.

Bittere Macaronen.

Man reibt ein halbes Pfund süßer und ein viertel Pfund bitterer Mandeln mit dem Weißen von sechs Eiern recht fein, rührt alsdann ein und ein viertel Pfund gestoßenen Zuckers mit demselben gehörig durch, so daß das Ganze einen dicken, nicht flüssigen Brei bildet, zu welchem man, falls er zu steif sein sollte, noch etwas Eiweiß hinzuthun muß, backt hiervon die Macaronen wie die vorhergehenden, und trocknet sie ebenso.

Wenn man die Macaronen in einem Bratofen backt, so muß man jedesmal doppeltes Papier nehmen, und, falls die Ofenhitze von unten zu groß ist, noch ein zweites Blech darunter schieben.

Dieselben mit Gewürzen.

Zu der eben beschriebenen Masse fügt man ein halbes Loth fein gestoßenen Zimmets, ein wenig hachirte, candirte Drangenschale, sechs Stück gestoßener Nelken und auf Zucker abgeriebene Citronenschale hinzu, und backt davon die Macaronen ebenso wie die vorhergehenden.

Dieselben mit Vanille.

Anstatt der angeführten Gewürze versetzt man die zuletzt beschriebene Masse mit fein gestoßener Vanille, und macht davon die Macaronen auf die angegebene Weise.

Macarons glacés.

Die fertigen Macaronen glacirt man mit Glace royale,

oder legt vermittelst einer feinen Spritze Streifen darüber, oder glacirt sie auch mit Zuckerwasser-Glace, welche den Drangengeschmack haben muß, und trocknet sie darauf; auch kann man sie bloß mit grobkörnigem Zucker weiß bestreuen.

Sämmtliche Arten Macaronen können nach Belieben auf kleine, runde Oblaten gesetzt, und so gebacken werden.

Grillage von Mandeln.

Die abgezogenen Mandeln trocknet man mit einem reinen Tuch gut ab, schneidet sie dann erst in zwei Hälften und diese wiederum in sechs lange Streifen, trocknet letztere nochmals in einem Wärmespinde ab, und röstet sie im Ofen goldgelb. Zu einem halben Pfund solcher gerösteter Mandeln thut man drei achtel Pfund zum sechsten Grad gekochten Zuckers, vermischt dies gehörig, streicht alsdann diese Masse auf ein mit Mandelöl bestrichenen Blech vermittelst eines gleichfalls mit Mandelöl bestrichenen Messers dünn aus einander, schneidet hierauf beliebige, längliche oder runde Stücke davon ab, und läßt dieselben in einem Wärmespinde etwas nachtrocknen.

Dieselbe in Oblaten.

Man schneidet die Oblaten wie Kartenblätter, streicht auf die Hälfte derselben einen Theil von der so eben beschriebenen Masse einen halben Finger dick auf, bedeckt sie mit der andern Hälfte, drückt die auf einander liegenden Oblaten fest an, und läßt sie alsdann in einem Wärmespinde einige Stunden hindurch nachtrocknen.

Grillage à la Française.

Man setzt hierzu eine ähnliche Masse von einem Theil Nüssen, Mandeln oder Pistazien, zwei Theilen zum sechsten Grad gekochten Zuckers und einer Beimischung von Drangenblüthe oder Citronenschale u. s. w. auf die angegebene Weise zusammen, und verfährt mit derselben, wie schon gezeigt ist.

Tourons von Mandeln.

Hierzu nehme man den vom Weißen von vier Eiern steif geschlagenen Schnee, drei viertel Pfund in feine Filets geschnittener Mandeln, oder anstatt dessen zur Hälfte Mandeln und zur Hälfte abgeputzte Haselnußkerne, ein und ein viertel Pfund fein gestoßenen Zuckers und fein geschälte, wie die Mandeln geschnittene Citronenschale, mische Alles zusammen zu einer etwas dicken

Masse, fülle dieselbe dann einen halben Finger dick zwischen je zwei kleine Oblatenplatten, drücke letztere fest zusammen, und lasse diese Tourons in einem verkühlten Ofen oder in einem Wärmespinde trocknen.

Man nimmt auch zu der obigen Masse eine Hälfte Mandeln und die zweite Hälfte Pistazien, und setzt dann die Masse wie die Macaronen in kleinen Häufchen auf die Oblaten.

Kleine Mandelnüsse.

Man stoße sechs Loth süßer und zwei Loth bitterer Mandeln mit Eiweiß recht fein, verarbeite sie alsdann mit acht Loth feinen, trocknen Mehls, eben so viel fein geseibtem Zucker, dem Gelben von vier Eiern und einer Prise Salz zu einem Teig, dressire von letztem kleine Nüsse, bestreiche dieselben mit Eigelb, welches mit etwas Milch klar gerührt, und mit gestoßenem Zucker gesüßt worden ist, und trockne sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Anstatt von dieser Masse Nüsse zu dressiren, kann man davon auch kleine Kringel oder Brezeln machen.

Macaronentorte.

Man schneidet von Oblate eine runde Platte von der Größe der anzufertigenden Torte, streicht die schon beschriebene Macaronenmasse einen halben Finger dick auf dieselbe, backt alsdann diesen Boden im Ofen größtentheils gar, nimmt ihn, wenn dies geschehen ist, heraus, überzieht ihn vermittelst einer Spritze mit einem Gitterwerk von derselben Masse, macht gleichfalls einen Rand herum, stellt ihn noch auf ein zweites Blech, und backt ihn im Ofen hellbraun aus. Sobald nun diese Torte kalt geworden ist, füllt man die offenen Stellen der Vergitterung mit eingemachten Früchten von verschiedener Art aus.

Macaronen von Pistazien und Macaronen von Nüssen.

Diese Art Macaronen werden ebenso, wie die schon beschriebenen von Mandeln, anfertigt.

Marzipan.

Nachdem man ein Pfund von den besten, ausgesuchten Mandeln mit etwas Wasser so fein als möglich gerieben hat, vermischt man diese geriebenen Mandeln mit einem Pfund feinsten, gestoßenen und geseibten Zuckers, legt alsdann diese Masse in

ein kupfernes Geschirr, und rührt sie auf glindem Kohlenfeuer so lange, bis sie sich zusammenballt, und sich von dem Geschirr loslöst, wobei man darauf Acht haben muß, daß nicht einzelne Stücke an demselben sitzen bleiben, weil sie sonst leicht braun werden. Man kann die Masse mit einem in Wasser eingetauchten Finger probiren; denn, sobald sich dieser auf die Masse drücken läßt, ohne daß an demselben etwas kleben bleibt, so ist sie gut. Alsdann nimmt man sie vom Feuer ab, thut sie auf ein mit fein gesiebttem Zucker bestreuetes Backbrett, bedeckt sie mit Papier, und läßt sie kalt werden. Ist dies geschehen, so wirkt man die Masse fest zusammen, rollt sie, indem man sie mit Zucker bepudert, zu dem bestimmten Gebrauch dünn aus, und macht davon alle erdenkliche, kleine Figuren, sowie auch die bekannten Sorten, welche mit vielerlei Früchten ausgelegt werden, und noch eine große Menge anderer Dinge, von denen ich jedoch nur einige anführen will.

Kleine Becher von Marzipan mit Schlagesehne.

Nachdem der obige Teig so fein als möglich ausgerollt worden ist, sticht man davon runde Boden von der Größe eines Tassenkopfbodens aus, setzt auf denselben rings herum mit etwas Eiweiß einen zwei Finger breiten Streifen an, klebt die Enden desselben mit Eiweiß zusammen, macht, wenn man sonst will, an diese kleinen Becher einen oder zwei Henkel, und läßt sie in einem Wärmepinde trocken. Ist dies geschehen, so zieht man mit einem feinen, in Eiweiß getauchten Pinsel oben einen Kranz um die Becher, bestreut diesen mit recht fein hackirten Pistazien und roth gefärbtem, gröblichem Zucker, läßt dies antrocknen, und hebt nun die Becher bis zu ihrem weitem Gebrauch auf; denn erst kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie mit geschlagener Sahne, welche mit Zucker und Vanille versetzt ist, gefüllt.

