

Sechzehnter Abschnitt.

Von den feinen Zuckerbäckereyen.

* 909. Anießbräzel.

Man nimmt auf das Bret einen Vierling Butter, drückt sie mit dem Walker ab; dann mischt man einen Vierling Zucker, eben so viel Mehl, kleingeschnittene Citronenschale und Anieß so viel man will darunter, schlägt ein ganzes Ey daran, macht den Teig an, formirt Bräzeln, oder was man will, davon; wenn sie fertig sind, so schmiert man sie mit Eyerklar, bestreuet sie mit Zucker und bäckt sie schön.

* 910. Anießbrot.

Man nimmt sechs ganze Eyer in einen Topf, rührt sie eine Stunde, dann wird ein halbes Pfund gesiebter Zucker wieder mit den gerührten Ethern eine halbe Stunde gerührt, hernach ein Loth Anieß und ein Viertelpfund Mehl gut verrührt; man macht nun davon Strizeln und bäckt sie, schneidet sie, wie die runden, harten und kleinen Zwiebacke formirt sind, und macht es auf beyden Seiten etwas geröstelt.

* 911. Anießkrapsen.

Man nimmt in einen Topf vier ganze Eyer, fünf Dotter und ein halbes Pfund Zucker, rührt es eine ganze Stunde ab; hernach nimmt man ein halbes Pfund gesiebtes Mundmehl, rührt es so viel, daß es wohl unter einander kommt, bereitet dann Oblaten, gießt von diesem Teige schöne runde Krapsen, bestreuet sie obenauf mit Anieß, und dann werden sie geschwind schön semmelfarb gebacken.

* 912. Anießscharten.

Man nimmt einen Bierling gesiebten Zucker in einen Weidling, schlägt von einem Ey das Klare schön schaumig ab, gibt es in den Zucker, rührt es eine ganze halbe Stunde, daß es schön dick wird; nach diesem gibt man zwey Loth Mundmehl darein, mischt es gut durch einander, nachher zwey Finger breite und einen Finger lange Oblaten; alsdann streicht man das Eis in der Dicke eines starken Messerrückens darauf, besäet sie mit Anieß und bäckt sie bey einer Viertelstunde, so sind sie fertig.

* 913. Mustern von Zucker.

Man nimmt vier Loth abgezogene und klein gestoßene Mandeln, vier Loth gesiebten Zucker, ein wenig geröstetes Mehl, Zimmt und Nägelein, daß es aber nicht zu braun wird, und ein wenig geschäumtes Eyerklar und geweichten Tragant, Citronenschalen dazu, macht von diesem allen einen Teig auf dem Brete an, aber nicht zu wenig, bestreut das Model mit klein geschnittenen Pistazien und Zucker, drückt den Teig schön dünn hinein, daß es aber kein Loch bekommt, läßt es zwey Tage liegen; hernach macht man ein weißes Eis, bestreuet es inwendig, läßt es in der Tortenpfanne trocknen; macht die Schalen von einem trocknen Teige, wie man es zu dem Hasen macht; er muß aber weiß bleiben, legt die Mustern in die Schale, alsdann nimmt man gesiebten Zucker und Citronensaft, daß es dick bleibt, läßt es über Nacht stehen, gibt es hernach auf die Mustern, lang geschnittene Citronenschale dazu; läßt es in der Tortenpfanne trocknen und gibt oben mehr Gluth, als unten.

* 914. Schwedisches Backwerk.

Man schlägt in einen Topf ganze Eyer und zwey Dotter wohl ab, gibt ein halbes Pfund Zucker darein, der gesiebt seyn muß, rührt es eine halbe Viertelstunde, gibt dann klein geschnittene Citronenschalen, Zimmt, Nägelein, Muskatnuß, eingemachte Nüsse oder überzogene Pommeranzen recht klein geschnitten dazu, und rührt es noch eine

Viertelstunde; zuletzt gibt man ein halbes Pfund feines Mundmehl darein, dann nimmt man den Teig auf ein Bret, wälkt ihn aus, drückt ihn mit verschiedenen Modeln aus, und bäckt ihn schön kühl.

* 915. Bänder von Zucker.

Man zerreibt feinen Kanarienzucker auf einem Reibsteine, siebt ihn hernach durch, gibt alsdann ein wenig vorher im Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser eingeweichten und zergangenen Tragant darunter, und zwar so, daß es mit dem Kollholze gewälkt werden kann. Wenn dieses geschehen ist, muß man den Teig in so viel gleiche Theile abtheilen, als man Farben in dem Bande haben will, sodann jeden Theil zuvor mit den Farben besonders vermischen, und es mit dem Walker so dünn als möglich zu machen suchen: ferner schneidet man lange Streifen, wie Bänder, und fügt jeden Streifen an den Enden, wenn sie noch feucht sind, zusammen. Wenn nun die Bänder formirt und fertig sind, so werden sie mit einem Walker ordentlich und bey der Zusammensetzung ganz gemächlich gewälkt, damit sie desto besser beysammen bleiben. Endlich thut man von diesen Bändern unten ausgeschnittene und abgebogene Kartenblätter, damit die Rundung desto besser stehen bleibt, bis daß sie trocken sind, welches ungefähr in zwey Stunden geschehen kann: alsdann kann man die Kartenblätter unten wieder hervor thun. Von diesem Teige können allerhand Sachen, die man in gewissen Formen abdrückt, gemacht werden.

* 916. Gestiftelte Bauernkrapsen.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, schwellt sie und schneidet sie in zwey Theile, daß sie viereckig werden; hernach röstet man sie langsam auf der Gluth, daß sie durch und durch gelb werden, gibt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein ganzes Ey und einen Dotter darein, thut drey Löffel voll Wein dazu, rührt sie eine gute Viertelstunde, schneidet Citronenschalen, eine ganze Muskatnuß, Gewürznägelein, thut alles zusammen mit Mandeln, nimmt sechs

Loth gut gewogenes Mundmehl, rührt es nur so viel, daß es unter einander kommt, gießt es dann auf runde Oblaten und bäckt es schön langsam.

* 917. Bauernkrapsen.

Man nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, vier frische Eyer und klopft es unter einander gut ab, alsdann nimmt man ein halbes Pfund Mehl und eine ganze geriebene Muskatnuß, rührt dieses nach und nach hinein, macht Leibe, diese werden auf Oblaten und mit Wachs geschmiertem Bleche schön warm gebacken, so sind sie fertig.

* 918. Ein Bienenkorb von Makronenteig auf eine Sorte zu setzen.

Man nimmt ein halbes Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln, legt sie in heißes Wasser und zieht sie ab. Hierauf stößt man sie so fein als möglich, und nimmt ein halbes Pfund Zucker dazu, denselben läßt man auf Kohlen in Wasser getaucht zergehen und einige Mahl aufkochen. Alsdann rührt man die Mandeln darin um und nimmt es gleich ab, rührt hernach sechs geschlagene Eyerklar dazu, und macht einen Teig davon; sollte derselbe aber von dieser Masse zu dünn seyn, so kann man ein wenig Stärkmehl dazu thun. Von diesem Teige macht man runde Reife, bäckt sie gelblich und legt sie auf einander, daß sie die Form eines Bienenkorbs bekommen. Man kann diesen auf eine Form von Holz, die wie ein Bienenkorb gemacht ist, abdrücken, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestigt man sie mit Eyerklar, oben macht man den Korb rund und läßt die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbs herauskommt; man macht auch ein Flugloch hinein, und an den Seiten von demselben Teige etliche Bienen, denen man Flügel und Augen verfertigt, und die man an kleine Dräthe befestiget. Wenn der Korb zusammen geformt ist, so läßt man ihn in dem Backofen vollends fertig backen. Alsdann kann man einen Zuckerguß darüber machen, der sorgfältig aufgestrichen werden muß, damit die Fugen nicht sichtbar werden, welchen Guß man dann abtrocknen lassen muß.

Es ist dieses ein sehr mühsames, aber wohlschmeckendes Gebäckenes, welches zur Zierde auf ein Biskuit oder auf eine andere Torte gesetzt wird.

* 919. Biskotenbogen.

Man nimmt vier Loth gestoßenen Zucker, schlägt ein ganzes Ey und zwey Dotter daran, rührt es gut ab, bis es dick wird, und schneidet dann einen halben Bierling Mandeln gestiftelt; wenn man es schön ausmachen will, so thut man die Mandeln darein, rührt auch drey Loth Mehl gut durch einander, schneidet Oblaten drey Finger dick, streicht es auf, und bäckt sie. Bey dem Herausnehmen aus dem Ofen werden sie über runden Walkern gebacken.

* 920. Biskoten von Schokolade.

Man nimmt von fünf Ethern das Klare schlägt es in einem Weidlinge ein wenig ab, hernach nimmt man ein Pfund gesiebten Zucker, gibt ihn in das Eyerklar und rührt es drey Viertelstunden; alsdann nimmt man ein Pfund nicht gar klein gestoßene Mandeln, einen Bierling Schokolade, und rührt es darunter, aber nicht lange, nur daß es unter einander kommt; streicht es auf Oblaten, formirt Biskoten und bäckt sie in der Tortenpfanne; man gibt aber oben mehr Gluth als unten.

* 921. Französische Biskoten.

Man nimmt auf ein Pfund gesiebten Zucker zwanzig Eyer und zehn Dotter, schlägt das Ganze wohl ab, läßt sie in ein messingenes Becken an den Zucker seihen, dann setzt man das Becken auf eine Gluth, daß es immer so warm ist, daß man die Hand darin erleiden kann, und rührt solches beständig, so wird es schön weiß und dickartig; es muß aber nicht sieden, sondern nur ganz warm seyn, und wenn es ganz weiß und dick ist, so rührt man ein schönes Semmelmehl darein, so viel, bis es ein rechter Biskotenteig wird, und thut Anieß oder Pisen darein; hernach macht man von Papier ungefähr so große Kapseln, daß acht aus einem Bogen werden, mischt den Teig darein, streut Zucker darauf und

bäckt sie hernach im Ofen. Wenn sie kalt sind, so zieht man das Papier mit Rosenwasser ab, und dörret sie dann auf einem Ofen.

* 922. Geschaumte Biskoten.

Man nimmt zwölf Eyer, schlägt sie in einem Topfe wohl ab, gibt ein Pfund gesiebten Zucker nach und nach hinein und schlägt es eine halbe Stunde ab, thut zuletzt ein halbes Pfund fein getrocknetes Mehl darein, gibt Biskoten auf ein Papier, besäet sie mit Zucker und bäckt sie schön.

* 923. Gegossene Biskoten.

Man nimmt zwölf ganze Eyer und drey Bierling gesiebten Zucker, schlägt das Klare von den Ethern zu festem Schnee, rührt es eine ganze Stunde, mischt zuletzt drey Bierling Stärkmehl darunter, rührt es unter einander, bestreut das Papier wohl mit Zucker, gießt den Teig durch einen Trichter in Löffelform, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie schön gelb.

* 924. Biskoten von Quitten.

Man nimmt drey Viertelpfund Zucker, läutert ihn, und siedet ihn ganz dick ein; dann nimmt man anderthalb Bierling gut durchgeschlagene Quitten, gibt sie in den Zucker, rührt es immer auf der Gluth, nimmt es hernach vom Feuer, und läßt es auskühlen, schlägt von vier Ethern das Klare zu Schaum, rührt es nach und nach hinein, daß es hoch anläuft und schön weiß wird, formirt sie wie Oblaten, und legt sie trocken in den warmen Ofen.

* 925. Biskoten von Marillen.

Man nimmt ein Pfund Marillen sammt den Kernen, schält sie und läßt sie dünsten, rührt sie aber immer um, daß sie nicht anbrennen; hernach rührt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit einem ganzen Ey eine Stunde lang, schlägt dann die Marillen durch ein Sieb hinein, macht von dieser Sulze die Biskoten, und bäckt sie schön kühl.

* 926. Biskoten in Papier.

Man nimmt einen Topf, zwey ganze Eyer und zwölf Dotter hinein, rührt es eine Viertelstunde ab, gibt ein Pfund gesiebten Zucker darein, und rührt es noch zwey Stunden lang. Unterdessen richtet man das Papier in kleine Kapseln, nimmt ein Pfund gesiebte Stärke darein, und rührt es so lange, bis alles unter einander kommt; ehe man die Stärke darein rührt, nimmt man einen Eßlöffel Desterreicher Wein, gießt ihn darauf, und rührt es öfters, damit sich die Stärke nicht auf den Boden setzt, und bäckt es schön semmelfarb.

* 927. Bissenkrapsen.

Man bereitet ein kleines Löpfchen, einen Bierling Mehl, einen Bierling gesiebten Zucker, vier Loth klein gestoßene Mandeln, vier ganze Eyer, und die klein geschnittene Schale von einer Citrone; alsdann drückt man den Saft und süßen Milchrahm darein, schlägt es gut ab, und macht den Teig schön glatt an. Hierauf macht man das Eisen warm, nimmt allezeit einen Löffel voll darauf, bäckt es schön resch wie die Hohlehippen, und so fort, bis kein Teig mehr da ist, alsdann rollt man sie geschwind zusammen.

