

ROYAL

Zusammengestellt von
Professor G. Rudmann
früher von der
New Yorker Koch-Schule.

Herausgegeben von der
ROYAL BAKING POWDER CO.
106 WALL STR. NEW YORK.

Vergleichsweiser Werth von Backpulvern.

Royal (völlig rein)	[Redacted]
Grant's (Alaunpulver)*	[Redacted]
Rumford's (wenn frisch)	[Redacted]
Hanford's (wenn frisch)	[Redacted]
Redhead's	[Redacted]
Charm (Alaunpulver)*	[Redacted]
Amazon (Alaunpulver)*	[Redacted]
Cleveland's (Gewichtsmaquan 1/2 Unze)	[Redacted]
Pioneer (San Francisco)	[Redacted]
Gjar	[Redacted]
Dr. Price's	[Redacted]
Snow Flake (Gross's)	[Redacted]
Lewis'	[Redacted]
Pearl (Andrews & Co.)	[Redacted]
Seder's	[Redacted]
Gillet's	[Redacted]
Andrews & Co. „Regal“* Milwaukee, (enthält Alaun)	[Redacted]

Erklärungen von Regierungs-Chemikern Ueber die Reinheit und Zuträglichkeit des Royal Baking Powder.

„Ich habe ein Päckchen Royal Baking Powder, welches ich im offenen Markte kaufte, probirt und finde, daß es aus reinen und zuträglichen Bestandtheilen zusammengesetzt ist. Es ist ein Weinsteinrahm-Pulver von hoher Vorzüglichkeit und enthält weder Alaun, noch Phosphate, noch andere schädliche Substanzen. E. G. Love, Ph. D.“

„Es ist eine wissenschaftliche Thatsache, daß das Royal Baking Powder völlig rein ist. Royal Baking Powder ist unzweifelhaft das reinste und höchst zuverlässigste Backpulver das dem Publikum angeboten wird. S. A. Mott, Ph. D.“

„Das Royal Baking Powder ist das reinste in der Qualität und das höchste in der Stärke von irgend einem Pulver von dem ich Kenntniß habe. Wm. Mc Murtrie, Ph. D.“

Dem Royal Baking Powder wurde bei den großen Weltausstellungen; bei der Centennial-Ausstellung in Philadelphia, 1876; im American Institute, New York, und bei den einzelnen Staaten gehaltenen Ausstellungen im ganzen Lande vor allen Mitbewerbern der höchste Preis zuerkannt.

Keinen anderen Artikel menschlicher Nahrung ist je so hohe, nachdrückliche und allseitige Empfehlung von ausgezeichneten Chemikern, Aerzten, Naturforschern und Sanitätsbehörden in der ganzen Welt zu Theil geworden.

Anmerkung.—Das obige Diagramm erläutert den vergleichsweisen Werth verschiedener Backpulver, wie er durch die chemische Analyse und die vom Prof. Schedler gemachten Experimente dargethan wird. Von jedem Pulver wurde eine Pfundbüchse genommen, die gesammte Säuerungstärke oder das Säuerungs-Volumen in jeder Büchse berechnet und so das obige Ergebnis gefunden. Diese praktischen vom Prof. Schedler vorgenommenen Werthprobe beweist nur was jeder aufmerksame Consument des Royal Baking Powder aus eigener Erfahrung weiß, daß, wenngleich das Pfund ein paar Cents mehr als die gewöhnlichen Sorten kostet, es weit sparsamer im Gebrauch ist und außerdem den Vortheil besserer Reubarkeit gewährt. Eine einzige Probe mit dem Royal Baking Powder wird jeden Unparteiischen von diesen Thatsachen überzeugen.

* Obwohl das Diagramm manchen Alaunpulvern einen höheren Grad von Säuerungstärke als anderen weniger hoch markirten Pulvern zuertheilt, so ist damit noch nicht gesagt, daß sie überhaupt einen Werth haben. Alle Alaun-Pulver, gleichviel wie hoch ihre Säuerungstärke, sind als gefährlich zu meiden.

Inhaltsverzeichnis.

Brod, Bröddchen, Biscuits, Semmeln zc.

Nr.	Seite.
1. Royal ungegohrenes Brod	4
2. Graham ungegohrenes Brod	"
3. Sehr leichtes Graham Brod (für Reconvalescenten)	5
4. Graham Bröddchen	"
5. Saferteig Brod	"
6. Weichfordbrod (New Orleans Vorkaff)	"
7. Royal Apfelbrod	"
8. Deutsches ungegohrenes Brod	"
9. Wiener Bröddchen	"
10. Royal Köpfe	"
11. Wiener Köpfe	"
12. Wiener Buttbröddchen	"
13. Wiener Hörnchen oder Sipfel	6
14. Wiener Salz-Käse	"
15. Französische Bröddchen	"
16. Royal Lunch Bröddchen (Gabel- frühstück od. Besperbröden)	"
17. Brauns Br. d.	"
18. Graham Lunchbrod (Brod für Gabelfrühstück od. Besper- brod)	"
19. Norwegisches Brod (für Ma- genleidende)	"
20. Reiszbrod	"
21. Schwarz oder Roggenbrod	"
22. Frühstücksbröddchen	"
23. Boston Braunbrod	7
24. Lunchbröddchen (Gabelfrühstück oder Besperbröden)	"
25. Royal Graham Gems (Royal Graham Inwetten)	"
26. Dink Brodchen	"
27. Apfelbröddchen	"
28. Graham Wasser Gems (Gr. dam Jewelen mit Wasser)	"
29. Gemischte Gems (Kedertüssen)	"
30. „Armen Mannes“ Maisform Gems (Korn-Krüstchen)	"
31. Royal Raisform Semmeln (Maisform Semmeln)	"
32. Saferteigsemmel	8
33. Englische Semmel	"
34. Graham Semmel	"
35. Royal Sally Lunn Semmel	"
36. Royal Raisform Semmel mit Früchten	"
37. Royal Zuder Semmel	"
38. Brod Semmel	"
39. Hominy Semmel	"
40. Reisz Semmel	"
41. Schweizer Semmel	"
42. Roggen Semmel	"
43. Boston Semmel	9
44. Royal Eier Semmel	"
45. Französische Semmel	"

Pfannkuchen zc.

46. Graham Pfannkuchen	9
47. Zanah oder Pampfen (Kürbis- oder Melonenkuchens Pfann- kuchen)	"
48. Heidelbeer-Pfannkuchen	"
49. Apfel-Pfannkuchen	"
50. Himbeer-Pfannkuchen	"
51. Brombeer-Pfannkuchen	"
52. Buchweizen Pfannkuchen	"
53. Gefundenes Rahmsauce	"
54. Weizenmehl-Pfannkuchen	"
55. Pfannkuchen von gekochtem Weizen	"
56. Royal Frühstücksuchen	10
57. Reisz-Pfannkuchen	"

Nr.	Seite.
58. Hominy Pfannkuchen	10
59. Horn-Zwerg	"
60. Brod-Pfannkuchen	"
61. Genfer Pfannkuchen	"
62. Royal Pfannkuchen	"
63. Raisform Pfannkuchen	"
64. Roggen-Pfannkuchen	"

Waffeln, Aufläuter zc.

65. Weiche Waffeln	10
66. Reisz-Waffeln	"
67. Aufläuter von Grahammehl (Graham Puffs)	11
68. Deutsche Aufläuter (Puffs)	"
69. Royal Saferteig-Aufläuter (Puffs)	"
70. Klämsche Waffeln	"
71. Deutsche Waffeln	"
72. Schottisches mürbes Brod	"
73. Süße Bröddchen	"
74. Schottische Küchel	"
75. Johanniskuchen	"

Thecbröddchen zc.

76. Thecbröddchen	11
77. Kartoffel-Kuchen	12
78. Londoner Kuchen (London Crumpets)	"
79. Englische Kapitänsbröddchen	"
80. Englische Bröddchen (English Biscuits)	"
81. Zuderbröddchen	"
82. Bröddchen von süßen Kartoffeln	"

Cräders.

83. Cräders aus feinem Stärke- mehl	12
84. Royal Saferteig-Cräders	"
85. Reismehl-Cräders	"
86. Gem Cräders (sehr feine Cräders)	"
87. Royal Frucht-Cräders	"
88. Atherney Bröddchen	13
89. Eier-Cräders	"
90. Saferteig-Cräders	"
91. Graham-Cräders	"

Torten, Kuchen zc.

92. Mandel-Torte	13
93. Adelaide-Torte	"
94. Apfel-Torte	"
95. Britannia Torte	"
96. Brüsseler Zwieback	14
97. Bevidière	"
98. Rath-Bröddchen	"
99. Rastkuchen	"
100. Citronattachen	"
101. Torte mit frischen Früchten	"
102. Krappen	"
103. Korinthens-Kuchen	"
104. Rammel-Kuchen	"
105. Englischer Korinthen Kuchen	"
106. Reistenkuchen	"
107. Apfelmehl-Kuchen	15
108. Eclair à la Creme	"
109. Majar für Torten	"
110. Crémortorte Nr. 2	"
111. Torte mit Chokoladen-Fülle	"

Nr.	Seite.
112. Glasirte Chokoladen-Torte	15
113. Torte mit Cofusnuss-Fülle	"
114. Nofusnusstorte à la Meringue	"
115. Torte mit Johannisbergelee	"
116. Herzogin-Torte	"
117. Kleine Törtchen	"
118. Kleine Krappen	"
119. Tört-Torte	16
120. Kaiser Torte	"
121. Dover Torte	"
122. Dundee Torte	"
123. Französische Torte	"
124. Ingwer-Kuchen	"
125. Ingwer-Biscuit	"
126. Ingwer-Biscuit	"
127. Ingwer-Küchelchen von Graham- mehl	"
128. Gold-Torte	"
129. Honigkuchen	17
130. Gateaux à la Meniere	"
131. Heidelbeerkuchen	"
132. Torte mit Gelce	"
133. Jumbles-1	"
134. Jumbles-2	"
135. Jumbles-3	"
136. Ladies Torte (Damentorte)	"
137. Citronentorte	"
138. Citronen-Biscuit	"
139. Madeira-Torte	"
140. Strupfkuchen	"
141. Citronentorte	"
142. Madeflein	18
143. Kaffee-Torte	"
144. Mannortorte	"
145. Bergtorte (Mountain Torte)	"
146. Kisttorte	"
147. Orangentorte	"
148. Orangentorte Nr. 2	"
149. Portugiesische Torte	"
150. Pfund-Torte	"
151. Pfirsich-Torte	"
152. Königintorte	"
153. Kellenbiscuits	19
154. Königliche Baba	"
155. Königliche Pfundtorte	"
156. Nofusnuss-Biscuit	"
157. Kleine Reistkuchen	"
158. Royal Rispulver Kuchen	"
159. Gesellschafts-Torte	"
160. Kleine Königskuchen	"
161. Zibertorte	"
162. Schafspeere-Torte	"
163. Cröbertorte	"
164. Biscuit Nr. 1	"
165. Mandelbiscuit	"
166. Biscuit Nr. 2	20
167. Weiches Biscuit	"
168. Schwed Biscuits	"
169. Theekuchen	"
170. Gewürzkuchen	"
171. Kleine Gewürzkuchen	"
172. Schottische Torte	"
173. Sultanische Torte	"
174. Schrensour-Torte	"
175. Sebrantortorte	"
176. Theekuchen	"
177. Banillettorte	"
178. Weintorte	21
179. Weinbiscuits (eine alte eng- lische Vorchrift)	"
180. Weiße Gebirgstorte	"
181. Washington-Torte (St. Louis Vorchrift von 1780)	"
182. Inle Torte (Nach einer alten englischen Vorchrift von 1684)	"
183. Brauntorte	"
184. Weibertorte	"

Nr. Seite.
Obstfuchenteig und Obstfuchen.

185.	Teig für Obstfuchen	21
186.	Teig Nr. 2	"
187.	Teig—3	"
188.	Teig—4	22
189.	Plätterteig—5	"
190.	Teig—6	"
191.	Teig—7 (Limbale Teig)	"
192.	Apfelsuchen—1 (oder Apfelpanet)	"
193.	Apfelsuchen—2	"
194.	Äpfelbunsenfuchen	"
195.	Brombeersuchen	"
196.	Eufardfuchen	"
197.	Eufardfuchen mit Pfirsichen	"
198.	Eufardfuchen mit Nüssen	"
199.	Kronbeersuchen	"
200.	Johannisbeersuchen	"
201.	Kofusnuffsuchen	23
202.	Karmelons	"
203.	Kirschsuchen	"
204.	Kleine Käsesuchen	"
205.	Kleine Käsesuchen mit Citronen-Eisenz	"
206.	Kleine Käsesuchen mit Mandeln	"
207.	Kleine Käsesuchen mit Kartoffeln	"
208.	Heidelbeersuchen	"
209.	Kleine Käsesuchen mit Kofusnuff	"
210.	Regenten-Käsesuchen	"
211.	Ruchen mit französischen Zwetschen (getrocknete)	"
212.	Schafelbeersuchen	"
213.	Ruchen mit Citronen-Crème	"
214.	Ruchen mit Citronen Crème. 24 Méningue	"
215.	Citronenfuchen	"
216.	Marlborough-Ruchen	"
217.	Minzfleisch	"
218.	Minzfleisch	"
219.	Minzfleisch—2	"
220.	Minzfleisch—3	"
221.	Nachgemachtes Minzfleisch	"
222.	Nachgemachter Apfelsuchen	"
223.	Orangenfuchen	"
224.	Pfirsichfuchen	"
225.	Kurbis-Ruchen—1	"
226.	Kurbisfuchen—2	25
227.	Ruchen für Maagleidende und Rückwärtseenten	"

Nr.	Seite.	
228.	Himbeersuchen	25
229.	Erdbeersuchen	"
230.	Reisfuchen	"
231.	Rhabarberfuchen	"

Puddinge.

232.	Englischer Apfelpudding	25
233.	Weinfauc—1	"
234.	Weinfauc—2	"
235.	Arrowroot Pudding	"
236.	Brombeerpudding—1	"
237.	Brombeerpudding—2	"
238.	Mandelpudding	"
239.	Obstpudding	26
240.	Deutsche Sauc	"
241.	Banillefauc	"
242.	Serogin Sauc	"
243.	Doflon Apfelpudding	"
244.	Brodpudding	"
245.	Ruderfauc	"
246.	Gefochter Wehlpudding	"
247.	weizfauc	"
248.	Wehlpudding, gebaden	"
249.	Kerfordpudding	"
250.	Wehlpudding mit Frucht	"
251.	Cognacfauc	"
252.	Studentenpudding	"
253.	Cabinetpudding	"
254.	Crèmefauc	27
255.	Pfirsichfauc	"
256.	Eierpudding	"
257.	Cottagepudding	"
258.	Sauc aux Quatre Fruits	"
259.	Kornkörpelpudding	"
260.	Kaiserpudding	"
261.	Griespudding	"
262.	Heidelbeerpudding	"
263.	Ind. Weischofornpudding	"
264.	Weischofornpudding	"
265.	Citronenpudding	"
266.	Citronenfauc	"
267.	Nierenfettpudding mit Citronen	"
268.	Macaronipudding	28
269.	Madelrapudding	"
270.	Marpudding	"
271.	Orangepudding	"
272.	Kartoffelpudding	"
273.	Kasermehlpudding	"
274.	Royal Weihnachts = Plumpudding	"
275.	Plumpudding—2	"
276.	Plumpudding—3	"

Nr.	Seite.	
277.	Plumpudding—4	29
278.	Prinzessinpudding	29
279.	Armen Mannes Pudding	"
280.	Reispudding—1	"
281.	Reispudding—2	"
282.	Reispudding—3	"
283.	Zagopudding	"
284.	Pudding aus Madennudeln	"
285.	Porfishirpudding	"

Krapfen und Pfannfuchen.

286.	Äpfel im Schtafrod No. 1	29
287.	Äpfel im Schtafrod No. 2	"
288.	Brombeerkrapfen	"
289.	Bignets à la Venetienne	"
290.	Cuflirokrapfen	"
291.	Royal Badpulver-Krapfen	30
292.	Orangekrapfen	"
293.	Reiskrapfen	"
294.	Spanische Krapfen	"
295.	Englische Pfannfuchen	"
296.	A la Célestine	"
297.	Schottische Pfannfuchen	"
298.	Französische Pfannfuchen	"
299.	Schweizer Pfannfuchen	"
300.	Deutsche Pfannfuchen	"
301.	Durchsichtige Glasur	"

Crème Eis etc.

302.	Kaffee Gefrorenes	30
303.	Italienisches Orangen-Eis	"
304.	Französisches Banille Gefrorenes	31
305.	Citronen Eis=Crème	"
306.	Bisquit-Clacee	"
307.	Erdbeer-Eis (aus zerdrückten Erdbeeren)	"
308.	Chocolade Eiscreme—1	"
309.	Chocolade Eiscreme . 2	"
310.	Pfirsich-Eiscreme	"
311.	Citronenwasser-Eis	"
312.	Orangenwasser-Eis	"
313.	Himbeerwasser-Eis	"
314.	Durchsichtiges Schokolade-Glasur	"
315.	Rothes Johannisbeer Eis	"
316.	Toutes-Fruits-Eiscreme	"
317.	Französischer Kaffee—1	32
318.	Französischer Kaffee 2	"
319.	Nouveau Cordial	"
320.	Römischer Banich	"

ROYAL BAKING POWDER.

(Royal Backpulver.)

Wohl in keinem Lande ist der Consum von Kuchen jeder Art, Pudding und Süßigkeiten so bedeutend und allgemein, wie in Amerika, wo dieselben auch fast durchgehend in den Privat Familien bereitet werden.

Auf diesen Umstand gründet sich auch der ungeheure Verbrauch von Backpulvern, unter denen jedoch das von der **Royal Baking Powder Company** in New York fabrizirte und unter dem Namen **Royal Baking Powder** — Royal Backpulver — verkaufte wegen seiner allgemein anerkannten Vorzüglichkeit den größten Umsatz hat.

Royal Baking Powder ist fast in jedem Haushalte, ob groß oder klein, in jeder Hotel- oder Restaurationsküche, in den Conditoreien, sowie in den Lagern der Goldgräber und den Wigwams der Indianer zu finden.

Dies Letztere dürfte wohl unsere deutschen Leser befremden, und doch ist es eine Thatsache, daß erst in diesem Jahre wieder die Amerikanische Regierung unter den vielen Artikeln, welche sie alljährlich an die verschiedenen Indianerstämme als Tribut liefert, nicht weniger als 56,000 Pfund **Royal Baking Powder** verfaßt, welcher Umstand ein neuer Beweis der Vortrefflichkeit dieses Pulvers ist, indem die Auswahl vor einer genauen Prüfung durch sachkundige Chemiker abhängt.

Das **Royal Baking Powder** (Royal Backpulver) ist ein aus chemisch reinen Ingredienzen zusammengesetztes Pulver, welches auf mechanischem Wege das Aufgehen eines Teiges bewerkstelligt, ohne eine chemische Veränderung oder Gährung desselben zu veranlassen; mithin ist ein Uebergehen oder **S a n e r w e r d e n** des Teiges bei dem Gebrauch von **Royal Baking Powder** ebenso unmöglich wie ein Mißrathen oder Zitzenbleiben — der größte Schreck jeder Hausfrau.

Die Triebkraft des **Royal Baking Powder** beruht auf der Entwicklung der nach der Mischung des Pulvers mit Wasser oder Milch erzeugten, gänzlich schadlofen Gase. Es gibt kein reineres, schadloferes, dem Verderben weniger ausgesetztes und zugleich zuverlässigeres Erjätmittel für Hefen, Hirschhorn u. c., als das **Royal Baking Powder**.

Doch nicht bloß als Ersatz für die Hefen ist es werthvoll, sondern auch als Ersparungsmittel der Zuthaten, der Eier und Butter oder Fett.

In dieser Ersparniß liegt ein großer Vortheil des **Royal Baking Powder**. Der Preis der Eier kommt bedeutend in Anschlag bei dem Bereiten von Kuchen u. d. Mehlspeisen. **Royal Baking Powder** erspart einen großen Theil Eier, sowie Butter oder Fett und werden die Bäckereien ebenso gut und wohlschmeckend und leicht verdaulich sein, als wenn mit der gewöhnlich in reichem Maße vorgeschriebenen Quantität Eier und Butter bereitet, ja sogar, weil leichter und nicht so reich, viel gesunder und zuträglicher.

Jede Hausfrau kann mit **Royal Baking Powder** die besten Kaffee- und Theebröckchen für den täglichen Gebrauch frisch backen, wie dies in Amerika geschieht, anstatt auf das Backwerk der Bäcker und Conditoren angewiesen zu sein, welches viel theurer kommt. Doch auch Bäcker und Conditoren werden es zu ihrem Vortheile finden, **Royal Baking Powder** zu verwenden; mit weniger Mühe, Zeit und Kostenaufwand können sie stets frisches und besseres Backwerk an der Hand haben, als beim Gebrauch von Hefen oder Sauerteig. Letzterer benimmt überhaupt dem Brod seine Weiße. Hefen aller Art sind zudem weniger appetitlich und da der Gährungsprozeß und die dadurch bedingte Triebkraft von der Temperatur abhängt, auch nicht zuverlässig in ihrer Wirkung.

Eine weitere und für alle Hausfrauen und Köchinnen sehr große Annehmlichkeit ist die **Ersparniß**. Während es nöthig ist, beim Gebrauch von Hefen jeder Art den Teig über Nacht oder doch stundenlang gehen zu lassen, wobei überdem noch Alles von der Güte der Hefe sowie einer richtigen Temperatur ab-

hängt, ist ein mit **Royal Baking Powder** angemachter Teig sofort zum Backen fertig, ja er kann sofort in den Ofen gebracht werden und soll überhaupt nicht lange stehen vor dem Backen.

Ein Mißrathen einer selbst von der unerfahrensten Köchin mit unserem Pulver zubereiteten Speise oder Backerei ist fast eine Unmöglichkeit, wenn nur nach den von uns gegebenen allgemeinen Gebrauchsanweisungen verfahren wird.

Der unerwartetste Besuch, welcher eine Zuspeise zur Tafel wünschenswerth macht, kann die Hausfrau nicht in Verlegenheit bringen. Mit **Royal Baking Powder** zur Hand ist dieselbe "**Non nunquam paratus**", „stets gerüstet“ für alle Fälle.

Die unbestreitbaren Vortheile des **Royal Baking Powder** sind demnach: **Bequemlichkeit** im Gebrauch, **sicheres Verathen**, **Ersparniß** an Eiern und Butter, **Billigkeit**, indem man weniger von diesen Zuthaten gebraucht; **Schnelligkeit**, weil es keiner Vorbereitungen bedarf, und **Wohlgeschmack**; das Gebäck hat stets einen reinen und nie den saueren Geschmack, welcher dem Hefengebäck so oft eigenthümlich ist, und bleibt mit weniger Butter länger mürbe.

Doch alle diese Vortheile würden gänzlich an Werth verlieren, wenn das **Royal Baking Powder** nicht ebenso der Gesundheit zuträglich wie brauchbar und zuverlässig wäre. Professor Liebig hat stets die Anwendung von Backpulvern als der Hefe vorzuziehen empfohlen; und unsere bedeutendsten Autoritäten auf dem Gebiete der Chemie sind einstimmig in der Anerkennung der Vortrefflichkeit unseres **Royal Baking Powder's**.

Allgemeine Gebrauchsanweisung.

Wie bei Allem, so hängt auch hier der Erfolg von Vorsicht und der Beobachtung unserer Vorschriften ab.

Manches Mehl gebraucht mehr Wasser oder Milch wie anderes; manche Backereien und Speisen bedürfen längere Zeit und größere Ofenhitze zum Fertigwerden als andere. Dies zu bestimmen muß theilweise dem Urtheile der Köchin überlassen bleiben.

Wasser kann stets anstatt Milch gebraucht und die Anzahl der Eier kann nach Gutdünken vermehrt oder vermindert oder können dieselben gänzlich durch **Royal Baking Powder** ersetzt werden, in welchem Falle jedoch etwas mehr Pulver zugelegt werden muß.

Mit Hinweisung auf unsere speciellen Recepte möchten wir nur bemerken als nunnigänglich nothwendig, daß das zu verwendende Mehl mit der vorgeschriebenen Quantität **Royal Baking Powder** zusammen gesiebt werden muß, um eine gründliche Mischung zu erzielen. Doch ist es nicht rathsam, eine größere Quantität Mehl und **Royal Baking Powder**, als für den jedesmaligen Gebrauch erforderlich, im Voraus zu mischen.

