

## Gus = Kuchen.

Man bestreicht ein Apfelfuchen: oder Postageblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, rührt ein halbes Pfund gestiebten Zucker mit 3 Eyerweiß eine Viertelstunde, schneidet 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone länglicht, und 6 Loth geschälte Mandeln nur der Breite nach von einander, rührt alles Geschnittene nebst 1 Loth feinem Mehl und dem Saft von einer halben Zitrone an den Zucker, füllt die Masse auf die Oblaten, und läßt sie nur langsam backen.

## Zu einem Hefenkuchen.

nimmt man 4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rührt das innere Mehl mit 4 Eßlöffeln guter Hefen und einem Schoppen warmer Milch an, läßt den Teig gehen, bis er reif ist, schneidet ein Pfund frische Butter darein, rührt 6 Eyer, etwas Salz und laue Milch daran, und schafft den Teig mit der Hand so lang, bis er zähe ist, und sich ganz von der Hand losschält. Alsdann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den gegangenen Teig darauf, drückt ihn mit der Hand auseinander, und läßt ihn noch einmal gehen. Ist er reif, so schneidet man in der Mitte kreuzweise Striche oder Mitscheln mit dem Messer darein, bestreicht den Kuchen mit einem Ey, bestreut ihn in der Mitte mit Salz und Kümmel, und bringt ihn gleich in den Ofen.

## Himbeeruchen.

Zu einem mittlern Kuchen setzt man eine halbe Maas verlesene Himbeere mit einer Hand voll