Champignons, Steinpilze und Spizmorcheln von Marzipan.

Die genannten Gewächse lassen sich von der Marzipanmasse sehr ähnlich nachformen; zu den Spizmorcheln färbt man einen Theil derselben mit geschmolzener Chokolade, womit auch die innern Theile der Champignons gefärbt werden müssen, und die dicken Pilzstiele trocknet man auf Holzstäben hohl ab, und klebt sie nachher an die fertig dressirten Theile der Champignons

u. s. w. Man garnirt mit diesen Sachen anderes Backwerk, und kann sie auch zu dem Gâteau mélé verwenden.

Torte von Marzipan.

Von der Marzipanmasse rollt man eine dünne Torte aus, setzt dünne Streifen von derselben Masse dergestalt der Höhe nach darauf, daß sie ein verschlungenes Fachwerk bilden, umzieht nun die Torte rings herum mit einer dünnen, in die Höhe stehenden Bande, welche den Rand bildet, trocknet hierauf die Torte in einem Wärmespinde, und legt sie beim Gebrauch mit Früchten verschiedenartig aus.

Da die Marzipanmasse bloß aus Mandeln und Zucker besteht, so ergiebt sich daraus von selbst, daß man nicht nöthig hat, sie im Ofen zu backen, sondern sie bloß zu trocknen braucht.

Glacirte Figuren von Marzipan.

Hierzu bedient man sich der ausgehöhlten Holz- oder Blechformen, streut dieselben mit fein gesiebttem Zucker aus, drückt die Marzipanmasse nun darin aus, legt diese Figuren auf Papier, trocknet sie in einem mäßig warmen Ofen, überzieht sie alsdann mit einer nicht zu dicken und auf die angegebene Art gefärbten Glace royale, und läßt diese Glace auf den Figuren in einem Wärmespinde antrocknen.

Chokoladenmarzipan.

Unter ein Pfund Marzipanmasse rührt man zu gleicher Zeit ein viertel Pfund fein geriebener Vanillen-Chokolade mit ab, und verwendet dieselbe alsdann auf die angegebene Weise oder nach eigener Idee.

g) Backereien von abgebrannter Masse, sowie die in Schmalz gebackenen Sachen.

Petits choux.

Man kocht ein viertel Quart Milch oder Wasser mit einer Stange Zimmt und fein geschälter Citronenschale auf, wirft alsdann den Zimmt und die Citronenschale heraus, thut vier Loth Butter dazu, schüttet dann in die kochende Milch ein halbes Pfund Mehl unter beständigem Umrühren schnell hintereinander hinein, rührt dies so lange tüchtig durch, bis die Masse so steif ist, daß man mit dem Rührlöffel nichts mehr ausrichten

kann, nimmt hierauf eine Holzkeule, stößt den Teig damit gegen den Boden der Kasserolle, und löst sich dieser nun von dem Geschirr los, und ist er von solcher Beschaffenheit, daß, wenn man eine kleine Kugel von demselben dreht, und sie auf die übrige Masse wirft, dieselbe davon abprallt, so schüttet man die Masse in einen Reibenapf. Alsdann schlägt man nach und nach acht ganze Eier und das Gelbe von vier andern dazu, rührt dies gut durch einander, thut hierauf die Masse auf ein mit etwas Mehl bestreuetes Backbrett, bestreut den Teig oberhalb gleichfalls mit etwas Mehl, rollt ihn mit den Händen behutsam zu einer langen Wurst, und dreht davon Kugeln von der Größe der Ballnüsse. Diese Kugeln setzt man nun zwei Finger breit aus einander auf ein Blech, belegt sie mit Schnee von Eiweiß, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, backt sie so in einem mittelmäßig geheizten Ofen trocken und hellbraun ab, schneidet sie dann von dem Blech los, schneidet ferner oben einen Deckel ab, höhlt sie inwendig mit einem spitzen Messer aus, füllt diese petits choux mit den nachstehend angegebenen Sachen, und bedeckt sie mit den abgeschnittenenen Deckeln.

Petits choux mit saurer Sahne.

Sind dieselben nach der gegebenen Vorschrift bereitet, so füllt man sie mit dickgeschlagener, saurer Sahne, welcher man mit gestoßenem Zucker und etwas Marasquin oder Vanille Geschmack giebt; jedoch müssen die petits choux, damit sie recht croquants bleiben, erst kurz vor dem Anrichten gefüllt werden.

Dieselben mit Crème von Chokolade.

Man füllt die fertigen petits choux kurz vor dem Anrichten mit einem nach Vorschrift zubereiteten, leichten Crème à la pâtissière von Chokolade.

Pains à la Duchesse.

Von derselben Masse, wovon die petits choux gemacht werden, formt man längliche, einen kleinen Finger dicke und zwei Zoll lange, runde Würstchen, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, und backt sie wie die obigen, oder glacirt sie auch mit Schnee von Eiweiß und gestoßenem Zucker. Ist dies geschehen, so schneidet man sie oben auf, höhlt sie aus, füllt sie mit beliebiger Confiture oder mit Crème à la

patissière, und deckt, wie bei den petits choux, die abgeschnittenen Deckel wieder darauf.

Kleine Kuchen von derselben Masse.

Man dressirt von der obigen Masse entweder Kringel oder auch kleine Kuchen in Form eines lateinischen S, bestreicht sie mit Ei, backt sie trocken ab, glacirt sie dann mit Glace royale an chocolat oder auch weiß, und bestreut sie mit verschiedenartig gefärbtem Streuzucker. Auch setzt man drei kleine Kugeln von derselben Masse mit Ei gegen einander, bestreicht sie noch mit Ei, bestreut sie mit hasirten Mandeln und gestoßenem Zucker, und backt sie ab, so daß sie das Ansehn einer kleinen Semmel haben; oder man bestreicht sie bloß mit Ei, füllt sie mit dreierlei Confiture, so daß in jeder Kugel eine andere Sorte ist, und glacirt sie, sobald sie gar sind, mit rother, brauner und weißer Glace royale.

Spritzkuchen.

Hierzu gehört eine Blechspritze mit verschiedenen Sternen, welche aus Messingplatten oder auch einen Zoll langen, zum Anschrauben gefertigten Röhren besteht. Man kann sich hierzu die gewöhnlichen, bekannten Wurstspritzen durch einen Gelbgießer oder Klempner einrichten lassen.

Die Masse zu den Spritzkuchen ist der zu den petits choux beschriebenen bis auf eine kleine Abweichung gleich; man kann nämlich vier Loth gestoßenen Zuckers nebst einigen Prisen Salz mit dem Mehl in der Masse abbrennen, und dann außerdem das Gelbe von vier bis sechs Eiern mehr dazu setzen, so daß also diese Masse dünner als die erwähnte wird.

Nachdem man nun geklärte Butter oder halb Butter und halb weißes Schweineschmalz oder auch gutes Dégraisé (in der Küche gesammeltes Fett) in einer Kasserolle kochend heiß gemacht hat, füllt man die obige Masse in die Spritze, und spritzt sie in das heiße Fett u. s. w., indem man dabei mit der Spritze eine kleine schlangenförmige Bewegung macht. Sind nun zwei bis drei solcher schlangenförmiger Kreise über einander zusammenhängend in das Fett gespritzt, so hört man auf zu drücken, damit die Masse abreißt, und spritzt nun daneben auf dieselbe Weise einen ähnlichen Kranz. In eine Kasserolle, welche einen Fuß im Durchmesser hat, kann man nur drei bis vier solcher Kuchen auf einmal spritzen. Alsdann läßt man dieselben auf

gelindem Kohlenfeuer acht Minuten backen, kehrt sie mit einem flachen Schaumlöffel behutsam um, giebt genau darauf Acht, daß das Fett sich nicht zu sehr erhitzt, nimmt hierauf diese Spritzkuchen, sobald sie auch auf der untern Seite in Zeit von fünf bis acht Minuten goldgelb gebacken sind, heraus, legt sie auf einen Bogen Löschpapier, damit das Fett rein abläuft, und bestreut sie gut von allen Seiten mit Zucker, unter welchen man etwas gestoßene Vanille oder feinen Zimmt mischen kann. Auf diese Weise fährt man nun fort, bis die ganze Teigmasse verbraucht ist.