Die zu gebrauchenden Blech-, Kupfer- oder irdenen Formen müssen stets mit Butter oder Schmalz gut gestrichen werden und in manchen Fällen, welche wir noch besonders bezeichnen werden, müssen die Formen mit feinem Papier, das mit Butter gut bestrichen, angelegt werden.

Vorsicht!—Gebrauche nie saure Milch, Weinstein, oder Soda mit dem **Royal Baking Powder**, und halte es verschlossen.

Da diese Deutsche Uebersetzung unseres **Royal Baker** auch zur Circulation in Deutschland bestimmt ist, so haben wir in derselben das in Deutschland jetzt übliche Litermaß für Flüssigkeiten angenommen und bemerken hier, daß

•	1 Liter gleich ist	1 Quart
	$\frac{1}{2}$ " " "	1 Pint
	$\frac{1}{4}$ " " "	$\frac{1}{2}$ "

Anweisung zum Backen von Brod mit „Royal“ Backpulver.

Man nehme 1 Quart Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, 2 gehäute Theelöffel voll „Royal“ Backpulver, $\frac{1}{2}$ mittelgroße gekochte Kartoffel abgekühlt und Wasser. Man mische Mehl, Salz, Zucker und Backpulver tüchtig untereinander, reibe die Kartoffel hinein und füge hinreichendes Wasser hinzu, so w. man beim Kneten schnell einen steifen Teig erhält, ungefähr so steif als wenn man Pfund Kuchen macht; etwa 1 Pint Wasser. 1 Quart Mehl ist erforderlich — etwas mehr oder weniger, je nach der Güte des Mehls. Man mache so steifen Teig wie beim Grienbrode. Man schütte den Teig in eine mit Fett ausgeschmierte Pfanne von 4 $\frac{1}{2}$ x 8 Zoll Umfang und 4 Zoll Tiefe, dieselbe etwa halb füllend. Der Teig wird aufgehen und wenn gebaden die ganze Pfanne füllen. Man bade in einem sehr heißen Ofen 45 Minuten lang, bedede aber die ersten 15 Minuten den Teig mit Papier, um eine allzufrühe Krustenbildung zu verhindern. Man bade sofort nach dem Kneten. Dies giebt einen Laib Brod.

*) Nur mit „Royal“ Backpulver kann man auf sicheren Erfolg rechnen.

**3—Sehr leichtes Graham Brod (für Recon-
valescenten.)**

$\frac{1}{2}$ lb Graham Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Mehl, Salz und Backpulver werden zusammengeseibt durch ein feines Sieb, welches die groben Theile der Mele absondert; rühre mit der Milch zu einem dünnen Teig, fülle in zwei kleine gut bestrichene Blechformen und backe in ziemlich heißem Ofen 25 Minuten. Bedecke mit Papier während der ersten 10 Minuten.

4—Graham Bröddchen.

$\frac{1}{2}$ lb Graham-, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt Graham, Mehl, Salz und Backpulver, mischt das Schmalz kalt hinein und macht mit der Milch einen Teig, der sich mit der Hand verarbeiten läßt. Man bestreut das Backbrett mit Mehl, bringt den ganzen Teig darauf, schneidet Stücken von der Größe eines Hühner-
eies, formt dieselben etwas länglich, legt sie auf ein flaches, bestrichenes Backblech, so daß sie sich nicht berühren, bestreicht sie mit Milch, um ihnen Glanz zu geben und backt in einem heißen Ofen 10—15 Minuten.

5—Hafermehl-Brod.

$\frac{1}{2}$ lb Hafermehl, $\frac{3}{4}$ lb Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 3 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man toche das Hafermehl in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser mit etwas Salz eine Stunde, verdünne mit der Milch und lasse gänzlich erkalten. Man siebt das Weizenmehl, Salz und Backpulver und rührt mit der kalten Hafermischung zu einem glatten Teig, den man in einer gut bestrichenen Blechform in einem mäßig warmen Ofen 45 Minuten lang backen läßt. Die ersten 20 Minuten bedecke mit Papier.

**6—Welschkornbrod (New Orleans For-
schrift).**

$\frac{3}{4}$ lb Welschkornmehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 gehäufte Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2 Eier.

Man siebt beiderlei Mehl, Zucker, Salz und Backpulver zusammen, reibt das Schmalz kalt hinein, schlägt die Eier mit der Milch und rühre zu einem steifen Teig, fülle in eine flache Pfanne und backe 30 Minuten in einem ziemlich heißen Ofen.

7—Royal Apfelbrod.

$\frac{1}{2}$ Liter durchgetriebenes Apfelmus, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und Zucker nach Belieben.

Man siebt Mehl, Salz und Backpulver zusammen, verdünne das Apfelmus mit der Milch und gebe genügend Zucker dazu, um die Säure der Äpfel zu benehmen und mit dem Mehl mische schnell zu einem steifen Teig, welchen man in einer gut gestrichenen Blechform 40 Minuten in einem nicht zu heißen Ofen backt.

8—Deutsches ungegohrenes Brod.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 großer Eßlöffel voll Schmalz, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Man siebt Mehl, Salz und Backpulver, verreibt das Schmalz kalt, gießt das mit dem Wasser geschlagene Ei dazu und macht einen Teig, der mit der Hand gearbeitet werden kann; bestreut das Backbrett und auf demselben forme den Teig so schnell als möglich zu einem Laib, dann lege denselben in eine gut gestrichene Blechform und backe bei gleichmäßiger nicht zu starker Hitze 45 Minuten. Bedecke, wie gewöhnlich während der ersten 20 Minuten mit Papier.

9—Wiener Bröddchen.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt Mehl, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt und rührt mit der Milch das Ganze zu einem glatten Teig in der Schüssel, so daß er sich von Hand und Brett leicht löst; bestreut das Backbrett und knetet auf demselben den Teig noch ein wenig, dann rollt man denselben mit dem Nudelholz ungefähr einen halben Zoll dick aus, sticht mit einem runden Stecher in Schiben aus, welche man überschlägt, legt sie auf ein gut bestrichenes Backblech, bestreicht mit Milch und läßt sie in einem heißen Ofen 15 Minuten lang backen.

10—Royal Zöpfe.

Man theilt den für Wiener Bröddchen vorgeschriebenen Teig in Stücke von der Größe eines Hühner-
eies und nimmt von jedem derselben ungefähr ein Viertel; das größere Stück formt man in die Form eines Stollen, dünner an den Enden, legt es auf ein gestrichenes Backblech und bestreicht mit Milch. Dann theilt man die kleinen Stückchen in zwei Theile und rollt dieselben mit der Hand in Streifen ein wenig länger als die Stollen auf dem Blech, flechtet dieselben übereinander und legt sie auf die ersteren, bestreicht nochmals mit Milch und läßt sie in einem heißen Ofen 20 Minuten backen.

11—Wiener Zöpfe.

Man theilt den Teig, wie unter Nr. 10 beschrieben, nimmt die hühnereigroßen Stücke, theilt dieselben in zwei ungleiche Hälften und formt die größere in einen länglichen Streifen, spitz an beiden Enden, legt sie auf ein gutgestrichenes Backblech, drückt sie etwas flach und bestreicht mit Milch, die übrigen Stücke theilt man und rollt sie in drei Streifen, etwas länger als die Stücke auf dem Blech, flechtet dieselben und belegt die ersteren damit. Das Ganze bestreicht man nochmals mit Milch und backt in einem heißen Ofen 20 Minuten. Diese Zöpfe sehen sehr gut aus und eignen sich für die Mittags-Tafel.

12—Wiener Butterbröddchen.

Man theilt den vorgeschriebenen Teig in eigröße Stücke, rollt dieselben mit der Hand zur Länge eines Fingers aus und legt sie dann auf ein gestrichenes Backblech, bestreicht mit Milch und backt sie in einem heißen Ofen 15 Minuten.

Die Hefe zerstört die nährenden Bestandtheile des Mehles und verwandelt dieselben in kohlen-saures Gas, welches das Aufgehen des Brodes etc. bewirkt. Steht der angesetzte Teig zu lange oder zu warm zu übergeht er sich und das Resultat ist saures Brod. Ist es zu kalt oder die Hefe schlecht, so geht der Teig nicht genügend und das Brod wird schwer. Beide sind ungesund. Durch den Gebrauch von Royal Backpulver wird Beides verhütet.

13—Wiener Hörnchen oder Kipfel.

Man theilt den Teig, wie oben angegeben, rollt ihn mit dem Rindholz ungefähr einen viertel Zoll dick aus, schneidet ihn sodann in dreieckige Stücke, welche man recht dünn ausrollt, aber immer die dreieckige Form beibehält. Sodann rollt man dieselben aus, indem man mit dem breiten Ende anfängt, dann benezt man das spitze Ende mit Milch oder Wasser und rollt fertig aus. Beim Auflegen auf das heizende Backblech biegt man die Rollen in Halbmondform, bestreicht mit Milch und backt sie 15 Minuten in einem heißen Ofen.

14—Wiener Salz-Kipfel.

Man verfährt gerade so wie bei den Wiener Kipfeln, nur mit dem Unterschied, daß die fertig geformten Kipfel, wenn sie auf dem Blech sind, gut bestreuen und sodann reichlich mit Kümmel und Salz (2 Eßlöffel voll Kümmel und 1 Eßlöffel voll großes Tafelsalz) bestreut werden. Man backt dieselben 15 Minuten in einem heißen Ofen. Statt Kümmel kann man zur Abwechslung sie auch mit Zago oder Mohnsamen bestreuen.

15—Französische Brödkchen.

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz und nicht ganz einen halben Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver wie vorgeschrieben, reibt das Schmalz kalt dazu und macht mit der Milch einen etwas steifen Teig, knetet denselben sodann etwas auf einem bestreuten Backbrett. Dann theilt man denselben in Stücke von der Größe eines Eies, und diese wieder in zwei Hälften, welche man mit der Hand länglich ausrollt, spitz an beiden Enden. Man legt sodann zwei dieser Rollen aufeinander und drückt die Enden fest. Dann bringt man sie auf ein geheiztes Backblech, bestreicht sie mit Milch und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

16—Royal Lunch Brödkchen (Gabelfrühstück- oder Vesperbrödkchen).

$\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{4}$ lb Roggenmehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 gehäufte Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt die verschiedenen Mehlsorten, Zucker, Salz und Pulver zusammen, zerreibt das Schmalz kalt und mit der Milch rührt man das Ganze schnell zu einem glatten Teig, knetet denselben etwas auf einem gut bestreuten Backbrette, theilt in fünf gleiche Theile und formt in längliche Laibe oder Stollen, bringt dieselben auf ein Backblech, so daß sie sich gerade berühren, bestreicht mit Milch und backt sodann in einem ziemlich heißen Ofen 30 Minuten lang.

17—Braunes Brod.

$\frac{1}{2}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{2}$ lb Roggenmehl, 1 Theelöffel voll brauner (Sand-) Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Schmalz.

Man siebt die verschiedenen Mehlsorten mit dem Zucker, Salz und Pulver, reibt das Schmalz kalt hinein und mit der Milch rührt man einen dünnen Teig an, füllt denselben in eine gutgestrichene Form und backt in einem ziemlich heißen Ofen 40 Minuten lang. Im Anfang bedeckt man mit einem Papier.

18—Graham Lunchbrod (Brod für Gabelfrühstück oder Vesperbrod.)

$\frac{1}{2}$ lb Graham-, $\frac{1}{4}$ lb Weizenmehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt das Graham- und Weizenmehl mit dem Zucker, Salz und Pulver und mäßt mit der Milch einen Teig, der sich leicht arbeiten läßt, knetet denselben etwas auf dem Backbrett, theilt ihn in 4 gleiche Theile, welche man zu länglichen Laiben formt und in einer flachen Rechenform 30 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen backt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Milch und nach dem Backen mit ein wenig Butter.

19—Norwegisches Brod. (Für Magenleidende.)

$\frac{1}{2}$ lb Gerstenmehl, $\frac{1}{2}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{4}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt die verschiedenen Mehlsorten, Salz und Pulver zusammen und rührt mit der Milch zu einem steifen Teig, füllt denselben in eine gut gestrichene Rechenform und backt in einem mäßigen Ofen 40 Minuten, während der ersten 25 Minuten bedeckt man mit Papier.

20—Reisbrod.

Eine Tasse voll Reis, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man kocht den vorher gut gewaschenen und ausgegühten Reis in einem halben Liter Wasser, das leicht gesalzen ist, bis das Wasser ganz verdunstet ist, sodann verdünnt man mit der Milch, siebt das Mehl, Zucker, Salz und Backpulver und gibt es zu dem gekochten Reis, wenn derselbe ganz erkaltet ist; mischt gut und füllt in eine gutgestrichene Form, worauf man es in einem mäßig heißen Ofen 40 Minuten lang backt. Während der ersten 15 Minuten bedeckt man es mit Papier.

21—Schwarz- oder Roggenbrod.

$\frac{1}{2}$ lb Roggenmehl, $\frac{1}{4}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{4}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt die verschiedenen Mehlsorten mit dem Zucker, Salz und Pulver zusammen, reibt das Schmalz kalt zu, rührt mit der Milch einen glatten Teig an, füllt in eine gut gestrichene Form und backt in einem mäßig warmen Ofen 45 Minuten, während der ersten 20 Minuten dach Papier geschüßt.

22—Frühstücksbrodchen.

$\frac{1}{4}$ lb Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ lb Maisformmehl (schön weiß), 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt und mit der Milch mischt man das Ganze zu einem ziemlich steifen Teig, den man sodann auf dem Backbrett noch knetet, bis er ganz gleichförmig ist. Zertheilt denselben in Stücke von der Größe eines Eies, die man wieder in zwei Hälften theilt und mit der Hand ausrollt zur Länge eines kleinen Fingers. Man bringt sie sodann auf ein gut gestrichenes Backblech, bestreicht sie oben mit Milch und läßt sie 7 bis 8 Minuten in einem heißen Ofen backen.

23—Wolken Braunbrod.

$\frac{1}{4}$ lb Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{4}$ lb Roggenmehl, 2 Kartoffeln, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll gelben Zucker (Sandzucker), 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Man siebt die verschiedenen Mehlsorten mit dem Zucker Salz und Pulver, reibt die geschälten und mehlig gekochten Kartoffeln durch ein Sieb und verdünnt sie mit dem Wasser; ist dies erkaltet, so macht man damit den Teig an, welchen man sodann in eine gut gestrichene Form füllt, die einen Deckel hat. Diese setzt man sodann in einen Kessel halbvoll kochenden Wassers und läßt ihn eine Stunde lang schmoren, wobei man Acht gibt, daß kein Wasser hineinkommt. Sodann nimmt man es aus dem Wasser, entfernt den Deckel und läßt es 30 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen backen.

24—Lunchbröddchen (Gabelfrühstück oder Pesperbröddchen).

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver zusammen, zerreibt damit das Schmalz kalt und macht mit der Milch einen Teig, der sich auf dem Backbrette leicht kneten läßt, rollt denselben einen halben Zoll dick aus, sticht mit einem Zücher, oder schneidet runde Scheiben aus, ungefähr $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, legt diese auf ein gut gestrichenes Backblech in Reihen, so daß sie sich gerade berühren, bestreicht sie mit Milch und backt sie 25 Minuten in einem ziemlich heißen Ofen. Nach dem Backen bestreicht man sie nochmals mit Milch, so lange sie noch heiß sind.

25—Royal Graham Gems (Royal Graham Juwelen.)

$\frac{1}{4}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{4}$ lb Maisformmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver und rührt mit der Milch zu einem mäßig steifen Teig, den man in kleine Formen füllt, die gut gestrichen sind. Backt 10 bis 12 Minuten in einem ordentlich heißen Ofen.

26—Diner-Bröddchen.

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, zerreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch einen ziemlich steifen Teig, den man auf dem Backbrette kräftig knetet, daß er gleichmäßig glatt ist. Dann rollt man ungefähr die Hälfte mit dem Radelholz recht dünn aus, schneidet ihn in 3zöllige Streifen, die man fest aufrollt, wenn sie die Dicke eines Bleistiftes haben sollten, und so lang, wie die Länge des Backbleches zuläßt. (Je dünner sie sind, desto besser wenn gebacken). Auf einem gut gestrichenen Backblech werden dieselben in einem gut heißen Ofen 8 bis 10 Minuten gebacken. Sie sollen mürbe und nicht zu dunkel sein.

27—Wassermehlbröddchen.

$\frac{1}{4}$ lb Sojermehl, $\frac{1}{4}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{8}$ Liter Milch.

Man siebt die verschiedenen Mehlsorten, Salz und Pulver, läßt die groben Theile des Grahammehts, die Kleie, zurück und mischt mit der Milch zu einem glatten nicht zu dünnen Teig, den man auf dem Backbrette etwas knetet, reißt mit dem Radelholz einen halben Zoll dick aus, sticht mit dem Zücher oder schneidet in runde Scheiben, die man zusammenfaltet und auf einem gut gestrichenen Backblech in einem heißen Ofen 15 Minuten lang backt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Milch.

28—Graham Wasser Gems (Graham Juwelen mit Wasser.)

1 lb Grahammehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 gehäute Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver und rührt mit der Milch zu einem dünnen Teig, wie für Waffeln, füllt kleine gut gestrichene Formen halb voll und backt in einem recht heißen Ofen 12 Minuten lang.

29—Gemischte Gems (Leckerbissen.)

$\frac{1}{4}$ lb Graham, $\frac{1}{4}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{4}$ lb Roggen, $\frac{1}{4}$ Pfund Buchweizenmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Wasser.

Man mischt die verschiedenen Mehlsorten mit dem Salz und Pulver, rührt mit der Milch oder dem Wasser zu einem dünnen Teig, füllt damit nicht mehr als zur Hälfte kleine Formen, die gut gestrichen sind und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

30—„Armen Mannes“ Maiskorn Gems (Korn-Leckerbissen.)

$\frac{1}{2}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver, und mischt mit der Milch und dem Wasser zu einem steifen Teig, füllt damit gut gestrichene kleine Formen, aber nicht mehr als zwei Drittel voll und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

31—Royal Maiskorn Muffins (Maiskorn-Semmel.)

$\frac{1}{2}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 3 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, zerreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch und rührt damit zu einem dünnen Teig, den man in gut gestrichene Formen (Fig. 7) füllt, nicht mehr als zu zwei Drittel voll, backt in einem heißen Ofen 15 Minuten lang.

Viele der bedeutendsten Aerzte und Chemiker, wie Professor Chandler, sind der Ansicht, daß das meiste mit Hefe zubereitete Brod, ob nun in der Privatfamilie oder beim Bäcker, sauer ist; und wenn auch die Säure beim Geschmack vielleicht nicht bemerkbar ist, so ist sie doch hinreichend, um im Magen eine saure Gährung einzuleiten, die dann Magensäure, Unverdaulichkeit etc. zur Folge hat. Brod mit Royal Backpulver zubereitet, wird nie derartige Unpaßlichkeiten verursachen.

32—Hasermehlssemmel.

1 Tasse voll Hasermehl, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver zusammen, zerreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch und mischt zu einem dünnen Teig, füllt in Semmelformen (Fig. VII) zwei Drittel voll, und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

33—Englische Semmel.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 gehäufte Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{5}{8}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver und rührt mit der Milch zu einem glatten Teig, etwas feister als für Pfannuchen, läßt die Pfanne gleichmäßig heiß werden, legt die Ringe darauf und gießt nun den Teig hinein, zur halben Höhe der Ringe. Sind dieselben nun zur vollen Höhe ausgegangen, so stürzt man sie um; sie sollen nicht zu dunkel, sondern gerade schön gelb sein. Wenn fertig, bricht man sie auseinander, röstet dieselben etwas, bestreicht mit Butter, legt sie auseinander und servirt sie so auf einer zierlich gefalteten Serviette recht heiß.

34—Graham Semmel.

1 lb Grahammehl, 1 Eßlöffel voll brauner (Sand-) Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 3 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt zusammen das Grahammehl, Zucker, Salz und Pulver, schlägt das Ei mit der Milch, mischt einen nicht zu steifen Teig, füllt die gutgestrichenen Semmelformen halb voll, und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

35—„Royal Gally Lun“ Semmel.

1 lb Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 3 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, 1 Ei, $\frac{5}{8}$ Liter Milch.

Man siebt zusammen das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, schlägt das Ei mit der Milch und füllt in gut gestrichene Semmelformen zwei Drittel gefüllt, backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

36—Royal Weizenkorn-Semmel mit Früchten.

$\frac{1}{2}$ lb Weizenkornmehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 4 Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 großer Eßlöffel voll Butter, 2 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ lb Beeren oder ausgekernte Frucht, geschält und geschnitten.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver zusammen, verrührt die Butter, schlägt die Eier und Milch und mischt mit der Frucht einen ziemlich steifen Teig, füllt damit gut gestrichene Semmelformen zwei Drittel voll und backt in einem heißen Ofen 20 Minuten.

37—Royal Zucker-Semmel.

1 lb Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eier, $\frac{5}{8}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl mit Zucker, Salz, und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch und mischt zu einem nicht zu dünnen Teig, füllt damit gut gestrichene Semmelformen zu zwei Drittel und backt in gleichmäßig heißem Ofen 17—18 Minuten.

38—Brod-Semmel.

$\frac{1}{2}$ lb altes Brod ohne Rinde, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll brauner (Sand-) Zucker, $\frac{1}{4}$ Theelöffel voll Salz, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man weicht das trockene Brod in warmem Wasser ein bis es ganz weich ist, bringt es in eine Serviette und drückt das Wasser gut aus, verrührt es sodann mit der Milch und den Eiern, siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver und mischt mit dem angerührten Brod zu einem Pfannuchenteig und füllt damit gutgestrichene Semmelformen zwei Drittel voll; backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

39—Homin Semmel. (Homin ist grob geschrotenes Weizenkorn.)

2 Tassen voll kaltes, vorher gut gefochtes Homin, 1 gutes halbes Pfund Mehl, 1 Theelöffel voll brauner (Sand-) Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Ei.

Man gießt ein Weinglas voll Wasser in ein Kastrol, gießt das Homin dazu und läßt es heiß werden über einem langsamen Feuer, wobei man es umrührt, daß es nicht anbrennt und keine Knollen hat, dann verdimmt man es mit der Milch, und sowie es weich ist, setzt man es auf die Seite zum Erkalten. Wenn ganz kalt, rührt man das vorher zusammengegebnete Mehl, Zucker, Salz und Pulver dazu, schlägt die Eier hinein und mischt das Ganze zu einem etwas dicken Teig, füllt damit zu zwei Dritte gut gestrichene Semmelformen und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten lang.

40—Weis-Semmel.

Genau wie die Homin-Semmel Nr. 39, statt Homin nimmt man Weis.

41—Schweizer Semmel.

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, 3 Eßlöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eßlöffel voll Butter, 4 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man zerreibt die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel, daß sie schaumig wird und füllt das Gelbe der Eier einzeln dazu, das gut gesiebte Mehl, Salz und Pulver wird zur Butter gethan mit der Milch, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und schnell zugegeben, sodann füllt man es in gut gestrichene Semmelformen halb voll und backt in einem heißen Ofen 12 Minuten. (Sehr gut auf Landpartien und zum Besperz-Ambr.)

42—Koggen-Semmel.

$\frac{1}{2}$ lb Koggen-, $\frac{1}{2}$ lb Weizenkorn-, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 3 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl mit dem Zucker, Salz und Pulver zusammen, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch und mischt zu einem etwas dicken Teig, füllt gut gestrichene Formen zwei Drittel voll und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

Frucht-Essenzen werden gebraucht, um gewissen Speisen ein angenehmes Aroma zu geben. Es ist besser, gar keine Essenzen zu gebrauchen, als schlechte. Billige Essenzen sind theurer zu irgend einem Preis, denn dieselben sind nichts als gefärbter Spiritus, die ihren Geruch durch schlechte Oele oder schädliche Aether erhalten. Und der wenige Geruch, den sie haben, ist widerstehend statt angenehm zu sein.

43—Boston Semmel.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Maistormehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Butter, 3 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter (gut gemessen) Milch, 1 Theelöffel voll Royal Zimmt-Essenz.

Man siebt das Mehl mit Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch fest dieselben zu, ebenso die Zimmt-Essenz und mischt das Ganze zu einem etwas steifen Teig, erhitzt die Pfanne, bestreicht dieselbe gut und legt die Ringe darauf, die man dann halb voll macht mit Teig; sobald derselbe zur Höhe der Ringe gestiegen ist, kühlt man sie um und backt auf der anderen Seite auch, bis sie eine schöne braune Farbe haben. In 7 bis 8 Minuten sind sie fertig gebacken.