* 928. Gerührte Bogen.

Man nimmt auf anderthalb Pfund Zucker drey abgeschlagene Eyerklar, und rührt es zu Schnee; alsdann nimmt man anderthalb Pfund geschwellte Mandeln, hacket die eine Hälfte, und mischt sie mit der andern Hälfte, die länglich geschnitten werden muß, darunter, gibt auch die Schale von einer halben Citrone klein geschnitten, Citronat und Pistazien dazu, streicht alles auf die Oblaten, bestreicht es obenauf mit Zucker, bäckt sie recht langsam und bleich, und macht alsdann rothes und weißes Eis darauf.

* 929. Mürbe Bogen.

Man nimmt auf ein Bret ein Pfund Mehl, drey Bierling Butter darein, arbeitet diese mit dem Walker gut ab, und zerreibt sie sammt dem Mehle in der Hand; dann

nimmt man vier Dotter, und von zwey Eyern das zu Schnee geschlagene Eyerklar, drey Bierling gesiebten Zucker und von einer ganze Citrone die Schale klein geschnitten dazu; alsdann arbeitet man den Teig wohl zusammen, daß alles gut unter einander kommt; wenn er gut abgearbeitet ist, so läßt man ihn ein wenig rasten, dann walket man ihn messerrückendick aus, schneidet Bogen davon, bestreicht sie mit gesaumtem und abgeschlagenem Eyerklar, belegt die Fleckel mit blätterig geschnittenen Mandeln, bestreuet sie mit Zucker, legt sie auf das Plattel, bäcket sie semmel-
farb aus der Tortenpfanne, hält sie hernach über den Wal-
ker, und läßt sie krumm und starr werden.

* 930. Süße Bogen.

Man nimmt zwölf Loth geschwellte Mandeln, theilt sie auf drey Theile, einen Theil schneidet man länglich, den andern blätterig, der dritte wird geschabt; dann schlägt man von drey Eyern das Klare zu Schnee, nimmt zwölf Loth gesiebten Zucker in einen Weidling, drückt von einer halben Citrone den Saft nach und nach hinein, rührt alles so lange unter einander, bis es schön dick und weiß wird; alsdann nimmt man die Mandeln, überzuckerte Pomeran-
zenschalen, länglich geschnittenen Citronat, etwas Zimmt und klein geschnittene Citronenschalen hinein, rührt alles unter einander, schneidet Oblaten länglich, schmieret sie mit Eyern, streicht es darauf, schmieret die Bogen mit Butter, legt sie darauf und bäckt sie.

* 931. Geröstete Mandeln.

Erstlich nimmt man ein Viertelpfund Zucker, und stößt ihn, hernach weicht man einen Bierling Mandeln, schwellt sie, und ziehet die Haut ab, schneidet sie länglich, mischt den Zucker und die Mandeln in ein messingenes Becken, spritzt ein wenig Wasser daran, thut von einer halben Citrone den Saft darein, setzt es hernach auf die Gluth, und läßt es sieden bis es schön gelbbraun wird; dann werden beliebige Formen mit Mandelöhl bestrichen, und der Teig noch heiß theilweise in denselben ausgepreßt.

* 932. Englische Bräzeln.

Man nimmt in einen Weidling ein Pfund Mehl, zwey Löffel voll Germ, ein halbes Seidel lauwarme Milch, ein Viertelpfund zerlassene Butter, etwas Salz und ein wenig Zucker, schlägt es eine Viertelstunde ab, stellt es an einen warmen Ort, und läßt es zwey Stunden stehen. Hernach nimmt man wieder ein Viertelpfund Butter, und schlägt sie eine Viertelstunde, thut sie auf ein Blatt, drückt den Teig breit, und stellt ihn auf das Eis, läßt ihn recht hart werden, und macht, wenn er hart genug ist, die Bräzeln daraus, bäckt sie nicht zu heiß, dann sind sie fertig.

* 933. Mürbe Bräzeln.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, fünf Loth Butter, sechs Loth Zucker, ein wenig Anieß und zwey ganze Eyer, macht den Teig an, und formirt Bräzeln daraus, bestreicht sie mit Eyerklar und Wasser, besäet sie mit Zucker und bäckt sie schön.

* 934. Spanische Bräzeln.

Man nimmt vier Eyerweiß, schlägt sie recht stark zu Schaum, hernach rührt man einen Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, auch Zucker, so viel nothwendig ist, darunter, bis es eine rechte Maß ist, formirt daraus Bräzeln, und bäckt sie auf Oblaten bey nicht gar zu starkem Feuer.

* 935. Busslerln.

Man nimmt von einem neugelegten Ey das Klare, schlägt es auf einem Teller zu Schnee, nimmt ein Viertelpfund gefähten Zucker, schlägt ihn nach und nach darunter, gibt ihm mit Zimmtgeist oder Wasser einen Geruch, schmietet das Tortenplattel mit Wachs, macht kleine Bräzeln darauf, und bäckt sie kühl; es muß aber nur oben Gluth seyn, weil sie bey doppelter Hitze aus einander rinnen.

* 936. Butterbogen.

Man nimmt auf ein Bret sechs Loth Butter, wie auch acht Loth Mehl, und acht Loth fein gesiebten Zucker,

walket alles mit dem Walker ab, macht den Teig mit zwey Eydottern wie einen Nudelteig an, walket ihn messerrücken-dick aus, schneidet zwey Finger breite und einen Finger lange Fleckel, bestreicht sie mit Eyern, streuet Zucker und gehackte Mandeln oder Pistazien darauf, legt sie schön zierlich auf dem Tortenplattel herum, bäckt sie, und legt sie geschwind über den Walker, sonst zerbrechen sie.

* 937. Butterringel.

Man mischt ein halbes Pfund Zucker und ein halbes Pfund Mehl unter einander, nimmt ein ganzes Ey und fünf Dotter, und sprudelt es wohl ab; dann läßt man fünf Loth Butter zergehen, gibt sie hinein, gibt auch Citronenschalen darauf und macht Ringel daraus, bestreicht sie mit Eyerklar, bäckt sie schön braun, und zuletzt bestreut man sie mit Zucker.

* 938. Butterschnitten.

Ein Bierling abgezogene und fein gestoßene Mandeln werden mit einem Bierling Zucker, einem Zeltel geschnittener Schofolade und einem Ey wohl abgerührt; hernach schneidet man Oblaten in Form der Butterschnitten, streicht den Teig darauf, bäckt sie, überstreicht sie mit Eis und läßt sie trocknen.

* 939. Schofolade = Brot.

Man rührt acht Loth klein gestoßene Mandeln; acht Loth gesiebten Zucker mit drey ganzen Eyern eine ganze Stunde auf einer Seite, bis es recht dick wird, gibt ein Quintel gestoßenen Zimmt, ein Loth geriebene Schofolade, die Schale von einer Citrone dazu, rührt alles darunter, schmieret dann ein Becken mit Butter, und bäckt es schön kühl, hernach läßt man es auskühlen, schneidet hinlängliche Schnitten daraus, und setzet es wieder in die Tortenpfanne bis es auf beyden Seiten bräunlich wird.

* 940. Schofolade = Buserlu.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund Zucker, stößt es klein, thut es in einen Weidling,

schabt ein Zeltel Schokolade darunter, gibt ein wenig Citronenschale dazu, schlägt zwey Eyerklar daran, rührt es recht stark unter einander, macht Bageln auf die Oblaten wie ein Silberzehner groß, und bäckt sie in der Tortenpfanne.

* 941. Schokolade = Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, stößt ihn klein, sähet ihn durch ein Sieb, und gibt ihn in einen Weidling, schlägt zwey Eyer zu Schnee, thut sie auch darein, und rührt es, bis alles recht schön dick ist; hernach nimmt man ein Viertelpfund Mandeln, schneidet sie gestiftelt, thut sie sammt einem Zeltel fein geriebener Schokolade darunter, und gibt sie auf runde Oblaten, so sind sie fertig. Man kann auch Schnitten davon machen.

* 942. Schokolade = Teig.

Man nimmt einen Bierling gesiebten Zucker, und einen halben Bierling Schokolade in den Mörser, stößt von dem Zucker den halben Theil darin, nimmt ein wenig Eyerklar dazu, und stößt es im Mörser wohl ab, alsdann knetet man den Teig mit Zucker, macht davon was man will, legt es auf ein Papier, und bäckt es; jedoch nicht gar zu warm.

* 943. Eis von allerley Farben.

Man nimmt von drey Ehern das Klare, schlägt es schaumig ab, rührt gesiebten Zucker darein, daß es in der Dicke wie ein Rindskoch ist, rührt es in einem irdenen Geschirr eine Viertelstunde, daß es schön zähe wird, theilt es ab in so vielerley Farben als man machen will, das eine läßt man weiß, das andere macht man roth mit eingesottenem Alkermesssaft, das dritte grün mit Spinatopfen, das vierte braun mit klein geriebener Schokolade, das fünfte wird gelb, mit ganzem ausgesottenen Safran oder Pomeranzenschalen, mit Zucker abgetrieben und gegossen, in das andere Eis gethan, das sechste blau, mit eingesottenem Veilchensaft. Wenn die Torten gebacken sind, streicht man ein jedes besonders schön zierlich, oder nach Belieben, eines

auf das andere; das erstere muß aber immer gebacken werden, ehe das andere darauf kommt. In der Höhe kann man es mit gefärbtem Citronat und gestiftelten Pistazien bestreuen, auch die Torte mit eingemachten Weichseln, Marillen und Hagebutten zieren.

* 944. Eissufferln.

Man macht ein Eis an, thut auf die Oblate Bagel heraus, füllt es mit eingesottenen Weichseln, oder mit was man sonst will, streicht ein wenig Eis darüber, bäckt sie sehr langsam ganz weiß, so sind die Sufferln fertig.

* 945. Durchsichtiges Eis.

Man stößt schönen Tragant, und gießt ziemlich viel Rosentwasser daran, daß er wohl zergeht, drückt ihn dann durch ein Tuch, damit er dick wird, wie ein Rindskoch, und sich gießen läßt; hernach rührt man Zucker hinein und läßt es stehen. Wenn man etwas machen will, und ein solches Eis dazu nöthig hat, so macht man den Teig zuvor, damit der Zucker zergethet; wenn man es aufstreichen will, setzt man es in heißes Wasser, ohne zu rühren, sonst wird es dick und trübe.

* 946. Eiskrapfen.

Man bereitet ein halbes Pfund gesiebten Zucker in einen Weidling, rührt von drey Eyern das Klare darein, treibt es eine Stunde ab, nimmt einen Bierling klein geschnittene, gestiftelte Mandeln, zwey Loth Citronat, zwey Loth Pistazien, auch so geschnitten dazu, gibt diese vier Sachen in das abgetriebene Eis, rührt es recht gut unter einander, macht kleine Krapfen auf Oblaten und bäckt sie langsam.

* 947. Eis = Lebzeltel.

Man bereitet von zwey oder drey Eyern das Klare, je nachdem man viel machen will, in einen kleinen Topfe, nimmt einen Bierling gesiebten Zucker darunter und rührt es eine Stunde ab, damit es wie ein Rindskoch wird, gibt

einen Bierling schön klein gestoßene Mandeln darein, auch klein geschnittenen Citronat, damit es ein dicker Teig wird, daß man ihn streichen kann; hierauf schneidet man von einer Oblate eine Form von der Länge eines Fingers und von der Breite von zwey Fingern, streicht von diesem Teige in der Breite eines halben Fingers darauf und bäckt es schön langsam.

* 948. Eismandeln.

Man bereitet für eine Torte einen Bierling schön klein gestoßene Mandeln, die schön weiß sind, nimmt sie in einen kleinen Weidling, gibt darein einen Bierling gesiebten Zucker, verrührt von zwey Eiern das Klare gut; wenn die Torte gut gebacken ist, so füllt man den Teig in eine kleine Spritze, die ein kleines Rohr hat, macht schöne Ringe und Zierathen, setzt die Torte in die Tortenpfanne, macht oben auf Gluth; unten aber ist es nicht nöthig, weil die Torte ohnedieß schon gebacken ist, es braucht nur das Eis ein wenig geröselt zu backen. Dieses Eis kann auf verschiedene Sorten angebracht werden. Auf diese Art kann auch das Pistazien = Eis gemacht werden, anstatt der Mandeln werden Pistazien mit Spinatopsen angefeuchtet, daß sie schön grün werden. Es kann auch gelb gemacht, mit dem Zucker in Pomeranzenschalen abgetrieben und dann bestmöglichst auf die Torten gegeben werden.

* 949. Eis von Tragant.

Man nimmt klein gestoßenen Tragant, rührt ihn mit Rosenwasser oder frischem Wasser schön glatt ab, wie ein dünnes Kindskoch, läßt ihn stehen, daß der Tragant wohl zergeht, drückt ihn durch ein Tuch und rührt ihn zwey Mahl durch, gibt fein gestoßenen Zucker darein, daß es so dick ist, wie ein Grieskoch. Dieses Eis wird einen Tag zuvor gemacht, damit der Zucker wohl zergehe. Wenn man es auf die Torten aufstreichen will, so setzt man es in heißes Wasser; es läßt sich dann desto besser streichen.