In dem erwähnten Dégraisé, welches aus dem von Braise und Bouillon gesammelten Fett besteht, werden die Spritzkuchen am schönsten, denn dies Fett zieht nicht so sehr, wie die Butter und das Schmalz, ein, und die Spritzkuchen werden daher trockner und croquant.

Schneebälle.

Von der Spritzkuchenmasse sticht man mit einem Eßlöffel runde Klößchen in kochend heißes Fett, backt sie darin goldgelb, nimmt sie alsdann mit dem Schaumlöffel heraus, bestreut sie gut mit gestoßenem Zucker, glacirt sie vermittelst einer glühenden Schaufel, und füllt sie mit beliebiger Confiture oder auch mit Crème à la pâtissière.

Croc en bouche mit Schlagesehne.

Von der zu den petits choux beschriebenen Masse setzt man runde Klößchen von der Größe einer Haselnuß auf ein Blech, und backt sie in einem Ofen hellgelb ab. Diese werden nun in einer Kasserolle, welche im Durchmesser sechs Zoll breit ist, zu einem Ganzen auf folgende Art zusammen gesetzt:

Man bestreicht die Kasserolle inwendig dünn mit feinem Provençeröl, kocht alsdann ein Pfund Zucker zu dem sechsten Grad ein, taucht die kleinen, gebackenen, auf eine Spicknadel gesteckten Klößchen in den heißen Zucker, setzt sie eines neben das andere rings herum an den Rand der ausgestrichenen Kasserolle, so daß eines an dem andern festklebt, fährt auf diese Weise fort, bis die Seiten der Kasserolle voll sind, stürzt sie dann aus derselben heraus, setzt alsdann diesen hohlen, zusammenhängenden Rand auf einen Boden von Magdalenenkuchenmasse, klebt ihn mit Zucker daran fest, und füllt das Ganze mit Schlagesehne, welche mit Zucker und Marasquin versetzt ist.

Krausgebackenes.

Man nehme hierzu ein halbes Pfund Mehl, vier Loth gestoßenen Zuckers, drei Loth Butter, zwei ganze Eier, etwas Salz und einen Löffelkopf voll Sahne, mache davon einen festen Teig, rolle denselben einen Federkiel dick aus, schneide ihn in beliebige, längliche Stücke, drehe alsdann die beiden Enden derselben links und rechts um, oder lasse die Stücke glatt, und zacke sie an den Seiten herum mit dem Messer ein, oder man nehme ein Backrädchen, mit welchem man die Stücke abrädert, backe letztere nun in heißem Fett hellgelb ab, und bestreue sie mit gestoßenem Zucker.

Dies Backwerk ist schnell und ohne viele Umstände zu bereiten, weshalb es auch für Familien, welche auf dem Lande wohnen, bei einem unvermutheten Besuch eine gute Aushülfe ist, indem man es auch zum Kaffee oder Thee geben kann.

Krausgebackenes mit Mandeln.

Man mischt unter den so eben beschriebenen Teig ein halbes Pfund fein hackirter Mandeln, schneidet alsdann den ausgerollten Teig in zwei Zoll breite und fünf Zoll lange Streifen, wickelt dieselben wie eine Rolle zusammen, backt sie in heißem Schmalz hellgelb aus, und bestreut sie mit gestoßenem Zucker, wie auch mit gestoßener Vanille oder statt derselben mit gestoßenem Zimmt.

Pfannkuchen.

Sobald der Bärmeteig Nr. 2. gehörig aufgegangen ist, rollt man ihn, ohne ihn zusammenzudrücken, auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett einen guten, halben Finger dick aus, legt dann in einiger Entfernung von dem Rand kleine Häufchen Marmelade von Abrikosen oder Himbeeren wiederum etwas von einander entfernt darauf, klappt nun den Rand des Teigs über die ganze Reihe dieser Häufchen, so daß er einen Daumen breit hinter denselben auf die Teigplatte zu liegen kommt, drückt nun den Teig in Form eines Hufeisens um die Häufchen herum fest, schiebt diese erhöhten Halbmonde mit einem kleinen Bierglase ab, legt dieselben auf ein mit Mehl bepudertes Blech oder Brett, läßt sie an einem warmen Ort wieder langsam aufgehen, und backt sie endlich in rein geklärter Butter auf folgende Art aus:

Man stellt die Butter in einer Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer, läßt sie langsam klar kochen, nimmt den sich oben ansetzenden Schaum rein ab, während die Molken und das Salz sich durch dieses Verfahren an dem Boden der Kasserolle fest setzen, und gießt die Butter, sobald man bemerkt, daß dieselbe klar wie Wasser ist, behutsam in die Kasserolle, in welcher man die Pfannkuchen backen will, ab, so daß auch nicht das Geringste von Schaum oder Bodensatz hineinkömmt; auch kann man, wenn man will, halb Butter und halb ausgelassenes, weißes Schweineschmalz nehmen. Nachdem man nun die geklärte Butter so heiß wie kochendes Wasser gemacht hat, muß man sie bei gelindem Kohlenfeuer in diesem Grad der Hitze erhalten, und sie, falls sie zu heiß werden sollte, eine Weile vom Feuer abnehmen, und nach einiger Zeit wieder darauf setzen. Sobald man nun so viel Pfannkuchen in die Kasserolle, worin die heiße Butter sich befindet, gelegt hat, als sie bequem fassen kann, läßt man sie auf der ersten Seite acht Minuten backen, kehrt sie, wenn sie dann eine hellbraune Farbe haben, mit dem Schaumlöffel um, läßt sie auf der andern Seite wiederum fünf bis sechs Minuten backen, nimmt sie hierauf heraus, legt sie auf Löschpapier, damit das Fett abläuft, nimmt sie nach einer kleinen Weile von demselben herunter, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker, und fährt auf diese Weise so lange fort, bis sie sämmtlich fertig sind.

Will man die Pfannkuchen glaciren, so bestreicht man sie mit Zuckerwasser-Glace, worunter etwas feiner Jamaica-Rum gerührt ist, und läßt diese im Ofen antrocknen.

Hat man keine Marmelade von Abrikosen oder Himbeeren, so nimmt man anstatt derselben Pflaumen- oder Kirschmus, und durchrührt es gut mit gestoßenem Zucker, sowie mit etwas gestoßenem, feinem Zimmt und echtem Jamaica-Rum.

Auf eine Meze Mehl oder drei Pfund eingerührter Masse kann man zum Ausbacken vier bis fünf Pfund Butter oder zwei Pfund Schweineschmalz und drei Pfund Butter nehmen, denn es muß immer so viel Fett in der Kasserolle vorhanden sein, daß die Pfannkuchen darin schwimmen, und nicht etwa den Boden derselben berühren. Hat man nun fünfmal in dem Fett abgebacken, so ist es gut, wenn man dasselbe wieder in ein reines Geschirr klar abgießt, alsdann den Bodensatz aus der Kasserolle, worin gebacken wird, mit Löschpapier rein auswischt, und nun das Fett wieder klar hineingießt.

Zu bemerken ist noch, daß dies so allgemein beliebte Backwerk gewöhnlich zum Punsch gegeben wird.

Kleine Spiegelfuchen.