44—Royal Eier-Semmel.

1 lb Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 1 gehäuter Eßlöffel voll Schmalz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 3 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier mit der Milch und rührt das Ganze schnell zu einem glatten Teig, etwas dicker als für Pfannkuchen. In zwei Drittel fällt man gut geförmene Formen und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

45—Französische Semmel.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Tasse voll Honig, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eßlöffel voll Butter, 3 Eier und etwas mehr als $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Sahne.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver, verreibt die Butter kalt, giebt die mit der Milch oder Sahne geschlagenen Eier und den Honig dazu, mischt zu einem guten, gleichförmigen Teig, und backt in gut geförmten kleinen Blechformen bei gleichmäßiger Hitze 7 bis 8 Minuten.

46—Graham Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Graham's, $\frac{1}{2}$ Pfund Maistorm, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 gehäuter Theelöffel voll brauner Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver zusammen, gibt dazu die mit der Milch und dem Wasser geschlagenen Eier und rührt zu einem dünnen, leicht fließenden Pfannkuchenteig. Man läßt die Pfanne ordentlich heiß werden und gießt den Teig darauf, so daß man Kuchen von der Größe einer Untertasse erhält, die man auf bei den Seiten schön braun backen läßt. Wenn fertig legt man dieselben aufeinander und servirt mit Zucker, Milch, Sahne oder Ahorn-Zuckerensaft.

47—Squash oder Pumpkin (Kürbis- oder Melonenkürbis-Pfannkuchen.)

Gefochte, kalte Kürbis $\frac{1}{4}$ lb, Grahammehl $\frac{1}{4}$ lb, Maistormmehl $\frac{1}{4}$ lb, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man zerreibt die gefochte Kürbis oder Kürbismetone so, daß keine Knollen darin sind, verdimmt mit den geschlagenen Eiern und der Milch, siebt das Mehl, Salz und Pulver und mischt dasselbe dazu, so daß es einen dünnen, flüssigen Teig gibt, den man auf der Pfanne backt wie Nr. 46.

48—Heidelbeer-Pfannkuchen.

$\frac{1}{4}$ Liter Heidelbeeren, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll brauner (Sand-) Zucker, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man rührt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver zusammen, siebt mit den mit der Milch geschlagenen Eiern zu einem dünnen flüssigen Pfannkuchenteig, dem man die gewaschenen und ausgelesenen Heidelbeeren beimischt. Man made die Pfanne so heiß, daß der Teig sofort eine gute Kruste bekommt. Um den Saft der Beeren zu erhalten, drehe man schnell um, daß die obere Seite auch bald eine Kruste bekommt. Man backe beide Seiten zweimal leicht unter öfterem Umdrehen.

49—Apfel-Pfannkuchen.

Man verfährt wie beim Kürbis-Pfannkuchen, nur da Apfel gewöhnlich sich dünner kochen, bedarf man nicht so viel Milch.

50—Himbeer-Pfannkuchen.

Ebenso wie der Heidelbeer-Pfannkuchen.

51—Brombeer-Pfannkuchen.

Wie der Heidelbeer- und Himbeer Pfannkuchen.

52—Buchweizen-Pfannkuchen.

$\frac{3}{4}$ lb Buchweizenmehl, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 1 Eßlöffel voll braunen Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 gebaute Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man rührt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver mit den mit der Milch geschlagenen Eiern zu einem dünnen Pfannkuchenteig, den man dann auf heißer Pfanne in unterlassengroße dünne Kuchen backt. Zwischen die fertigen Kuchen streut man Zucker und servirt heiß, auch mit Syrup, Nr. 59 oder mit Nr. 53.

53—Gesundheits-Rahmsauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, das Gelbe von einem Ei, 1 Eßlöffel voll Buchweizenmehl mit etwas Milch angerührt und ein wenig Salz.

Man kocht die Milch und den Rahm in einem Kestrol und rührt das mit etwas Milch angerührte Buchweizenmehl schnell dazu, so daß es keine Knollen gibt, kocht es ungefähr 5 Minuten lang, nimmt es vom Feuer, schlägt das Ei mit etwas Milch und setzt es dem Ganzen zu.

Diese Sauce ist besonders für Kinder viel gesunder, als so viel Butter und Syrup. Syrup ohne Butter ist gut, aber Butter mit heißen Pfannkuchen ist nicht zu empfehlen.

54—Weizenmehl-Pfannkuchen.

1 lb Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 gehäute Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt Mehl, Zucker, Salz und Pulver, schlägt die Eier mit der Milch und mischt zu einem dickflüssigen Teig. Man backt Pfannkuchen von der Größe einer Untertasse in einer heißen Pfanne so daß sie eine schöne braune Farbe haben. Pfannkuchen sollen nicht größer sein als eine Untertasse. Servire mit Ahorn-Syrup.

55—Pfannkuchen von geschrotene Weizen.

1 Tasse voll geschrotene Weizen, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll brauner Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man kocht eine Tasse voll geſchroteten Weizen in $\frac{3}{4}$ Liter Waſſer eine volle Stunde, dann verdünnt man mit einem geſchlagenen Ei und der Milch, ſiebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver und miſcht es mit dem gekochten Weizenſtroh, wenn daſſelbe kalt iſt, zu einem dickflüſſigen Teig. Man badt die Pfannkuchen auf beiden Seiten, dick oder dünn nach Belieben und ſervirt mit Gefundheits-Nahmanee Nr. 53.

56—Royal Frühſtücks-Kuchen.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eſtöffel voll Schmalz, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch (gut gemeſſen) $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Muſtkatnaß-Eſſenz.

Man ſiebt zuſammen Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verrührt das Schmalz kalt, gibt die geſchlagenen Eier, Milch und die Eſſenz dazu und miſcht zu einem ſteifen Teig, den man auf dem Backbrette zweimal durchknetet, rollt ihn mit dem Nudelholz etwas dünner als einen halben Zoll dick aus, ſchneidet mit einem ſcharfen Meſſer in dreieckige Quadrate, die man in einer heißen Pfanne unter öſterem Umdrehen 7 bis 8 Minuten baden läßt, bis ſie eine ſchöne braune Farbe haben; ſodann theilt man ſie in zwei Hälften, obere und untere, ohne ein Meſſer zu gebrauchen, beſtreicht die inneren Seiten mit Butter und ſervirt ſie heiß auf einer Serviette.

57—Reis-Pfannkuchen.

2 Taſſen voll gekochten Reis, kalt, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Ei und etwas mehr wie $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Man ſiebt zuſammen Mehl, Zucker, Salz und Pulver, miſcht mit dem kalten Reis, der nicht knollig ſein darf, gibt das geſchlagene Ei und die Milch dazu, ſo daß man einen etwas dickflüſſigen Teig erhält.

Man badt die Pfannkuchen in einer heißen Pfanne ziemlich groß und schön braun; dazu gibt man Horns-Syrup (Nr. 59).

58—Sommer-Pfannkuchen.

Wird ebenſo bereitet wie Reis-Pfannkuchen und mit Horn-Syrup (Nr. 59) gegeben.

59—Horn-Syrup.

$\frac{1}{2}$ lb Hornzucker, 1 lb weißen Zucker, $1\frac{1}{2}$ Liter Waſſer.

Man zerleinert den Hornzucker und kocht zuſammen mit dem weißen Zucker und dem Waſſer 5 Minuten lang, bei gelindem Feuer, ſchäumt und läßt ihn erkalten.

60—Brod-Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Brod, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Theelöffel voll braunen Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Ei.

Man weicht das Brod ohne Rinde in warmem Waſſer gut ein, drückt es ſodann zwiſchen einer reinen Serviette gut aus und verrührt es mit dem geſchlagenen Ei und der Milch. Mehl, Zucker, Salz und Pulver, ordentlich zuſammengieſt, miſcht man mit dem Brod und der Milch zu einem dickflüſſigen Teig, den man dann in einer gut heißen Pfanne badt. Iſt am Beſten mit Zucker und ſüßem Rahm.

61—Genfer Pfannkuchen.

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, 4 Eſtöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eſtöffel voll Butter, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man zerrührt die Butter mit dem Zucker, bis ſie ſchaumig wird, ſchlägt die Eigelbe einzeln dazu; dann ſiebt man das Mehl, Salz und Pulver und miſcht mit der abgeriebenen Butter und den Eiern, giebt die Milch langſam zu und zuletzt das zu Schnee geſchlagene Eiweiß der 4 Eier. Man badt es ſchnell in kleinen Pfannkuchen in einer heißen Pfanne und wendet ſie raſch um, da ſie ſehr ſchnell gar werden. Sodann legt man ſie auf ein rundes Backblech, das gut beſtrichen iſt und ſtreicht zwiſchen jede Lage Himbeers oder ſonſtigen Muß; wenn man ſo eine doppelte Lage fertig hat, bringt man ſie in einen mäßig warmen Ofen zum Fertigbacken.

62—Royal Pfannkuchen.

Verfähre gerade wie beim Genfer Pfannkuchen, nur anſtatt des Himbeerſauces belege die erſte Lage mit friſchen Erdbeeren, die zweite mit Pflrüben. Servire mit Rahm oder mit Zucker, der mit Royal Citronen-Eſſenz angeſüßet iſt.

63—Maisform-Pfannkuchen.

$\frac{3}{2}$ lb Maisformmehl, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll braunem (Zand-) Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 gehäufte Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man ſiebt das Mehl zuſammen mit dem Zucker, Salz und Pulver, gibt die geſchlagene Eier und Milch dazu und miſcht zu einem glatten Teig, den man in einer heißen Pfanne wie Pfannkuchen schön braun badt. Man iſt dieſelben mit Molaffe- oder Horns-Syrup.

64—Kroggen-Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Kroggenmehl, $\frac{1}{2}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, 1 Eſtöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Mehl, Zucker, Salz und Pulver ſiebt man zuſammen, ſchlägt das Ei und die Milch und rührt das Ganze zu einem dünnen Teig, der leicht fließt. Man badt wie alle Pfannkuchen in einer heißen Pfanne, nach Belieben groß oder klein, dick oder dünn.

65—Weiße Waſſeln.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Zucker, 2 Theelöffel voll R. hal Backpulver, 1 gehäufte Eſtöffel voll Butter, 2 Eier und $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man ſiebt das Mehl zuſammen mit Zucker, Salz und Pulver, verrührt die Butter kalt, ſchlägt das Ei mit der Milch und rührt zu einem dünnen flüſſigen Teig, dann macht man das Waſſeleisen gut heiß, beſtreicht es jedesmal, fällt zur Hälfte voll, ſchließt es gut und dreht um, ſobald die Waſſeln braun ſind. Man beſtreut dieſelben reichlich mit Zucker, oder auch Zucker und Zimmt und ſervirt heiß.

66—Reis-Waſſeln.

Werden ebenſo gemacht wie die weißen Waſſeln, Nr. 65, nur ſügt man zu dem Teig eine Taſſe voll gekochten Reis, der ſchon glatt iſt.

Backpulver, welches in Klumpen iſt, ſollte nie gebraucht werden. Es iſt ein Beweis, daß es ſeine Stärke und Wirkungskraft verloren hat; entweder wurde es nicht vorſichtig bereitet oder es iſt mit Mann, Patent Cream of Tartar ze. verſäſt.

Royal Backpulver iſt ſiets leicht und loſe.

67—Auffäuser von Grahammehl (Graham Puff.)

$\frac{3}{4}$ lb Grahammehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 gehäufte Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver, schlägt die Eier und rührt mit der Milch zu einem dünnen Teig, füllt in kleine Formen, die gut bestrichen sind, halb voll und backt 10 Minuten lang in einem heißen Ofen.

68—Deutsche Auffäuser (Puffs).

$\frac{1}{4}$ lb Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 3 Eßlöffel voll Butter, 4 Eier, 2 Unzen süße Mandeln, 3 Tropfen Royal Bittere Mandel-Essenz, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse voll große Rosinen (Zultaninen), $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Jamaika Rum.

Man rührt die Butter mit dem Zucker, bis sie schaumig wird, schlägt die Eier einzeln ganz dazu und rührt nach jedem Ei die Masse; bräut und schält die Mandeln nach Vorrichtung Nr. 263, siebt das Mehl, Salz und Pulver und mischt mit der gerührten Butter, gibt die Mandeln, Rosinen, bittere Mandel-Essenz, Rahm und Rum dazu und macht so einen glatten Teig, füllt denselben in gut gestrichene kleine Formen, die man nur zwei Drittel voll macht und backt 20 Minuten in einem heißen Ofen. Nach 20 Minuten probirt man dieselben mit einem Strohhalm und wenn noch nicht fertig, müssen sie noch einige Minuten backen.

69—Royal Hasermehl Auffäuser (Puffs).

$\frac{1}{4}$ lb Hasermehl, $\frac{1}{4}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, schlägt die Eier und rührt mit der Milch zu einem dünnen Teig, den man in gut gestrichenen kleinen Formen, die man halb voll macht, in einem gut heißen Ofen 10 bis 12 Minuten backt.

70—Skandinavische Waffeln.

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eßlöffel voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter dünnen Rahm, je 1 Theelöffel Royal Zimmt- und Vanille-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker, bis sie schaumig ist, schlägt die Eier einzeln zu, rührt nach jedem die Masse 3 bis 4 Minuten, dann siebt man das Mehl, Salz und Pulver, gibt den Rahm und die Essenzen zu, und mischt zu einem dünnen Teig. Man backt, wie Nr. 65, in einem heißen Waffeleisen 4–5 Minuten.

71—Deutsche Waffeln.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 3 Eßlöffel voll Zucker, 2 gehäufte Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eßlöffel voll Schmalz, die geriebene Schale einer Citrone, 1 Theelöffel voll Royal Zimmt-Essenz, 4 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter dünnen Rahm.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, mischt mit den geschlagenen Eiern, der geriebenen Citronenschale, dem Rahm und der Essenz zu einem ziemlich festen Teig; backt im heißen Waffeleisen und bestreut mit Citronenzucker.

72—Schottisches mürbes Brod.

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 4 Eßlöffel voll Zucker, 4 Eßlöffel voll Butter, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, 3 Eier, 1 Theelöffel voll Milch, 1 Theelöffel voll Royal Orangen-Essenz.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt die Butter kalt, schlägt die Eier, und gibt zu mit der Milch und Essenz, mischt zu einem guten Teig, den man auf dem Backbrette ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick ausrollt und dann in Stückchen von der Größe eines Kartenblattes schneidet, die man auf ein gut gestrichenes Backblech legt, mit Milch bestricht und mit dünnen Citronen-Scheiben und etwas Kümmel belegt. Man backt in mäßig heißem Ofen 20 Minuten.

73—Süße Bröddchen.

$\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Zucker, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eßlöffel voll Schmalz, 3 Eier, je 1 Theelöffel voll Royal Mastkorn-Essenz und Zimmt-Essenz, $\frac{3}{4}$ Liter Milch.

Man siebt Mehl, Salz, Zucker und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, gibt die geschlagenen Eier, Milch und Essenz dazu, mischt zu einem Teig, den man auf dem Backbrette noch schnell fertig mischt, theilt und rollt in Ballen von der Größe eines Eies, legt sie auf ein flaches Backblech dicht aneinander und backt sie in mäßig heißem Ofen 30 Minuten lang. Wenn kalt, bestreut mit Zucker.

74—Schottische Küchel.

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 gehäufte Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier und mischt mit der Milch zu einem Teig, fleißig genug, um ihn auf dem Backbrette flachen zu können; rollt ihn sodann ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus und schneidet mit einem scharfen Messer in zwölfige Quadrate, die man dreieckig zusammenlegt und in einer heißen Pfanne unter Umdrehen 10 Minuten lang backt. Sie müssen auf beiden Seiten braun sein.

75—Johanniskuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel Schmalz, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 3 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier und mischt mit der Milch einen glatten Teig, füllt denselben in eine flache Backform und backt 45 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen.

76—Theebroddchen.

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Schmalz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt Mehl, Salz, Zucker und Pulver; verreibt das Schmalz kalt und mischt mit der Milch einen guten Teig, den man auf dem Backbrette ungefähr $\frac{3}{4}$ Zoll dick ausrollt und sodann in Stücke ausschneidet von der Größe einer halben Hand, legt sie auf ein gut gestrichenes Backblech dicht aneinander, bestricht mit Milch und backt in einem heißen Ofen 20 Minuten lang.

Um die sogenannten Soda Biscuits (Soda-Bröddchen) zu machen gebrauche man 2 Theelöffel voll Royal Backpulver für je 2 Theelöffel voll Cream of Tartar und einen Soda; in diesem Verhältnis gebraucht ist ein günstiges Resultat garantiert. Die Bröddchen werden keine gelben Streifen haben, können heiß geessen werden, ohne den Zähnen Schaden und sind leicht verdaulich.

77—Kartoffel-Kuchen.

6 Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal-Backpulver, 1 Eßlöffel Butter, 1 Tasse voll Rahm, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Melken-Extrakt.

Man schält und wäscht 6 schöne Kartoffeln, gießt das Wasser ab und läßt sie im Dampf ganz mehlig werden zerstampft dieselben mit der Butter, Rahm und Ei, siebt das Grahammehl, Salz und Pulver und mischt mit den zerstampften Kartoffeln zu einem glatten Teig; wenn ganz kalt, gibt man die Essenz zu. Dann rollt man den Teig auf einem Backbrett ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus, schneidet mit einem scharfen Messer in Stücke von der Länge eines Fingers und drei Finger breit, die man in einer heißen Pfanne bakt. Man durchsücht sie mit einer Gabel, daß sie nicht so blaßig werden.

78—Londoner Kuchen (London Crumpets).

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel Zucker, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 1 Theelöffel voll Royal Zimmt-Essenz.

Man siebt das Mehl, Salz, Zucker und Pulver, schlägt das Ei mit der Milch, Rahm und Essenz zu, so daß es einen ziemlich steifen Teig gibt, den man in kleine Formen (halb voll) füllt und von der einen Seite nur bakt. Man reicht dieselben mit süßem Käse.

79—Englische Stapilains-Bröddchen.

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 gehäufte Eßlöffel voll Schmalz, 1 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser (gut gemessen).

Man siebt das Mehl, Salz, Zucker und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, gibt das Eigelb und Wasser zu, mischt zu einem steifen Teig, den man auf dem Backbrett schnell etwas durchknetet, bis er ganz glatt ist, bedeckt mit einem Tuch und läßt ihn 5 Minuten stehen, rollt ihn sodann so dünn als möglich aus, schneidet in runde Scheiben von der Größe einer halben Hand, durchsücht mit einer Gabel und legt auf ein gut gestrichenes Backblech. Bakt in einem heißen Ofen 7—8 Minuten.

80—Englische Bröddchen (English Biscuits.)

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Tasse voll feines Maismehl, 3 Eßlöffel Zucker, eine gute Prise Salz, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 3 Eßlöffel Schmalz, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Korinthen und 1 Eßlöffel Coriander, nach Belieben.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, schlägt die Eier, gibt die Milch und die gewaschenen und abgetrockneten Korinthen sowie den Coriandersamen dazu, mischt zu einem steifen Teig, den man auf dem Backbrett ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll dick ausrollt, in runde Scheiben aussticht, legt dieselben auf ein gut gestrichenes Backblech und bakt in einem heißen Ofen 20 Minuten. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, bestreicht man sie mit etwas Butter.

81—Zuckerbröddchen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, etwas Salz, eine Tasse voll Zucker, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Eßlöffel Schmalz, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Theelöffel Royal Mustatnuß-Essenz.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, schlägt die Eier und mit der Milch und der Essenz rührt zu

einem Semmelteig, füllt mit einem Eßlöffel in eine gut gestrichene Backform und bestreut mit Zucker. Bakt in einem heißen Ofen 8—10 Minuten.

82—Bröddchen von süßen Kartoffeln.

3 große, süße Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm.

Man kocht die Kartoffeln mehlig, schält und zerreibt sie mit dem Rahm, siebt das Mehl, Salz und Pulver, und mischt mit den zerriebenen Kartoffeln zu einem steifen Teig, formt Ballen von der Größe eines Eies und bakt auf einem gut gestrichenen Backblech in einem heißen Ofen 20 Minuten lang.

83—Cräcker aus feinem Stärkemehl.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb feines Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Schmalz, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt und mischt mit der Milch zu einem steifen Teig, den man auf dem Backbrette gut durchknetet, daß er gleichmäßig glatt wird, läßt ihn unter einem Tuch 10 Minuten stehen, rollt ihn dann so dünn wie möglich aus, schneidet in runde Scheiben, durchsücht dieselben mit einer Gabel, legt sie auf ein gut gestrichenes Backblech, bestreicht mit Milch und bakt sie in einem heißen Ofen 7 bis 8 Minuten.

Lassen sich lange aufbewahren.

84—Royal-Maismehl-Cräckers.

$\frac{1}{2}$ lb recht feines Maismehl, $\frac{1}{4}$ lb Grahammehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm.

Man siebt das Mehl, Salz, Zucker und Pulver, rührt mit dem Rahm zu einem Teig, läßt denselben eine halbe Stunde lang stehen, damit das Mehl gut quellen kann, so daß er auf dem Backbrett sich arbeiten läßt; rollt denselben dünn aus, schneidet in viereckige Stücke und durchsücht dieselben mit einer Gabel, bakt sie auf einem gut gestrichenen Backblech in nicht zu heißem Ofen 10 Minuten lang. Man muß sehr vorsichtig sein beim Baden, da sie leicht zu dunkel werden.

85.—Reismehl-Cräckers.

Gerade wie die aus Maismehl nur statt des Maismehls nimmt man feines Reismehl.

86.—Gem Cräckers. (Zehr feine Cräckers.)

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Maismehl, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Eßlöffel voll Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver, verreibt die Butter kalt und mischt mit der Milch zu einem steifen Teig. Rollt denselben auf dem Backbrett ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus, schneidet oder sticht in ovale Scheiben, durchsücht dieselben mit einer Gabel, bestreicht mit Milch und bakt auf einem gut bestrichenen Backblech in einem heißen Ofen 8 bis 10 Minuten.

87.—Royal-Frucht Cräckers.

Man bereitet den Teig wie für vorgehend No. 85, theilt ihn in zwei Theile und rollt jeden so dünn wie möglich aus. Die eine Hälfte bestreut man recht dick mit gut gewaschenen und ausgelassenen Korinthen, besencht dieselben mit Milch und bedeckt sodann mit der andern Hälfte des Teiges. Läßt das Ganze ungefähr 5 Minuten ungedeckt stehen, schneidet in beliebige kleine Stücke und bakt in einem guten heißen Ofen 15 Minuten lang.

88. — Abernetsh Bröddchen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 4 Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eßlöffel voll Kümmel, 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt das Schmalz kalt, gibt den Kümmel, die geschlagenen Eier und Milch dazu und mischt zu einem steifen Teig, den man auf dem Backbrett ausrollt ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll dick; schneidet oder sticht in Scheiben von der Größe einer kleinen Untertasse, und durchsticht sie mit einer Gabel.

89. — Eier Cräckers.

1 lb Mehl, etwas Salz, 5 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, 4 Eßlöffel voll Butter, 4 Eier.

Man siebt Mehl, Salz, Zucker und Pulver, verreibt die Butter kalt, schlägt die Eier und mischt zu einem steifen Teig, den man auf einem Backbrett schnell und leicht arbeitet; bedeckt denselben mit einem feuchten Tuche und läßt ihn 15 Minuten lang stehen; sodann rollt man ihn aus $\frac{1}{2}$ Zoll dick und sticht mit einem Zecher oder Glas in Scheiben aus.

Dann hat man in einem gläsernen eisernen Topf kochendes Wasser und daneben in einer Schüssel kaltes Wasser. Nun bringt man immer einige der Scheiben in das kochende Wasser, wenn dieselben an die Oberfläche kommen und an den Rändern aufzuroffen beginnen, nimmt man sie heraus und taucht sie in das kalte Wasser. Dann legt man sie auf ein gut getrichenes Backblech und läßt sie in einem ziemlich heißen Ofen 15 Minuten lang.

90. — Hafermehl Cräckers.

$\frac{1}{4}$ lb recht feines Hafermehl, $\frac{1}{4}$ lb Grauhahnmehl, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man mischt das Hafermehl mit der Milch und läßt es 5 Stunden lang an einem kühlen Ort stehen, siebt das Grauhahnmehl mit dem Salz und Pulver und rührt mit dem Hafermehl zu einem Teig, den man auf dem Backbrett ausrollt, ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick, schneidet in kleine Vierecke (3 Zoll in Quadrat), legt sie auf ein gut getrichenes Backblech, bestreicht sie mit Milch und backt 10 Minuten in einem mäßig heißen Ofen.