950. Erbsen mit verschiedenen Farben von Zucker.

Man thut ein Loth Koriander in ein Einsiedebecken, das zwey Henkel an der Seite hat, befestigt eine Rolle oben am Balken, legt einen Strick herum und befestigt die Enden desselben an die Henkel des Einsiedebeckens. Man kann das Einsiedebecken auch nur auf einen Dreyfuß setzen. Dann kocht man ein Viertelfund Zucker zum starken Fluge, gießt einen großen Löffel voll Zucker unter den Koriander und verarbeitet ihn, nachdem man zwey Hände voll Mehl hinzu gethan hat, mit beyden Händen wohl unter einander, faßt das Einsiedebecken bey dem Griffe an und schaukelt solches hin und her, daß die Körner trocknen; so fährt man fort, bis die Körner die gehörige Größe haben; zuletzt nimmt man aber statt des Mehls etwas Puder. Hierauf kocht man drey Viertelfund Zucker zum starken Fluge, nimmt einen kleinen Trichter mit einer ganz feinen Dille, wie ein Strohhalm weit, macht an jeder Seite ein Loch, zieht durch jedes Loch einen Bindfaden, knüpft beyde zusammen und macht einen Haken daran, zieht nun unter die Rolle von einer Wand zur andern eine Schnur, und hängt den Trichter, nachdem man ihn mit Zucker gefüllt und das Einsiedebecken an den Strick gehangen, an die Schnur, so, daß der Zucker gerade in die Mitte des Einsiedebeckens wie ein Strohhalm dick läuft; man bewegt das Becken hin und her, daß die Körner stets Berührung haben, und der Zucker beständig während der Bewegung der Körner hinläuft; davon werden sie kraus. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man sie an einen warmen Ort, daß sie trocknen, und läßt sie drey Tage stehen; alsdann gibt man ihnen verschiedene Farben. Zur rothen rührt man Alkermessaft mit Spiritus unter einander, nimmt dann einen Theil Zuckererbsen, nachdem man rothe Farbe hat, setzt beydes in einem Becken über ein gelindes Kohlenfeuer, und rührt es mit einer Kelle ganz sachte, damit das Krause nicht abgeht, bis sie trocken sind; thut sie dann in ein Sieb und stellt sie an einem warmen Ort. Zur blauen Farbe kocht man Lackmuß mit Wasser stark, schüttet einen Theil Zuckererbsen hinein und färbt sie wie die rothen; zur gelben weicht man Saffran mit Branntwein vier und zwanzig

Stunden ein, gießt den gelben Brantwein ab, thut ihn in ein Becken, nebst einem Theile Zuckererbsen, und färbt sie wie die rothen; zu den grünen nimmt man Lackmüß, welches im Wasser gekocht, und Saffran, welcher in Brantwein eingeweicht wurde, mischt beydes, thut sie in ein Becken und färbt sie, wie die rothen. Hierauf mischt man alle gefärbten, wie auch einen Theil weiße Zuckererbsen unter einander.

* 951. Erdbeeren von Zucker.

Man macht den Teig an, nimmt acht Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, eben so viel gesiebten Zucker, ein wenig Mehl, klein geschnittene Citronenschalen und ein wenig geschäumtes Eyerklar dazu, gibt alles in eine Kaine, läßt es auf der Gluth trocknen, daß es wie ein Brandteig wird; hernach legt man ihn zwischen zwey Schüsseln, läßt ihn auskühlen; alsdann macht man Erdbeeren, spießt sie an die Hölzel, tunkt sie in Alkermessaft, in diesen gibt man Citronensaft, daß es höher in der Farbe ist; bestreut es mit weißem, gröblich gestoßenem Zuckerkandis, läßt es zwey Tage trocknen und macht das Laub also: man nimmt Zucker, ein wenig geweichten Tragant, ein wenig Spinattopfen, stößt alles unter einander, wie einen Teig, walkt ihn in der Dicke eines Messerrückens aus, und läßt es austrocknen; hernach siedet man Zucker in Wasser schön dick, tunkt die Erdbeeren hinein und stellt sie auf das Laub.

* 952. Vanille-Bufferln.

Man nimmt acht Loth gestoßenen Zucker und sieben Loth Mehl auf ein Bret, ein wenig gestoßene Vanille, von drey Eiern das Klare zu Schnee geschlagen und macht den Teig damit an; schneidet dann kleine Zweckerl und gibt sie mit den Händen und mit Zucker auf ein mit Wachs beschmiertes Blech; sie werden dann sehr langsam gebacken.

* 953. Finger-Hohlehippen.

Man nimmt Butter in der Schwere eines Eies, stößt sie in einem Topfe, nimmt von einem Ey das Klare dazu,

rührt es recht gut, drückt ein wenig Citronensaft darein, bis es recht schön dick wird; hernach nimmt man einen Eydotter und Mehl von der Schwere eines Eyes dazu, rührt es gut durch einander, schmiert ein Plattel mit Wachs, läßt es in der Größe eines Thalers auf das Plattel rinnen, aber daß sie nicht zusammen fließen, schabt Zucker darauf, streut Anieß darüber und bäckt sie ganz weiß, thut sie dann mit einem Messer von dem Plattel herunter, und biegt sie mit dem Finger. Oder: Man nimmt zwey Eyer und Zucker von zwey Ehern Schwere, rührt sie bis sie recht dick sind, rührt auch Mehl von der Schwere eines Eyes hinein, thut klein geschnittene Citronenschalen oder ein wenig gestoßene Vanille dazu, rührt es unter einander, schmiert das Plattel mit Wachs und macht Fleckel in der Größe eines Thalers, bäckt sie und biegt sie über einen Kochlöffel oder Finger.

* 954. Genueser Zeltel.

Zuerst siedet man schöne Quitten im Wasser ab, schält sie dann und reibt sie auf einem Reibeisen, oder schneidet sie würflich. Hierauf nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker, schüttet es in einen Kessel, läßt solches so lange sieden, bis es auf einem zinnernen Teller in Tropfen gethan, sulzt; hernach thut man Muskatbluthe, Muskatnuß, Gewürznägelein, Zimmet, Kardamomen, ingleichen Citronen, Pomeranzenschalen, Citronat nach Belieben dazu, schneidet alles klein und mischt es darunter, läßt es noch ein Mahl aufsieden. Will man es säuerlich, so gibt man, wenn es gesotten hat, eine oder zwey Citronen darein, schneidet sodann würflich geschnittenen Citronat, und rührt ihn hinein. Zuletzt thut man es in blecherne Model, welche hohl sind und keine Boden haben, so sind die Zeltel fertig.

* 955. Gewürz-Zeltel.

Man nimmt in einen Topf fünf ganze Eyer, rührt sie eine gute Viertelstunde, schneidet von drey Citronen die gewürfelten Schalen, stößt Nägelein und Zimmet bey drey Quintchen, auch ein Pfund gestoßenen Zucker, und so viel Mehl, rührt alles darunter, gibt ein wenig geriebene Mus-

fatnuß dazu, drückt es in die Model aus, schmiert ein Tortenplattl mit Wachs oder Butter, legt die Zettel darauf und bäckt sie in der Tortenpfanne; wenn sie gebacken sind, so bedeckt man sie mit Papier und läßt sie bräunlich werden.

* 956. Glanz-Torte.

Man nimmt vier Loth Zucker, und drey Loth klein gestoßene Mandeln, den Zucker rührt man mit abgeschlagenem Eyerklar gut ab, gibt hernach die Mandeln hinein, rührt es wieder eine Weile; hernach läßt man es auf der Gluth warm werden und rührt es, bis es so ist, daß man den Finger nicht darin erleiden kann, nimmt es dann von der Gluth und rührt es schön glatt ab, daß es weiß wird, gießt es auf runde Oblaten, schmiert ein Tortenblech mit Wachs und bäckt sie etwas resch.

* 957. Glasbogen.

Man nimmt acht Loth fein gestoßenen Zucker, schlägt von zwey Eiern das Klare schön schaumig ab, rührt sie in den Zucker, nimmt zwey Löffel voll Mundmehl, von einer Citrone die Schale klein geschnitten, rührt es eine ganze Stunde lang, schmiert das Plattl mit Wachs, wischt es mit Fließpapier ab, streicht den Teig darauf, streut geschwellte und blätterig geschnittene Mandeln darauf und bäckt es so kühl, als es seyn kann, semmelfarb, und macht Bogen davon.

* 958. Grillaschbogen.

Man schneidet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln gestiftelt, mischt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darunter, schneidet von einer mittlern Pomeranze und Citrone die Schale fein zusammen, mischt sie, sammt dem Saft von beyden, darunter, daß der Zucker und die Mandeln recht naß werden; wenn sie nicht naß genug sind, so nimmt man auch Citronensaft, läßt es also eine halbe Stunde anziehen; läßt einer Nuß groß Schmalz im Pfannel heiß werden, gibt drey mittlere Kochlöffel von dem Obigen in das heiße Schmalz, röstet es schön braun, daß es sich aber nicht anbrennt, und gleiche Farbe hat, alsdann nimmt man es löffelweis auf

einen mit Wasser benetzten Nudelwalker heraus, streicht es mit dem Messer in Form eines Bogens schön dünn aus einander, bestreut es mit klein geschnittenen Pistazien, und nimmt es hernach herunter, so sind sie fertig.

* 959. Hagebuttenzeltel.

Man streicht durchgeschlagene Hagebuttenfalsche zwey Finger hoch auf einen Teller, läßt es vier Tage stehen, kehrt es alle Tage um, hernach arbeitet man so viel gesiebten Zucker und Citronenschalen hinein, daß es ein fester Teig wird; diesen walkt man aus, drückt die Model darauf und läßt sie auf einem Papiere trocknen.

* 960. Herzel mit Zucker.

Man nimmt Mehl und thut es auf ein Backbret, schlägt zwey oder drey ganze Eyer darein, legt ein Stückchen Butter wie ein Ey groß daran, reibt sechs Loth Zucker daran, macht einen nicht ganz zu festen Teig davon, daß er wie ein Nudelteig wird, und treibt ihn aus. Hernach schneidet man mit einem Backradel über quer zwey Finger breite Stücke, doch so, daß der eine Schnitt nicht gar durchgeht, der andere aber durch und durch geschnitten wird. Nach diesem zieht man die beyden Enden rücklings zusammen, so wird ein Herz daraus; dieses drückt man zusammen und macht ihrer so viel, als Teig vorhanden ist. Wenn solches geschehen, so nimmt man Schmalz und setzt es in einer Backpfanne aufs Feuer; wenn es heiß ist, legt man die Zuckerherzel hinein, läßt sie aber nicht zu heiß backen, sonst wird der Zucker schwarz; bäckt sie alsdann schön gelblich, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker.

* 961. Hobelschaiten.

Man nimmt einen Bierling klein gestoßene Mandeln und noch einen Bierling klein gestiftelt geschnittene, richtet sie in einen Weidling, nimmt einen Bierling gesiebten Zucker darunter, von drey Ethern das Weiße, von einer Citrone die Schale feingeschnitten dazu, auch den Saft darein gedrückt, schneidet lange Stücke von Oblaten, zwey Finger breit, streicht den Teig in der Dicke eines Messerrückens

darauf, streut Anieß darüber und bäckt es in einer geschwinden Hitze; hernach macht man ein Wassereis, bestreicht es damit und läßt es wieder trocknen.

* 962. Hohlehippen, gewöhnliche.

Erstlich nimmt man in einen Weidling sechs Loth schönes Mundmehl, das gesiebt ist, vier Loth zerlassenes Schmalz, vier Loth gesiebten Zucker, von einer halben Citrone die Schale klein geschnitten, gesiebten Zimmt, gestoßene Nägelein, klein geriebene Muskatnuß, dieses alles unter einander abgerührt; hernach schlägt man drey ganze Eyer darein, und treibt es eine Viertelstunde ab, nimmt das dazu gehörige Eisen und fängt es an zu hacken, rollt es geschwind über eine kleine Walke, und macht es also fort, bis kein Teig mehr da ist.

* 963. Hohlehippen mit Milch.

Man nimmt anderthalb Seidel Mundmehl, thut vierzehn Loth gesiebten Zucker hinein, schneidet schön kleines Gewürz, als: Zimmt, Nägelein, Muskatblütche, Ingber, Pfeffer, von einer ganzen Citrone die Schale herabgerieben, vier oder sechs Loth klein gestoßene Mandeln mit der Milch angemacht und in das Mehl gestoßen; schlägt vier oder sechs Eydotter darein, macht mit süßem Obers den Teig an, rührt ihn wohl ab, daß er schön glatt ist; alsdann legt man das Hohlehippeneisen auf die Gluth, daß es wohl heiß ist, schmiert es mit Schmalz oder Wachs und gibt von dem Teige einen Löffel voll darauf, drückt das Eisen zusammen, und läßt es über der Gluth geröstet werden; wenn aber der Teig zu dick ist, so kann man ihn dünner machen; dann wickelt man die Hohlehippen über den Walker. Oder man nimmt fünf Kochlöffel voll Mehl, drey Kochlöffel voll Zucker, Vanille nach Gutachten, rührt es mit gutem Obers fein ab, gibt vier Loth zerlassene Butter darein, verrührt es gut, schmiert das Eisen mit Butter und bäckt sie; hernach werden sie über eine kleine Walke zusammen gerollt.