Man schneidet Oblaten wie Kartenblätter, bestreicht die Hälfte dieser Platten einen Federkiel dick mit Marmelade von Abrikosen, bedeckt sie mit der andern Hälfte der Platten, taucht nun den Rand dieser zusammengeklebten Oblaten rings herum in eine Klare, und backt diese Spiegelfuchen in heißem Schmalz aus, so daß die Oberplatten weiß bleiben.

Ausgebackene Äpfel.

Vorsdorfer Äpfel werden ausgestochen und abgeschält, inwendig mit gestoßenem Zucker und kleinen Rosinen ausgefüllt, dann in mürben Teig eingeschlagen, und in heißem Schmalz ausgebacken.

Auf diese Weise lassen sich hunderterlei Dinge in Schmalz ausbacken, welche sich aber eben nicht besonders durch Schönheit des Geschmacks empfehlen, wie z. B. die

Bignets en pavot,

welche mehr durch die künstliche Form als durch ihren Gehalt sich auszeichnen. Man hat hierzu ein eignes, geformtes Eisen, erhitzt dasselbe in heißem Schmalz, trocknet es alsdann mit Lbschpapier ab, taucht es in die nach Vorschrift eingerührte Klare, backt nun das an dem Eisen Festhängende in heißem Fett aus, bestreut es oberhalb mit gestoßenem Zucker, glacirt es mit einer glühenden Schaufel, und fährt auf diese Weise fort, bis die Klare ganz abgebacken ist.

Man kann zu dieser Art Backwerk auch die Champignons- und ähnliche Pilzeisen gebrauchen.

Buck en de Kuck.

Diese Art Backwerk, sowie die beliebten

Bignets von Äpfeln,

welche gleichfalls anstatt der Backereien gegeben werden können, sind schon in dem Abschnitte der Mehlspeisen beschrieben worden.

Kleine Kuchen à la Bologne.

Man kocht hierzu ein Quart süßer Sahne mit einem halben Pfund Zucker auf, thut dann ein halbes Pfund Mehl dazu, rührt dies auf dem Feuer so lange, bis die Masse fest wird, und sich von dem Boden der Kasserolle wie ein Ball loslöst, läßt sie nun kalt werden, schlägt nach und nach acht ganze Eier dazu, und thut entweder etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale oder gestoßene Fleurs d'orange daran. Nachdem man nun kleine Becherformen mit geklärter Butter ausgestrichen, und mit etwas Mehl ausgepudert hat, füllt man sie mit der obigen Masse halb voll, bepudert dieselbe oben mit etwas Mehl, drückt sie an den Seiten der Formen in die Höhe, so daß also die Mitte dadurch um etwas hohler wird, bestreicht sie nun oberhalb mit Ei, und läßt sie fünf und zwanzig bis dreißig Minuten in einem nicht zu heißen Ofen backen. Nach Verlauf dieser Zeit werden die kleinen Kuchen warm aus den Formen herausgestürzt, alsdann mit gestoßenem Zucker und gestoßener Vanille bestreut, und warm zur Tafel gegeben.

Zuckerhütchen.

Man macht hierzu einen Teig wie zu dem Krausgebackenen, rollt ihn eben so aus, sticht von demselben alsdann mit einem Ausstecher von Blech runde Platten aus, biegt diese über einem gewöhnlichen Holzquirl hohl, so daß sie eine Schale bilden, hält sie nun mit diesem Holzquirl in das heiße Schmalz, bis sie goldgelb gebacken sind, legt sie alsdann auf Löschpapier, damit das Fett abläuft, bestreut sie hierauf mit gestoßenem Zucker und Zimmt, und füllt sie endlich in der Mitte mit beliebiger Confiture oder mit Crème à la palissière.

Bignets von Reis.

Dieselben sind schon im Abschnitte der Mehlspeisen beschrieben worden, jedoch kann man sie gleichfalls, als Backwerk aber nur bei Soupers, serviren, wo sie alsdann oberhalb mit Confiture garnirt werden müssen.

Rissoles von Reis.

Nachdem der Reis, wie der à la Malte, nicht zu steif abgekocht und kalt geworden ist, dressirt man denselben wie Bignets oder Croquels, panirt dieselben mit Ei und gestoßenen

Macaronen, backt sie in heißem Schmalz hellgelb aus, bestreut sie alsdann mit gestoßenem Zucker, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel, und giebt sie warm zur Tafel.

b) Backereien von Baiser- oder Schneemasse.

Die Baiser- oder Schneemasse.

Nachdem man ein Pfund Zucker von der besten Sorte recht fein gestoßen, und durch ein feines, seidenes Sieb gerührt hat, schlägt man das Weiße von neun bis zehn Eiern, worunter aber nicht das Geringste von dem Gelben sein darf, in einem kupfernen Schneekessel oder in einer Terrine von Porzellan mit dem Schneebesen oder noch besser mit einer zusammengeschlungenen Drahtruthe zu einem möglichst steifen Schnee, thut hierauf den gestiebten Zucker immer nur löffelweise unter den Schnee, schlägt ihn bei dem jedesmaligen Zusetzen mit dem Schnee durch, und fährt auf diese Weise fort, bis der Zucker gänzlich mit dem Schnee vermischt ist.

Baisers.

Sobald die eben beschriebene Masse fertig ist, schneidet man drei Finger breite Streifen von gutem, weißem Papier, setzt von der obigen Masse mit einem silbernen Eßlöffel Häufchen von der Größe eines halben Eies reihenweise in zwei Finger breiter Entfernung darauf, bepudert dieselben mit fein gestiebtem Zucker, läßt sie dann ein wenig stehen, bis der obere Zucker geschmolzen ist, und sich glänzend zeigt, zieht alsdann die Papierstreifen auf ein glattes Brett, schiebt dies in einen Ofen, welcher höchstens sechs und vierzig Grad Wärme hat, läßt die Baisers eine Stunde und auch noch länger darin, bis daß sie eine schöne, semmelgelbe und glänzende Farbe haben, schiebt sie hierauf von den Papierstreifen herunter, drückt den untern Boden, sowie das innere noch Weiche leicht an die Seiten an, so daß man kleine, leere Schalen hat, setzt diese nun in einem großen Siebe in ein Wärmespinde oder auch oben auf den Ofen, und läßt sie recht croquant austrocknen. Beim Gebrauch füllt man diese Schalen mit Schlageshahne, und klappt immer zwei derselben zusammen, so daß dies runde Källe bildet, oder man läßt sie halb, und streut über die Sahne frische Haideerdbeeren.

Die Conditoren füllen auch diese Schalen mit verschiedenen Arten Gefrornes.

Weisse Nüsse von derselben Masse.

Von der obigen Masse setzt man ganz kleine Häufchen wie die Baisers auf Papierstreifen, backt sie dann eben so ab, setzt hierauf immer je zwei derselben, nachdem man sie mit einer eingemachten Kirsche oder anderen kleinen Confiture gefüllt hat, mit etwas Glace royale zusammen, und läßt sie in einem Wärmepinde zusammen trocknen.

Ich habe dies nur als Beispiel angeführt, um zu zeigen, wie viele Veränderungen mit dieser Masse gemacht werden können. So kann man dieselbe z. B. mittelst einer Spritze in Form der Kringel auf ein Blech setzen, dieselben mit von Pistazien geschnittenen Stücken besetzen, und sie dann nach Vorschrift langsam abbacken. Ebenso kann man auch die Masse mit verschiedenen Farben bunt färben, oder sie mit farbigem Streuzucker verzieren; auch lassen sich von derselben allerhand kleine Verzierungen, welche man zum Decoriren größerer Backwerke verwenden will, auf dieselbe Weise nach eigener Idee bereiten.

Baiser-Torte.