Man muß sehr vorsichtig sein beim Backen, da sie leicht verbrennen.

91. — Graham Cräckers.

1 lb bestes Graham Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 2 Eßlöffel voll Butter, etwas mehr als $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Graham Mehl, Zucker, Salz und Pulver, verreibt die Butter kalt und mischt mit der Milch zusammen

einen etwas steifen Teig, den man auf dem Backbrett ungefähr 5 Minuten lang gut knetet; rollt ihn sodann viertelsoff dick aus, schneidet in viereckige Stücke von der Größe eines Brief-Couvertes und läßt sie in einem heißen Ofen nicht länger als 10 Minuten backen. Man muß Acht geben daß sie nicht verbrennen und so lange sie noch heiß sind vorsichtig angreifen.

92. — Mandel-Torte.

$\frac{1}{2}$ Tasse Butter, 2 Tassen voll Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse voll geschälte Mandeln fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll bittere Mandel-Eßenz, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Weinglas voll Cognac, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Milch.

Man zerührt die Butter mit dem Zucker bis sie schaumig wird, gibt die Eier einzeln zu, wobei man zwischen jedem 3 bis 4 Minuten schlägt, siebt das Mehl und das Pulver und macht mit den Mandeln, Mandel-Eßenz, Cognac und Milch einen nicht zu steifen Teig, den man in einer gerippten Form 30 Minuten lang in einem heißen Ofen backen läßt.

93. — Adelsaide-Torte.

1 Tasse voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Tassen voll Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Tasse voll getrocknete ausgegeternte Kirichen, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Rahm, 1 Theelöffel voll Royal Vanille-Eßenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker und Rahm schaumig, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem 3 bis 4 Minuten, siebt das Mehl und Pulver und mischt die Kirichen und Vanille-Eßenz dazu. Backt in einer mit Papier ausgelegten Blechform 30 Minuten in einem nicht zu heißen Ofen. Habe Acht, daß sie nicht zu dunkel wird und bedeckt Anfangs mit Papier.

94. — Apfel-Torte.


1 Tasse voll Butter, 2 Tassen voll Zucker, 4 Eier, 3 Tassen voll Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse voll Milch, 6 Äpfel, 6 Unzen Zucker, 1 Theelöffel voll Butter.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt mit den Eiern 10 Minuten lang, siebt das Mehl und Pulver und macht mit der Milch einen dünnen Teig, den man in flachen Blechformen backt. Zwischen each man die Äpfel weich, treibt sie durch ein Sieb und mischt mit einem Theelöffel voll Butter; wenn kalt streicht man dies zwischen die einzelnen Lagen der Torte und bestreut dieselbe reichlich mit Zucker.

95. — Britannia-Torte.

1 Tasse voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Tassen voll Zucker, 5 Eier, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, $\frac{1}{2}$ lb Zwetschen eingeweicht, ausgegetert und in Stücke geschnitten.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem ungefähr 5 Mi-

 Hat das Publikum eine Idee, wie sehr es benachtheiligt wird durch den Kauf von Backpulver, welches nicht das volle Gewicht hat?

Unsere Aufmerksamkeit wurde kürzlich auf eine Büchse Backpulver gelenkt, welche ein Pfund Backpulver enthalten sollte. Beim Wiegen fanden wir, daß Büchse und Pulver zusammen gerade ein Pfund wogen, das Pulver allein aber nur 12 Unzen oder $\frac{3}{4}$ Pfund.

Beim Wiegen von elf verschiedenen Fabriken fanden wir nicht eine einzige sogenannte Pfundbüchse die über 14 Unzen enthielt.

Das Publikum hat es in seiner Macht, diesem offenen Betrug zu steuern. Es braucht nur die Büchsen zu wiegen und wenn zu leicht, nicht zu kaufen. Vollwichtige Büchsen Backpulver sollten folgendes Gewicht haben.

1 lb Büchse, einschließlich der Büchse,	20 Unzen
$\frac{1}{4}$ " " " " " "	10 " "
$\frac{1}{2}$ " " " " " "	5 $\frac{1}{2}$ " "

Jede Büchse Royal Baking Powder ist garantirt „rein und volles Gewicht“.

nuten, und mischt mit der Butter, Rahm und Zwetschen zu einem nicht zu dicken Teig; backt in einem mäßigen Ofen 45 Minuten lang.

96.—Brüsseler Zwieback.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Zucker, 5 Eier, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, je 1 Theelöffel voll Royal Zimmt- und Zitronen-Essenz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt einzeln die Weib Eier zu, siebt das Mehl und Pulver und mischt mit der Milch und den Essenzen zu einem dünnen Teig und backt in einer tiefen, länglich viereckigen Form ungefähr 40 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen. Wenn kalt schneidet man in Scheiben, die man auf ein Backblech legt und in einem heißen Ofen röstet bis sie auf beiden Seiten braun sind.

97.—Welschdiere.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, $\frac{3}{4}$ Tassen voll Zucker, 6 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 2 Theelöffel Royal Orangen-Essenz, 2 Tassen Corinthen gut gewaschen, ausgelesen und getrocknet.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt jedesmal 5 Minuten lang. Siebt das Mehl und Pulver und mischt mit den Corinthen und Essenz einen dünnen Teig. Backt in einer mit Papier ausgelegten Form 50 Minuten lang in einem nicht zu heißen Ofen.

98.—Bath Bröddchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 2 Eier, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse feingehacktes Zitronat, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt die Eier zu und rührt einige Minuten lang, dann mischt man das Mehl, das mit dem Pulver gesiebt ist, das Zitronat und die Milch zu und füllt in gut gestrichene Formen einen Eklöffel voll in jeden, bestreut dieselben mit Zucker und läßt sie 15 Minuten lang in einem heißen Ofen backen.

99.—Kaffee Kuchen.

1 Tasse voll recht starken gekochten Kaffee, 1 Tasse Butter, 2 Tassen voll Zucker, 3 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Koffein ausgekernet und durchgehacktes Zitronat, $\frac{1}{2}$ Tasse voll fein gehacktes Zitronat, je 10 Tropfen Royal Gewürznelken und Muskatnuß-Essenz und $\frac{1}{2}$ Tasse voll Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem 3 bis 1 Minuten, siebt das Mehl und Pulver, mischt mit dem Kaffee, Koffein &c. einen nicht zu heißen Teig, backt in einer mit Papier ausgelegten Wechform in einem recht heißen Ofen 50 Minuten lang.

100.—Citronat Kuchen.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 6 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Tasse fein gehacktes Zitronat, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Muskatnuß-Essenz.

Man reibt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zwei und zwei zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang; siebt das Mehl und Pulver und mischt mit dem Zitronat und Essenz zu einem ziemlich steifen Teig, backt in einer mit Papier ausgelegten flachen Form in einem mäßigen Ofen 50 Minuten lang.

101.—Torte mit frischen Früchten.

1 Tasse voll Butter, $2\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 4 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Tasse frischer reifer Johannisbeeren, 1 Tasse Himbeeren, 1 Tasse geschnittene Dunst Pfirsiche, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem 2 bis 4 Minuten, siebt das Mehl und Pulver und mischt mit der Butter und den Früchten und der Milch zu einem etwas steifen Teig. Backt in einer mit Papier ausgelegten flachen Form in einem heißen Ofen 50 Minuten lang.

102.—Krapfen.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Schmalz, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver $\frac{2}{3}$ Eier Milch, 2 Eier, 1 Theelöffel Royal Muskatnuß-Essenz.

Man siebt das Mehl und Pulver, verreibt das Schmalz und die Butter, schlägt die Eier und mischt die Milch und Essenz dazu. Arbeitet den Teig auf dem Backbrett, rollt denselben aus, schneidet in halböllige Kreise, dreht dieselben in verschiedenen Formen und läßt sie in heißem Schmalz backen, bis sie schön braun sind. Sie müssen in dem heißen Schmalz schwimmen. Bestreut dieselben mit Zucker.

103.—Korinthen-Kuchen.

1 Tasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, 4 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Tassen Korinthen, gewaschen, ausgelesen und getrocknet, 2 Theelöffel Royal Zimmt-Essenz und 1 Theelöffel Royal Zitronen-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt einige Minuten nach jedem, mischt mit dem Mehl, Korinthen &c. zu einem leichten Teig, backt in einer mit Papier ausgelegten Wechform 50 Minuten lang in einem mäßigen Ofen.

104.—Kümmel-Kuchen.

Wie Korinthen-Kuchen, nur statt Korinthen gebraucht man 2 Eklöffel voll Kümmel.

105.—Englischer Korinthen-Kuchen.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 7 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse fein geschnittenes Zitronat, die recht fein geschnittenen Schalen einer Orange, 2 Tassen Korinthen, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Muskatnuß-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem 5 Minuten; siebt das Mehl und Pulver, mischt mit dem Zitronat zu einem ziemlich steifen Teig und backt in einer flachen Wechform, die mit Papier ausgelegt ist, in einem mäßigen Ofen eine Stunde und 25 Minuten.

106.—Nekken Kuchen.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 3 Tassen Zucker, 4 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Tasse große Rosinen (Sultanimen), 2 Theelöffel Royal Nelken-Essenz, 1 Tasse Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem einige Minuten, mischt mit dem gesiebten Mehl und Pulver und Rosinen zu einem ziemlich steifen Teig und backt in einer flachen Form, die mit Papier ausgelegt ist, in einem heißen Ofen 40 Minuten lang.

107—Apfelmoß-Kuchen.

1 Tasse voll Butter, 3 Tassen Zucker, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, $1\frac{1}{2}$ Tassen süßer Apfelmoß, 2 Theelöffel Royal Mastatnuß-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, mischt das mit dem Pulver zusammengesiebte Mehl, den Moß und die Essenz so schnell als möglich dazu und backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem heißen Ofen 45 Minuten lang.

108—Eclairs à la Crème.

10 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 gute Eßlöffel feiner Kornstärke, 2 Tassen Zucker, das Gelbe von 5 Eiern, 1 gehäuter Eßlöffel guter Butter und 2 Theelöffel Royal Vanille-Essenz.

Man kringt das Wasser mit der Butter in einem irdenen Kasserol zum Kochen und rührt dann das gesiebte Mehl mit einem hölzernen Kochlöffel dazu, bis es sich von den Zeiten und dem Boden löst, nimmt es vom Feuer und schlägt die Eier einzeln zu. Diesen Teig füllt man in ein reines Zäckchen und drückt aus der einen Ecke, die man zu einem Mundstück formt, fingergroße Stüde aus ein gut gestrichenes Backblech und backt dieselben in einem heißen Ofen 20 Minuten lang. Wenn erkaltet schneidet man dieselben auf und füllt mit folgender Crème:

Crème zur Fülle:

Man bringt die Milch mit dem Zucker zum Kochen, rührt die Stärke an mit etwas Wasser und gießt zur Milch, sowie sie wieder in's Kochen kommt, nimmt man sie vom Feuer, schlägt die Eigelb dazu, setzt noch zwei Minuten auf's Feuer, gibt die Essenz und Butter dazu und rührt gut. Wenn kalt gebraucht man als Fülle.

109—Glasur für Torten.

Man rührt eine Tasse voll Zucker mit einem Eßlöffel Zitronensaft und dem Weßen von 2 Eiern in einer Porzellanschüssel und gießt dies über die Torte. Wenn dieselbe nicht mehr warm genug ist, um die Glasur zu härten, so stellt man dieselbe in einen Bratofen, der nur lauwarm ist und läßt die Thüre derselben offen.

110—Crème-Torte No. 2.

$\frac{3}{4}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 5 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem gesiebten Mehl und Pulver einen etwas dünnen Teig, den man in flachen Backformen ausgeföhrt 15 Minuten lang backt. Wenn kalt, streicht man den Crème No. 108 dazwischen und übergießt das Ganze mit Glasur No. 109.

111—Torte mit Chokoladen-Fülle.

Man verfährt bei derselben wie bei Crème Torte No. 110, macht den Crème aber wie folgt:

Chokoladen Crème.

1 Tasse voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel gute Butter, $\frac{1}{2}$ Tassen geriebene Chokolade, 2 Eßlöffel feine Kornstärke, 3 Eigelb, 1 Theelöffel Royal Vanille-Essenz.

Man bringt die Milch zum Kochen, rührt die Chokolade, den Zucker und die Kornstärke zu und läßt es 5 Minuten lang kochen; nimmt vom Feuer, rührt schnell die Eigelb zu, setzt noch einen Augenblick auf's Feuer, nimmt es dann ab und gibt zuletzt die Butter und die Essenz zu.

112—Glasirte Chokoladen Torte.

Wie No. 111 und glasirt mit folgender Glasur:

Man läßt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse geriebene Chokolade in einem kleinen Kasserol zum Kochen kommen bis es dick wird, nimmt sodann vom Feuer und gibt das Weße von 2 Eiern zu, ohne zu schlagen; dies gießt man heiß auf. Es wird hart wenn kalt.

113—Torte mit Kokosnuß-Fülle.

Wie bei Crème-Torte No. 2.

Als Fülle gebraucht man den Crème No. 108 und geriebene Kokosnuß. (Ein Theil geriebene Kokosnuß zu 2 Theilen Crème). Man bestreut dieselbe mit Zucker.

114—Kokosnuß-Torte à la Meringue.

Wie Crème Torte No. 2 die man, wenn fertig, mit folgender Meringue übergießt:

6 Eiweiß, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse geriebene Kokosnuß.

Man schlägt die Eier zu Schaum, dann mischt man den Zucker und die geriebene Kokosnuß gleichzeitig dazu indem man es leicht rührt, übergießt damit die Torte und stellt sie in einen lauwarmen Ofen, bis sie etwas gelblich ist.

115—Torte mit Johannisbeer-Gelée.

Wie Crème-Torte No. 2. Statt Crème Fülle gebraucht man Johannisbeer-Gelée.

116—Herzogin Torte.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 1 Tasse Zucker, 6 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Zimmt-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eiweiß einzeln zu und schlägt nach jedem einige Minuten, mischt mit dem Mehl, Milch und Essenz zu einem nicht zu dünnen Teig backt in flachen Formen, die mit Papier ausgelegt sind, in einem geschwägigen Ofen 30 Minuten lang. Wenn fertig übergießt man mit Glasur.

117—Kleine Törtchen.


1 Tasse voll Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Tasse Korinthen, je 1 Theelöffel Royal Mastatnuß- und Zitronen-Essenz, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt mit den Eiern 10 Minuten lang, gibt Mehl, Pulver und Essenz zu, so daß es einen ziemlich steifen Teig gibt, tropft denselben löstlichweise auf ein gut gestrichenes Backblech und backt schnell 10 Minuten lang.

118—Kleine Strapsen.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Ei, $1\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Theelöffel voll Royal Mastatnuß-Essenz.

Man rührt die Butter, Zucker und Eier zusammen dann das gesiebte Mehl zu und die Milch, rollt den Teig auf einem Backblech $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus, schneidet in Stücke von beliebiger Größe — nicht zu groß — und backt dieselben in heißem Schmalz bis sie braun sind; sie schwimmen im Schmalz schwimmen, wenn fertig, bestreut man mit Zucker.

 Es ist kein Grund vorhanden, warum nicht jede Haushaltung gutes leichtes Brod haben soll. Ein gutes Brod zu machen, bedarf es nur für 5 Pfennige Royal Backpulver auf 1 Pfund Mehl.

119—Diät-Corte.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 8 Eier, $1\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse fein geschnittene geschälte Mandeln, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz.

Man kocht den Zucker in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser bis zum Caramel, rührt dann die Butter, schlägt die Eier allein und gibt diese zu und schlägt das Ganze, bis es kalt ist, dann mischt man das Mehl, Mandeln und Essenz zu, backt den Teig in einer mit Papier ausgelegten Form in einem mäßigen Ofen 35 Minuten lang.

120—Geiser Corte.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen voll Zucker, 8 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz, 1 Tasse grob geschnittene, geschälte Mandeln.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem Mehl, Pulver &c. zu einem nicht zu steifen Teig, backt in einer flachen Form, nachdem man die Mandeln oben auf gestreut hat eine Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen.

121—Dover-Corte.

1 Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 6 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel Royal Zimmt- und Orangen-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem Mehl, Pulver &c. zu einem nicht zu steifen Teig und backt in einer mit Papier ausgelegten Backform in einem heißen Ofen 40 Minuten lang.

122—Dunder-Corte.

2 Tassen voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 8 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, die Schale einer halben Citrone, fein geschnitten, 1 Tasse voll Rosinthen, $1\frac{1}{2}$ Tassen Sultaninen, je 1 Theelöffel voll Royal Muskatnuß, Nelken- und Vanille-Essenz, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, 1 Tasse Mandeln.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt das Mehl &c. dazu, backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem heißen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden. Die Mandeln streut man oben auf.

123—Französische Corte.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 12 Eier, 1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver, je $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, Cognac und Wein, je 20 Tropfen Royal bittere Mandel- und Muskatnuß-Essenz, $1\frac{1}{2}$ Tassen Köhnen, ausgekeert, $\frac{1}{2}$ Tasse fein geschnittene, geschälte Mandeln und 1 Tasse fein geschnittenes Citronat.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu, schlägt dazwischen 10 Minuten lang nach den sechs ersten und dann 5 Minuten, dann mischt man das Mehl und die übrigen Zutaten zu und backt in einer mit diesem Papier ausgelegten Form in einem gleichmäßigen Ofen 2 Stunden lang.

124—Ingwer-Pfäzchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Schmalz, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter, 1 große Tasse gelben Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 Eßlöffel Royal Ingwer-

Essenz, je 1 Theelöffel voll Royal Zimmt- und Nelken-Essenz, 1 lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver.

Man verrührt die Butter und das Schmalz mit dem Zucker, mischt mit dem Mehl, Pulver, Essenz und Wasser zu einem steifen Teig, rollt denselben dünn aus, sticht in runde Pfäzchen und backt dieselben auf einem gut gestrichenen Blech in einem heißen Ofen 8 Minuten lang.

125—Ingwer-Kuchen.

$\frac{3}{4}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 4 Eier, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Royal Ingwer-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem Mehl, Pulver &c. zu einem nicht zu steifen Teig und backt in einer Backform in einem heißen Ofen 40 Minuten lang.

126—Ingwer-Biscuit.

2 Tassen voll gelben Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Eßlöffel Royal Ingwer-Essenz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Citronen-Essenz.

Man schlägt die Eier mit dem Zucker 10 Minuten lang, mischt schnell mit dem Wasser, Mehl, Pulver und Essenzen zu einer leichten Biscuit-Masse und backt 30 Minuten lang in einem recht heißen Ofen.

127—Ingwer-Küchelfchen.

1 Tasse voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Tassen gelben Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Eßlöffel Royal Ingwer-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu und schlägt kurze Zeit mit denselben, mischt mit dem Mehl, Pulver &c. zu einem steifen Teig, den man auf dem Backbrette dünn anrollt und dann in Stücke von beliebiger Größe schneidet, rollt dieselben in Zucker und gestoßenem Zimmt und backt auf einem gut gestrichenen Blech in einem recht heißen Ofen 10 Minuten lang.

128—Kleine Kuchen von Grahammehl.

$\frac{3}{4}$ Tassen voll Butter, 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, 2 Eier, 2 Tassen Grahammehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt nach jedem einige Minuten, mischt das geriebene Grahammehl, Pulver, Rahm und Essenz, füllt den Teig in gut geölte Obertassen und backt in einem gleichmäßigen Ofen 20 Minuten lang.

129—Gold-Corte.

$\frac{3}{4}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 10 Eiweiß, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse dünnen Rahm, je 1 Theelöffel Royal Citronen- und Muskatnuß-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eiweiß zu, je 3 auf einmal, und schlägt dazwischen einige Minuten, dann mischt man mit dem Mehl, Pulver, Rahm &c., sodas es einen ziemlich steifen Teig gibt. Diesen gießt man in eine mit Papier ausgelegte Form und backt in einem guten Ofen 50 Minuten lang.

Das Royal Backpulver wird bereitet nach genauen chemischen Verhältnissen unter der direkten Aufsicht eines erfahrenen Chemikers, welcher die einzelnen Ingredienzien stets vorfichtig analysirt.

130—Honig-Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Honig, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 2 Eier, 1 Theelöffel Kümmel.

Man mischt den Zucker mit dem Honig, gibt die geschmolzene Butter und die Eier zu, letztere leicht geschlagen, dann das Mehl, Pulver und den Kümmel, rührt das Ganze zu einer Biscuit-Masse und backt in einem nicht zu heißen Ofen 35 Minuten.

131—Gateaux à la Meniere (Mentere Torte).

Man richtet die halbe Quantität Diät-Torte zu, backt dieselbe in 3 flachen Blechformen 10 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen; stößt 2 Tassen voll geschälte Mandeln mit einer Tasse voll Zucker in einem Mörser; rührt $\frac{1}{2}$ Tasse Butter mit 4 Eigelben und einem Eiweiß zu Schaum, gibt sodann $\frac{1}{8}$ Eiter Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl und $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Royal Backpulver zu und backt ebenfalls in 3 flachen Blechformen in einem mäßig heißen Ofen 20 Minuten lang. Sodann bestricht man die Diät-Torte mit Gelee oder ringemachter Frucht, bedeckt mit der Mandel-Torte und übergießt das Ganze mit durchsichtigem Zuckerguß.

132—Heidelbeerkuchen.

1 Tasse voll Butter, 2 Tassen voll gelben Zucker, 4 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 2 Tassen Heidelbeeren, je 1 Theelöffel Nelken-, Zimmt- und Gewürznelken-Essenz und 1 Tasse voll Milch.

Man rührt die Butter und Zucker zu Schaum und gibt die Eier zu je zwei auf einmal zu und schlägt dazwischen 5 Minuten lang, dann rührt man das Mehl mit dem Pulver, den Heidelbeeren und Essenzen zu und mischt zu einem ziemlich heißen Teig, backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem heißen Ofen 30 Minuten lang.

133—Torte mit Gelee.

Siehe Torte mit Johannisbeer-Gelee.

134—Zumbles—1.

1 Tasse voll Butter, 1 Tasse voll Zucker, 4 Eier, 2 Tassen Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver.

Man verrührt die Butter mit dem Zucker, schlägt die Eier zu und mischt mit dem Mehl und Pulver einen Teig, den man auf dem Backbrette dünn ausrollt, sodann in Stücken schneidet, die man in Zucker rollt und auf einem gut gefrichenen Backblech in einem ziemlich heißen Ofen zehn Minuten lang backt.

135—Zumbles—2.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 6 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse vanillin, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz, $\frac{1}{2}$ Tasse gebackte (Peanuts) Nüsse, gemischt mit $\frac{1}{2}$ Tasse granuliertem Zucker.

Man verrührt die Butter mit dem Zucker, mischt die geschlagenen Eier, Mehl, Stärke und Pulver (vorher zusammengeführt) und Essenz, rollt den Teig dünn aus, schneidet in kleine Stücke, rollt dieselben in dem Zucker und den Nüssen und backt auf einem gut gefrichenen Backblech in einem heißen Ofen 8—10 Minuten.

136—Ladies Torte (Damen Torte).

$\frac{3}{4}$ Tassen voll Butter, 3 Tassen Zucker, 8 Eiweiße, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Milch, 20 Tropfen Royal bitter Mandel-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, mischt mit dem Mehl, Pulver etc. zu einem ziemlich heißen Teig, schlägt die Eiweiße zu Schnee und gibt denselben langsam zu, füllt in flache Pfannen und backt in einer mit Papier ausgelegten Form bei gleichmäßiger Hitze 40 Minuten lang.

Wenn kalt, dreht man dieselben um und übergießt mit weißer Glasur.

137—Citronen-Torte.

1 Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 7 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Eßlöffel Royal Citronen-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu leichtem Schaum, gibt die Eier zu, je 2 auf einmal und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem Mehl, Pulver und Essenz zu einem mäßig heißen Teig, backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem mäßigen Ofen 40 Minuten lang.

138—Citronen-Biscuit.

1 Tasse voll Butter, $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 4 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Eßlöffel Citronen-Essenz.

Man rührt die Butter und den Zucker mit den geschlagenen Eiern glatt und mischt das Mehl, Pulver und die Essenz zu, rollt den Teig auf dem Backbrette dünn aus, sticht denselben aus in Scheiben von beliebiger Größe, legt dieselben auf ein gut gefrichenes Backblech und backt in einem heißen Ofen 10 Minuten lang.

139—Madeira-Torte.