* 964. Hohlehippen von Milchrahm.

Man nimmt eine Halbe Milchrahm, drey Eyerschalen voll Wein und fünf ganze Eyer, sprudelt es wohl ab. Hernach nimmt man schönes Mundmehl, macht einen Teig damit an, in der rechten Dicke, zuckert sie, gibt ihnen mit Geist oder Anieß, auch Citronenschalen, einen Geschmack und bäckt sie, wie die andern.

* 965. Kaiserbrot.

Man nimmt sechs Eyer, sechzehn Loth Zucker, vier Loth Mandeln, acht Loth Mehl, von einer Citrone die Schale, rührt alles eine halbe Stunde unter einander, zuletzt das Mehl, gibt es in papierene Model und bäckt es schön langsam.

* 966. Karten von Zucker.

Man treibt einen Bierling Butter recht schaumig ab, schlägt hernach zwey Dotter und zwey ganze Eyer nach einander hinein, von einer Citrone die Schale, einen Bierling klein gestoßene Mandeln, einen Bierling Zucker, gute acht Loth Mehl: dieses rührt man wohl unter einander, gibt Zimmt und Nägelein nach Belieben dazu, walkt den Teig in der Dicke eines kleinen Fingers aus, schneidet Flecke wie eine Karte, belegt sie an den vier Ecken mit Mandeln, beschmieret sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker und bäckt sie langsam.

967. Kastanien von Mandeln, welche mit eingetottenen Weichseln oder Ribiseln gefüllt werden können.

Man nimmt ein Viertelfund Zucker in einen Topf, gibt zwey Eyerschalen voll Wasser daran, siedet denselben so lange, bis er sich spinnt; hernach nimmt man zwölf Loth abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln darunter, von einer nicht gar großen Citrone den Saft auch daran, und trocknet den Teig so lange, bis er sich ausmachen läßt, bestreuet dann den Model mit Zucker, drückt die Kastanien aus,

läßt jedoch in der Mitte so viel leer, als zum Füllen nothwendig ist, füllt eingesottene Weichseln oder Ribiseln hinein, und klebt sie mit Zucker zusammen; wenn sie trocken sind, so spießt man sie an eine Nadel, hält sie über eine Gluth, bis solche wie andere Kastanien gebraten sind.

968. Ritten = (Quitten =) Käse.

Man nimmt ein Pfund durchgeschlagere Quitten, einen Vierling Zucker, gibt ein Seidel Wasser darauf, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt; hernach stellt man ihn vom Feuer, gibt die Quitten hinein, wie auch von einer Citrone die Schale, trocknet ihn auf der Gluth eine Viertelstunde, hernach gibt man ihn in ein Model, stellt ihn in einen warmen Ofen, der aber nicht zu heiß ist, thut ihn dann heraus, und läßt ihn trocken. Oder, man nimmt schöne Birnquitten, blanschiret sie im heißen Wasser, bis sie schön weiß werden (man kann von einer Citrone den Saft in das Wasser drücken, so bleiben sie weiß); die Schalen werden herunter gelöst und die Quitten mit einem hölzernen Messer von der Kapsel herunter geschabt. Darnach nimmt man auf ein Pfund Quitten ein Viertelpfund dickgeläuterten Zucker, gießt ihn nach und nach in die Quitten, und trocknet ihn auf dem Feuer so lange ab, bis er sich vom Kessel ablöst; zuletzt kann man auch abgetriebene oder klein geschnittene Citronenschalen hinein rühren. Will man ihn mit Gewürz machen, so nimmt man etwas Nägelein und Zimmt, schneidet sie recht fein und rührt sie sammt den Citronenschalen darunter, stellt sie hernach in den blechernen Reif ein, und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis sie trocken genug sind, und man sie heraus nehmen kann; hernach kehret man sie um, und läßt sie wieder recht gut abtrocknen, bestreuet sie mit gestoßenem Zucker ringsum, und läßt sie so wieder an einem warmen Orte stehen, so sind sie in einigen Tagen fertig.

* 969. Ritten = (Quitten =) Schnee.

Man nimmt schöne frische Quitten, siedet sie recht weich, schält sie und schneidet das Fleisch herab; schlägt sie

durch, nimmt so viel Quitten als Zucker, auf ein Pfund Quitten, nimmt drey Eyerklare und rührt sie in ein irdenes Geschirr, nur auf einer Seite schlägt man ein abgeklopftes Eyerklar nach und nach darein, und nach diesem einem Löffel voll Zucker, bis darin alles schön weiß und schaumig ist; je besser man es rührt, desto schöner wird es, streut es hernach auf Oblaten, was für eine Form als man haben will: läßt sie bey dem Ofen trocknen, vergoldet sie hernach, oder wie man sie sonst haben will.

* 970. Kitten = (Quitten =) Zettel.

Man röstet einen Bierling durchgeschlagene Quitten und vier Loth gesiebten Zucker auf der Gluth, bis er sich von dem Becken schält; hernach arbeitet man auf einem Brete so viel Zucker hinein, bis es wie ein Teig wird, gibt auch geschnittenen Zimmt, Nägelein, Citronenschalen dazu, drückt das Model darauf, und läßt es auf einem Papiere trocknen.

* 971. Klezenbrot.

Man stößt anderthalb Bierling abgezogene Mandeln mit Rosenwasser ganz fein, thut anderthalb Bierling gesiebten Zucker, vier Loth so klein als möglich geschnittenen Citronat, vier Loth Pomeranzenschalen, die Schale von einer halben Citrone klein geschnitten, ein Quintchen klein gestoßene Nägeln und eben so viel Zimmt dazu, rührt dieses alles mit dem Weißen von drey Eyeen, welche aber vorher zu Schaum geschlagen werden müssen, eine Viertelstunde recht stark ab. Hierauf wird ein Blech mit Butter ganz dünn bestrichen, von dem Teige Stückchen von der Größe einer wälschen Nuß darauf gesetzt und schön gelb gebacken. Oder: Man kann auch einen Teig von einem Bierling Mehl, einem Bierling Butter, einem halben Bierling gestoßenen Mandeln, eben so viel Zucker, einem ganzen Ey und zwey Dottern anmachen; wenn dieser ein wenig gewürzt und einen guten Messerrücken dick ausgewalzt ist, sticht man mit einem Trinkglase runde Pagel aus, streicht vom vorigen Teige zwey gute Messerrücken dick darauf,

bäckt sie wie die ersten, und wenn sie aus dem Ofen kommen, zieret man sie mit Eis aus.

* 972. Feines Klebenbrot.

Man nimmt sechs frische Eyer und so viel Zucker, als sie schwer sind, schlägt die Eyerklar zu einem festen Schnee, rührt die Dotter und den gestoßenen Zucker hinein; wenn dieses geschehen, nimmt man nicht gar zu klein geschnittene eingesottene Weichseln, Nüsse, Citronat und Citronenschalen nach Belieben gleich viel, von verschiedenem Gewürze gestoßen und von einer Citrone die Schale klein geschnitten, rührt alles zusammen hinein, und machet es mit dem Mundmehle so fest an, daß man lange Strigel daraus machen kann, die man hierauf im gestoßenen Zucker umwälzet, daun auf ein mit Mehl besäetes Blech leget und in mittelmäßiger Hitze bäcket; wenn sie ausgebacken sind, so nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden, schneidet dann beliebige Stücke herunter, und gibt sie zur Tafel.

* 973. Konfekt.

Man nimmt von zwey frischen Ethern das Weiße, oder Eyer, so viel man braucht, treibt sie schaumig ab; dann nimmt man feinen Zucker, nach Quantität der Eyer, siebt ihn auf das schönste und rührt ihn mit einem Löffel gut in das Eyerklar, daß es ein feiner, fester Teig wird, walfet ihn dann auf dem Tische aus, macht runde oder viereckige Stücke daraus, in der Dicke eines Quersingers, drückt sie in einen schönen Model ein, schlägt sie dann auf ein Kupferplattell und bäckt sie schön.

* 974. Süße Kränzeln.

Man schneidet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln länglich, thut sie in eine Naine, röstet sie mit etwas Zucker, schlägt von drey Ethern das Klare zu Schnee, rührt es fein ab, drückt von einer ganzen Citrone den Saft nach und nach hinein, alsdann die gerösteten Mandeln und etwas Citronenschale, rührt alles unter einander, schneidet runde Oblaten, macht in der Mitte ein Loch, legt das Gerührte

ringsherum darauf, bestreuet es mit kleingehackten Pistazien und bäckt es schön.

* 975. Krammetsvögel von Zucker.

Man macht den Teig wie zu Erdbeeren, bestäubt den Model mit Zucker, drückt den Teig hinein, schlägt den andern Theil von Vögeln darauf, schneidet sie gleich ab, schlägt sie schön heraus und läßt sie zwey Tage liegen, daß sie fest werden; dann siedet man Zucker mit Wasser schön dicklich, macht Schokolade in Wasser und gibt ein wenig in den Zucker, läßt es unter einander auffieden, streicht die Vögel damit an, streuet geschnittenen Citronat darauf und trocknet sie in der Tortenpfanne.

* 976. Lebzeltel von Zimmt und Mandeln.

Man nimmt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, einen Löffel voll gesiebte Stärke und so viel Zimmt, daß es gleich eine braune Farbe bekommt, zwey Eyerklare und einen Dotter, auch etwas Rosenwasser; man muß aber wohl Acht geben, denn es ist bald verdorben. Hierauf macht man einen festen Teig an, walfet ihn nicht zu dünn aus und drückt ihn in ein Model, dann in ein mit Wachs beschmiertes und wieder abgewischtes Tortenplattell, legt die Lebzeltel darauf, und läßt sie gut ausbacken.

* 977. Limonien-Krapfel.

Man nimmt einen halben Vierling Zucker, stößt ihn und thut ihn hernach in einen Weidling, nimmt von zwey Eyern das Klare, von einer Citrone den Saft und die Schale, rührt es zu einem Eise; hierauf nimmt man einen halben Vierling Mandeln, rührt sie darunter, nimmt Oblaten, streichet den Teig darauf, macht runde Krapfel daraus, thut sie auf ein Plattell und bäckt sie in der Tortenpfanne.

* 978. Limonien-Scheiten.

Man nimmt Zucker, drückt Citronensaft darauf, daß es wie ein Koch wird, rührt es wohl ab, und färbt die

Hälfte mit Alkermessaft, schneidet fingerbreite Oblaten, streichet von dem Eise darauf, windet sie über ein Stäbchen und trocknet sie bey gemachter Bluth.

979. Limonien = Schiffel.

Man nimmt in ein Rainei eine halbe Maß Honig, läßt es sieden und schäumt es ab; alsdann nimmt man auf ein Bret ein halbes Pfund Mundmehl, von drey Citronen die Schalen klein geschnitten, ein halbes Loth Nägelein, mischt alles unter einander; wenn der gesottene Honig ein wenig abgekühlt ist, so macht man den Teig an, gibt ihn in einen Weidling und läßt ihn vier Stunden rasten; noch besser ist es aber, wenn man ihn einen Tag vorher macht; schmieret dann ein Plattel mit Wachs, walket den Teig vier-eckig drey Messerrücken dick aus, schneidet dann große oder kleine Schiffel, wie man sie haben will, und bäckt sie schön gelb.

* 980. Limonien = Zeltel.

Man nimmt fünf Eyer, schlägt sie eine Viertelstunde in einem Topfe ab; gibt dann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker dazu und rührt es eine Stunde; hierauf nimmt man ein halbes Pfund Mundmehl, von einer Citrone die Schale, ein halbes Loth Zimmt und Nägelein, mischt alles durch einander, bestreut das Bret mit Mehl und Zucker, walkt den Teig singerdick, schmiert ein Plattel mit Butter, legt die gemachten Zeltel darauf und bäckt sie ganz kühl.

* 981. Linzer Brot.

Man nimmt zwey und vierzig ganze Eyer, schlägt sie in einen Topf und rührt sie eine halbe Stunde; hernach wägt man fünf Bierling Zucker, gibt ihn in die Eyer und rührt es eine Stunde auf einer Seite; dann gibt man ein Pfund Mundmehl und einen Bierling lang geschnittene und in der Tortenpfanne gebräunte Mandeln, die aber schön gelb sind, und Citronenschalen dazu, rührt alles unter einander, füllt es in die papierenen Kapseln und bäckt es wie Zwieback.

* 982. Magenstrißel.