Von der obigen Masse werden drei Boden, so groß wie man die Torte wünscht, nach der gegebenen Vorschrift abgebacken. Sind diese runde Platten nun gehörig ausgetrocknet, so füllt man auf eine derselben zwei bis drei Finger hoch gute Schlagessahne, welche mit gestoßenem Zucker und gestoßener Vanille vermischt ist, legt alsdann eine zweite Platte darauf, füllt auf diese eben so hoch Schlagessahne, bedeckt dieselbe mit der dritten Platte, und decorirt letztere mit eingemachten Früchten. Wenn es aber gerade Haideerbeeren giebt, so bestreut man jede Lagesahne mit denselben, überzieht alsdann die oberste Platte gleichfalls mit Sahne, und bestreut auch diese mit Erdbeeren.

Backwerk von Schneemasse anderer Art.

Man koche ein Pfund feinsten Zuckers mit Wasser zum dritten Grad, nehme ihn alsdann vom Feuer, rühre ihn kalt und weiß, rühre ferner den vom Weißen von sechs Eiern so steif als möglich geschlagenen Schnee darunter, so daß dies ein weißer, klarer Teig wird, setze von demselben auf Papier kleine

Häufchen, oder gebe ihnen die Gestalt der kleinen Löffel-Biscuits, und backe sie nach Vorschrift ab. Man kann sie alsdann mit Glace royale zu einem Turban zusammen setzen, denselben im Wärmispinde trocknen lassen, und dann in die Mitte Schlagesahne füllen. Ebenso kann man sie auch auf Oblaten setzen, mit fein geschnittenen Mandelfrüchten bestecken, im Wärmispinde abtrocknen, und nachher als Garnitur der Crèmes gebrauchen.

Mairains.

Zu der beschriebenen Baiser-Masse thut man vier Loth Puder hinzu, füllt dann die Masse durch einen Ausstecher von Blech, von der Größe eines Tassenkopfs, glatt gestrichen auf Papier, hebt dann den Ausstecher ab, und fährt auf diese Weise mit der übrigen Masse fort. Alsdann trocknet man sie in einem ganz gelinden Ofen, bis sie spröde sind, und hebt sie an einem warmen Ort bis zum fernern Gebrauch auf. Man höhlt sie nachher mit einem spitzen Messer wie kleine Pasteten aus, und füllt sie mit Schlagesahne oder mit beliebigem Crème oder auch mit etwas Confiture.

i) Backereien von Pfefferkuchenmasse.

Die Pfefferkuchen werden, weil man sie lange conserviren kann, größtentheils fabrikenmäßig angefertigt, jedoch ist es in ländlichen Hauswirthschaften sehr angenehm, dieselben von den eigen gewonnenen Produkten, z. B. von dem Honig, den Eiern, dem Mehl u. s. w. zu machen. Die Pfefferkuchler bedienen sich bei diesem Backwerk verschiedener Austreibungsmittel, vorzüglich der Pottasche und des Salmiaks; letzterer treibt vorzüglich schnell durch die Ofenhitze auf, und versiegt, ohne den geringsten Geschmack zu hinterlassen.

Weisse Pfefferkuchen.

Man nimmt hierzu ein und ein halbes Pfund abgeschälter Mandeln, schneidet sie in vier lange Stücke, und röstet sie in einem Ofen gelb. Alsdann rührt man ein und ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers mit dem Gelben von funfzehn Eiern gehörig durch, schlägt dies auf gelindem Feuer erst lauwarm, alsdann wiederum kalt, wiederholt diese Procedur noch einmal, thut nun ein viertel Pfund geschnittenen Citronat, eben so viel candirte Drangenschale, fein gestoßenen Zimmt, einige gestoßene Nelken und Kardamome (Kardamume) daran, rührt größt

Loth trocknen Mehls dazu, zieht den vom Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee darunter, streicht diese Masse einen kleinen Finger dick auf viereckig geschnittene Oblaten, belegt die Ecken mit Citronat, und backt diese Pfefferkuchen in einem nicht zu heißen Ofen trocken aus.

Dieselben auf andere Art.

Man nehme hierzu ein Pfund gestoßenen Zuckers, ein halbes Pfund Mehl, acht ganze Eier, ein Pfund in längliche Stücke geschnittener und gerösteter Mandeln, ein Pfund würfelich geschnittenen Citronat und Drangenschale, etwas gestoßenen Zimmt, einige gestoßene Nelken und Kardamome (Kardamume), und verfare damit folgendermaßen:

Nachdem man den gestoßenen Zucker mit den Eiern auf gelindem Feuer zweimal warm und wieder kalt geschlagen hat, thut man das trockne Mehl, sowie die übrigen Ingredienzien dazu, streicht alsdann diese Masse wie die obige auf Oblaten, und backt die Pfefferkuchen langsam in einem Ofen ab.

Französische Pfefferkuchen.

Man kocht auf dem Feuer zwei Pfund Honig auf, schäumt ihn rein ab, gießt ihn in einen Reibenapf, thut alsdann vier Pfund fein gestoßenen Zuckers, ein Pfund fein geschnittenen Citronat, eben so viel in Zucker eingemachte Drangenschale, drei Pfund geschnittener Mandeln, worunter einige bittere sein können, zwei Loth fein gestoßenen Zimmets, ein halbes Loth gestoßener Nelken, zwei Loth Coriander, ein Loth Kardamome, und zwei Loth Drangenblüthen-Wassereffenz daran, rührt dies Alles gut durch einander, und thut zuletzt vier Loth Pottasche, welche auf folgende Art präparirt ist, dazu: Man rührt nämlich die Pottasche in einem Tassenkopfe mit Wasser durch, läßt sie so eine Stunde lang stehen, gießt alsdann das Wasser behutsam ab, rührt die Pottasche nun mit Franzbranntwein klar, und setzt sie so zu der obigen Masse. In letztere thut man nun noch zwei Pfund feinen Mehls, arbeitet Alles zu einem lockern Teig, läßt diesen an einem warmen Ort aufgehen, setzt ihn dann bei Seite, und läßt ihn zwölf bis sechszehn Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit rollt man diesen Teig behutsam einen Finger dick aus, giebt alsdann den Kuchen eine beliebige Form, backt sie in einem gut geheizten Ofen ab, nimmt, sobald dies geschehen ist,

das Blech, auf welchem sie sich befinden, heraus, glacirt sie mit einer Orangenwasser-Glace, und läßt diese im Ofen antrocknen.

Thorner Pfefferkuchen.

Nachdem man ein Pfund Honig mit einem Pfund Zucker zum fünften Grad gekocht hat, läßt man dies lauwarm werden, thut dann ein Pfund geschnittener Mandeln, ein Loth auf die bei den französischen Pfefferkuchen angegebene Weise aufgelöster Pottasche, ferner etwas fein gestoßenen Zimmet, einige gestoßene Nelken, etwas Kardamome, Muskatennuß und etwas weißen Pfeffer daran, rührt ein Pfund Mehl dazu, so daß dies ein lockerer Teig wird, zu welchem man, falls er zu dünn sein sollte, noch etwas mehr Mehl thun muß, läßt nun diesen Teig eine Nacht hindurch an einem warmen Ort aufgehen, stellt ihn in einen lustigen Keller, rollt ihn nach Verlauf von vier und zwanzig Stunden aus, formt davon beliebige Kuchen, backt dieselben in einem nicht zu heißen Ofen, bestreicht sie hierauf mit einer Glace royale, und läßt diese im Ofen antrocknen. Man kann diese Pfefferkuchen auch wie die zuletzt beschriebenen glaciren.

Brauner Pfefferkuchen.

Hierzu nehme man drei Pfund guten Zuckersyrups, drei Loth Pottasche, ein viertel Pfund Citronat, eben so viel Orangeschale, ein und ein halbes Pfund abgezogener und länglich geschnittener Mandeln und zwei und ein halbes Pfund Mehl, und verfahre damit folgendermaßen:

Man kocht den Syrup, bis er so dick ist, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, derselbe rund stehen bleibt, rührt ihn alsdann kochend heiß unter das in einer Schüssel befindliche Mehl, und läßt diese Masse nun vierzehn Tage lang ruhig an einem kühlen Ort stehen. Nach Verlauf dieser Zeit feuchtet man die Pottasche mit Wasser an, rührt sie zu wiederholten Malen um, läßt sie vier und zwanzig Stunden lang sich auflösen, mischt sie alsdann nebst etwas gestoßenem Zimmet, Kardamome, etwas Muskatennuß, einigen gestoßenen Nelken, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, einigen Prisen Salz und den oben angegebenen, fein geschnittenen Ingredienzien unter die Masse, wirkt diese zu einem guten Teig zusammen, drückt diesen in die dazu bestimmten, beliebigen Formen, und backt diese Pfefferkuchen in einem nicht zu heißen Ofen aus.