$\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 7 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{8}$ Eiter Madeira Wein.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu leichtem Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem Mehl, Pulver und Wein zu einem ziemlich heißen Teig, backt in einer mit dickem Papier ausgelegten Blechform bei gleichmäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. Man übergießt, so lange noch heiß, mit durchsichtiger Glasur, Nr. 35.


140—Syrupkuchen.

1 Tasse voll Butter, 1 Tasse gelben Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Syrup, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{4}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Ei.

Man verrührt die Butter mit dem Zucker, gibt Milch, Ei und Syrup zu und mischt mit dem Mehl und Pulver zu einem heißen Teig, backt in einer Blechform 40 Minuten lang.

141—Citronen-Torte.

Wie Crème-Torte (Nr. 110), nur fügt man der Crème-Fülle 1 Eßlöffel voll Royal Citronen-Essenz zu.

 **Royal Frucht-Essenzen** machen ihrem Namen alle Ehre.

Nur aus den Früchten und Gewürzen fabrizirt, und nicht wie so viele aus Tonka Bohnen und allen möglichen oft widerlichen Surrogaten, sind dieselben der Gesundheit unschädlich und behalten ihr Aroma unverändert.

142—Madedeinen.

1 Tasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, 3 Eier, $1\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Weinglas voll Cognac, 1 Theelöffel Royal Zimmt-Essenz.

Man läßt die Butter langsam vergehen, rührt den Zucker und die Eier zu, sodann das Mehl mit dem Pulver, die Essenz und den Cognac, und mischt zu einem flüssigen Teig, gießt denselben in kleine Formen und backt in einem mäßigen Ofen 20 Minuten lang. Man übergießt mit Glasur (Nr. 358) und verzert mit glasierten Früchten.

143—Lasajette-Torte.

Man verfährt wie bei Gateaux a la Mendière (Nr. 131), gebraucht aber Chocolade-Crème (Nr. 111) statt Früchte oder Gelee, glasiert mit Glasur Nr. 358, die man mit einigen Tropfen Sodineal-Extrakt rosa färbt und bestreut dieselbe mit fein geschnittenem Citronat.

144—Marmor-Torte.

Zu diesem mischt man zwei verschiedene Teige, einen dunkeln und einen hellen.

Zu dem dunkeln nimmt man $\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, 1 Tasse gelben Zucker, $2\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, je 1 Theelöffel Royal Zimmt-, Nelken- und Gewürznelken-Essenz.

Zu dem hellen gebraucht man $\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, $2\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz.

Man mischt beide gleich, aber jeden separat. Rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt mit dem Eigelb oder Eiweiß einige Minuten lang, mischt sodann des Mehl mit dem Pulver, die Essensen und Milch zu, so daß es einen ziemlich steifen Teig gibt; diesen fällt man dann löffellweise (abwechselnd von dem dunkeln und hellen) in eine mit Papier ausgelegte Blechform und backt in einem heißen Ofen 35 Minuten lang.

145—Bergtorte (Mountain Torte).

1 Tasse voll Butter, $2\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 3 ganze Eier und 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel Royal Vanille-Essenz, 1 Tasse rothes Johannisbeers-Gelee, 2 Tassen Zucker, 3 Eiweiß.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und die Eigelb zusammen und schlägt dazwischen immer ungefähr 5 Minuten, dann mischt man mit dem Mehl, Pulver und Essenz zu einem leichten Teig und backt in einer flachen Blechform in einem mäßigen Ofen 40 Minuten lang.

Wenn kalt, übergießt man mit folgendem Guß: man schlägt das Gelee mit dem Eiweiß und Zucker zu reichem und steifem Guß.

146—Ruh-Torte.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 3 Eier, $2\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Tasse Nuxterne, welche man eben zur Hand hat.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt die Eier zu und mischt sodann mit dem Mehl, Pulver und den feingebackten Nuxternen zu einem ziemlich steifen Teig und backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem gleichmäßigen Ofen 35 Minuten lang.

147—Orangentorte.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 5 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Orangen-Essenz, 1 Tasse Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu 3 eien zu und schlägt dazwischen ungefähr 5 Minuten, mischt mit dem Mehl und Essenz zu einem glatten Teig, füllt in eine mit Papier ausgelegte Form und backt in einem mäßigen Ofen 30 Minuten lang.

Wenn kalt, übergießt man mit folgendem Guß: man schlägt 3 Eiweiß zu Schnee, dann mischt man vorichtig mit 4 Tassen voll Zucker den Saft, die geriebene Schale und das Innere von 2 sauren Orangen, den Samen und das Weiße der Orangen muß man beseitigen.

148—Orangentorte Nr. 2.

Die Crème-Torte 2 (Nr. 110) statt Crème-Fülle gebraucht man Orangen-Marmelade.

149—Portugiesische Torte.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 4 Tassen voll Zucker, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel voll Royal Backpulver, 3 Tassen Mandeln (mit etwas Wasser fein gehoben und zerrieben) 1 Tasse Rosinen (ohne Kerne), 1 Tasse Korinthen, 1 Theelöffel Royal Mastkatzen-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 10 Minuten, dann mischt man mit dem Mehl, Pulver, gehobenen Mandeln etc. zu einem glatten Teig und backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem gleichmäßigen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden lang.

150—Pfund-Torte.

$1\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 7 Eier, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Mastkatzen-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt erst 3 Eier und zwar 1 und dann 2 auf einmal zu, schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, dann mischt man das Mehl, Pulver und die Essenz zu und backt in einer mit Papier ausgelegten Form 50 Minuten lang bei gleichmäßiger Hitze.


151—Pfirisch-Torte.

1 lb Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 2 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{2}$ Eiter Milch.

Man siebt das Mehl, Pulver und Salz, verrührt die Butter kalt, mischt mit der Milch einen Teig, der sich von der Hand löst, theilt in zwei Hälften und belegt mit der einen eine gut gefirchene flache Form und backt in einem heißen Ofen 20 Minuten lang; sodann theilt man denselben in zwei Theile, aber ohne zu schneiden, belegt ihn mit frisch geschälten und geschnittenen Pflirsichen, die man reichlich mit Zucker bestreut und mit süßem Rahm begießt, dann bedeckt man dieselben mit der anderen Hälfte; auf diese legt man mit der Kruste nach unten die Hälfte des anderen Stübens und belegt dieselbe ebenfalls mit Pflirsichen und bedeckt mit der letzten Scheibe.

152—Königintorte.

2 Tassen voll Butter, $2\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, $\frac{3}{4}$ lb Mehl, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, je 1 Weinglas Wein, Cognac und Rahm, je $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Rosen-

 Wir können den Gebrauch des Royal Backpulvers mit voller Zuversicht empfehlen. Seine Güte und vielen Vorzüge sind in Amerika allgemein anerkannt, und hat der Verbrauch desselben während 16 Jahren von Jahr zu Jahr zugenommen.

Citronen-, und Mustatnuß-Eßenz, 1 Tasse Korinthen, 1 Tasse feingehackten Citron, 1 Tasse Rosinen, ausgefernt und durchgeschnitten.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu, je 2 auf einmal, und schlägt dazwischen immer 5 Minuten, mischt mit dem Mehl, Pulver, Rosinen etc. zu einem gleichmäßigen Teig und backt in einer mit Papier ausgelegten Blechform in einem nicht zu heißen Ofen 1½ Stunden.

153—Felsen-Bisquits.

¾ Tassen voll Butter, 1 Tasse Zucker, ¾ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Korinthen, 1 Eßlöffel Cognac, je 1 Theelöffel Royal Citronen- und Mustatnuß-Eßenz.

Man verrührt die Butter mit dem Zucker und den Eiern, mischt mit dem Mehl, Pulver, Korinthen &c. zu einem etwas steifen Teig, bringt denselben auf ein Backbrett und scheidet mit einer Gabel ungleiche Stücke ab, die man zu einem Kringel formt und auf einem gut getrichenen Backblech in einem heißen Ofen 7 bis 8 Minuten lang backt. Je ungleichmäßiger sie aussehen, desto mehr entsprechen sie ihrem Namen.

154—Königliche Baba.

1 Tasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, 3 Eier, 1 lb Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Eßlöffel Zafran mit einem Weinglas kochendem Wasser übergossen und dann durchgeseiht, 1 Tasse trodrene Sirichen, ¼ Eiter Milch.

Man siebt das Mehl, Zucker und Pulver, schlägt die Eier mit dem kalten Zafran-Wasser und mischt mit den Sirichen einen glatten Teig, backt in einer gut getrichenen Blechform 1½ Stunden lang in einem heißen Ofen.

155—Königliche Pfund Torte.

Wie Pfund Torte No. 150, wenn fertig und kalt, überzieht man mit folgendem Guß:

2 Eiweiß, 1½ Tassen voll Zucker, 1 Tasse Mandeln, 1 Eßlöffel voll Vanille-Schokolade, 1 Theelöffel Royal Rosen-Eßenz, 1 Theelöffel Citronen-Zaft.

Man schlägt die Eiweiß mit dem Zucker und Citronensaft 15 Minuten lang, rührt sodann die Schokolade fein gerieben und die Mandeln geschält und verrieben dazu, und mischt mit etwas Wasser.

156—Kokosnuß-Bisquit.

Wie Mandel-Bisquit, nur nimmt man anstatt der Mandel-Eßenz 1 Tasse voll geriebene Kokosnuß, mischt dieselbe mit dem Mehl &c., backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem heißen Ofen 30 Minuten lang.

157—Kleine Meiskuchen.

½ Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 4 Eier, 1½ Tassen voll Weismehl, 1½ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, ½ Tasse Rahm, 1 Theelöffel Royal Citronen-Eßenz.

Man schlägt die Eier mit dem Zucker 10 Minuten lang, läßt die Butter zergehen, siebt das Weismehl und Mehl mit dem Pulver und rührt zu den Eiern mit der Eßenz und dem Rahm, mischt zu einem nicht zu steifen Teig und backt in kleinen Formen, die gut getrichen sind, 10 Minuten lang in einem heißen Ofen.

158—Royal Backpulver Kuchen.

2½ Tassen voll Butter, 3½ Tassen Zucker, 4 Eier, 1½ lb Mehl, 4 Theelöffel Royal Backpulver, ½ Eiter Milch, 2

Tassen Korinthen, 2 Tassen Rosinen, ausgefernt, je 1 Theelöffel Royal Kalk-, Gewürznelken-, Zimmt- und Citronen-Eßenz und 1 Tasse Citronat, fein geschnitten.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier etwas geschlagen, das Mehl, Pulver, Korinthen, Rosinen, Citronat, Milch und Eßenzen zu und backt in einer mit Papier ausgelegten flachen Blechform 1½ Stunden lang in einem gleichmäßigen Ofen.

159—Gesellschafts-Torte.

2 Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 10 Eier, ¼ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 2 Tassen Korinthen, 1 Tasse Citronat fein geschnitten, die Schale einer halben Orange fein geschnitten, geschälte Mandeln, je 1 Theelöffel voll Royal Zimmt- und Gewürznelken-Eßenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu je zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, dann mischt man das Mehl, Pulver und die übrigen Zutaten zu, so daß es einen ziemlich milden Teig gibt, fällt in eine mit dreifachem Papier ausgelegte Blechform und backt in einem mäßigen Ofen 2½ Stunden.

160—Kleine Königs-Kuchen.

1 Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 5 Eier, ¾ lb Mehl, ½ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Milch.

Man rührt die Butter, Zucker und Eier glatt, gibt das Mehl und Pulver zu und mischt mit der Milch zu einem Teig, den man auf dem Backbrett dünn ausrollt, scheidet in Scheiben mit einem Stecher oder Weinglas und backt auf einem gut getrichenen Backblech in einem heißen Ofen 5 bis 6 Minuten.

161—Silber-Torte.

Wie Gold-Torte (No. 129), nur nimmt man statt der Eigelb Eiweiß.

162—Shakespeare-Torte.

1 Tasse voll Zucker, 1 Tasse guten Rahm, 6 Eier, ¾ lb Mehl, 1½ Theelöffel Royal Backpulver, ½ Theelöffel Zats.

Man rührt das Mehl, Pulver und Zats, gibt den Rahm und die Eier, vorher geschlagen, dazu und mischt zu einem dünnen Teig; backt in einer flachen Form 30 Minuten lang in einem heißen Ofen.

163—Erdbeer Torte.

Wie Pfefferich-Torte. Nimmt statt der Pfefferiche frische Erdbeeren.

164—Bisquit No. 1.

2 Tassen voll Zucker, 7 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Prieße Zats, 1 Theelöffel Royal Citronen-Eßenz.

Man schlägt die Eier mit dem Zucker bis dick und weiß, mischt sodann das Mehl, Pulver, Zats und Eßenz schnell zu und backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem heißen Ofen 35 Minuten lang.

165—Mandel Bisquit.

1½ Tassen voll Zucker, 8 Eier, 1½ Tassen Mehl, ½ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Bitter-Mandel-Eßenz.

Man kocht den Zucker mit ½ Eiter Wasser zum Bruch gießt demselben sodann an 10 Minuten lang die tüchtig geschlagenen Eier zu, schlägt noch 20 Minuten und mischt sodann das Mehl und Pulver zu, backt in einer gut getrichenen Form in einem heißen Ofen 30 Minuten.

Ein Faß Mehl mit Royal Backpulver verbacken liefert 40—45 Pfund Brod mehr als mit irgend einer Hefe.

166—Bisquit No. 2.

4 Eier, 1 Tasse voll Zucker, 1 Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Trangen-Eisenz.

Man schlägt die Eigelb mit dem Zucker 10 Minuten lang, gibt das Mehl, Pulver und Eisenz zu und zuletzt die zu Schnee geschlagene Eiweiß. Bact in einer gut gestrichenen Form in einem gleichmäßigen Ofen 30 Minuten lang.

167—Weißer Bisquit.

8 Eiweiß, 1 Tasse voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse feine stornmärte, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Rosen-Eisenz.

Man sict das Mehl, stornmärte und Pulver, und gibt das zu Schaum geschlagene Eiweiß mit der Essenz zu, bact in einer gut gestrichenen Form in einem heißen Ofen 30 Minuten lang.

168—Berwick Bisquits.

6 Eier, 3 Tassen voll Zucker, 4 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse kaltes Wasser, 1 Prife Salz, 1 Theelöffel Royal Citronen-Eisenz.

Man schlägt die Eier mit dem Zucker 5 Minuten lang, mischt sodann das Mehl, Pulver, Salz und Eisenz dazu und bact in einer gut gestrichenen Form in gleichmäßiger Hitze 35 Minuten lang. Wenn fertig übergießt man mit Glatur No. 109.

169—Thee Kuchen.

Wie Kaffee-Kuchen No. 99. Statt Kaffee gebraucht man Thee.

170—Gewürz Kuchen.

1 Tasse voll Butter, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 2 Eier, 1 Tasse Milch, je $\frac{1}{2}$ Tasse Korinthen und Rosinen, je 1 Theelöffel Royal Muskatnuß, Nelken und Zimmt Eisenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln und schlägt dazwischen immer einige Minuten, mischt das Mehl mit dem Pulver, Milch, Drüchten und Essenz zu, so daß es einen steifen Teig gibt, den man in eine mit Papier ausgelegte Form füllt und bact in einem heißen Ofen 30 Minuten lang.

171—Kleine Gewürz Kuchen.

1 Tasse voll Butter, 1 Tasse gelben Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, je 1 Theelöffel Kümmel und Aoriander, je 1 Theelöffel Royal Muskatnuß, Zimmt und Ingwer-Eisenz, 1 Tasse Milch.

Man sict das Mehl, Pulver und Zucker zusammen, gerührt die Butter, gibt die Milch und den Kümmel und Aoriander zu und mischt zu einem nicht zu dünnen Teig; bact in kleinen, gut gestrichenen Formen, die man zu zwei Drittel voll macht, in einem heißen Ofen 8 bis 10 Minuten.

172—Schottische Torten.

$\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, $2\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Backpulver, 3 Tassen ausgekermte Rosinen, 1 Eßlöffel Citronen-Eisenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang mischt sodann mit dem Mehl, Pulver, Rosinen und Essenz zu einem glatten Teig und bact in einer mit Papier ausgelegten runden Form in einem mäßigen Ofen eine Stunde lang.

173—Sultanin-Torten.

2 Tassen voll Butter, $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse dicke Rahm, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 4 Tassen Zutaninen, $\frac{1}{2}$ Tasse gehacktes Citronat.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, sict das Mehl mit dem Pulver und fügt es zu dem Schaum, den Zutaninen und Citronat, mischt es zu einem ziemlich steifen Teig, bringt ihn in eine mit Papier ausgelegte Pfanne und bact in einem mäßigen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunde lang; wenn fertig, übergießt man ihn sorgfältig mit etwas durchsichtiger Glatur Nr. 391.

174—Schrewsbury-Torten.

1 Tasse voll Butter, 3 Tassen Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 3 Eier, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel Royal Rosen-Eisenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten, mischt mit dem Mehl, Pulver und der Essenz zu einem nicht zu steifen Teig und bact in einer gut gestrichenen Form in einem heißen Ofen 40 Minuten.

175—Savarin-Torten.

$\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse feingeschnittenes Citronat, 1 Eßlöffel Royal Vanille-Eisenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt dazwischen einige Minuten, mischt mit dem Mehl, Pulver, Citronat und der Essenz zu einem nicht zu steifen Teig, bact in einer ovalen Form bei gleichmäßiger Hitze 50 Minuten.

176—Theekuchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse voll Butter $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel Royal Muskatnuß-Eisenz, 1 Tasse voll Milch.

Man sict das Mehl mit dem Zucker, verrührt die Butter kalt, mischt mit der Milch und Essenz einen Teig, den man auf dem Backbrette ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll dick ausrollt, sict mit einem Stecher oder Weinglas aus und bact auf einem gut gestrichenen Backblech, bestreicht mit Milch und bact in einem heißen Ofen 20 Minuten.

177—Vanille-Torten.

$\frac{1}{2}$ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver 1 Tasse Rahm 1 Eßlöffel Royal Vanille-Eisenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt das Eigelb, den Rahm etc. zu und mischt mit dem Mehl Pulver und der Essenz zu einem ziemlich steifen Teig und bact in einer runden Form in einem ziemlich heißen Ofen 35 Minuten.

Der Verkauf des Royal Backpulvers in England nimmt von Tag zu Tag zu, was ein unumstößlicher Beweis seiner Güte und die vollständigste Garantie für die Reinheit und Unschädlichkeit desselben ist, indem in keinem Lande die Gesetze gegen den Verkauf von Mann und anderen schädlichen Backpulvern so streng sind als in England.

178—Scintorte.

1½ Tassen voll Butter, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Mehl, ½ Theelöffel Royal Backpulver, ½ Liter Wein, 3 Eier.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten, mischt sodann mit dem Mehl, Pulver und Wein zu einem etwas steifen Teig; backt in einer flachen Form in einem mäßigen Ofen 40 Minuten lang.

Wenn fertig, übergießt man vorsichtig mit Glasur (Nr. 301.)

179—Wein-Bisquit (Eine alte englische Vorschrift.)

1 lb Mehl, ½ Tasse voll Butter, ¾ Tasse Zucker, ½ Tasse Weiß- oder Rothwein, 2 Theelöffel Royal Backpulver und 1 Tasse Wasser.

Man siebt das Mehl mit dem Zucker und Pulver, verührt die Butter kalt, mischt mit dem Wein und Wasser zu einem ziemlich steifen Teig, den man auf dem Backbrette ½ Zoll dick ausrollt, einschneidet oder sticht mit einem Stecher in beliebig große Stücke, durchsticht dieselben mit einer Gabel und backt auf einem gut gestrichenen Backblech in einem heißen Ofen 10 Minuten.

180—Weisse Obirgstorte.

1 Tasse voll Butter, 3 Tassen Zucker, ½ lb Mehl, 1½ Theelöffel Royal Backpulver, 6 Eiweiß, 1 Tasse Milch, 20 Tropfen Royal Bitter-Mandel-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die zu Schnee geschlagenen 6 Eiweiß, Mehl, Pulver, Milch und Essenz zu und mischt gut aber vorsichtig, backt in runden, flachen Blechtellern oder Formen in einem heißen Ofen 15 Minuten lang; dann legt man aufeinander und zwischen die Loagen gießt man weiße Glasur mit Cokosnuß gemischt, zwei Theile Glasur zu einem Theil Cokosnuß.

181—Washington-Torte (St. Louis Vorschrift von 1780).

2 Tassen voll Butter, 3 Tassen Zucker, 4 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 5 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Tasse ansgeternte Rosinen, ½ Tasse Korinthen, ¼ Tasse fein gehacktes Citronat, je 1 Theelöffel Royal Muskatnuß- und Zimmt-Essenz.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die geschlagenen Eier langsam zu, mischt mit dem Mehl, Pulver und anderen Zuthaten zu einem mäßig steifen Teig, backt in flachen Formen in einem ziemlich heißen Ofen 1½ Stunden lang. Wenn kalt, übergießt man mit Glasur (Nr. 109.)

182—Fule Torte (Nach einer alten englischen Vorschrift von 1684).

2½ Tassen voll Butter, 3 Tassen Zucker, 4 Tassen Mehl, 4 Tassen Korinthen, 2½ Tassen Citronat, 10 Eier, je 1 Theelöffel Royal Muskatnuß- und Zimmt-Essenz, 1 Theelöffel Royal Backpulver, ½ Liter Cognac.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, mischt mit dem Mehl, Pulver, Korinthen etc. zu einem nicht zu steifen Teig und backt in einer mit Papier ausgelegten Form in einem mäßigen Ofen 2½ Stunden.

183—Brannt-Corte.

6 Tassen voll Butter, 4 Tassen Zucker, 16 Eier, 1½ lb Mehl, 6 Tassen Korinthen, 3 Tassen Sulzantinen (Rosinen), 3 Tassen Citronat, 2 Tassen verzuarterte Citronenschalen, 2 Tassen geschälte und feingehackte Mandeln, ½ Liter Cognac, je 2 Unzen Muskatnuß, Mace- und Zimmt-Essenz und je 1 Eßlöffel gestoßene Melken und Gewürznelken.

Man thut die Butter mit dem Zucker in eine Schüssel, schlägt die Eier in einem Eitermaß, bedeckt einen Pressenteller mit einem reinen Vogen Papier und schiebt darauf das Mehl und Pulver und mischt damit die Früchte und Gewürze. Dann legt man eine Blechform mit Papier aus und umwickelt dieselbe außen mit dickem grobem Backpapier, welches man festbinden kann.

Nachdem Alles so vorgeordnet ist, und das Feuer gedämpft, rührt man die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier zu zweien zu und schlägt dazwischen immer; dann mischt man das Mehl und alle die anderen Zuthaten, füllt in die wie vorgehend zugerichtete Form, bedeckt mit Papier und backt in einem gleichmäßigen, nicht zu heißen Ofen 8 Stunden lang. Man muß Obacht geben, daß die Hitze nicht zu stark und immer gleichmäßig ist. Dann nimmt man dieselbe vorsichtig aus dem Ofen und läßt in der Form kalt werden. Am nächsten Tag übergießt man mit dünner Glasur oben und die Seiten, diese trocknet man in einem lauwarmen Ofen, wenn hart, übergießt man nochmals mit Glasur, so daß keine Rösche durch die Glasur zu sehen sind, dann glazirt man mit einem breiten Messer die Seiten und decorirt mit künstlichen weißen Blumen.

184—Weißertorte.

1 Tasse voll Butter, 3 Tassen Zucker, 2 Eier, 5 Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 2 Tassen ansgeternte Rosinen, je 1 Theelöffel Bitter-Mandel- und Vanille-Essenz, 1½ Tassen Milch.

Man verührt die Butter, Zucker und Eier, mischt mit dem Mehl, Pulver und anderen Zuthaten zu einem nicht zu steifen Teig und backt in einer Blechform 45 Minuten.

185—Teig für Obstkuchen.

3 Tassen fein gesiebtes Mehl, ½ Theelöffel Royal Backpulver, eine gute Prise Salz, 1 Tasse Rahm, ½ Tasse Butter.

Man siebt Mehl Pulver und Salz zusammen, mischt mit dem Rahm zu einem ziemlich steifen Teig, den man auf dem Backbrette ausrollt, bestricht mit Butter und wiederholt dies 2 bis 3mal. Dann ist er fertig zum Gebrauch.

186—Teig Nr. 2.

2 Tassen voll Mehl, ½ Theelöffel Royal Backpulver, ½ lb Schenmark (sehr geschneitten), 1 Tasse Wasser.

Man mischt das Mehl und Pulver in einer Schüssel mit dem Mark und Wasser zu einem ziemlich steifen Teig.