Man nimmt ein Pfund Zucker, vier Loth eingemachten Citronat, drey Loth eingemachten Ingber, fünf Loth Mandeln, ein Loth Zimmt, ein Quintel Nägelein, ein Quintel Muskatblütthe (diese Sachen müssen geschnitten werden, das Gewürz gröblich, und die Früchte länglich), läßt den Zucker mit einem Seidel Wasser so lange sieden, bis er fließt, alsdann nimmt man es vom Feuer, gibt Anfangs die Früchte und hernach das Gewürz hinein, und gießt es in papierene Kapseln oder in Model mit Wasser befeuchtet.

* 983. Mandelgebäck.

Man nimmt ein Pfund gestoßenen Zucker und von fünf Eiern das Klare, schlägt sie zu einem Schaume, thut es in den Zucker, und rührt es eine halbe Stunde; hierauf nimmt man ein Pfund kleingestosene Mandeln, von zwey Citronen die Schalen und den Saft, rührt alles unter einander ab, schneidet die Oblaten, formirt auf selbe was man will, und klebt es auf die Tortenpfanne ganz langsam.

* 984. Mandelberg.

Man schwellt ein Pfund Mandeln und stößt sie gröblich, dann nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker, von drey Citronen den Saft, rührt es wohl unter einander, daß es zu schäumen anfängt, thut auch die Schalen davon geschnitten dazu, beschmieret hierauf ein Plattel mit Butter und streichet das Gerührte schön darauf, bäckt es schön rößlich und rührt es hoch auf, wie einen Berg.

* 985. Aufgestrichene Mandelbogen.

Man nimmt vier Loth Mandeln, schwellt sie, schneidet sie blätterig, macht sie mit einem Eise an, schmieret ein Plattel mit Wachs, streicht sie darauf, schabt Zucker darauf, trocknet sie recht gut im Ofen, oder in einer Tortenpfanne, nimmt ein Hackmesser, schneidet drey Finger breite Flecken herunter, scheret sie mit dem Messer herab, bieget sie um den Rodelwalker, so sind sie fertig.

* 986. Mandelbogen mit Farben.

Man nimmt acht Loth Mandeln, schwellet sie, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie blätterig; nimmt hierauf acht Loth Zucker, rührt ihn mit drey Eyerklar und von einer halben Citrone den Saft recht dick, rührt auch zuletzt die geschnittenen Mandeln darein, und macht einen Theil davon mit Eis an, einen Theil mit Alkermesssaft, daß sie roth werden, einen Theil mit Spinattopfen, daß sie grün werden, und schneidet hernach Oblaten, macht sie darauf auf einen halben Finger breit weiß, einen halben Finger breit roth, auch so viel grün, daß sie schön schattirt werden, und so fort, rührt sie dann auf die Bogen und bäckt sie.

* 987. Braune Mandelbogen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, löst die Schalen sauber weg und reibt sie mit einem Tuche ab, schneidet sie mit einem Schneidmesser, und seihet sie durch ein Nudelreiterel; hernach nimmt man ein halbes Pfund Zucker, stößt und siebt ihn, und mischt ihn unter die Mandeln; alsdann nimmt man gestoßenen Zimmt, Nägelein und Citronenschalen, dann fünf Eyerklar und macht einen Teig daraus. Nun nimmt man Oblaten, schneidet sie zwey Finger breit und einen Finger lang, schmieret sie mit Eyerklar, gibt den Teig darauf, und schmieret die blechernen Bogen mit Butter; alsdann legt man die gemachten Bogen darauf und bäckt sie schön kühl, macht ein Eis darauf, bestreicht die gebackenen Bogen, und streuet etwas kleingeschnittene Pistazien darauf.

* 988. Weiße Mandelbogen.

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker, gießt ein wenig Wasser darauf, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt, gibt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln darein, auch von einer Citrone die Schalen und den Saft, von einem Ey das aufgeklopfte Klare, trocknet hierauf den Teig auf der Gluth, bis er sich schön biegen läßt, läßt ihn kalt werden, schneidet so breite Oblaten als man will, streicht den Teig darauf, und bieget sie über den Nudelwalker.

* 989. Mandelbrot.

Man nimmt in einen Topf dreyzehn ganze Eyer und zwölf Dotter, rührt sie eine halbe Stunde, gibt ein Pfund gefähten Zucker darunter, ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln, und rührt sie wieder drey Viertelstunden; zuletzt nimmt man von zwey Limonien die Schalen klein geschnitten, ein Pfund Mundmehl, und rührt es so viel, daß es wohl unter einander kommt, hernach gießt man es in das dazu gehörige bestrichene Geschirr, und läßt es schön langsam backen; wenn dieß geschehen, läßt man es auskühlen, schneidet es schön dünn, und läßt es zuletzt auf einem Roste bräunen.

* 990. Mandel = Busselru.

Man nimmt sechs Loth gesiebten Zucker, schlägt von einem Ey das Klare zu Schnee, rührt es mit dem Zucker ab, drückt von einer Limonie den Saft nach und nach hinein, rührt es so lange, bis es schön dick wird; alsdann nimmt man einen Bierling fein gestoßene Mandeln dazu, thut sie auf rund geschnittene Oblaten, legt sie auf ein Plattel, und bäckt sie schön, oder auf ein mit Wachs beschmiertes Blatt, anstatt auf Oblaten, und nimmt sie mit einem Messer herab.

* 991. Mandel = Kolatschen.

Man nimmt von zwey oder drey Ethern das Klare, und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt es eine ganze Stunde, gibt hernach ein Pfund klein gestoßene Mandeln, von einer Limonie die Schale klein geschnitten darunter, rührt es wieder eine halbe Stunde, streicht es alsdann auf die Oblaten, und läßt es geschwind backen.

* 992. Gebackene Mandeln.

Man nimmt zehn Loth gutes Mundmehl auf ein Bret, vier Loth klein gestoßene Mandeln, fünf Loth Butter und drey Loth Zucker, mischt dieses unter einander, gibt gestoßenen Zimmet dazu, damit der Teig schön braun wird, und vier Eydotter, macht den Teig an, wirkt ihn schön glatt ab, walket ihn messerrückendick aus, sticht die Man-

deln mit dem dazu gehörigen Model aus, und bäckt sie schön geröstelt aus dem Schmalze; dann werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet.

* 993. Geröstete Mandeln.

Man nimmt ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, schüttet ein Seidel Wasser daran, läßt ihn sieden, bis er sich spinnt; hernach nimmt man ein Pfund Mandeln, rührt sie in einem Tuche recht sauber ab, gibt sie in den Zucker, trocknet sie auf der Gluth, bis sie recht hart sind, gibt sie sodann auf ein Plattel, und läßt sie kalt werden.

* 994. Gestiftelte Mandel = Krapfel.

Man schneidet anderthalb Pfund geschwellte Mandeln klein gestiftelt, nimmt in ein messingenes Becken zwey Löffel voll frisches Wasser und anderthalb Bierling Zucker, läßt es schön dick einsieden, schüttet hernach die Mandeln darauf, rührt sie beständig, und läßt sie so aufsieden, bis sie den Zucker an sich gesogen haben; nun gibt man klein geschnittenen Citronat dazu, macht auf Oblaten klein gekrauste Krapfel, und bäckt sie in einer mittelmäßigen Hitze; alsdann macht man ein rothgefärbtes Eis von Alkermes, bestreicht sie damit, streuet klein geschnittene Pistazien darauf, und läßt es wieder backen, damit das Eis hart wird.

* 995. Mandel = Lebzeltel.

Man nimmt ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln in einen Weidling, von fünf Eyern das Klare in eine Schüssel, schlägt es schaumig ab, rührt es nach und nach in die Mandeln, nimmt einen Bierling gestoßenen Zucker, und rühret ihn nach und nach hinein. Alsdann nimmt man den Teig in ein messingenes Becken, läßt ihn auf einer Gluth wohl austrocknen, daß er schön weiß wird, läßt ihn kalt werden, legt einen Teig auf die Oblaten, bestreut ihn oben auf mit Zucker, drückt allezeit den gehörigen Model oben darauf und läßt es schön langsam backen.

* 996. Mandel = Muscheln.

Man nimmt einen Bierling Mandeln, einen Bierling Zucker, Zimmt und Citronenschale, macht es mit Eyerklar an, daß der Teig weich genug ist, gibt auch Nägelein darein, füllet die Muscheln mit Mehl ein, drückt den Teig darein, schmiert sie in der Höhe mit Eißwasser, und bäckt sie schön braun. Oder: man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, schälet und hacket sie klein; dann ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, thut beydes in einen Weidling, rührt es mit zwey oder drey Löffeln voll frischem Wasser unter einander, zwey geschabte Muskatnüsse, noch einmahl so viel Zimmt, Gewürznelken nach Belieben, rührt es unter die Mandeln, und läßt es ein wenig stehen; hierauf thut man ein wenig Schmalz in ein Pfännel, läßt es heiß werden, gibt zwey Löffel voll Mandeln hinein, und läßt es rösten, bis es in der Farbe wie eine dunkle Semmel ist; man nimmt sie nun mit einem Schaumlöffel heraus, tunkt die Form und den Silberlöffel in frisches Wasser ein, drückt die gerösteten Mandeln geschwind in die Form, weil sie noch warm sind, trocknet hernach auch mit einem Tuche die Fäden heraus, röstet die andern Mandeln auch so, und macht es so fort, bis sie zu Ende. Der Model muß allezeit in das Wasser getunkt werden.

* 997. Mandel = Scheiten.

Man nimmt einen halben Bierling Mandeln, schwellet sie, ziehet ihnen die Haut ab, schneidet sie blätterig, macht sie mit einem Zuckereise an, schneidet viereckige Blätter aus Oblaten, streicht sie schön dick darauf, bestreuet sie mit Pistazien, thut sie auf ein Plattel und bäckt sie.

* 998. Mandeln im Schlafrock.

Man nimmt von drey oder vier Eiern das Klare in einen Topf, gibt immer einen Löffel voll gestoßenen Zucker darein, rührt es drey Viertelstunden ab; in der Dicke muß es so seyn, daß, wenn man den Topf umkehret, nichts heraus rinnet. Nun nimmt man schöne, große und geschwellte Mandeln, trocknet diese sauber ab, steckt sie an

Stecknadeln und tunket sie allezeit in das abgerührte Eis, bestreicht ein Tortenplattel mit Wachs oder frischem Schmalz, setzt sie ordentlich darauf, und bäckt sie geschwind. Oder: man nimmt ein Viertelfund gestoßenen Zucker in einen Weidling, klopft von zwey Ethern das Klare gut auf, rührt es wieder so lange, wie das erste Mahl, hernach nimmt man ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln, tunket eine nach der andern in den gestoßenen Zucker, legt sie auf ein mit Wachs geschmiertes Tortenplattel, bäckt sie in der Tortenpfanne schön langsam heraus, gibt aber oben mehr Gluth als unten, läßt sie also trocknen, so sind sie fertig und gut. Man kann aber auch geröstete Mandeln zum Eintunken nehmen.

* 999. Mandel = Schiffel.

Man nimmt neun Loth Zucker, fünf Loth Mehl, ein Viertelfund geschwellte und gewürfelt geschnittene Mandeln, Citronenschale, gröblich gestoßene Nägelein, Muskatnuß, Zimmt so viel, daß es bräunlich wird, gibt zwey Eyerweiß zu Schnee geschlagen darunter, damit der Teig angemacht werden kann, walkt ihn dann aus, macht Schiffel daraus, und bäckt sie schön braun und resch in der Tortenpfanne.

* 1000. Mandel = Schnitten.

Man zerklöpft vier Eyer recht stark, dann siebet man ein halbes Pfund Zucker und rührt es eine halbe Stunde. Unterdessen wird ein Bierling Mandeln abgezogen, und gröblich geschnitten; wenn dieses geschehen, wird auch ein halbes Loth Zimmt, ein halbes Loth Muskatblüthe, ein halbes Loth Kardamomen und ein halbes Loth Zibeben fein geschnitten; dann nimmt man vier Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschalen, auch Citronenschalen so klein wie möglich geschnitten, und thut sie nebst dem vorigen in die Eyer und den Zucker. Nun rührt man schönes Mehl darein, bis man den Teig zu länglichen Stängeln walken kann; man muß aber Acht geben, daß sie nicht verlaufen; dann legt man sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, nicht gar nahe an einander, und bäckt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen.

Sobald sie aus dem Ofen kommen, muß man sie sogleich warm schneiden, sonst gibt es lauter Brocken. Die Schnitten legt man noch ein Mahl auf ein Blech, und bäckt sie im Backofen ein wenig gelblich.

* 1001. Mandel = Teig.

Man nimmt drey Viertelfund Mandeln, schön klein gestoßen, sechs Eydotter, einen Bierling Butter und einen Bierling Zucker, stößt alles in einem Mörser, bestreicht auch eine Schüssel recht dick, läßt es schön kühl backen; hernach kann man Eingemachtes darauf geben, oder Eis darüber machen.

* 1002. Ueberzogene Mandeln.