Nürnberger Pfefferkuchen.

Man nehme drei Pfund hellgelb geröstetes Mehl, acht Loth aufgelöster Pottasche, drei Pfund geschälter und hellgelb gerösteter Mandeln, acht Pfund Honig, acht Pfund Kochzucker, ein halbes Pfund candirter Drangenschale, eben so viel Citronat, etwas gestoßenen Zimmet, ein wenig gestoßenen, weißen Pfeffer, einige gestoßene Nelken und etwas Kardamome, und verfahre damit auf folgende Weise:

Nachdem der Zucker mit dem Honig bis zum fünften Grad gekocht, und wieder lauwarm geworden ist, werden die oben angeführten Ingredienzien dazu gesetzt, und zusammen zu einem nicht zu festen Teig gewirkt. Letztern läßt man nun eine Nacht hindurch an einem warmen Ofen stehen, drückt ihn dann in die mit Mehl ausgestreuten Formen, stürzt alsdann diese Pfefferkuchen aus denselben auf ein mit Mehl bepudertes Brett, und läßt sie so drei bis vier Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit kehrt man das Mehl mit einem Handsieger ab, legt alsdann die Pfefferkuchen auf ein Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar, nimmt sie hierauf heraus, kehrt abermals das Mehl ab, taucht sie nun in kochendes Wasser, in welchem man ein wenig Orléan verkocht hat, legt sie auf ein Brett, läßt sie trocknen, legt sie alsdann aber auf ein heißes, mit Wasser bestrichenen Blech, läßt sie nochmals recht heiß werden, dann wiederum abkühlen, und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

Weisse Pfeffernüsse.

Man zerrührt vier Eier mit Drangenwasser und einem Pfund gestoßenen Zuckers, thut ein halbes Pfund feinen Mehls, fein gehackte, dünne Citronenschale und ein Loth Pottasche oder ein halbes Loth erystallisirten Salmiak dazu, macht hiervon einen Teig, wirkt denselben mit einem viertel Pfund Mehl aus, dressirt nun davon die Nüsse, setzt diese neben einander auf ein Blech, backt sie, und glacirt sie zuletzt mit einer Glace royale.

k) Die Hohlhippen oder Eiserkuchen.

Zu diesen Backereien hat man drei Gattungen sogenannter Waffeleisen. Die erste Art, welche man vorzugsweise zu Waffeln gebraucht, ist die dickste, die zweite Art, deren man sich bei Zubereitung der feinern Zuckerwaffeln bedient, ist das Portugieser-Eisen und die dritte das sogenannte Zimmetröhrchen oder

Hohlhippeneisen; das erste Waffeleisen ist würfelartig, das zweite feiner carirt und das dritte mit verschiedenen Figuren oder kleinen Sternen versehen. Die Eisen werden vor dem Gebrauch trocken ausgewischt, dann von beiden Seiten gehörig durchwärmt, und jedesmal, bevor man die Masse einfüllt, mit einem Stück Speck überstrichen. Die Waffeln backt man immer über hellbrennendem Feuer, und man läßt sich dazu vorher ganz klein gehauenes Holz besorgen, welches man zu diesen Endzweck in einem Kasserolleloche oder Windofen hellbrennend erhält; man kann aber das Feuer auch auf dem Heerde anmachen, jedoch muß man alsdann einen Dreifuß darüber stellen, damit man das Waffeleisen beim Backen darauf legen kann.

Bärmwaffeln.

Man nehme hierzu ein Pfund feinen Mehls, ein halbes Pfund frischer Butter, vier Loth gestoßenen Zuckers, das Gelbe von acht Eiern, zwei Loth trockner Bärme oder anstatt derselben zwei Laffenköpfe voll dicker Weißbierhefe und ein halbes Quart Sahne, und verfahre damit wie folgt:

Nachdem man die trockne Bärme mit etwas lauwärmer Milch klar gerührt hat, thut man eine Hand voll Mehl dazu, macht hiervon einen dünnen Teig, und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Unterdessen rührt man das übrige Mehl mit der Sahne, dem gestoßenen Zucker und einigen Prisen Salz zusammen klar, thut dann das Gelbe der Eier und die mittlere weile geklärte Butter dazu, schlägt diese Masse in einem etwas großen Topfe mit einem Holzlöffel gut zusammen, thut den aufgegangenen Stellteig dazu, verdünnt diese Masse noch mit etwas Sahne, so daß sie einer dicken Eierkuchenmasse gleicht, stellt nun den Topf an einen warmen Ort, und läßt die Masse darin aufgehen. Ist dies erfolgt, so nimmt man mit einem Unrichtelöffel die Masse, ohne sie nieder zu drücken, behutsam heraus, füllt sie in das nach Vorschrift bereit gehaltene, heiße Waffeleisen, backt sie von beiden Seiten hellgelb, was jedoch nicht zu schnell geschehen darf, weil die Waffeln sonst nicht genug austrocknen, und leicht weich werden; denn sie müssen locker und dabei croquant sein. Man bestreut die Waffeln alsdann mit gestoßenem Zucker, welcher mit etwas gestoßener Vanille oder gestoßenem Zimmet vermischt ist, und giebt sie auch öfters ohne denselben zur Tafel, jedoch muß man in diesem Falle frische Butter dazu serviren.

Dieselben auf andere Art.

Anstatt wie zu den so eben beschriebenen Waffeln die Butter zu klären, rührt man sie hierzu mit dem Gelben von acht Eiern und dem gestoßenen Zucker zu Sahne, thut dann den für sich eingerührten Stelltieg dazu, und verfähet im Uebrigen auf die erwähnte Weise.

Niederländische Waffeln.

Man nehme hierzu drei viertel Pfund Mehl, ein halbes Pfund geklärter Butter, das Gelbe von sechs Eiern, zwei Loth trockner Wärme, ein halbes Quart Sahne, vier Loth gestoßenen Zuckers und nach Belieben auf Zucker abgeriebene Citronenschale, rühre diese Masse wie die obige ein, setze auch, wenn man sonst will, den vom Weißen der Eier geschlagenen Schnee dazu, und backe hiervon die Waffeln wie die vorigen.

Sahnenwaffeln.

Nachdem man ein halbes Pfund Butter mit dem Gelben von zwölf Eiern zu Sahne gerührt hat, thut man zwölf Loth feinen Mehls und ein halbes Quart dick geschlagener, saurer Sahne dazu, zieht den vom Weißen der Eier steif geschlagenen Schnee mit der Masse auf, backt von derselben die Waffeln auf die angegebene Art, und bestreut dieselben mit gestoßenem Zucker.

Portugieser Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit einem halben Pfund Zucker, dem Gelben von acht Eiern, einem Loth fein gestoßenen Zimmets und etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschale zusammen eine halbe Stunde lang, thut alsdann ein halbes Pfund feinen Mehls, sowie den vom Weißen der Eier geschlagenen Schnee dazu, backt hiervon die Waffeln in dem erwähnten Portugieser-Eisen, und legt sie, wenn man sonst will, sobald sie aus dem Eisen kommen, auf ein Kollholz, damit sie halb rund werden. Man kann diese Zuckerbackerei vorrätig anfertigen, und sie mehrere Tage hindurch an einem trocknen Orte aufbewahren.

Dieselben mit Mandeln.