187—Teig—3.

3 Tassen voll gesiebtes Mehl, ½ Tasse Schmalz, 1½ Tassen Butter, ½ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Wasser.

Man verreibt das Schmalz mit dem Mehl und Pulver, mischt mit dem Wasser zu einem steifen Teig und setzt für 15 Minuten an einen kühlen Platz; dann wäscht man d

Butter, drückt die Buttermilch und Salz aus, arbeitet dann mit dem Teig auf einem Backbrett das Mehl hinein, rollt den Teig mehrmals aus, legt ihn zusammen, rollt wieder aus. Im Sommer soll man den Teig nach jedem Ausrollen auf Eis legen.

188—Teig—4.

5 Tassen voll Mehl, 1 Tasse Butter, 1 Tasse Schmalz, 1 Tasse Wasser, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver.

Man siebt das Mehl mit dem Pulver, arbeitet das Schmalz und die Butter kalt hinein und mischt zu einem guten elastischen Teig.

189—Mütterteig—5.

3 Tassen voll gesiebtes Mehl, 2 Tassen Butter, 1 Eigelb, etwas Salz, 1 Theelöffel Royal Backpulver. Dieser Teig ist schwierig zu machen. Ein Haupterforderniß ist ein kühler Platz, zwei Schüsseln voll gekochenes Eis, gutes Mehl und Butter ohne Salz und Buttermilch.

Man siebt das Mehl und Pulver auf ein Backbrett, macht mit der Hand einen Kranz und schlägt das Ei in die Mitte, giebt das Salz zu und etwas reißt kaltes Wasser, dann arbeitet man langsam von Innen das Mehl hinein und gießt soviel kaltes Wasser zu als nöthig, 1 Tasse voll im Ganzen, bis man einen guten, glatten, elastischen Teig hat; diesen legt man sodann auf's Eis oder an einen recht kalten Platz für 15 Minuten, dann rollt man ihn dünn aus, bestreicht mit der Butter, legt zusammen, rollt wieder dünn aus und wiederholt dies 3mal, legt ihn dann zwischen immer auf's Eis oder an einen kalten Platz.

Auf diese Art kann man den Mütterteig beim heißesten Wetter machen.

190—Teig—6.

3 Tassen voll gesiebtes Mehl, 1 große Tasse Butter, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Man siebt das Mehl mit dem Pulver und Zucker, verarbeitet die Butter und mischt mit der Milch einen nicht zu steifen Teig.

191—Teig—7 (Zimbale Teig).

3 Tassen voll gesiebtes Mehl, $1\frac{1}{2}$ Tassen Butter, 2 Eigelb, $\frac{2}{3}$ Tassen Eiswasser, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver.

Man siebt das Mehl und Pulver zusammen auf das Backbrett, macht einen Kranz und bringt Butter und Ei gelb hinein, arbeitet mit der Hand von Innen, wobei man das Wasser langsam zusetzt, so daß es einen recht glatten Teig gibt.

192—Apfelfkuchen—1 (oder Apfelspastete).

5—6 Äpfel, 1 Tasse voll Zucker, $\frac{1}{3}$ Tasse Wasser, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz, Teig Nr. 4.

Man schält und schneidet die Äpfel aus und dämpft sie in einer Kasserolle, wenn weich, nimmt man dieselben ab, und nachdem sie kalt sind, gießt man die Essenz zu, belegt einen flachen Mehl- oder irdenen Teller mit dünn ausgerolltem Teig, gießt die Äpfel darauf und bedeckt mit einer dünnen Scheibe Teig, bestreicht mit Milch und backt in einem mäßig warmen Ofen 20 Minuten lang.

193—Apfelfkuchen—2.

3 saure Äpfel, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Citronenschale (gerieben).

Man schält und schneidet die Äpfel recht dünn, belegt einen Mehl- oder irdenen Teller mit Teig, füllt mit den Äpfeln, besenkt mit etwas Wasser, beneht den Rand, und bedeckt mit einer dünnen Scheibe Teig, bestreicht mit Milch und backt in einem mäßigen Ofen 25 Minuten oder bis die Äpfel weich sind.

194—Adehliden-Kuchen.

Teig 5 (Nr. 189) je 2 Eßlöffel voll feingebaites Citronat, verarbeitete Citronen- und Orangenichale, 6 feingestößene Mataronen, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 3 ganze Eier und 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 1 Eßlöffel Meismehl.

Man löst das Meismehl mit der Milch bis dick und gibt die Butter zu; wenn kalt, mischt man die gestoßenen Mataronen und Eier welche vorher 10 Minuten lang zusammen geschlagen wurden und zuletzt das Citronat zc.

Dann belegt man einen Mehl- oder irdenen Teller mit Teig, besenkt den Rand und legt einen Streifen Teig herum, bestreicht mit Ei und Wasser, gießt die obige Mischung hinein und backt in einem mäßigen Ofen 30 Minuten.

195—Brombeer-Kuchen.

Teig 4, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Zucker, und 3 Tassen Brombeeren zu jedem Kuchen.

Man belegt den Mehl- oder irdenen Teller mit Teig, füllt die Beeren und streut den Zucker darauf, besenkt die Ränder und bedeckt mit einer Scheibe Teig, bestreicht mit Milch und backt 20 Minuten.

196—Eustard-Kuchen.

Teig 6, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 4 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz.

Man belegt einen gutgestrichenen Blechteller $\frac{1}{4}$ Zoll dick mit Teig, indem man einen Ballen Teig nimmt und, mit der Hand von innen anfangend, ausarbeitet, am Rand macht man denselben etwas dicker; während er im Ofen ist, gießt man die gechlagenen Eier, Milch zc., die man durch ein Sieb gegeben und läßt 20 Minuten lang in einem mäßigen Ofen backen.

197—Eustard-Kuchen mit Pflirsichen.

Wie für Eustard-Kuchen; man belegt denselben mit frisch gekochten oder in Dampf eingemachten Pflirsichen und gießt die Eier, Milch zc. darüber.

198—Eustard-Kuchen mit Äpfeln.

Wie Eustard-Kuchen mit Pflirsichen. Statt der letzteren nimmt man gedämpfte oder gekochte Äpfel.

199—Kronsbereen-Kuchen.

Teig 4, 3 Tassen Kronsbeeren, die man mit $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker gekocht und dann durch's Sieb gegeben. Man belegt einen Blechteller mit Teig, füllt mit den gekochten Kronsbeeren, legt darüber ein Gitter von Teig; zum Rand gebraucht man am besten Teig 5. Man backt in einem heißen Ofen:

200—Johannisbeer-Kuchen.

Teig 3, 3 Tassen reife Johannisbeeren, 10 Minuten lang mit einer Tasse Zucker gekocht und durch ein Sieb gegeben. Man verfährt wie bei dem Kronsbereen-Kuchen (Nr. 199).

 In England ist der Gebrauch von Maun und anderen Verfälschungen in Brod und Lebensmitteln ein Criminal Vergehen.

201—Cokusnuß-Kuchen.

Wie Custardkuchen; zu den Eiern und der Milch gibt man $1\frac{1}{2}$ Tassen geriebene Cokusnuß und nimmt $\frac{1}{4}$ Liter Milch weniger.

202—Karmelons.

Stücken von Teig 5, 1 Tasse voll irgend einer eingemachten Frucht oder Preserve, 2 Eßlöffel Zucker.

Man rollt den Teig dünn aus, schneidet mit einem Messer in Stücke von der Größe eines offenen Brief-converts, auf in Mitte legt man einen Löffel voll Preserve, benetzt die Enden, legt dieselben aufeinander und backt auf einem gut gestrichenen Backblech 8—10 Minuten lang in einem heißen Ofen. Vor dem Backen bestreicht man dieselben mit Milch und bestreut sie mit Zucker.

203—Kirschkuchen.

Teig 3, 3 Tassen ansgeferrnte Kirschen, 1 Tasse Zucker.

Man belegt einen Blechteller mit Teig, besenkt den Rand, füllt mit den Kirschen bedeckt mit Teig und backt 25 Minuten lang in einem heißen Ofen.

204—Kleine Käsekuchen.

Teig 3, 2 Tassen voll frischen weissen Käse, 1 Theelöffel Royal Mast=ruß=Essenz, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Cognac, 1 Tasse Zucker.

Man läßt 2 Liter Milch gerinnen, bringt sie in ein Tuch oder auf ein feines Sieb, sodas die Molke abläuft und es ungefähr 2 Tassen voll süßen Käse gibt. Diesen vermischt man mit dem Cognac, Zucker, Eigelb, Essenz und Rahm füllt damit die mit Teig ausgelegten Formen und backt schnell 10 Minuten lang.

205—Kleine Käsekuchen mit Citronen-Essenz.

Teig 3, 1 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{2}$ Tassen süßen Käse, 3 Eigelb, 1 Tasse Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 1 Theelöffel Royal Citronen=Essenz.

Man mischt auf dem Feuer in einer Kasserole die Butter, Zucker, Rahm und Käse, schlägt die Eier zu und nimmt sobald als die vom Feuer. Wenn kalt, gießt man die Essenz zu und füllt sodann die mit Teig ausgelegten kleinen Formen und backt in heißem Ofen 8 Minuten.

206—Kleine Käsekuchen mit Mandeln.

Teig 3, 1 Tasse geschälte und gekochene Mandeln, 1 Tasse süßen Käse, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 3 Eigelb, 1 Theelöffel Rosen=Essenz.

Man mischt die gekochenen Mandeln mit dem Rahm, Käse, Zucker, Eigelb und Essenz füllt mit dieser Mischung die mit Teig ausgelegten kleinen Formen und backt in einem mäßig heißen Ofen 10 Minuten lang.

207—Kleine Käsekuchen mit Kartoffeln.

Teig 4, 2 Tassen zerstampfte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Tasse Korinthen, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker.

Man zerstampft die heißen Kartoffeln mit der Butter den Eiern und dem Rahm und rührt über dem Feuer, bis es recht heiß ist, nimmt sodann ab, mischt die Korinthen und den Zucker zu und füllt damit die kleinen, mit Teig ausgelegten Formen und backt in einem heißen Ofen 8 bis 10 Minuten.

208—Heidelbeerkuchen.

Teig 3 (Nr. 187), 3 Tassen Heidelbeeren, 1 Tasse Zucker.

Man belegt einen Blechteller mit dem Teig, besenkt den Rand, füllt mit den Beeren, streut den Zucker darauf, bedeckt sodann mit einer Scheibe Teig und backt in einem heißen Ofen 20 Minuten lang.

209—Kleine Käsekuchen mit Cokusnuß.

Teig 5, 1 Tasse geriebene Cokusnuß, 1 Tasse süßen Käse, 1 Tasse Rahm, 5 Eigelb, 1 Tasse Zucker, 1 Theelöffel Royal Rosen=Essenz.

Man erhit den Rahm, Käse etc. über dem Feuer bis die, dann nimmt man es ab, wenn kalt, gießt man die Essenz zu und füllt odann kleine mit Teig ausgelegte Formen mit der Mischung und backt in einem gleichmäßigen Ofen 10 Minuten lang.

210—Regenten-Käsekuchen.

Teig 5, 1 Liter süß, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, 6 Eigelb, 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse geschälte und gekochene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter, 1 Theelöffel Royal Sranzen=Essenz, 2 Eßlöffel Cognac.

Man bringt die Milch zum Kochen und gießt den Wein zu, läßt es stehen bis die Milch gerinnt, seigt sodann durch in Haarfieb, zu der geronnenen Milch oder Käse gibt man nun die geschmolzene Butter, den Rahm, die gekochenen Mandeln, Essenz und Cognac, und füllt damit die kleinen Formen: man backt in einem nicht zu heißen Ofen 10 Minuten.

211—Kuchen mit französischen Zwetschken (getrocknete).

Teig 4, 2 Tassen französische Zwetschken, über Nacht eingeweicht in Wasser, 1 Tasse Zucker, 1 Theelöffel Royal Citronen=Essenz.

Man belegt einen Blechteller mit Teig, besenkt den Rand, füllt mit den Zwetschken, streut den Zucker darauf und gießt ungefähr $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser dazu und die Essenz, bedeckt mit Teig, bestreicht mit Milch und backt in einem heißen Ofen 25 Minuten.

212—Stachelbeerkuchen.

Teig 5, 3 Tassen Stachelbeeren mit $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker 15 Minuten lang gekocht und dann durchsiebt, wird gebraucht wie Kronsbeeren.

213—Kuchen mit Citronen-Creme.

Teig 5, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel Z ärtmehl, 1 Tasse Zucker, 2 Eßlöffel Butter, je 1 Theelöffel Royal Citronen=Kellen- und Simmt=Essenz, der Saft von 2 Citronen, 4 Eigelb.

Man kocht die Milch mit der Körnsärte, die man vorher mit ein wenig Milch angerührt hat, wenn sie gut aufgekocht, nimmt man sie vom Feuer, rührt Eigelb, Butter, Essenzen und Citronensaft zu und gießt sofort auf den mit Teig ausgelegten Blechteller, um den man einen ziemlich hohen Rand geteert hat, wie bei Custardkuchen (Nr. 196) und backt 20 Minuten lang in einem heißen Ofen.

214—Kuchen mit Citronen Crème Meringue.

Nachdem man den Kuchen mit Citronen Crème gemacht, schlägt man 4 Eiweiß zu Schnee und mischt langsam eine Tasse Zucker zu, gießt dies über den Kuchen und stellt noch einige Minuten in den Ofen, bis es schön gelb wird.

215—Citronenkuchen.

Teig 8, 2 Zwiebacke, 2 Citronen, 1½ Tassen Zucker, 2 Eier, 1½ Tassen kochendes Wasser.

Man macht die Zwiebacke fein, überzieht dieselben mit kochendem Wasser, wenn kalt, mischt man die Eier, den Zucker die abgeriebene Schale einer und den Saft beider Citronen zu, füllt damit einen mit Teig ausgelegten Blechteller, besenktet den Rand und bedeckt mit einer Scherbe Teig, bestreicht mit Milch und backt in einem heißen Ofen 25 Minuten lang.

216—Marlborough-Kuchen.

Teig 1, 1½ Tassen gedochte Mehl, 3 Eier, 1 Eßlöfl Butter, ½ Liter Rahm, 2 Makaronen, 2 Eßlöfl Cognac, 2 Eßlöfl fein gebacktes Citronat.

Man zerhackt die Makaronen, rührt die Mehl und Eier zu und schlägt 5 Minuten lang, dann mischt man gut mit der geschmolzenen Butter, dem Rahm, Citronat und Cognac.

Man belegt sodann einen runden Blechteller mit Teig, besenktet den Rand und legt noch extra einen dünnen Rand herum, bestreicht denselben mit Ei und Wasser, gießt die vorher beschriebene Masse hinein und backt in einem mäßigen Ofen 25 Minuten lang.

217—Minz-Kuchen.

Teig 3, 2 Tassen Minz Mehl.

218—Minzfleisch.

7 lb Korinthen, ½ lb gebackte und ausgefernte Kaviel, 3½ lb Rindfleisch, 3½ lb Rinderfett, je ½ lb Citronat, verzinerte Trauben- und Citronenschale, 2½ lb Zucker, 2 lb Rosinen, 4 geriebene Muskatblüthe, 1 Unze gestochener Zimmt, je ½ Unze gestochene Nelken und Muskatblüthen, 1 Maßche Cognac und 1 Maßche Weißwein.

Man wäscht und trocknet die Korinthen, kermt die Rosinen aus, schneidet die Zehnen zc. vom Fleisch und Fett und backt jedes einzeln recht fein, dann mischt man Alles in einem feinemeren Topf mit dem Gewürze, Wein und Cognac und backt recht fest. Man bewahrt es an einem recht kalten Platz auf, wo es sich 12—15 Monate lang hält.

219—Minzfleisch—2.

2 lb Korinthen, 5 lb gebackte und ausgefernte Kaviel, 2 lb mageres, gedochtes Rindfleisch, 1 lb Rinderfett, ½ lb Citronat, 2½ lb Zucker, 2 lb Rosinen, 1 lb ausgetrocknete Rosinen, 2 Eßlöfl gestochener Zimmt, 1 Eßlöfl gestochene Muskatblüthe, je 1 Eßlöfl gestochene Muskatblüthe, Nelken und Gewürznelken, je ½ Liter Madeira-Wein und Cognac.

Man wäscht und trocknet die Korinthen, kermt die Rosinen aus, schneidet die Zehnen zc. vom Fleisch und Fett, backt jedes einzeln recht fein, mischt in einem feinemeren Topf mit den Gewürzen, Wein und Cognac, drückt fest zusammen und bewahrt an einem kalten Orte.

220—Minzfleisch—3.

2 lb Korinthen, 2 lb Rinderfett, 1 lb Rosinen, 1½ lb Zucker, 4 Unzen verzinerte Trauben-Schalen, je ¼ Liter Roth- und Weißwein, die Schale von 2 Citronen, recht dünn, je 1 Theelöffel gestochener Zimmt, Nelken und Muskatblüthe. Man wäscht und trocknet die Korinthen, kermt die Rosinen aus, entfernt die Zehnen zc. vom Fett, backt jedes einzeln recht fein, mischt sodann Alles mit den Gewürzen und dem Wein und drückt es fest in einen Zreintopf.

Man belegt einen Blechteller mit Teig, füllt mit Minzfleisch, bedeckt mit einer andern Scherbe Teig drückt die Ränder fest aufeinander, bestreicht oben mit Ei und Wasser und backt in einem heißen Ofen 25 Minuten lang.

221—Nachgemachtes Minzfleisch.

Teig 6, 1 Tasse ausgefernte Rosinen 1 Tasse Korinthen je 1 Tasse Molasses, gelben Zucker und Apfelmoß, ½ Tasse geschmolzene Butter, 3 Eier, je 1 Eßlöfl Salz, gestochene Nelken, Muskatblüthen, Zimmt, Gewürznelken, die geriebene Schale von 2 Citronen, ¼ Liter Cognac.

Man backt diese Ingredienzien fein, jedes allein und mischt zuletzt die Gewürze und den Cognac zu. Dann belegt man einen Blechteller mit Teig, füllt mit 2 Tassen von obigen nachgemachten Minzfleisch und bedeckt mit einer Scherbe Teig, bestreicht mit Milch und backt 20 Minuten lang in einem heißen Ofen.

222—Nachgemachter Apfelmuchen.

Wie Citronenkuchen.

223—Orangenkuchen.

Teig 5, 4 Eier, 2 Eßlöfl Butter, ¼ Liter Rahm, 1 Tasse Zucker, der Saft von 2 und die geriebene Schale von einer Orange.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, schlägt die Eier und gießt dieselben langsam mit dem Saft und der geriebenen Schale zu, schlägt den Rahm zu Schnee, füllt die Masse in einen mit Teig ausgelegten Blechteller und backt in einem mäßig heißen Ofen 25 Minuten lang.

224—Pfirsischkuchen.

Teig 5, 8 Pfirsiche, geschält und ausgefermt, 1 Tasse Zucker.

Man legt einen Blechteller mit Teig aus, besenktet den Rand, belegt mit den Pfirsichen, streut den Zucker auf und legt über dieselben kreuzweise drei Streifen Teig, bestreicht mit Eigelb und backt in einem mäßigen Ofen 20 Minuten lang.

225—Kürbiß-Kuchen, No. 1.

Teig 4, ½ Liter zu Muß gedochte Kürbiß, 3 Eier, ¼ Liter Milch, 2 Theelöffel voll gestochener Ingwer, je 1 Theelöffel voll gestochener Muskatblüthe, Zimmt und Muskatblüthe, etwas Salz und 1 Tasse voll Zucker.

Man schneidet einen reifen, dunkelgelben Kürbiß von der hohen Sorte in zwei Theile, nimmt die Saamentörner aus, schneidet sodann in kleine Stücke, ohne zu schälen, und bringt mit einer halben Tasse voll Wasser zum Kochen,

Gez. Celerie das ganze Jahr hindurch. Royal Celery Salz ist getrocknete pulverisirte Celerie mit etwas Salz vermischt und hat all' die Eigenschaften sowie den Geschmack des frischen Celeries. Es ist verpackt in kleinen Fläschchen mit durchlöcherter Deckel, so daß es auf ~~Salz~~ gestäubt werden kann.

nimmt sodann vom starken Feuer und läßt noch einige Zeit langsam kochen, aber so, daß es nicht anbrennen kann; wenn weich, gießt man das Wasser ab und läßt völlig abdampfen. Dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter voll, gießt die Milch kochend zu, mischt die Gewürze und das Salz bei und zuletzt die Eier, vorher geschlagen; sodann belegt man einen Blechteller, wie für Custard-Kuchen (No. 196), füllt mit der obigen Mischung und backt schnell in einem heißen Ofen 30 Minuten lang, bis der Kuchen in der Mitte etwas steif ist.

226—Kürbiskuchen, No. 2.

Teig 4; $\frac{1}{2}$ Liter Kürbismuß, wie für No. 1, 1 Ei, 2 Eßlöffel voll Molasses, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter dünnen Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Zucker, 1 Eßlöffel voll Royal Ingwer-Essenz.

Man mischt zu dem Kürbismuß den Molasses, Zucker, Ei und Ingwer-Essenz; gießt die Milch und den Rahm kochend zu. Belegt einen Blechteller wie für Custard-Kuchen; füllt mit obiger Mischung und backt in einem heißen Ofen bis steif in der Mitte, ungefähr 30 Minuten.

227—Kuchen für Magenleidende und Rheumatisches.

$\frac{1}{2}$ Tasse feines Hafermehl, $\frac{1}{4}$ Tasse Graham-Mehl, $\frac{1}{2}$ Tassen gedörrte Aepfel, $\frac{1}{2}$ Tasse Pflümche, geschält und dünn geschnitten, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch.

Man weicht das Hafermehl 5 Stunden lang in der Milch, dann mischt man das Grahammehl, Zucker, Aepfel und Pflümche und backt in einem gut gestrichenen Blechteller.

228—Himbeer-Kuchen.

Teig 3, 3 Tassen Himbeeren, 1 Tasse Zucker.

Man belegt einen Blechteller mit Teig, durchsticht mit einer Gabel, um Plafen zu verhüten, schneidet eine Scheibe etwas größer für den Deckel aus, durchsticht ebenfalls und backt beide; dann füllt man mit den Himbeeren und Zucker und bedeckt so lange noch warm, auf diese Art werden die Himbeeren etwas gedämpft; wenn nicht mehr heiß genug, so bringt man noch einige Minuten in den Ofen.

229.—Erdbeer-Kuchen.

Wie Himbeer-Kuchen.

230—Reis-Kuchen.

Teig 4 (No. 188), $\frac{1}{2}$ Tasse Reis, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 3 Eier, Salz, 1 Tasse Zucker.

Man kocht den Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und der Milch, bis ganz weich, treibt ihn durch ein Sieb, mischt den Rahm, die Eier, Salz und Zucker zu; belegt einen Blechteller mit Teig, wie vorgeschrieben für Custard-Kuchen, gießt obige Reissfülle auf und backt in einem heißen Ofen 25 Minuten.

231—Rhabarber-Kuchen.

Teig 4, 6 Stangen Rhabarber, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker.

Man zieht die äußere Schale der Rhabarber ab, schneidet dieselben sodann in kleine Stücke und kocht schnell mit dem Zucker; belegt einen Blechteller mit Teig, besenkt den Rand und gießt den gekochten Rhabarber auf, belegt kreuzweise mit Streifen Teig, bestreicht mit Eigelb und backt in einem heißen Ofen 15 Minuten.

232—Englischer Apfel-Pudding.

Teig 2, 12 bis 14 Aepfel geschält, ausgehöhlt und geschnitten, 1 Theelöffel Royal Mustatnuß-Essenz, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker.

Man belegt eine irdene Puddingform mit Teig, füllt mit den Aepfeln, Essenz und Zucker und bedeckt mit einer Scheibe Teig, die man um den Rand herum fest drückt und setzt die Form in einen Kessel halb voll kochendem Wasser, indem man den Pudding gar werden läßt.

233—Wein-Sauce, No. 1.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Tasse Zucker, 1 Theelöffel Stärkemehl, je 1 Theelöffel Royal Citronen- und Zimmt-Essenz, $\frac{1}{2}$ Liter Wein.

Man bringt das Wasser zum Kochen, rührt das Stärkemehl mit etwas Wasser an, löst den Zucker auf und kocht Alles zusammen 15 Minuten; siebt durch ein Handsieb und gießt vor dem Anrichten den Wein und die Essenz zu.