Man bereitet ein halbes Pfund schön ganz abgeschwellte Mandeln, richtet ein halbes Pfund Zucker in ein messingenes Becken, sammt einem halben Seidel frischen Wassers, siedet dann den Zucker, daß er recht dick ist und fliegt, und schüttet hernach die Mandeln in den Zucker; diese läßt man darin so lange sieden, bis der Zucker völlig eingesotten ist, und rührt ihn stets um. Wenn sie zusammen kleben, muß man sie von einander lösen, schüttet sie dann auf ein Papier, und läßt sie auskühlen. Auf gleiche Art macht man auch Anieß, Fenchel und Kümmel.

* 1003. Marillen = Krapfen.

Man nimmt zwölf Loth schönes Mehl, einen Bierling süße Butter und einen Bierling gestoßenen Zucker, dieses bröseln man auf dem Brete wohl ab; hernach nimmt man einen Bierling gewürfelt geschnittene Mandeln, einen halben Bierling Pistazien, zwey Eydotter, und das übrige dazu, macht einen festen Teig an, wälkt ihn klein fingerdick aus, drückt mit einem Glas runde Fleckel aus, schneidet diese um und um ein, - auf einen Theil legt man Marillensaft, auf den andern Theil Citronen, bäckt sie schön in der Tortenpfanne, macht von einem Eyerklar ein Eis darauf, besäet es mit gehackten Pistazien, setzt es wieder in die Tortenpfanne, und läßt nun die fertigen Marillen-Krapfen trocknen.

* 1004. Marillen-Zeltel.

Man nimmt sechs Stück Marillen, siedet sie sauber, nimmt die Kerne heraus, treibt sie durch ein Sieb, läßt ein Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser sieden, bis die Tropfen gesulzet abfallen; hernach gibt man die durchgeschlagenen Marillen darein, läßt sie sieden bis es sich vom Becken löset, gibt dann gestoßenen Zucker hinein, trocknet es auf dem Feuer, walket große Flecken daraus, und drückt die Model darauf.

* 1005. Marschellen.

Man nimmt einen Bierling Zucker, gießt so viel Wasser daran, daß er zergehen kann, hernach läßt man ihn sieden, bis er sich an den Löffel kandirt oder resch wird; nach diesem nimmt man drey Messerspitzen voll klein geschnittene Zitronenschale, Mandeln, Muskatnuß, Zimmt, Ingber, Zibeben, Nägelein, thut von einem jeden eine Messerspitze voll dazu, rührt es auf der Gluth geschwind hinein, und legt zwey mit Butter geschmierte Messer auf einen geschmierten Marmorstein, drey Quersfinger von einander, und gleich nach einander; nach diesem schüttet man den Zucker mit den Mandeln geschwind zwischen die zwey Messer hinein, wie hoch und wie lang man sie haben will, und läßt sie ein wenig stehen; hernach nimmt man die Messer hinweg, und wenn sie ein wenig fest sind, schneidet man sie, wie breit man sie haben will, läßt sie bey einem warmen Ofen trocken werden, dann sind sie fertig; es muß aber alles geschwind in dem Gießen geschehen, sonst wird der Zucker hart.

* 1006. Marzipan.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, und läßt sie in kaltem Wasser weichen, daß man die Schalen davon abziehen kann; wenn sie abgezogen sind, wäscht man sie mit frischem Wasser aus, und reibt sie auf einem kleinen Reibeisen mit Rosenwasser rein ab; alsdann stößt man ein halbes Pfund Zucker, und rührt ihn unter ein Pfund Mandeln, thut es in ein messingenes Becken, und setzt es auf ein Kohlenfeuer, rührt den Zucker und Mandelteig immer um, da-

mit er sich nicht anlegt, und trocknet solchen so lange ab, bis er nicht mehr an den Fingern kleben bleibt; man schüttet ihn hernach auf ein Bret heraus, daß er ein wenig auskühlt, und walket ihn endlich mit etwas Mehl und Zucker gut aus.

* 1007. Maserinen.

Man macht einen guten Blätterteig, legt damit oval blecherne Maserinenförmchen aus, und macht dann eine Mandelmasse auf folgende Art: Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, gibt sie in heißes Wasser, und zieht ihnen die Haut ab, alsdann wäscht und trocknet man sie mit einer Serviette, stößt die Mandeln mit einem halben Pfund Zucker, mit vier ganzen Eyern ganz fein, thut sie dann in einen Weidling, schlägt noch drey Eyer dazu, nebst einem Viertel-Loth Muskatblüthe, von drey Citronen das Gelbe, und rührt es wohl durch einander; man kann auch vier bis sechs Löffel voll süßes Obers dazu gießen. Alsdann füllt man in jede ausgelegte Form einen Löffel voll Mandelmasse, bestreicht den Rand oben mit Eyer gelb, und bäckt sie bey starker Hitze.

* 1008. Maurachen.

Man weicht Tragant über Nacht im Wasser ein, hernach nimmt man einen Löffel voll Zucker, stößt ein Zeltel Schokolade, drückt von dem Tragant durch ein Tüchel so viel dazu, daß es sich zu einem Teige stoßen läßt, gibt den Teig in die Model, und formiret die Maurachen; dann nimmt man gestoßenen Zucker und geweichten Tragant, macht einen weißen Teig an, und formirt die Stängel, steckt sie feucht hinein, und läßt sie trocknen.

* 1009. Mehlkränzel.

Man nimmt auf ein Bret einen Bierling gesiebten Zucker, sechs Loth Mundmehl, klein geschnittene Citronenschalen, Gewürz nach Belieben, schlägt in einen Topf ein ganzes Ey und einen Dotter, rührt es gut durch einander, macht den Teig damit ab; mischt etwas wenig Mehl und Zucker unter einander, bestreut den Model damit, drückt sie schön

sauber aus, schmiert ein Blech mit Butter, legt sie darauf, und bäckt es so kühl als es seyn kann.

* 1010. Muscheln.

Man macht aus einem Mandelteig Muscheln, und drückt sie hohl, trocknet sie ein wenig im Ofen, bestreut sie auswendig mit Kandelsucker oder Zimmt, und inwendig überzieht man sie mit weißem Zuckereis.

* 1011. Muskatnuß = Krapfen.

Man nimmt in einen Weidling ein halbes Pfund gesiebten Zucker, von drey Eiern das Klare, und rührt es gut drey Viertelstunden darein ab; dann gibt man zwanzig Loth geschwellte fein gestoßene Mandeln, und eine kleingeriebene Muskatnuß dazu, macht runde Bazel auf Oblaten, legt sie auf ein Plattel, bäckt sie nicht gar zu heiß, und macht kleine Tüpfel von weißem Citroneneis darauf.

* 1012. Muskatoni.

Man nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in einen Weidling, von drey Eiern das Klare, ein halbes Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, gestoßene Nägelein, Zimmt und Muskatnuß, rührt dieses wohl ab, zuletzt noch zwey Loth Mundmehl, damit es ein schöner brauner Teig wird, schneidet dann kleine Stücke, drückt sie in den zugehörigen Model und legt sie auf Oblaten, bestreicht sie mit Eyerklar, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, und bäckt sie schön langsam.

* 1013. Musketierbrot.

Man nimmt eine halbe Maß Honig, läutert ihn schön, stößt Nägelein, Zimmt, Pfeffer, Koriander und Muskatnuß, jedes ein Loth, gröblich zusammen, und thut es in den warmen Honig; gibt von zwey Citronen die Schalen klein geschnitten dazu, läßt es ein wenig stehen; hernach nimmt man ein Pfund Mehl, thut es unter den Honig, macht einen festen Teig an, arbeitet ihn wohl ab, so lange er noch warm ist, legt ihn in die Tortenpfanne und läßt ihn

drey oder vier Stunden backen; man gibt aber oben mehr Gluth wie unten.

* 1014. Nonnen = Krapfen.

Man nimmt ein Pfund Mandeln und stößt sie gröblich, siedet drey Viertelfund Zucker ziemlich dick, gibt die Mandeln hinein, gestoßenes Gewürz und Zimmt nach Belieben, gewürfelt geschnittenen Citronat, von zwey Citronen die Schale, mischt alles unter einander, und macht kleine Bageln daraus, aber nicht zu fest. Der Teig wird also gemacht: man nimmt auf ein Pfund Zucker zwölf ganze Eyer und zwölf Löffel voll Wein, schlägt es in einen Topf, rührt es eine Viertelstunde und macht einen Teig an, walket ihn dünn aus, schlägt die Fülle darein, drückt es mit dem Eisen ab, richtet es in die Tortenpfanne, und bäckt es bey einer gleichen Hitze; der Teig ist besser, wenn man weniger macht.

* 1015. Nürnberger Lebzeltten.

Man siedet eine Maß Honig in einer messingenen Pfanne so lange wie ein Paar weiche Eyer, thut ihn dann vom Feuer, und läßt ihn ein wenig verschäumen; ist er nun etwas erkaltet, so nimmt man ein Pfund vom besten Zucker, stößt ihn fein, und läßt in darin abermahls so lange sieden, wie ein Paar weiche Eyer, dann thut man es vom Feuer, läßt es erkalten, thut das Gewürz hinein, und vom Mehl so viel, als der Teig annimmt; doch muß der Teig in der Pfanne angemacht, und nicht gewalkt werden. Nun überstreut man ein Nudelbret mit Mehl, schütet den Teig darauf, macht Stücke, und formirt Scheiben, Figuren, oder was man will; das Uebrige walket man messerrückendick aus, radelt es wie die Schiffel, schmietet ein Blatt mit Wachs, legt die Schiffel darauf, und bäckt sie semmelfarb aus. Man gibt folgendes Gewürz dazu: ein Loth Nägelein, ein Loth Zimmt, zwey Loth Ingber, ein Quintel Pfeffer, ein Quintel Cardimil. Nebst diesem kann man noch die Schale von Citronen geschnitten dazu nehmen.

* 1016. Nüsse von Zucker.

Man schwellet einen Bierling Mandeln, stößt sie gleich mit Citronensaft ab, siedet einen Bierling Zucker mit ein wenig Wasser, bis er sich spinnt, gibt die Mandeln darein, und trocknet sie auf der Gluth; nimmt sie heraus, läßt die Hälfte weiß, und die andere Hälfte macht man mit Zimmt braun; unter den weißen Teig nimmt man Citronenschalen, bestreuet die Model mit Zucker, drückt die Schale und die Kerne aus, und läßt sie trocknen. Die Nuskerne überstreicht man mit Eydottereis, die Kerne flebt man in die Schalen zusammen, oder läßt sie zur Hälfte, und trocknet sie gut.

* 1017. Oblaten.

Man nimmt schönes Mehl, gießt ein wenig Wasser daran, und rührt es glatt ab, hernach macht man es mit Wasser gar an, in der Dicke eines Hohlehippenteiges, schmieret das Eisen mit Wachs, hält es über das Feuer, und wischt es wieder ab, thut das Eisen wieder über das Feuer, damit es heiß wird, gießt einen Löffel voll Teig darauf und bäckt es nur so viel, daß sie trocken und weiß bleiben.

* 1018. Oblat-Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln in ein messingenes Becken, anderthalb Bierling gestoßenen Zucker, gibt von vier Eiern das Klare aufgerührt darunter, wie auch die klein geschnittene Schale von einer Citrone, und röstet es auf der Gluth, bis es ein wenig dick wird. Hernach macht man runde Krapfen auf die Oblaten, bäckt sie schön semmelfarb; es kann auch ein Eis darüber gemacht werden.

* 1019. Oliven-Krapfen.

Man nimmt zehn Loth Zucker, stößt ihn fein, und siebt ihn durch ein Sieb, thut den Zucker in einen Weidling, schlägt von zwey Eiern das Klare zu Schnee, thut es in den Zucker hinein, und rührt es gut, damit es schön

dünn wird, thut auch ein wenig Citronensaft darein, damit es schön weiß bleibt, und ein Viertelpfund Zirkelnüsse, rührt es durch einander, nimmt dann runde Oblaten, und thut sie darauf, aber schön rund, bäckt sie nun in der Tortenpfanne recht kühl, daß sie schön weiß bleiben; hernach, wenn man ein Eis übrig gelassen, überstreicht man sie, thut klein gehackte Pistazien darauf, und gibt sie wieder in die Tortenpfanne, aber nur so lange, damit sie übertrocknen.

* 1020. Pasterial = Lebzelten.

Man nimmt auf ein Pfund Mandeln ein Pfund Zucker, stößt es klein; alsdann läutert man ein halbes Pfund Zucker hinein, trocknet sie, und läßt sie abkühlen; hernach gibt man das andere halbe Pfund Zucker hinein, macht einen Teig an, walfet und drückt ihn in Model aus, und läßt diese zwey Stunden an einem warmen Orte stehen, damit sie ausziehen können.

* 1021. Penatzucker.

Man nimmt Zucker, läßt ihn sieden, bis er die Probe hält, das ist: wenn ein Tropfen in frisches Wasser gelassen wird, daß er fracht und springt; man gibt auch vorher ein wenig Citronensaft dazu, schmiert den Stein mit Mandelöl, und das Messer zum Abklopfen, klopft ihn wohl ab, bis er nicht mehr heiß ist; alsdann zieht man ihn mit den Händen aus einander, so lange man kann; will man ihn aber roth haben, so färbt man ihn mit Alkerinesaft.