Man rührt unter die eben beschriebene Masse noch ein halbes Pfund mit Ei fein gestoßener Mandeln, und backt davon die Waffeln auf die angegebene Weise.

Dieselbe Masse läßt sich auch mit geriebener Chokolade versehen.

Zimmetröhrchen oder Hohlhippen.

Zu diesem Backwerk nimmt man die ganz dünnen Eisen, macht dieselben nach Vorschrift heiß, überstreicht sie leicht mit Speck, füllt von der unten beschriebenen Masse jedesmal höchstens zwei Eßlöffel voll hinein, und backt sie darin hellgelb.

Man nehme hierzu ein viertel Pfund Mehl, ein Loth fein gestoßenen Zimmets, ein achtel Pfund Butter, ein viertel Quart Sahne, ein achtel Pfund Zucker und ein ganzes Ei, und verfähre damit wie folgt:

Nachdem das Mehl mit der Sahne klar gerührt worden ist, thut man die geschmolzene Butter, den gestoßenen Zimmet und das Ei dazu, rührt Alles gut um, backt die Masse auf die erwähnte Art, rollt sie, sobald sie aus dem Eisen kommt, über ein rundes Holz von der Dicke eines kleinen Fingers zusammen, hebt diese Zimmetröhrchen alsdann an einem warmen Orte auf, und garnirt mit denselben geschlagene Sahne, welche man mit gestoßenem Zucker und Vanille oder Marasquin versetzt hat.

Dieselben als Düten.

Die eben beschriebenen, abgebackenen Waffeln wickelt man um ein in Form einer Düte geschnittenes Holz, füllt sie alsdann mit Schlagesehne, und richtet sie auf einer Schüssel so an, daß die Spitzen der Düten nach inwendig zu liegen kommen.

Zu der angeführten Masse giebt es vielfältige Recepte, welche alle auf eins und dasselbe hinauslaufen, indem der Unterschied bloß in dem Zusatz etlicher Eier oder in einem andern Beigeschmack liegt; so kann man z. B. Orangeblüthenwasser-essenz oder gestoßene Vanille und dergleichen mehr hinzusetzen, auch wohl die Masse anstatt mit Sahne mit spanischen Wein einrühren. Die Hauptsache bei allen diesen Kuchen ist, daß die Eisen gut abbacken.

Hobelspähne.

Dies Backwerk hat mit den Hohlhippen wegen seiner croquanten und dünnen Bearbeitung einige Aehnlichkeit, und wird gleichfalls zur Garnirung der Crèmes und großen Torten gebraucht, weshalb ich hier noch einige gute Recepte über die Zubereitung derselben anführen will.

Rothe Hobelspähne.

Nachdem man gestoßenen Zucker mit Alkermes oder Berbisbeersaft zu einer dicken Masse gemischt hat, streicht man dieselbe auf eine Oblatenplatte, schneidet diese in zwei Finger breite und vier Zoll lange Streifen, und dreht letztere über Kohlenfeuer, bis sie trocken sind.

Dieselben von Orangen.

Nachdem die Orangenschalen auf Zucker abgerieben sind, stößt man denselben, rührt ihn dann mit dem Saft einiger Orangen zu einer dicken Masse, streicht selbige auf eine Oblatenplatte, schneidet diese in zwei Finger breite und einige Zoll lange Streifen, und dreht letztere über Kohlenfeuer, bis sie trocken sind.

Dieselben von Citronen.

Die Hobelspähne von Citronen werden wie die von Orangen gemacht.

Dieselben von Pistazien.

Man reibt hierzu ein Pfund geschälter, grüner Pistazien mit Eiweiß recht fein, thut drei viertel Pfund gestoßenen Zuckers dazu, mischt dies mit Eiweiß zu einer dicken Masse, streicht dieselbe auf die geschnittenen Oblatenstreifen, legt letztere über ein rundes Holz und dann mit demselben auf ein Blech, und backt sie in einem gelinden Ofen steif.

Weisse Hobelspähne.

Man mischt ein Pfund fein geriebener Mandeln und eben so viel gesiebten Zucker mit Citronensaft zu einer dicken Masse, streicht dieselbe auf Oblatenstreifen, läßt sie eine Nacht hindurch stehen, legt sie alsdann über ein rundes Holz, damit sie krumm werden, und backt sie in einem mäßig warmen Ofen weiß und trocken.

Dieselben auf andere Art.

Man reibt ein halbes Pfund Mandeln mit Eiweiß fein, stößt ein halbes Pfund Zucker mit einer Stange Vanille gleichfalls fein, mischt Alles mit steif geschlagenem Schnee von Ei-

weiß zu einer dicken Masse, und backt hiervon die Hobelspähne wie die vorhergehenden.

Dieselben von Biscuit-Masse.

Man streicht eine beliebige, nach Vorschrift eingeführte Biscuit-Masse einen Federkiel dick auf ein glattes, mit Butter bestrichenen Blech, bestreut sie mit fein hackirten Mandeln oder Pistazien, backt sie alsdann wie die Mandelspähne im Ofen ab, schneidet hierauf den Biscuit in längliche Stücke, und biegt diese noch warm um ein rundes Holz.

Man kann dieser Masse auch beliebige, andere Formen geben, und z. B. große Bogen zu Tortenaufsätzen u. s. w. davon machen.

Croquante.

Dieser Teig wird vorzüglich zu bunt ausgeschnittenen Figuren, welche man zur Garnirung der Torten gebraucht, verwendet. Man schneidet nämlich die Figuren erst von starkem Papier aus, bestreicht dieselben auf einer Seite dünn mit Del, legt sie mit derselben auf den dünn ausgerollten Teig, schneidet nun mit einem Messer die Figuren ebenso von dem Teig aus, backt sie in einem mäßig warmen Ofen ab, glacirt sie auch nach Belieben, und setzt sie mit an caramel gekochtem Zucker auf die Torten auf. Die zu diesem Teig nöthige Masse ist folgende:

Man nehme ein halbes Pfund fein gestoßenen und durchgeseihten Zuckers, ein halbes Pfund feinen Mehls und zwei Loth Butter, mache davon mit Eiweiß einen festen Teig, rolle denselben wie den Nudelteig aus, und schneide dann die projektierten Figuren auf die angegebene Art aus.

Dragantmasse.

Diese Masse wird von den Zuckerbackereien am meisten von den Conditoren zur Anfertigung von Figuren, Tempeln u. s. w. angewendet. Der Dragant selbst ist das Harz oder der Gummi, welcher aus dem Bocksdorn hervorquillt, läßt sich in Wasser leicht auflösen, und erhält durch die Luft wieder eine leimartige Sprödigkeit. Was ihn vorzüglich schätzbar macht, ist, daß er weder Geruch noch Geschmack hat, und sogar der Gesundheit zuträglich ist. Der kleinstückige Dragant ist der feinste. Man übergießt ihn in einem Geschirr von Porzellan mit kaltem Was-

fer, läßt ihn darin zwölf Stunden weichen, preßt ihn alsdann entweder durch ein feines, seidenes Sieb oder durch ein starkes, weißes Leinentuch, welches man mit zwei an den Enden desselben befestigten Holzstäben so lange zusammendrehet, bis die Masse durchgepreßt ist, stößt den Dragant nun tüchtig in einem Marmormörser, thut nach und nach so viel fein gesiebten, besten Zucker dazu, bis dies eine feste Masse ist, welche sich in feine Fäden ziehen läßt, dreht dieselbe nun mit einem in Wasser getauchten und wieder abgewischten Holzlöffel zu einem festen Klotz zusammen, legt denselben alsdann in einen mit Puder ausgestreuten Napf von Porzellan, bedeckt ihn mit einem feuchten Tuch, deckt ferner den Napf mit einem passenden Deckel fest zu, und verwahrt so die Masse zum weitem Gebrauch an einem kühlen Orte.

Von dem Gebrauch der Dragantmasse.