234—Wein Sauce, No. 2.

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Stärkemehl, je 1 Theelöffel Royal Vanille- und Bittermandel-Essenz, $\frac{1}{2}$ Tasse Weißwein.

Man rührt 2 Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wasser und läßt ihn dunkel werden ohne anzubrennen, gießt sodann das übrige Wasser kochend zu und den Rest des Zuckers, sowie das mit etwas Wasser angerührte Stärkemehl und kocht 10 Minuten lang. Vor dem Anrichten gibt man den Wein und die Essenz zu.

235—Arrowroot-Pudding.

1 Liter Milch, 3 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Arrowroot, 4 Eier, 1 Tasse Zucker, je 1 Theelöffel Mustatnuß- und Zimmt-Essenz.

Man bringt die Milch zum Kochen, gießt sodann die mit etwas Wasser angerührte Arrowroot und den Zucker zu und läßt nochmals aufkochen; nimmt vom Feuer, rührt die Eier zu, vorher ein wenig geschlagen, und die Essenzen; füllt in eine gut gestrichene irdene Pudding-Form und backt $\frac{1}{2}$ Stunde in einem heißen Ofen. Kurz ehe man den Pudding aus der Röhre nimmt, streut man 1 Eßlöffel Zucker darauf und läßt denselben noch einige Minuten in der Röhre stehen, wodurch der Zucker glazirt. Dieser Pudding wird gewöhnlich kalt gegessen.

236.—Brombeer-Pudding, No. 1.

Teig 2 (No. 186), 1 Liter Brombeeren, $1\frac{1}{2}$ Tasse Zucker. Man verfährt wie beim Apfel-Pudding.

237.—Brombeer-Pudding, No. 2.

Man macht denselben wie den Cottage-Pudding (No. 257) und fügt $1\frac{1}{2}$ Tasse Brombeeren zu.

Man gibt denselben mit Gewürz-Sauce (No. 247).

238.—Mandel-Pudding.

2 Royal Eier Bröckchen (No. 44), 1 Tasse geschälte Mandel fein gestoßen, $1\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, je 1 Theelöffel Royal Mandel- und Rosen-Essenz.

Man schneidet die äußere Rinde der Bröckchen recht dünn ab und weicht dieselben in Milch ein, schlägt das Eigelb mit dem Zucker und den Mandeln und rührt sodann die eingeweichten Bröckchen zu, verblümt mit etwas Milch, gibt die Essenzen zu und gießt sodann in eine gut gestrichene irdene Pudding-Form; schlägt die Eiweiß zu Schnee und rührt denselben vorsichtig zu; backt $\frac{1}{2}$ Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

239. — Albert-Pudding.

1 Tasse Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, $1\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse ausgegernte Kofinen, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum; gibt die Eier zu, vorher geschlagen; rührt langsam das Mehl, Pulver und die Milch zu, so daß es einen nicht zu steifen Teig gibt; gießt denselben in eine gut gestrichene Form, setzt dieselbe in einen Kessel zweidrittel voll kochenden Wassers und kocht $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Sürzt aus der Form und gibt mit Sauce No. 240.

240. — Deutsche Sauce.

Man bringt in einem Wasserbad 1 Tasse Rahm und 1 Tasse Milch zum Kochen, rührt sodann den Zucker, ein wenig Salz und 4 Eigelb zu und rührt schnell bis es dick und schaumig wird. Vor dem Anrichten setzt man 1 Eßlöffel gute, frische Butter, je 1 Theelöffel Royal Mustatnuß und Vanille und 1 Weinglas voll weißen Rum zu.

241. — Vanille-Sauce.

Man bringt $\frac{1}{2}$ Liter Milch zum Kochen, giebt 3 Eigelb zu und rührt, bis es dick wird; wenn kalt, setzt man 1 Eßlöffel Royal Vanille-Essenz und 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß zu.

242. — Herzogin-Sauce.

Man kocht 2 Unzen geriebene Eshokolade mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch 5 Minuten lang; schlägt 2 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker und mischt in der Eshokolade, siebt durch ein Haarsieb, setzt nochmals über Feuer, rührt bis dick wie Honig und wenn beinahe kalt, gießt man 1 Theelöffel voll Royal Vanille-Essenz zu.

243. — Boston Apfel-Pudding.

Teig 3, 12 bis 14 Äpfel, geschält, ausgehölet und geschnitten, 1 Theelöffel Royal Mustatnuß-Essenz, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker.

Man besetzt eine tiefe irdene Form mit dem Teig, füllt mit den Äpfeln und Zucker, gießt $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser und die Essenz zu, bedeckt mit einer Scheibe Teig, die man um den Rand herum zusammendrückt, bestreicht mit Milch und backt in einem mäßigen Ofen.

Man gibt dazu guten süßen Rahm.

244. — Brod-Pudding.

3 alte Zuckerbröckchen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 5 Eier, 2 Eßlöffel frische Butter, etwas Salz, 1 Tasse ausgegernte Kofinen, $\frac{1}{2}$ Tasse geschnittenes Citronat, 1 Tasse Zucker, 1 Glas Cognac, 1 Theelöffel Royal Bittermandel-Essenz.

Man reibt die Bröckchen fein und übergießt sie mit der kochenden Milch, nach $\frac{1}{2}$ Stunde mischt man die Eier, Zucker etc. zu und gießt in eine gut gestrichene Form, kocht in einem Kessel zweidrittel voll Wasser 1 Stunde lang. Dazu gibt man No. 245.

245. — Zuckersauce.

Man rührt zu leichtem Crème $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker mit etwas Royal Citronen-Essenz, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter und 2 Eigelb. Man stellt kalt bis zum Gebrauch.

246. — Gekochter Mehl-Pudding.

$1\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Butter, 10 Tropfen Royal Mustatnuß-Essenz, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Man siebt das Mehl, Pulver und Salz, verreibt die Butter kalt, schlägt die Eier, und mischt mit der Milch zu einem Teig wie für Bröckchen, gießt in eine gut gestrichene Form und kocht in einem Kessel, zwei Drittel voll Wasser, eine Stunde lang. Dazu gibt man Gewürz-Sauce Nr. 247.

247. — Gewürzsauce.

Man kocht 20 Minuten 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, nimmt vom Feuer, und gießt je 1 Theelöffel Royal Mustatnuß, Nelken und Ingwer zu.

248. — Mehlpudding, gebaden.

Wie den gekochten Mehlpudding, nur backt man denselben in einer gut gestrichenen Form 30 Minuten lang. Dazu Sauce Nr. 249.

249. — Rexfordsauc.

Man rührt 1 Theelöffel Stärkemehl mit etwas Wasser an und gießt dazu eine Tasse kochendes Wasser und $\frac{1}{2}$ Tassen gelben Zucker, kocht 10 Minuten, nimmt vom Feuer, gibt $\frac{1}{2}$ Tasse Arfelmohr kochend heiß, 1 Eßlöffel gute Butter und 2 Eigelb zu.

250. — Mehlpudding mit Frucht.

1 Tasse Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Eier, 2 Tassen irgend einer beliebigen Frucht, wie gewöhnlich zuerichtet, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker.

Man siebt das Mehl, Pulver und den Zucker zusammen, schlägt die Eier und rührt dieselben zu mit der Milch und Frucht, gießt in eine gut gestrichene Form und backt in einem heißen Ofen 40 Minuten lang. Dazu gibt man Weinsauce 1. (Nr. 233.)

251. — Cognacsauce.

Wird gemacht wie Weinsauce 2 (Nr. 234.) Statt Wein nimmt man Cognac.

252. — Studentenpudding.

3 alte Royal Eierbröckchen oder Brod, $\frac{1}{2}$ Tasse Korkrinthen, je $\frac{1}{2}$ Tasse gehacktes Citronat, verjuderte Orangen- und Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Butter.

Man reibt die Bröckchen und weicht sie sodann 20 Minuten lang in kochende Milch, dann mischt man die Eier (vorher etwas geschlagen) sowie die übrigen Zutaten dazu und füllt in 6 gut gestrichene kleine Formen oder Tassen, backt in einem heißen Ofen 25 Minuten lang. Wenn fertig, sürzt man dieselben auf eine Platte und übergießt mit Weinsauce 2 (Nr. 234.)

253. — Cabinet-Pudding.

4 englische Bröckchen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 4 Eier und 4 Eigelb, 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse geschälte und feingehackte Mandeln, je 1 Tasse gedörrte kirsch.

Professor Chandler, ein berühmter Chemiker, Präsident des Sanitätsrathes der Stadt New York, sagt in einem seiner letzten Berichte, daß es seiner Ansicht nach viel besser wäre, für den Gesundheitszustand der Bevölkerung der Stadt New York, wenn der Gebrauch eines guten Backpulvers, wie das Royal, allgemein eingeführt würde statt der sogenannten Backsoda, Hefen oder Weinstein. Er fand daß der meiste im Handel verkaufte Weinstein 75 und oft 90 pCt. verschiedenartiger Beimischungen enthält, während das Royal Backpulver stets rein und unverfälscht ist und durch die vorsichtige Zusammenlegung desselben ein sicheres Reinkraut stets garantiert. Der obigen Ansicht stimmen die bedeutendsten Aerzte und Chemiker in America bei.

Apfelosen, Pfäunen oder irgend welche trockene oder in Dunst eingemachte Früchte, 1 Glas Noyeau (Nr. 319).

Man bestreicht eine Form gut, legt eine Lage dünne Scheiben der Bröckchen, dann eine Lage der Früchte und sofort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, dann schlägt man die Eier, Milch, Rahm, Zucker und Noyeau zusammen und übergießt damit die Lagen in der Form, setzt dieselbe in einen Kessel mit Wasser, zwei Drittel voll und kocht eine Stunde. Wenn fertig, kühlt man auf eine Platte und gibt dazu Crèmesauce.

254—Cr mescauce.

Man bringt $\frac{1}{2}$ Eiter Milch langsam zum Kochen und gießt dann den Zucker zu, schlägt 2 Eiweiß und gießt die Milch langsam dazu, zuletzt 1 Theelöffel Royal Vanille-Essenz.

255—Pfirfichsauce.

Man gießt den Saft von einer Kanne Dunstpfirsiche in ein Kasserol, setzt ebensoviel Wasser zu, 8 bis 10 Rosinen, etwas Zucker und kocht 10 Minuten lang, gibt noch ein Haarfieb und vor dem Gebrauch gießt man noch 8 Tropfen Royal Bittermandel-Essenz zu.

256—Eierpudding.

$\frac{1}{2}$ Eiter Milch, 4 Eier, 1 Tasse Zucker, 2 Theelöffel Royal Vanille-Essenz.

Man schlägt die Eier mit dem Zucker zusammen, verdünnt mit der Milch und Essenz, gießt in eine gut gestrichene Puddingform, setzt in eine Bratpfanne, $\frac{2}{3}$ voll kochendes Wasser und backt in einem mäßigen Ofen 10 Minuten lang.

257—Cottagepudding.

1 Tasse Zucker, 2 Eier, 2 Tassen Rahm, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver.

Man schlägt Eier und Zucker zusammen, mischt den Rahm, Mehl, Pulver und etwas Salz zu, gießt in eine längliche oder ovale Form und backt in einem ziemlich heißen Ofen 30 Minuten lang. Dazu gibt man Sauce aux Quatre Fruits.

258—Sauce aux Quatre Fruits.

Man schält eine Citrone und eine Orange recht dünn, nimmt ein Drittel davon, entfernt die dicke, weiße Schale und schneidet die Frucht in Scheiben, entfernt die Samenkerne, schält und schneidet 2 saure Äpfel, vorsichtig ausgehäut, ebenfalls in dünne Scheiben und dämpft dieselben in einer guten Weinsauce, bis sie weich sind, und setzt sodann eine Tasse ausgekernte Rosinen zu, dann kocht man die Orangen- und Zitronenschalen, sowie das in Scheiben geschnittene Mark in etwas Wasser und mischt mit der Weinsauce, zuletzt gibt man 1 Theelöffel Royal Bittermandel-Essenz zu.

259—Kornstärke-Pudding.

Wie Arrowroot-Pudding.

260—Kaiserin-Pudding.

5 große, saure Äpfel, ausgehäut und geschält, 1 Tasse Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel Butter, 1 Zuckerbröckchen oder etwas Brod, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Royal Zimmt-Essenz.

Man kocht die Äpfel zu Muß und gibt durch ein Sieb mit dem Zucker und Brod, oder Brod fein gerieben. Wenn kalt, mischt man die Eier, vorher geschlagen, 7en Rahm, Zucker und Essenz zu und backt in gut gestrichenen Tassen in einem mäßig heißen Ofen 15 Minuten lang. Wenn fertig, kühlt man sie auf eine Platte und bestreut mit Zucker.

261—Oriespudding.

Wie der Arrowroot-Pudding.

262—Heidelbeerpudding.

3 alte Zuckerbröckchen oder Brod, 3 Tassen Heidelbeeren, 1 Tasse Zucker, je 1 Theelöffel Royal Zimmt- und Nelken-Essenz, $\frac{1}{2}$ Eiter Milch, 3 Eier, etwas Salz.

Man reibt das Brod und weicht es in kochende Milch 30 Minuten, schlägt die Eier, mischt Zucker, Salz, Essenz und Beeren zu, füllt in eine gut gestrichene Puddingform und backt in einem mäßig heißen Ofen 45 Minuten. Man gibt dazu Gewürzsauce (Nr. 247).

263—Indianischer Weiszkornpudding-1.

3 Royal Weiszkornbröckchen oder Brod, $\frac{1}{2}$ Eiter Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 3 Eier, je 1 Theelöffel Royal Ingwer- und Zimmt-Essenz, etwas Salz.

Man weicht die Bröckchen in Milch ein, drückt dieselben aus, verrührt mit dem Zucker, Salz, Eier und Essenz, gießt die Milch kochend zu, füllt in eine gut gestrichene Puddingform und backt eine Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen.

Man servirt mit Zuckersauce (Nr. 245).

264—Weiszkorn-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Weiszkornmehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Syrup, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Eiter Milch.

Man rührt das Mehl, Syrup und Salz mit einer Tasse Milch an, gießt sodann die übrige Milch kochend zu, laßt 30 Minuten lang stehen, rührt öfters um, füllt sodann eine gutgestrichene Puddingform und backt 2 Stunden lang in einem mäßig heißen Ofen.

Man gibt dazu Weinsauce (Nr. 233.)

265—Citronen-Pudding.

2 alte Milchbröckchen oder Brod, Saft von 2 Citronen, 1 Theelöffel Royal Citronen-Essenz, 1 Tasse Zucker, 4 Eier, 1 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{2}$ Eiter Milch.

Man reibt die Bröckchen oder das Brod, weicht in kochender Milch ein und laßt 30 Minuten lang stehen, dann rührt man die Eier, vorher geschlagen, den Zucker, Essenz und Saft zu, füllt in eine gut gestrichene Puddingform und backt in einem ziemlich heißen Ofen 45 Minuten lang.

Man servirt mit Nr. 266.

266—Citronensauce.

Man kocht 1 Tasse Zucker mit 1 Tasse Wasser 15 Minuten lang, wenn sodann vom Feuer und gießt, wenn kalt, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Citronen-Essenz und 1 Eßlöffel Citronensaft zu.

267—Nierenfett-Pudding mit Citronen.

$\frac{1}{2}$ lb altes Weißbrod, 1 Tasse Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 4 Eier, 1 Eßlöffel Royal Citronen-Essenz, $\frac{1}{2}$ Eiter Milch, etwas Salz.

Das Deutsche Publikum hat ein besonderes Vorurtheil gegen den Genuß von frischem und warmem Brod und Bäckereien und hält denselben für die Ursache der vielen Magenbeschwerden, Dyspepsia etc. Brod und Bäckereien mit Royal Backpulver bereitet verursachen nie Magenleiden.

Man reibt das Brod, hackt das Nierenfett, nachdem alle Haut entfernt ist, recht fein, mischt Brod, Nierenfett, Zucker, die geschlagenen Eier, Salz und Essenz mit der kochenden Milch, läßt die Masse 30 Minuten zugedeckt stehen, und gibt sie dann in eine gut gestrichene Auflauf-Form und backt es 40 Minuten in einem nicht zu heißen Ofen.

268—Makaroni Pudding.

1 große Overtasse gebrühene italienische Makaroni, $\frac{3}{4}$ Eiter Milch, 4 Eier, 1 großer Eßlöffel voll Butter, 1 Theelöffel voll Royal Vanille-Extract, 1 Tasse Zucker.

Man kocht die Makaroni in Wasser und etwas Salz 10 Minuten; gießt das Wasser ab und läßt sie mit der kochenden Milch 20 Minuten länger quellen, nimmt sie vom Feuer, und rührt den Zucker, die Butter, die geschlagenen Eier und zuletzt den Extract hinzu; gießt die Masse in eine gut gestrichene Auflauf-Form und backt sie 35 Minuten.

269—Madeira Pudding.

$\frac{1}{2}$ Overtasse Butter, $1\frac{1}{2}$ Overtasse Zucker, 6 Eier, $1\frac{1}{2}$ Overtasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, $\frac{3}{4}$ Eiter Milch, 1 Weinglas voll Madeira.

Nachdem Butter und Zucker schaumig gerührt worden, gibt man unter beständigen Rühren die Eier hinzu, danach das Mehl mit dem Backpulver, den Wein und die Milch; gießt die Masse in eine gut gestrichene Pudding-Form, setzt dieselbe in einen Topf mit kochendem Wasser, welches zwei-drittel der Höhe der Form erreichen muß, und läßt den Pudding auf diese Weise eine gute Stunde kochen und bringt ihn herausgeschürzt zur Tafel.

270—Markt Pudding.

1 Overtasse Mart, fein gehackt, $\frac{3}{4}$ Eiter Milch, 2 große Zettel, gerieben, 4 Eimweiß, 2 Gelbei, 1 Overtasse gut gewaschene Korinthen, $\frac{1}{2}$ Tasse gehacktes Citronat, 1 Glas Cognac, 1 Theelöffel voll Royal Mustat-Extract.

Die zerriebene Semmel läßt man mit der kochenden Milch 30 Minuten stehen, gibt dann die geschlagenen Eier, Mart, Korinthen, Citronat, Cognac und zuletzt den Extract hinzu, gießt die Masse in eine gut gestrichene Form und kocht ihn wie den vorhergehenden Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden, und bringt ihn vorichtig herausgeschürzt zur Tafel.

271—Orangen Pudding.

$\frac{1}{2}$ Tasse geriebenes Weißbrod, 1 Tasse gehacktes Nierenfett, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, Zeit von einer Orange, 1 Theelöffel voll Royal Orangen-Extract und $\frac{1}{2}$ Overtasse Milch.

Man mischt alle Zutaten gut unter einander, füllt mit der Masse 6 gut gestrichene Overtassen oder Formchen, stellt dieselben in eine weite Fleischbüffel mit Wasser und kocht sie 30 Minuten und stürzt sie auf eine Platte.

272—Kartoffel Pudding.

3 Tassen geriebene oder durchgeriebene Kartoffeln, 1 großer Eßlöffel voll Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Glas Cognac, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm.

Man rührt Eier, Butter, Zucker, Rahm und Cognac zu den feingemachten Kartoffeln, gibt die Masse in eine gut gestrichene Auflauf-Form und backt sie 40 Minuten.

273—Hafermehl Pudding.

2 Tassen voll Apfelbrot, $\frac{1}{2}$ Tasse Hafermehl, 3 Eier, 1 Tasse Zucker, $\frac{3}{4}$ Eiter Milch, 1 Theelöffel Royal Citronen-Extract.

Man kocht das Hafermehl in der Milch $\frac{1}{2}$ Stunde, rührt Zucker, Apfelbrot, Eier und Extract hinzu, und backt die Masse in einer gut gestrichenen Auflauf-Form $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

274—Royal Weihnachts Plum-Pudding.

2 Tassen Rosinen, 2 Tassen Korinthen, 2 Tassen Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Tasse abgezogene Mandeln, 2 Tassen Mehl, 2 Tassen geriebenes Brod, je $\frac{1}{2}$ Tasse Citronat, Orangen- und Citronen-Schalen, 8 Eier, 1 Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, je ein adreel Eiter Wein und Cognac, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Royal Mustat-Extract, 2 Theelöffel Royal Backpulver.

Man mischt die ausgekernten Rosinen, die gut gewaschenen Korinthen, das fein gehackte Nierenfett, die fein geschnittenen Mandeln, Citronat, Orangen und Citronen-Schalen, fein gehackt, die Citrone, Zucker, Wein, Cognac und Rahm, zuletzt das Mehl und Backpulver gut unter einander, gibt die Masse in eine gut gestrichene Form und läßt sie 5 Stunden auf diese Weise kochen.

Man bringt ihn herausgeschürzt zur Tafel.

275—Plum-Pudding No. 2.

Eine Overtasse voll von jedem der folgenden Zutaten: Geriebenes Weißbrod, fein gehacktes Nierenfett, ausgekernte Rosinen, gewaschene Korinthen und Sandzucker; $\frac{1}{2}$ Tasse gehacktes Citronat, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Orangenmus, 4 Eier, 2 Tassen Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Theelöffel voll von jedem der folgenden Royal Extracte, Zimmt, Nelken und Mustat.

Alle Zutaten werden gründlich gemischt, die Masse in eine gut gestrichene Pudding-Form gegeben, umgehend in kochendes Wasser gestellt und $3\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

276—Plum-Pudding No. 3.

1 Tasse fein gehacktes Nierenfett, 2 Tassen ausgekernte Rosinen, 1 Tasse gewaschene Korinthen, $\frac{1}{2}$ Tasse gelben Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse gehacktes Citronat, 1 Glas Weißwein, $2\frac{1}{2}$ Tassen Mehl, 2 Theelöffel voll Royal Backpulver, 1 Tasse Milch, 1 Theelöffel Royal Extract, Mustat und Citronen.

Die Eier werden gut geschlagen und mit allen übrigen Zutaten gründlich gemischt; die Masse in eine gut gestrichene Pudding-Form gegeben, in kochendes Wasser gesetzt und $2\frac{1}{2}$ Stunden anhaltend gekocht.


Der Pudding wird, wie der vorhergehende, umgestürzt zur Tafel gebracht.

277—Plum-Pudding No. 4.

Ausgekernte Rosinen, gewaschene Korinthen, fein gehacktes Nierenfett und Sandzucker, von jedem 2 Tassen. 3 Tassen geriebenes Weißbrod, 8 Eier, 1 Tasse gehacktes Citronat, 1 Tasse fein geschnittene Mandeln, die Schale einer Citrone und etwas Salz.

Alle Zutaten werden gut gemischt in eine gestrichene Pudding-Form gegeben, in kochendes Wasser gesetzt und 5 Stunden gekocht.

Der Pudding wird vorichtig herausgeschürzt, Cognac darüber gegossen und angezündet zur Tafel gebracht.

 Die Royal Frucht-Essenzen sind so concentrirt, daß man nur eine kleine Quantität gebraucht, um den Speisen das gewünschte Aroma zu geben. Deshalb sind sie billiger als irgend ein anderes Aromat.

278—Prinzessin Pudding.

$\frac{2}{3}$ Tvertasse voll Butter, 1 Tasse Zucker, 1 gehäufte Tasse Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver und ein kleines Glas Cognac.

Butter und Zucker wird schaumig gerührt, die Eier unter beständigen Rühren nach und nach dazugegeben, dann das Mehl mit dem Backpulver und zuletzt der Cognac leicht durchgemischt.

Die Masse wird in eine gut geölrte Pudding-Form gegeben, in kochendes Wasser gestellt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

Der Pudding wird herausgestürzt zur Tafel gebracht.

279—Armer Mann Pudding.

Gehacktes Hierenfett, ausgeknete Rosinen, gewaschene Korinthen und Sandzucker, von jeden $\frac{1}{2}$ Tasse; $1\frac{1}{2}$ Tassen geriebenes Weißbrot, 1 Tasse Mehl, 2 Theelöffel Royal Backpulver, und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Alle Zutaten werden gut gemischt in eine gestrichene Pudding-Form gegeben, in kochendes Wasser gesetzt und 2 Stunden gekocht.

Der Pudding wird umgestürzt zur Tafel gebracht.

280—Reis-Pudding No. 1.

$\frac{1}{2}$ Tvertasse Reis, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{2}{3}$ Tvertasse Zucker, ein wenig Salz und die gehackte Schale einer Citrone.