* 1022. Pfirsich = Oblate.

Man nimmt zwey Pfund Pfirsiche, welche durch ein härenes Sieb durchgeschlagen werden, und nicht überflüssig zeitig sind, dann ein halbes Pfund Zucker, gießt ein halbes Seidel Wasser darauf, siedet ihn ganz dick, bis er vom Löffel fällt; hernach gibt man die durchgeschlagenen Pfirsiche darein, läßt sie so lange sieden, bis alles ganz dick wird, und sich vom Löffel schälet, läßt es überkühlen, nimmt etwas davon heraus, und walfet es, daß es in der Dicke eines starken Messerrückens bleibet; man drückt es nun mit

einem runden Blech oder Glas, so groß als man es haben will; wenn es an das Bret anlebt, so hilft man sich mit gestoßenem Zucker. Wenn dieses nun ausgedrückt ist, so siedet man den Zucker in einem Pfanne, bis er sich spinnt, und überstreicht die abgedrückten Blätter auf beyden Seiten; der Zucker darf aber nicht gar zu heiß seyn, sonst wird es zu dick.

* 1023. Pistazien-Teig.

Man nimmt ein Pfund fein gestoßene Pistazien, eine Nuß groß eingeweichten Tragant, stößt solchen unter die Pistazien; wenn er gestoßen ist, so gibt man ein Pfund Zucker dazu, theilt es auf vier Theile, einen Theil macht man roth mit Alkermes oder Tornisol, einen Theil grün, einen Theil braun mit Zimmt, und einen Theil läßt man weiß; man thut nun in einen jeden Theil Zucker hinein, daß er sich walken läßt, drückt ihn in verschiedene Model, legt ihn auf Oblaten, und bäckt ihn schön kühl.

* 1024. Pistazien-Bräzeln.

Man nimmt auf ein Bret acht Loth schönes Mundmehl, fünf Loth Butter, drey Loth gestoßenen Zucker, vier Loth gestoßene Pistazien, walket alles gut ab, pugt es mit der Hand zusammen, macht den Teig mit zwey Eydottern geschwind an, formirt kleine Bräzeln, bestreicht sie mit Eyerklar, streuet Zucker darauf, und bäckt sie in der Tortenpfanne schön gelb, damit sie das Eis beybehalten.

* 1025. Pomeranzen-Brot.

Man nimmt ein Viertelpfund durchgeseihten Zucker, sammt einem Ey, und rührt es eine gute Weile; alsdann reibt man eine Pomeranzenschale klein, oder schneidet sie würfelig, nimmt ein wenig gestoßenen Anieß, nebst zwey Loth klein gestoßenen Mandeln, wie auch vier Loth Mehl dazu, rühret dieses alles wohl unter einander; hernach schneidet man Stücke von Oblaten, so groß als es beliebt, und streicht von dem Teige in der Dicke eines Messerrückens auf die Oblaten, setzt es in einen nicht gar zu heißen Ofen, und läßt es backen.

* 1026. Pomeranzen-Teig.

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mandeln, alles klein gestoßen, vierzehn Eydotter und sechs ganze Eyer, das Klare zu Schnee geschlagen, von vier Pomeranzen den Saft und das Gelbe abgerieben, thut alles in einen Weidling, und rührt es eine Stunde; man macht davon was man will, und bäckt es schön kühl.

* 1027. Pomeranzen-Zeltel.

Man reibt das Grüne von Pomeranzen auf einem Reibeisen ab, bindet es hernach in ein Tüchel, und stößt es in siedendes Wasser, läßt es ein Mahl auffieden, gibt es dann in kaltes Wasser, daß es die Bitterkeit verliert, trocknet es ab, und stößt es in einem steinernen Mörser, gießt Citronensaft darauf, und einen Löffel voll gestoßenen Zucker, daß es wie ein Teig wird; dann macht man Zeltel und trocknet sie.

* 1028. Ringel-Krapfen.

Man nimmt ein Pfund Zucker in einen Topf, siebt ihn recht fein, dann zwey ganze Eyer und sechs Dotter, und rührt es eine halbe Stunde. Hernach nimmt man ein Pfund Stärke, siebt sie fein, nimmt von einer Citrone die Schale, auch Zimmt, und macht es nach Belieben. Nach diesem läßt man das Holz warm werden, und gießt ihn breit auf, bratet ihn allezeit gut, bis man wieder einen aufgießen kann, dann macht man ein Eis darauf.

• 1029. Salami-Wurst von Zucker.

Man nimmt acht Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln in ein Raineil, acht Loth gestoßenen Zucker und klein geschnittene Citronenschale, ein wenig Mehl, setzt es auf die Gluth, trocknet es wie einen Brandteig, gibt ein wenig geschäumtes Eyerklar darauf, wenn er schön fein ist, nimmt ihn vom Feuer weg, gibt Zimmt und Nägelein nach Belieben, vier Loth klein geschnittenen Citronat, zwey Loth abgezogene und blätterig geschnittene Mandeln, ein wenig geweichten Tragant, und Alkermesssaft nur so viel, daß es

roth wird, wie eine Salami-Wurst; man rührt es gut unter einander, bestreut es mit Zucker, gibt den Teig daran, macht Würste daraus, walzet sie in Zucker, läßt sie zwey Tage liegen, und schneidet sie auf wie eine Wurst.

* 1030. Salsen = Krapsen.

Man nimmt von einem Ey das Klare, und sechs Loth gestoßenen Zucker, von einer Limonie die Schale länglich geschnitten, auch so viel feines Mehl, als man zwischen zwey Fingern halten kann, zwey Mahl, mischt alles unter einander; hernach streicht man eine Salse auf Oblaten ganz dünn, schneidet sie nicht gar drey Finger breit und einen Finger lang, streicht alsdann das Eis darüber, legt sie auf ein Blatt und bäckt sie schön lichtsemmelfarb; sie gehen schön hoch auf. Das Eis muß aber ganz dünn seyn, und sie müssen ganz kühl gebacken werden.

* 1031. Schnecken von Zucker.

Man nimmt Mandelsteig und röstet ihn, formirt Schnecken und trocknet sie; alsdann macht man eine Farbe von zwey Löffeln voll Wasser, vierzehn Tropfen Gummi, einem Tropfen schwarzer Farbe, und ein wenig armenischem Bolus, rührt es wohl unter einander, bemahlet die Schnecken damit, überstreicht sie mit Gummi, ein wenig Zuckeris, und bestreuet sie zuletzt mit Muskatblüthe.

* 1032. Stängelbrot.

Man nimmt ein Viertelfund Zucker in einen Weidling, schlägt zwey ganze Eyer und zwey Dotter hinein; nimmt dann ein Viertelfund gestoßene, und einen halben Bierling gestiftelte Mandeln, einen halben Bierling gestiftelte Pistazien, Citronat, zwey Loth gestiftelte Nüsse und gestiftelte Pomeranzenschalen, rührt dieses alles mit ein wenig Mehl unter einander, macht von Papier Kapseln, füllt es hinein, und bäckt es kühl; wenn es gebacken ist, nimmt man es heraus, schneidet es stängelweise, und bäckt es noch ein Mahl.

* 1033. Kleines Strizelbrot ohne Stärkmehl.

Man nimmt drey kleine Eyer, zwey ganze und einen Dotter, die Dotter gerührt, das Klare aufgeklopft, auch hernach sammt den Dottern so lange gerührt, bis es recht dick ist; hernach nimmt man ein Viertelfund gestoßenen Zucker darunter, rührt es so lange, bis es die rechte Dicke hat; dann wird ein Viertelfund Mehl, ein wenig Limonienschale und Anieß darunter gerührt; nun gießt man auf ein geschmiertes Plattel lange Stängel schön schmal, aber weit von einander, daß sie nicht zusammen rinnen; man kann es auch mit einem aufgeklopften Ey bestreichen, wenn es halb gebacken ist, hernach gar ausbacken und überkühlen lassen, daß man es schneiden kann; die Strizel werden dann wieder auf das Plattel gelegt, bis sie etwas gelb werden, dann trocknen gelassen, so sind sie gut.

* 1034. Tortoletten.

Man nimmt ein Viertelfund Mehl, vier harte Eydotter, ein Viertelfund Butter, und stößt beydes in einem Mörser. Dann nimmt man von einer halben Citrone die Schale, und den Saft halben Theils, thut das Gestoßene auf das Mehl, macht den Teig an, und verfertigt Tortoletten in die dazu gehörigen blechernen Schüsseln. Man kann auch Torten von diesem Teige machen.

* 1035. Tragant = Teig.

Man weicht ein Viertelfund Gummi = Tragant vier und zwanzig Stunden in ein wenig frischem Wasser ein, presset ihn dann durch ein grobes Tuch, reibt ihn in einem Weidlinge mit einem Pfunde gestoßenen Zucker ab, und walket ihn mit zwey Pfund feinem Mehl zu einer festen Masse; von dieser formirt man was man will, und bemahlet sie nach der Natur. Hierauf kocht man fünf und zwanzig Pfund feinen Melissenzucker mit Wasser, worin ein wenig Eyerweiß klein gepeischt ist, so lange, bis beym Eintauchen des Schaumlöffels eine starke Perle am Rande sitzen bleibt; nimmt aber ja den Schaum gut davon ab, läßt sodann den Zucker so abkühlen, daß man einen Finger

darin erleiden kann, und legt in eine große kupferne Wanne oder einen großen kupfernen Kessel unten in die Quere eine Reihe Hölzer, einen halben Finger dick, und jedes zwey Finger breit von einander; auf dieselben legt man geflochtenes Rohr, welches bey den Rohrfllechtern zu bekommen ist, so lang und so breit, als die Wanne ist; auf das Rohr legt man eine Schichte gemahlter Tragant-Figuren, dann ein Gitter von geflochtenem Rohr, dann wieder Tragant-Figuren, und so abwechselnd schichtweise, bis die Wanne voll ist; zuletzt macht man wieder Hölzer, und klammert sie so fest, daß sie nicht, wenn der Zucker aufgegoßen wird, höher steigen; legt aber nichts Schweres darauf, sonst zerbrechen die Figuren. Dann gießt man den Zucker darauf, und stellt sie in ein großes Spind, wenn man beständig glühende Kohsen zur Erwärmung des Schrancks unterhalten kann, läßt sie darin vier und zwanzig Stunden stehen, und gießt sodann den Zucker behuthsam ab, stellt die Wanne mit den Figuren in den Spind schräg und läßt sie in dieser Stellung fünf und zwanzig Stunden im erwärmten Schrancke stehen, damit der Zucker abläuft. Dann macht man die Hölzer los, und bricht das Randirte heraus, arangirt sie auf einen Bogen Papier, und läßt sie einige Tage im warmen Zimmer stehn und trocknen.

* 1036. Tragant-Krapfen.

Man nimmt eine gute Hand voll Mandeln, schwellet und stößt sie ganz klein; dann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und ein Loth über Nacht geweichten Tragant, drückt ihn durch ein Tüchel, und stößt ihn unter die Mandeln und den Zucker, bey einer halben Stunde lang, gibt auch von einem Ey das Klare darunter, daß es schön zähe wird; nimmt hernach Oblaten, streichet sie schön glatt auf, schneidet sie nach Belieben, und bäckt sie schön gelb, aber nicht zu heiß; sie gehen dann schön auf.

* 1037. Weichselbogen.

Man siedet gedörrte Weichseln schön weich, löset die Kerne heraus, und thut vier Loth gestoßenen Zucker in

ein Becken, gießt Wasser darauf, läßt ihn schön dick sieden; schneidet dann vier Loth abgezogene Mandeln klein zusammen, gibt sie in den Zucker, die geschnittenen Weichseln, Citronenschalen und Zimmt nach Belieben, von einem Ey das Klare zu Faum geschlagen, und etwas wenig Citronensaft dazu, rührt alles auf dem Feuer unter einander; läßt es hernach abkühlen, streicht es auf die Oblaten, belegt sie wie die Bogen, bäckt sie langsam, macht ein weißes und ein rothes Eis darauf, trocknet sie, und bestreut sie mit Pistazien.

* 1038. Wiegenbrot.

Man nimmt vier ganze Eyer, ein halbes Pfund Zucker, von einer Citrone die Schale, ein Pfund Mehl, ein Loth Zimmt, zwey Schokoladzeltel, eine Kaffeeschale voll gestiftelte Mandeln; die Eyer, der Zucker und die Citronenschalen werden eine halbe Stunde gerührt; hernach wird die Schokolade auf dem Reibeisen gerieben, und sammt dem Mehle, Zimmt und Mandeln hinein gethan, aber nicht lange gerührt, sondern nur darunter gemischt; dann formt man es wie einen Laib Brot, gibt es in ein Papier und bäckt es schön langsam.

* 1039. Spanischer Wind.

Es wird von zwey Eyerklar ein möglichst fester Schnee geschlagen, und mit so viel fein gestoßenem Zucker vermengt, als zwey ganze Eyer im Gewichte betragen. Diese Masse wird auf Papier in verschiedener gefälliger Form aufgetragen, mit feinem Zucker bestreut und in einem recht abgekühlten Ofen gebacken, so zwar, daß das Gebäcke nach drey Stunden erst eine zarte Semmelfarbe bekomme.