Sobald der Dragant zu Figuren oder Blumen, welche gegossen werden sollen, bestimmt ist, wirkt man die obige Masse mit fein gesiebttem Zucker auf einer Marmorplatte aus, und drückt sie dann in die bestimmten Formen, welche mit fein gesiebttem Zucker bestreut worden sind. Will man aber von der Dragantmasse Säulen, Pyramiden, Bordüren, Gallerien, Devisen und andere dergleichen Gegenstände, welche nicht zum Genuß bestimmt sind, anfertigen, so wirkt man die Masse bloß mit Puder aus. Auf diese Weise werden von dieser Masse auch ganze Tafelaufsätze gearbeitet; da aber dieselben der Conditorei angehören, so erspare ich mir ihre umständliche Beschreibung; denn die Küche kann nur einzelne Stücke zu Verzierungen in Anwendung bringen, daher werde ich bloß noch beim Dessert einige nähere Anweisungen geben.

Tortenaufsätze.

Von dem angeführten Croquante, sowie von Dragantmasse formt man Vasen, Blumentöpfe, Grotten, zu welchen letztern man auch die Marzipan- oder abgebrannte Mandelmasse nehmen kann, von denen man kleine Postamente und Vasen in Formen ausdrückt, diese in der Mitte der Schüssel mit au caramel gekochtem Zucker befestigt, und kleine Backereien herum anrichtet; eben so auch Servanten mit drei bis vier Etagen, welche dann mit kleinem Backwerk belegt werden; auch Palmbäume, deren

Stämme man von Magdalenenkuchenmasse, die Blätter aber von Dragant oder Marzipanmasse, welche grün gefärbt worden ist, macht; oder man dreht ein Füllhorn von derselben Masse zusammen, glacirt dasselbe mit Glace royale, decorirt es mit hachirten Pistazien und rothem Zucker, und richtet in der Oeffnung kleine, verzierte Backereien an. Die Ausführung aller dieser hier nur beispielweise angeführten Ideen bleibt dem Geschmack und der Fertigkeit des Verfertigers anheim gestellt, jedoch muß man dabei so viel als möglich die Natur sowohl in Gestalt als Farbe richtig nachzubilden suchen. Zu den Tempeln und andern großartigen Kuchenaufsätzen nimmt man die Dragantmasse, macht davon die Säulen entweder in Formen, und setzt dann die Stücke zusammen, oder wickelt sie um runde Hölzchen, welche man wieder herauszieht. Ebenso müssen auch Formen zu den Capitälern und Kuppeln sein, welche zusammenpassen, damit man die einzelnen Stücke nachher gut zusammensetzen kann. Obgleich nun dergleichen Arbeiten nicht von dem Koch verlangt werden, so ist es doch gut, wenn derselbe mit dergleichen Künsteleien Bescheid weiß, um bei festlichen Gelegenheiten, z. B. an Geburtstagen der Herrschaft, etwas produciren zu können, wodurch vornehmlich bei Kindern eine unvermuthete Freude hervorgebracht wird; denn der auf solche Sachen verwandte Fleiß wird in diesem Falle immer dankbar und lohnend anerkannt werden. Diese Bemerkung möchte für Köche, welche die Herrschaften auf ihre Landfise begleiten, und doch manche müßige Stunden haben, vorzüglich beachtenswerth sein.

Gâteau mêlé.

Bei großen Tafeln giebt man mehrere Kuchenarten zusammen auf einer Schüssel angerichtet, wie z. B. in Stücke geschnittenen Baumkuchen, geschnittene Mandeltorte, Drangenkuchen, Mandelspähne, kleine Kuchen von Buttermteig mit Confiture, kleine Wiener-Torten und dergleichen mehr.

Fastenbrezeln.

Hierzu nehme man ein und ein halbes Pfund Mehl, zwölf Loth Butter, ein viertel Quart Wasser, vier ganze Eier, etwas Salz und ein Loth fein gestoßenen Zimmets, und verfahre damit, wie folgt:

Nachdem die Butter mit dem Wasser geschmolzen worden ist, wirkt man sie mit den übrigen Sachen zu einem festen Teig

zusammen, bindet ihn in eine mit Mehl bestreute Serviette, und verwahrt ihn so eine Nacht hindurch an einem kühlen Orte. Am andern Morgen wirkt man den Teig nochmals gut zusammen, dressirt von demselben handgroße Bregeln von der Dicke eines starken Federkiels, kocht diese nun in kochendem Wasser einige Minuten, bis sie oben auf schwimmen, legt sie alsdann in kaltes Wasser, zieht sie aus demselben gleich wieder auf ein ausgebreitetes Tuch, legt sie, sobald sie getrocknet sind, neben einander auf ein Blech, bestreicht sie mit kaltem Wasser, und backt sie in einem gut geheizten Ofen hellgelb.

Theefringel.

Man nehme hierzu ein Pfund feinen Mehls, zwölf Loth Butter, vier Loth gestoßenen Zuckers, ein Loth fein gestoßenen Zimmets, ein halbes Loth Drangenblüthen, acht ganze Eier und etwas Salz, wirke dies auf die mehr erwähnte Weise zu einem festen Teig zusammen, rolle denselben einen Federkiel dick aus, steche davon mit einem Ausstecher von Blech runde Platten von der Größe eines Tassenkopfs aus, steche dieselben nochmals in der Mitte mit einem einen Finger breit kleinern Ausstecher aus, so daß dadurch sogenannte Kringel (kleine Ringe) entstehen, lege letztere nun in kochendes Wasser, gieße, sobald dasselbe anfangen will, aufzukochen, etwas kaltes Wasser dazu, lasse die Kringel hierin so lange, bis sie oben auf schwimmen, nehme sie hierauf mit einem Schaumlöffel heraus, und lege sie auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald dieselben nun abgetrocknet sind, lege man sie auf ein Blech, welches mit etwas Mehl bestreut ist, bestreiche sie mit Ei, und backe sie nun in einem nicht zu warmen Ofen langsam so lange, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

Echaudés.

Von der so eben beschriebenen Masse, aus welcher man den Zimmt und den Zucker weglassen kann, dreht man einen Finger lange und halb so dicke Stücke, drückt dieselben in der Mitte etwas ein, läßt sie darauf so lange in kochendem Wasser liegen, bis sie oben auf schwimmen, legt sie alsdann in kaltes Wasser, nimmt sie nach Verlauf von drei Stunden heraus, bestreicht sie, wenn sie trocken sind, mit Ei, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar.

Echaudés à la Française.

Man nehme hierzu ein Pfund Mehl, zwölf Loth Butter, sechs ganze Eier und etwas Salz, und verfahre damit folgendermaßen:

Nachdem man die angegebenen Ingredienzien auf einem Tisch eine halbe Stunde lang mit den Händen tüchtig durchgearbeitet hat, entsteht daraus ein dünner Teig, welchen man rund wie eine Wurst dressirt. Hiervon schneidet man fingerdicke Scheiben, blanchirt diese in kochendem Wasser, bis sie oben schwimmen, legt sie darauf in kaltes Wasser, läßt sie zwölf Stunden darin liegen, rangirt sie dann so in einer Kasserolle, daß sie auf der schmalen Seite hochstehen, und je zwei bis drei Finger von einander entfernt bleiben, bedeckt nun die Kasserolle mit ihrem Deckel, und backt endlich diese Echaudés in einem nicht zu heißen Ofen recht goldgelb ab.

Krebskringel.

Hierzu nimmt man drei viertel Pfund Krebsbutter, ein viertel Pfund gestoßenen Zuckers, drei viertel Pfund feinen Mehls, das Gelbe von sechs Eiern und etwas Salz, wirkt dies zu einem festen Teig zusammen, dressirt von demselben runde Kringel, läßt dieselben eine Minute in kochendem Wasser liegen, legt sie alsdan neben einander auf ein Blech, bestreicht sie mit Krebsbutter, backt sie langsam gar, unb glacirt sie, wenn man sonst will, mit Glace royale.