Nachdem der Reis gebrüht ist, und das Wasser wieder abgeschüttet, gibt man ihn mit dem Zucker, Salz und Citronenschale in eine Aufkassschüssel und backt ihn 2 Stunden. Während der ersten Stunde muß er öfters aufgerührt werden. Danach läßt man ihn ruhig fertig backen. Dieser Auflauf wird kalt mit süßen Rahm gegessen.

281—Reis-Pudding No. 2.

1 Tvertasse Reis, 1 Liter Milch, 4 Eier, 1 Eßlöffel Butter, 1 Tvertasse Zucker und etwas Salz.

Der Reis wird gebrüht und in der Milch beinahe weich gekocht, dann die Eier, Zucker und Salz hinzugefügt, in eine Aufkass-Schüssel gegeben, die Butter in kleinen Stückchen darauf gelegt und 30 Minuten gebacken.

282—Reis-Pudding No. 3.

$\frac{1}{2}$ Tasse Reis, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Äpfel geschält, ausgedrückt und gekocht, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 4 Eier.

Man kocht den Reis in der Milch heiß, rührt ihn mit dem Apfelbrei, Zucker und Eigelb 10 Minuten, läßt ihn kalt werden und rührt den steifen Eiweiß-Schaum rasch durch; giebt die Masse in eine gut geölrte Pudding-Form, setzt sie in kochendes Wasser und kocht eine halbe Stunde.

283—Sago Pudding.

1 Tvertasse Sago wird über Nacht in 1 Liter Wasser geweicht, den nächsten Morgen mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch weich gekocht, 1 Tvertasse Zucker, 4 Eier, wenn abgekühlt hinzugefügt, und im übrigen verfahren wie bei Reis-Pudding No. 2.

284—Pudding aus Faden-Nudeln.

Wird gemacht wie Macaroni-Pudding, No. 268.

285—Yorkshire Pudding.

$\frac{3}{4}$ Liter Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, etwas Salz, 3 Eier und 2 Theelöffel Royal Backpulver.

286—Äpfel im Schlafrock No. 1.

Mürbeteig No. 2, 6 Äpfel, geschält zu 4 Theilen und fein geschnitten, 1 Tvertasse Zucker.

Man belegt 6 Tvertassen oder Körnchen mit dem dünn ausgerollten Teig, füllt dieselben mit den fein geschnittenen Äpfeln und Zucker, streicht den Rand mit Wasser und legt ein Tvertblatt darauf.

Man stellt man die Tassen in eine offene Schüssel mit kochendem Wasser und kocht sie 40 Minuten.

Zie werden herausgestürzt und etwas Zucker darüber gestreut.

287—Äpfel im Schlafrock No. 2.

Mürbeteig No. 3, 8 Äpfel geschält und die Kerngehäuse ausgebohrt, 1 Tasse Zucker.

Man rollt den Teig dünn aus und schneidet ihn in acht Vierecke, legt auf jedes einen Apfel und füllt die Hohlräume der Äpfel mit Zucker. Dann feuchtet man die vier Ecken mit Wasser an und drückt sie oberhalb des Apfels zusammen. Dann werden sie, mit Zucker bestreut, auf ein Backblech gelegt und 25 Minuten in einem recht heißen Ofen gebacken.

288—Brombeer-Krapfen.

1 Tasse Brombeeren, $1\frac{1}{2}$ Tassen gewöhnlichen Mehl-Teig.

Man mischt die Beeren mit dem Teig und setzt kochweise in kochendes Schmalz oder Butter.

Man gibt dazu Gewürztauce.

Statt der Brombeeren können auch andere Früchte genommen werden.

289—Beignets à la Vénétienne.


$\frac{2}{3}$ Tassen Reis, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, je 2 Eßlöffel Zucker, und Butter, 1 großer Apfel, geschält, ausgehöhlt und fein gehackt, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Royal Backpulver, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Korinthen.

Man kocht den Reis mit der Milch, bis Letztere ganz verkocht ist, nimmt vom Feuer und rührt den Zucker, die Butter und Eigelb zu, setzt sodann wieder über's Feuer, mischt die Äpfel und Korinthen zu, bringt löffelweise in kochendes Schmalz oder Butter, bis sie schön braun sind. Wenn fertig, bestreut man mit Zucker.

290—Eustardkrapfen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 5 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, gewöhnlichen Teig.

Man rührt die Milch, Rahm, Zucker und Eier zusammen, gibt durch ein Haarsieb in eine Schüssel und legt dieselbe in ein Kasserol voll kochendem Wassers und kocht auf diese Art 20 Minuten lang, stellt sodann auf Eis oder

 Es ist falsche Ökonomie, einige Pfennige beim Einkauf von Backpulver zu ersparen auf Risiko der Gesundheit.

Phosphorjaurer Kalk, sogenannter Patent Cream of Tartar (Weinstein), Mann, Kreide und wie alle die unterschiedlichen billigen Surrogate für Backpulver heißen, können von der Hausfrau dem Ansehen nach nicht unterschieden werden von gutem Backpulver.

Es ist deshalb umso mehr anzuerkennen, stets das „Royal“ zu kaufen, welches das älteste und beste ist, durch jahrelangen Gebrauch erprobt, von Ärzten und Chemikern als unverfälscht, zuverlässig und der Gesundheit zuträglich empfohlen.

an einem kalten Ort, bis kalt und steif, schneidet in Scheiben, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und 1 Zoll breit, taucht in gewöhnlichen dünnen Teig und bratet oder bakt in kochendem Schmalz oder Butter und bestreut mit Zucker.

291—Royal Backpulver-Krapfen.

Je $\frac{3}{4}$ Tassen Butter und Zucker, $1\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 3 Eier, je 1 Glas Cognac und Apfelmus, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm.

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Schaum, gibt die Eier einzeln zu und schlägt dazwischen immer 5 Minuten lang, dann mischt man mit dem Mehl, Pulver, Rahm, Cognac und Mus zu einem ziemlich steifen Teig, setzt löffelweise in kochendes Schmalz oder Butter und bakt 8 Minuten lang. Man probirt, indem man einen Strohhalm oder ein Stüchchen Holz hineinsteckt und wenn kein Teig an denselben hängen bleibt sind sie fertig. Man nimmt dieselben dann heraus, rollt in Zucker und servirt mit Weinsauce (Nr. 233).

292—Orangen-Krapfen.

4 Orangen, gewöhnlicher Teig (Nr. 185).

Man schält die Orangen vorzüglich, theilt in 4 oder 5 Stücke, taucht dieselben in den Teig, und bakt in kochendem Schmalz oder Butter, bis sie schön braun sind.

Wenn fertig, bestreut man sie mit feinem Zucker.

293—Weis-Krapfen.

1 Tasse Weis, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Butter.

Man kocht den Weis in der Milch, bis dieselbe alle verkocht ist, nimmt vom Feuer, rührt die Eigelb, Zucker und Butter zu, schlägt die Eiweiß zu Schnee und mischt zu dem Weis, wenn derselbe kalt ist, bringt jedann löffelweis in kochendes Schmalz und bakt darin, bis sie schön braun sind.

Man gibt dazu Rahm-, Wein- und CitronensaUCE.

294—Spanische Krapfen.

10 Frühstück-Bröden, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, je 1 Theelöffel Royal Citronen- und Muskatnuß-Essenz.

Man schlägt den Rahm, Eier, Zucker und Essenz, weicht die Bröden darin ein, wenn ganz durchweicht, bakt man dieselben in kochendem Schmalz oder Butter, bis sie schön braun sind und gibt mit Zucker-Sauce (Nr. 245).

295—Englische Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, 1 Tasse Rahm, etwas Salz.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver zusammen, schlägt die Eier mit dem Zucker, verdünnt mit der Milch und dem Rahm, mischt mit dem Mehl zu einem dünnen

Teig und bakt in einer flachen Pfanne in etwas heißer Butter über einem starken Feuer auf beiden Seiten.

Wenn fertig, bestreicht man sie mit Butter und rollt zusammen.

296—A la Célestine.

Man verfährt wie bei dem schottischen Pfannkuchen; wenn ganz fertig, bestreicht man den einen mit Crème, legt einen andern darauf und bestreicht diesen mit Johannisbeer-Gelée, dann wieder einen mit Apfelmus, einen mit Kronsbeeren-Sauce und bestreut den Obersten mit Zucker.

297—Schottische Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Butter, 4 Eier, $\frac{3}{4}$ Tassen Mehl, 1 Theelöffel Royal Backpulver, etwas Salz.

Man siebt das Mehl, Salz und Pulver zusammen läßt die Butter zergehen und mischt alles mit der Milch und den Eiern zu einem dünnen Teig und bakt in heißer Butter in einer runden Pfanne über einem starken Feuer; wenn fertig, bestreicht man dieselben mit Gelée oder Marmelade, rollt zusammen und servirt mit Zucker und Citronen.

298—Französische Pfannkuchen.

Man verfährt wie bei dem englischen Pfannkuchen, wenn fertig, bestreicht man mit Gelée oder eingemachter Frucht, rollt zusammen, bestreut mit Zucker und glasirt, indem man über den Zucker mit einem heißen Feuerhaken.

299—Schweizer Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, $1\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, 1 Tasse Royal Backpulver, 1 großer Apfel, geschält und fein geschält, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, je ein Theelöffel Royal Muskatnuß und Zimmt-Essenz, 4 Eier.

Man siebt das Mehl mit dem Pulver, läßt die Butter zergehen, rührt die Eier mit dem Zucker zusammen und verdünnt mit der Milch, Rahm und Essenz, mischt alles zu einem dünnen Teig und bakt in einer flachen, runden Pfanne auf einer Seite nur, läßt die heiße Butter über dieselbe fließen, bestreut jedann mit Zucker und legt sie aufeinander.

300—Deutsche Pfannkuchen.

Man verfährt wie bei den Schweizer Pfannkuchen, streicht Crème dazwischen und gibt mit Johannisbeer-Gelée-Sauce.

301—Durchsichtige Glasur.

Man kocht 1 lb gekochenen Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zur Syrup Consistenz und bis der Zucker beim Erkalten weiß und mildig erscheint. Dann rührt man 2 Eßlöffel Royal Vanille-Essenz zu und gießt dies über die Torten bis dieselben ganz bedekt sind.

Eis-Crème und Frucht-Eis.

Bei allen Eis-Crème können die Eier weggelassen werden.

302—Kaffee Gefrorenes.

1 Liter guten Rahm, $\frac{1}{4}$ Liter starken Mocca-Kaffee, 14 Unzen pulverisirten weißen Zucker, 8 Eigelb.

Man mischt dies in einer Porzellanschüssel und läßt über dem Feuer dicken werden, siebt durch ein Handsieb und füllt, wenn kalt, in die Büchse zum Gefrieren.

303—Italienisches Orangen Eis.

$\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm, 12 Unzen pulverisirten weißen Zucker, Saft von 6 Orangen und 2 Theelöffel voll Royal Orangen-Essenz, 8 Eigelb und ein wenig Salz.

Man mischt dies in einer Porzellanschüssel oder emaillirten, eisernen Topf, läßt über dem Feuer dicken werden und siebt

In allen Rezepten, wo Frucht-Essenzen vorgeschrieben sind, empfehlen wir den Gebrauch von Royal. Von diesen allein können wir mit Bestimmtheit sagen, daß sie nicht aus ranzigen Oelen und schädlichen Säuren bereitet sind.

durch ein Haarsieb, fällt, wenn kalt, in die Büchse zum Gefrieren.

304—Französisches Vanille Geströrenes.

1 Liter guten, süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ lb weißen granulirten Zucker, 6 Eigelb.

Man bringt den Rahm mit dem Zucker zum Kochen und siebt sogleich durch ein Haarsieb, schlägt die Eier und mischt langsam zu dem noch heißen Rahm, wobei man stark rührt: setzt noch einige Minuten über das Feuer, wobei man gut rührt.

Fällt, wenn kalt, in die Blechbüchse und gibt 1 Eßlöffel voll Royal Vanille-Essenz zu. Gefriert sodann.

305—Citronen Eis-Crème.

1 Liter guten Rahm, 8 Unzen pulverisirten, weißen Zucker, 3 ganze Eier und ein Eßlöffel voll Royal Citronen-Essenz.

Bringt unter beständigem Umrühren über einem gelinden Feuer, zum Kochen, siebt durch ein Haarsieb und fällt wenn kalt in die Büchse zum Gefrieren.

306—Bisquit-Glacee.

$\frac{3}{4}$ Liter Rahm, 12 Unzen Zucker, 8 Eigelb und 1 Eßlöffel voll Royal Vanille-Essenz. 6 Unzen fein gestoßene Makaronen und dazu noch 1 Eßlöffel Royal Vanille-Essenz.

Man mischt den Rahm mit dem Zucker und der Essenz, setzt über's Feuer, bis es anfängt dick zu werden: gibt sodann durch ein Haarsieb und wenn kalt, in die Büchse zum Gefrieren. Wenn beinahe gefroren, mischt man die gestoßenen Makaronen dazu und läßt fertig gefrieren.

307—Erdbeer-Eis (aus zerdrückten Erdbeeren).

$1\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm, 12 Unzen pulverisirten, weißen Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Royal Vanille-Essenz.

Man mischt dies in einem emaillirten Topf und bringt, unter beständigem Umrühren, zum Kochen, siebt durch ein Haarsieb und gießt in die Büchse und friert es. Sodann zerdrückt man 1 Liter voll schöne, ausgesuchte, reife Erdbeeren mit 6 Unzen pulverisirten Zucker und mischt dies mit der gefrorenen Crème in der Büchse und läßt noch etwas gefrieren, indem man dieselbe in dem Apparate noch einige Male umdreht.

308—Chocolade-Eiscrème—1.

$1\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm, 12 Unzen pulverisirten weißen Zucker, 4 ganze Eier, 1 Eßlöffel Royal Vanille-Essenz, $\frac{1}{2}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm, 6 Unzen Chocokolade.

Man löst die Chocolade in etwas Milch auf, mischt den Rahm, Zucker, Eier und Royal Essenz, läßt alles über dem Feuer etwas dick werden und gibt sodann durch ein Haarsieb. Wenn kalt, gießt man es in die Büchse und läßt gefrieren; wenn beinahe gefroren, gibt man den Schlagrahm zu.

309—Chokolade-Eiscrème—2.

1 Liter guten, süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ lb granulirten Zucker, 2 Unzen Chokolade mit 2 Theelöffel Royal Vanille-Essenz.

Die Chokolade muß vorher mit etwas Milch fein verührt sein und langsam zugegeben werden. Man mischt alles zusammen und gefriert.

310—Pfirfich-Eiscrème.

Man zerdrückt 12 schöne, reife, gelbe Pfirsiche (geschält und ausgetrennt) mit 6 Unzen pulverisirtem weißen Zucker, sodann bringt man 1 Liter guten Rahm, 8 Unzen pulverisirten weißen Zucker, 2 ganze Eier und 8 Tropfen Royal Mandel-Essenz zum Kochen, gibt durch ein Haarsieb und wenn kalt, gießt man es in die Büchse zum Gefrieren. Wenn beinahe fertig, mischt man die fein zerdrückten Pfirsiche dazu und läßt fertig gefrieren.

311—Citronenwasser-Eis.

Man mischt den Saft von 6 Citronen, 2 Theelöffel Royal Citronen-Essenz, 1 Liter Wasser, 1 lb granulirten Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter guten, süßen Rahm. Man gibt durch ein Haarsieb und gefriert.

312—Orangenwasser-Eis.

Man mischt den Saft von 6 Orangen, 2 Theelöffel Royal Orangen-Essenz, den Saft von einer Citrone, 1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter, guten, süßen Rahm, gibt durch ein Sieb und gefriert.

313—Himbeerwasser-Eis.

Man drückt genügend Himbeeren durch ein Haarsieb, um $\frac{1}{2}$ Liter Saft zu bekommen, dem man ein lb pulverisirten weißen Zucker und den Saft einer Citrone zugibt. Man gefriert das Ganze wie gewöhnlich.

314—Durchsichtige Chokolade-Glasur.

Man schmilzt 3 Unzen feine Chokolade mit etwas Wasser über dem Feuer, wobei man beständig rührt, dieses verdünnt man sodann mit $\frac{1}{2}$ Liter Syrup und rührt ganz glatt.


315—Rothes Johannisbeer-Eis.

$1\frac{1}{2}$ Liter reife Johannisbeeren und $\frac{1}{2}$ Liter rothe Himbeeren läßt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser langsam über dem Feuer dämpfen und gibt sodann durch ein Haarsieb, dazu gibt man 12 Unzen Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Alles dieses mischt man gut und läßt gefrieren wie gewöhnlich.

316—Toutes Fruits-Eiscrème.

Zu 2 Liter gutem Rahm gibt man 1 lb pulverisirten, weißen Zucker und 4 ganze Eier, macht gut und bringt unter beständigem Umrühren über dem Feuer zum Kochpunkt, nimmt sodann gleich ab und rührt fortwährend bis kalt, gibt 1 Eßlöffel Royal Vanille-Essenz zu und gießt alles in die Gefrierbüchse und gefriert; dann mischt man damit 1 lb eingemachte Früchte, in gleichen Theilen Pfirsiche, Aprikosen, Kirichen, Pflaumen, Ananas etc., alle in kleine Stücken geschnitten; sodann läßt man Alles zusammen nochmals gefrieren.

Wünscht man dies in Formen, so spritzt man dazwischen etwas Carmin in Wasser mit Zusatz von einigen Tropfen Hirschhorn aufgelöst. Dies gibt dem Ganzen ein marmorirtes Aussehen.

 Von 14 verschiedenen Backpulvern, welche der Vereinigten Staaten Regierung zum Ankauf angeboten wurden, hat der mit der chemischen Untersuchung beauftragte Chemiker nach genauer Analyse das Royal Backpulver empfohlen.

317—Französischer Kaffee Nr. 1.

1½ Liter Wasser auf eine Tasse gemahlene Kaffee.

Man gießt ¼ Liter kaltes Wasser auf den gemahlene Kaffee und läßt ihn 15 Minuten stehen, sodann bringt man das übrige Wasser zum Kochen.

Dann seibt man den mit kaltem Wasser begossene Kaffee ab, füllt den Kaffee in den dazu bestimmten Behälter einer französischen Kaffeemaschine und gießt soda in das kochende Wasser langsam darüber. Zuletzt schüttet man das vom Kaffee abgeseigte kalte Wasser zu zum Klären des Kaffees.

Die Franzosen, welche das Renomme haben, den besten Kaffee zu machen, gebrauchen 3 Theil Java und 1 Theil Mecca.

318—Französischer Kaffee Nr. 2.

Man füllt 1½ Tassen gemahlene Kaffee in einen Flanell-Sack und hängt in eine atmодische Kaffee Kanne, gießt 1½ Liter Wasser zu und kocht 10 Minuten lang.

Man gießt in eine andere Kaffeefanne zum Serviren.

Ein rohes Ei mit der Schale zerdrückt und mit dem gemahlene Kaffee gemischt macht einen sehr reichen Kaffee. Wenn man ein Ei gebraucht, so seudtet man den Kaffee nicht erst an.

319—Noyeau Cordial.

Zu 4 Liter Spiritus nimmt man 3 lb Hutzucker (Lump-Zucker) und 1 Eßlöffel Royal Mandel-Essenz, mischt gut und läßt 48 Stunden lang stehen, gut zugedeckt; dann filtrirt man es durch dicken Flanell und füllt in Flaschen. Der Zusatz von ¼ Liter Aprikosen- oder Pfirsichsaft ist von Vortheil.

320—Römischer Punsch.

Man macht 2 Liter gute Limonade von frischer Frucht, gibt dazu 1 Eßlöffel Royal Citronen-Essenz, dies läßt man gut gefrieren; vor dem Serviren gibt man auf jeden Liter Gefrorenes ¼ Liter Cognac und ¼ Liter Jamaica Rum, mischt gut und reicht in hohen Gläsern. Dies ist ein Gelbeis und wird bei Dinern gewöhnlich als ein "Coup de milieu" gegeben.

Urtheile berühmter Chemiker Amerika's.

Boston, 2. August 1878.

Ich habe ein Packet Royal Baking Powder, wie man es hier kauft, analysirt, und habe Folgendes gefunden: Es enthält weder Mann, Phosphate, Kalk, noch irgend welche schädliche Substanz. Das Material desselben ist rein und durchaus gesund.

Achtungsvoll

S. Dana Hayes,
Staats-Chemiker, Massachusetts.

Philadelphia, 6. August 1878.

Ich habe das Royal Baking Powder sorgfältig untersucht und es vollkommen rein gefunden; es ist so dargestellt, daß sein Gebrauch unmöglich saures Brod erzeugt, und es ist daher zum Hausgebrauch besser geeignet als Weinstein ("Cream of Tartar") und Soda. Es ist durchaus gesund und frei von Fälschungen und schädlichen Substanzen, wie Mann, Terra Alba, Phosphate, u. s. w.

F. A. Genth,
Professor der Chemie, University of Pennsylvania.

Dr. S. A. Mott von New York, Regierungs-Chemiker, sagt: In wissenschaftlicher Beziehung ist das Royal Baking Powder vollkommen rein, und in seiner Wirkung so gleichmäßig, daß bei seinem Gebrauche kein Irrthum vorkommen kann.

Henry A. Mott, Ph. D., C. M.,
Mitglied der Amerikanischen Chemischen Gesellschaft, — Mitglied der Berliner Chemischen Gesellschaft, — Mitglied der Akademie der Wissenschaft von New York, — Mitglied der Geographischen Gesellschaft, &c., &c., &c.

Mrs. Matilda Lees Dods, die hervorragende Lehrerin der Kochkunst, ist gegenwärtig auf einer Vortragsreise in den Vereinigten Staaten begriffen. Wir erlauben uns einen Brief dieser Dame über das Royal Baking Powder zu publiciren.

Grand Hotel, Indianapolis, 4. Juni 1879.

Royal Baking Powder Co.:

Meine Herren — In meinen Vorträgen werde ich oft über Ihr Royal Baking Powder gefragt, und ich gebe ihm natürlich alles Lob, das es verdient.

Matilda Lees Dods.

Von der South Kensington Kochschule, London, England.

Royal Baking Powder.

Chemisch rein.

Das ächte „Royal Baking Powder“ wird nie lose, sondern nur in Blech-Büchsen verkauft von folgendem

Netto-Gewicht:

Viertel Pfund.	Halb Pfund.	Ein Pfund.	Fünf Pfund.
Sechs Unzen.	Zwölf Unzen.	Drei Pfund.	

Seine Vorzüglichkeit allein hat dem „Royal Baking Powder“ eine solche Reputation verschafft, daß es jetzt von dem besten Familien in Europa und Amerika ausschließlich gebraucht wird.

Bereitet aus dem besten Weinstein—speciell importirt für dieses Pulver von den Weindistrikten Frankreichs—wird dasselbe von dem Sanitäts-Rath der Stadt New York, sowie von den bedeutendsten Aerzten und Chemikern überall empfohlen. Es reicht weiter und macht besser Biscuits, Brödschen, Kuchen, Torten, etc., als irgend ein anderes Pulver.—Ein einziger Versuch genügt, jede Hausfrau von seiner Stärke Reinheit, sowie Gleichmäßigkeit zu überzeugen.

Ein weiterer Vortheil des „Royal Powder“ ist, daß es sich in irgend einem Klima für unbestimmte Zeit hält und nicht wie andere Pulver durch Einfluß der Atmosphäre verdirbt.

Hausfrauen sollten bedenken, daß ein reines Pulver wie das Royal nicht für denselben Preis gekauft werden kann wie ein verfälschtes.

Zu haben bei allen Grocers.

Ver. St. Regierung Backpulver Prüfungen.

Der bericht über die Backpulver-Analysen, vorgenommen von der Ver. St. Regierung (Chemische Division des Ackerbau-Dept.), zeigt das Royal allen anderen überlegen, und giebt seine Lockerungskraft und die Stärke jedes der probirten andern Weinsteinrahm-Pulver an, wie folgt:

	Lockerungs-Gas.	
	Prozent.	Cubikzoll per Unze.
Royal, absolut rein,	13.06	160.6
Die anderen probirten Pulver werden als sowohl Kalk als Schwefelsäure enthaltend und als von folgenden Stärken, beziehungsweise, berichtet:	12.58	151.1
	11.13	133.6
	10.26	123.2
	9.53	114.
	9.29	111.6
	8.03	96.5
	7.28	87.4

Diese von unparteiischen und vorurtheilslosen amtlichen Chemikern im Regierungs-Laboratorium gemachten Prüfungen liefern den höchsten Beweis, daß das Royal das beste Backpulver ist.



0 014 488 988 5



Dieses Buch
ist der
Damenkundschaft
des
Royal
Baking
Powder
gewidmet.