* 1040. Braune Zeltel.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln sammt den Schalen nicht gar zu klein, thut sie auf ein Nudelbret, mischt zwey Bierling Zucker, klein geschnittene Citronenschale und Gewürz nach Gutdünken darunter, macht dieses mit Eyerklar an, wälkt es ein wenig dicker als messerrückendick aus,

schneidet lange Zettel davon, legt sie auf einen Bogen Papier, und bäckt sie nicht zu jäh; wenn sie fertig sind, läßt man sie auskühlen; hernach macht man ein Wassereis mit gestoßenem Zimmt darauf, und läßt es nochmahls trocknen.

* 1041. Zimmt = Brot.

Man bereitet in einen Topf sechs ganze Eyer und zwölf Dotter, dann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt es anderthalb Stunden ab, damit es schön faumig wird; hernach nimmt man ein Loth gestoßenen Zimmt, einen Bierling gestoßene Stärke, und einen Bierling Mundmehl, rührt es so viel, daß es wohl unter einander kommt, bestreicht die dazu gehörigen Geschirre mit Schmalz, schüttet es darein, halb voll, und bäckt es schön langsam; dann wird es geschnitten, und auf dem Roste gebräunt, wie das Mandelbrot.

* 1042. Zimmt = Karten.

Man nimmt einen Bierling gestoßenen Zucker, und eben so viel Mehl, ein ganzes Ey, ein Loth Butter, von einer ganzen Limonie die fein geschnittene Schale, macht den Teig an, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet kleine viereckige Fleckel, thut in die Mitte zwey halbe geschwellte Mandeln, und bäckt sie schön.

* 1043. Zimmt = Kränzeln.

Man nimmt Marzipan, treibt ein wenig feinen Bolus mit Rosenwasser in einem Mörser darunter, wirkt alles recht gut unter einander, thut ein wenig Zimmt, nachdem die Masse viel oder wenig ist, dazu, formirt die Kränzeln daraus, beschneidet sie ein wenig, setzt sie auf die Oblaten, gibt sie auf ein mit Papier belegtes Blech, und bäckt sie schön langsam.

* 1044. Zimmt = Krapfen.

Man schneidet ein halbes Pfund Mundmehl, zwölf Luth Butter, einen Bierling geschwellte und klein geschnittene Mandeln, zwey Bierling gestoßenen Zucker, Zimmt

und Gewürznägel, von einer halben Limonie die klein geschnittene Schale, macht den Teig an, walfet ihn aus, sticht ihn mit einem Glase aus, thut in die Mitte ein Eingefottenes, bestreicht es auf der Seite mit Ehern, macht einen Deckel darauf, füllt sie in Haschee-Wanneln, bestreicht sie mit Eyerklar und bäckt sie schön.

* 1045. Zimmt=Lebzeltel.

Man nimmt in ein messingenes Becken ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, trocknet sie auf der Gluth; wenn sie laulich sind, nimmt man von zwey Ehern das Klare hinein, dann ein Loth Zimmt, von einer Limonie die Schale, thut es auf das Nudelbret, macht Zeltel davon, bäckt es so kühl als es seyn kann, und macht ein Eis darüber.

* 1046. Zimmt=Mandeln.

Diese Mandeln werden gemacht, wie die Mandeln im Schlafrock; allein wenn das Eis dick genug abgerührt ist, so nimmt man gestoßenen Zimmt darunter, und macht sie so fort wie die Mandeln im Schlafrock; man gibt auch von einer Limonie die Schale klein geschnitten darunter. Die Schokolademandeln macht man auch auf diese Art; man nimmt klein geriebene und gestoßene Schokolade darunter, wenn das Eis dick abgerührt ist.

* 1047. Zimmt=Rinden.

Man nimmt acht Loth gestoßenen Zucker, zwey Loth Zimmtstaub, ein halbes Quintel Paradeiskörner, ein Quintel Tragant, in zwey Loth frisches Wasser eingeweicht, gibt zuletzt ein Quintel Zimmtwasser dazu, stößt es alsdann in einem Mörser zu Teig, und macht Zimintrinden daraus. Zu dem Ausmachen muß man süßes Mandelöhl nehmen, und sie bey einem warmen Ofen trocknen.

* 1048. Zirbelnüssel=Krapfen.

Man nimmt ein Viertelpfund Zirbelnüssel, ein Viertelpfund Zucker, der schön gestoßen ist, zwey aufgeklopfte

Eyerklar von recht frischen Eiern, rührt den Zucker und das aufgeklopfte Eyerklar eine gute Stunde um, daß es schön dick wird, dann gibt man die ganzen Zirkelnüffel und von einer Limonie die länglich geschnittene Schale darein, rührt es unter einander, schmiert das Tortenplattl mit Wachs, legt es blätterweise darauf, und bäckt sie schön kühl, daß sie nicht viel braun werden.

* 1049. Zucker = Bräzeln.

Man nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein wenig geschnittene Limonienschale, klein gestoßenes Gewürz, ein Seidel Mehl, einen Bierling Butter und sechs Eydotter, macht den Teig an, formirt Bräzeln, oder ausgestochene Krapsen, legt sie auf ein mit Butter geschmiertes Blech, schmieret sie mit Butter, bestreicht sie mit Eyerklar, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie schön semmelfarb.

* 1050. Zucker = Brot.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, zehn Eier, zerklopft sie gut, dann ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, rührt hernach das Mehl darein, mengt es wohl unter einander, thut diesen Teig in papierne, mit Butter bestrichene Kapseln, setzt es in die Tortenpfanne, und bäckt es bey gelindem Feuer; wenn es recht angelaufen ist, gibt man oben starkes Feuer, daß es eine recht harte Rinde bekommt; man rührt dann ein Ey unter ein wenig Wasser, bestreicht das Zuckerbrot, damit es nicht anbrennt, schneidet längliche Stücke daraus, weil es noch warm ist, und läßt es trocknen.

* 1051. Zucker = Kolatschen.

Man nimmt sechs Loth Mehl, drey Loth Butter, eben so viel Zucker, zwey Loth gestoßene Mandeln, einen Löffel voll Limoniensaft, auch die geschnittene Schale dazu, und einen Eydotter, macht den Teig auf dem Bret zusammen, walket ihn einen halben Finger dick aus, sticht ihn in dem Krebsbecher aus, und legt die ausgestochenen Kolatschen auf ein Blatt; wenn sie gelb genug gebacken sind, so legt man

in die Mitte etwas von einem Gingesottenen, macht ein weißes und ein rothes Eis darauf, und trocknet sie.

* 1052. Zucker = Kipfel.

Man nimmt fünf ganze Eyer und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, rührt sie eine Stunde lang ab; gibt dann ein halbes Pfund Mehl und Gewürz hinein, macht Kipfel daraus, und bäckt sie schön.

* 1053. Zucker = Schnee.

Erstlich nimmt man ein Pfund ganzen Zucker, gießt ein Seidel Wasser daran, und läßt ihn über Nacht weichen; alsdann, wenn man ihn braucht, nimmt man von einem frischen Ey das Klare, und rührt einen Schnee mit einem durch einen Schleyer geseibten Zucker darein, und klopft es wohl ab; es muß die Dicke haben, daß, wenn man es auf einen Löffel thut, es kaum herabfallen kann. Hierauf setzt man den Zucker auf, und läßt ihn sieden, wie zu dem Panadel. Der Zucker und die Eyer müssen immer durch einander gerührt werden; auch muß man eine kleine Viertelstunde eher anfangen zu rühren, ehe man den Zucker auf die Gluth setzt, und immerfort abschlagen, bis der Zucker genug gesotten hat, welches dann eingetreten ist, wenn ein Tropfen desselben ins kalte Wasser gethan, sogleich fest wird. Dann nimmt man den Zucker vom Feuer, und gibt geschwind mit einem hölzernen Stößel das Abgerührte hinein, rührt es einige Mahl um und um, schüttet es dann geschwind in den Model, und läßt es darin gehen; wenn es gehet, so ist der Zucker = Schnee recht; aber man muß auch darauf sehen, daß, wenn man ihn in den Model schüttet, keine Luft oder Athem dazu kommt. Den Model muß man mit Papier füttern, und wenn man keinen gehörigen Model hat, nimmt man eine Schachtel, stößt den Boden derselben aus, füttert sie mit Papier, und schüttet den Schnee hinein, so ist er recht.

* 1054. Zucker = Baffeln (Zucker = Strauben).

Man nimmt von sieben Eyern das Weiße, sprudelt es zu Schnee, und thut es in eine flache Schüssel. Alsdann

nimmt man sechzehn Loth Mehl, und vier Loth fein gestoßenen Zucker, streut zuerst jenes nach und nach auf den Rand der Schüssel, und dann den Zucker. Hernach nimmt man einen hölzernen Löffel, und schlägt das Eyerweiß so lange, bis sich das Mehl und der Zucker ganz eingeschlagen hat; wenn man es recht klar schlägt, so wird es recht schön. Man nimmt hierauf einen etwas weiten Durchschlag, oder einen hiezu gemachten blechernen Teller mit Löchern, in diesen thut man einen bis zwey Löffel voll von der Masse, und hält es in siedendes Schmalz, welches man vorher in einer tiefen Pfanne über starkes Kohlenfeuer aufgesetzt hat, läßt es in demselben herumlaufen, und wenn es auf einer Seite gut gebacken ist, so wendet man es auf eine andere, bis es gut ist; alsdann legt man es auf ein rundes Holz, läßt es kalt werden, und bestreut es mit Zucker. Diese Masse gibt eine Schüssel voll Gebackenes, das ein gutes Ansehen hat, und auch von gutem Geschmack ist.

* 1055. Zuckerwerk.

Man weicht weißen Tragant in Rosenwasser, drückt ihn durch ein Tuch, daß er nicht gar zu fest ist, und stößt ihn mit sehr feinem Zucker zu einem festen Teige, walket ihn auf einem Papier mit Stärkemehl fingerdick aus, schneidet den Model aus, und bäckt es in der Tortenpfanne; aber nicht zu heiß, daß es nicht braun wird, und hoch aufgeht.

* 1056. Kleines Zwieback = Brot.

Man nimmt zwölf Loth Zucker in einen Topf, und schlägt vier ganze Eyer daran, von zwey Ethern das Klare, schlägt es bey einer Stunde, daß es in der Dicke ist, wie ein Rindsbrey; darnach nimmt man vier und zwanzig Loth Mehl auf ein Bret, schüttet es hinein, wie auch eine Hand voll Anieß, macht den Teig an, und macht Stängel nach Bedünken, bäckt sie in der Tortenpfanne, hernach läßt man sie auskühlen, und schneidet sie messerrückendick, dann läßt man es ein wenig gelb werden.

* 1057. Weiches Zwieback-Brot.

Man nimmt einen halben Bierling gestoßenen Zucker, schlägt ein ganzes Ey und zwey Dotter daran, rührt es so lange, bis es recht schön dick wird; hernach nimmt man einen halben Bierling Mehl, rührt es unter einander, macht einen halben Bogen Papier zusammen, nadeln ihn unten und oben zu, schüttet den Teig hinein, und bäckt es schön. Wenn es gut gebacken ist, so schneidet man die Zwiebacke daraus: sind sie geschnitten, so stellt man sie noch ein Mahl in die Pfanne, und läßt sie noch ein wenig austrocknen.

* 1058. Französisches Zwieback.

Man nimmt zehn ganze Eyer sammt den Schalen, und wiegt so viel fein gestoßenen Zucker, dann sieben Eyer schwer feines Mundmehl, schlägt die Eyer auf; von allen zehn Eyern thut man die Dotter weg, gibt das Klare in einen Weidling, schlägt es gut zu einem Schnee, und rührt hernach die Dotter darunter; alsdann schüttet man den gestoßenen Zucker hinein, rührt es wieder eine halbe Stunde mit einem großen Kochlöffel auf einer Seite; hernach rührt man das gewogene Mehl, welches schon trocken seyn muß, geschwind hinein, daß es nur vermischt wird, schmiert die blechernen Model mit zerlassener Butter, und füllt den Teig hinein; legirt es oben mit gestoßenem Zucker, und bäckt es in einem kühl geheizten Ofen zehn bis zwölf Minuten; aber nicht in einer Tortenpfanne, die oben aufgeht. Man kann auch von diesem Teige die französischen Biskoten machen, nur mit dem Unterschiede, daß geriebene Limonienschalen darunter genommen werden müssen.

* 1059. Zwieback von Schokolade.

Man nimmt von acht Eyern das Klare, und schlägt es zum starken Schnee, alsdann nimmt man die Dotter, gibt ein Pfund gestoßenen Zucker darein, und rührt es eine gute halbe Stunde; dann gibt man nach und nach den Schnee hinein, und mischt ein Pfund feines Mundmehl darunter, ohne lange zu rühren, füllt es in die von Papier gemachte Kapsel, und bäckt es; wenn es gebacken ist, läßt man es