

10. Musselin in Gestalt einer Basten.

Man verfertiget einen Teig von allen Farben, wie sie bisher beschrieben worden, und macht von jeder Farbe runde Stangen so dick, und so lang, als es jedem beliebt. Diese läßt man auf dem Ofen trocken werden, und setzt davon fünf aneinander in die Höhe in Gestalt einer Basten. Um sie aneinander zu befestigen, bedienet man sich des braun gesotteneu Zuckers.

Achtzehnte Abtheilung.

Kleines Zuckerwerk zu verfertigen.

1. Zuckerwerk von Jesmin.

Man nimmt ein Viertelpfund Jesmin, läßt diesen in siedendem Wasser die Kraft ausziehen, und setzt es zu dem Ende bis zum folgenden Tage auf den warmen Ofen. Hierauf schüttet man das Jesminwasser in ein Tuch, und drückt es stark, daß alles herauskömmt. In dieses ausgedrückte Wasser weicht man zwey Quintchen Gummi Tragant ein. Wenn dieses

zergangen ist, so drückt man es durch ein Tuch, damit nichts davon zurück bleibt. Hernach wird es nebst gestoffenem Zucker in einen Mörtel gegeben, und noch einmal miteinander gestossen; während dieser Arbeit schüttet man so lang gesiebten Zucker dazu, bis ein ordentlicher Teig daraus wird. Als denn wird der Teig herausgenommen, und allerhand Kleinigkeiten, von was für Gestalt man sie haben will, als Mäuschelchen, Weizenkörner, Casseebohnen und dergleichen daraus gemacht.

2. Kleines Zuckerwerk von Pommeranzenblüthen.

Eine halbe Unze Gummi Tragant wird in einem Löffel voll Pommeranzenblüthen, und in ein Glas voll gemeinen Wassers eingeweicht. Kann man die Pommeranzenblüthen nicht frisch haben, so nimmt man von gebackenen so viel, als man mit drey Fingern fassen kann, hackt sie sehr rein, und giebt sie nebst dem geschmolzenen Gummi in einem Mörtel. Der Gummi aber muß erst durch ein Tuch gedrückt werden, daß nichts darinnen bleibt. Unter der Zeit, daß dieses gestossen wird, giebt man nach und nach ein Pfund gesiebten Zucker hinein,
bis

bis daraus ein ordentlicher Teig wird, woraus man Weizenkörner, Erbsen, Casebohnen, Gewürznelken, Muschelwerk und andre Kleinigkeiten von beliebiger Grösse und Gestalt machen kann.

3. Kleines Zuckerwerk von Süßholz für den Schnupfen.

Ein Viertelsfund grünes Süßholz wird geschabt, zerquerscht, und mit etwas Wasser aufs Feuer gesetzt, bis es den Saft abgegeben, und nur noch etwas weniges vom Wasser übrig ist. Dieses Wasser gießt man durch ein Sieb, und drückt das darinnen befindliche Süßholz aus. Man läßt sofort in eben diesem Wasser eine Unze Gummi Tragant zergehen, und drückt es stark durch ein Tuch; hernach stößt man es mit zartem Zucker in einem Mörsel, und schüttet immer mehr Zucker hinein, bis es ein gehöriger Teig wird. Aus diesem Teige werden allerhand Kleinigkeiten, in der Grösse und Gestalt, die jedem beliebt, gemacht, und auf den Ofen abgetrocknet.

4. Braunes Zuckerwerk von Citronen.

Ein halb Pfund Zucker wird nach grosser Federart gesotten, in welchen man gleich darauf drey Unzen sehr dünn und schmal geschnittene grüne Citronenstückchen wirft. Diese rührt man in den Zucker auf einem gelinden Feuer, bis sie eine schöne gerbstete Farbe bekommen. Wenn sie fertig sind, so läßt man unverzüglich etliche Tropfen Citronensaft hinein fallen, und setzt sie in Gestalt der Makaronen auf Kupferbleche, bestreuet sie alsobald mit etwas gestoffenen Zucker, und setzt sie auf den warmen Ofen. Anstatt der schmal geschnittenen Citronen kann man auch Citronenschalen, die mit einem Stückchen Glase abgeschabt sind, nehmen. es muß aber eben so viel seyn, als wenn die Citronen klein und schmal geschnitten werden.

5. Kleines Zuckerwerk von Citronen.

Zwey Quinthen Gummi Tragant, und die dünne Schale von einer ganzen Citrone werden in ein Glas Wasser eingeweicht, bis der Gummi zerschmolzen ist. Hernach drückt man es zusammen durch ein Stück Leinwand, und das daraus gebrachte Wasser gießt man,
nebst

nebst dem Saft von der Citrone, in einen Mörfel, giebt nach und nach ein Pfund geriebenen Zucker hinein, und stößt so lang, bis ein sattfam dicker Teig daraus wird. Aus diesem macht man kleines Zuckerwerk nach allerhand Gestalten, wie es Jedem gefällt.

6. Kleines Zuckerwerk von Cassee.

In einem Pfunde solches Zuckerwerks muß eine Unze Gummi Tragant in Wasser aufgelöst werden. Diesen giebt man, nachdem er geschmolzen, und durch ein Stück reine Leinwand gelaufen ist, mit zwei Unzen zart gesiebten Cassee in einem Mörser. Indem man beides stößt, schüttet man nach und nach Zucker dazu, bis ein ordentlicher Teig daraus wird, aus welchem hernach allerhand Kleinigkeiten, z. E. Erbse, Gewürznelken, Weizenkörner, Casseebohnen und dergleichen mehr, nach verschiedenen Formen gemacht werden.

7. Zuckerwerk von Chokolade.

Zu einem Pfunde feinen Zucker läßt man eine Unze Gummi- Tragant in etwas Wasser zergehen, und wenn er sich aufgelöst, so gießt man das Wasser durch eine zarte Leinwand. Her-

nach schüttet man solches in einen Mörtel zu zween Tafeln gestoffener und gesiebter Chokolade, wozu noch ein halbes Eyerweiß und ein Pfund fein gesiebter Zucker kömmt. Alles dieses wird zusammengestossen, und der Zucker nach und nach hinein geschüttet, bis es sich in einen ordentlichen Teig verwandelt. Diesen nimmt man aus dem Mörtel, und macht allerley Zuckerwerk von beliebiger Größe und Gestalt daraus.

8. Andres Zuckerwerk von Chokolade.

Gute Chokolade legt man, wenn sie zu trocken ist, auf den Ofen, daß sie weich wird, und giebt ein wenig gutes Baumöl dazu, damit man sie mit dem Löffel desto besser durcharbeiten kann. Von dieser macht man kleine Stükchen in den Händen rund, wie Nüße, und legt sie einen starken Daumen weit von einander auf einen Bogen Papier. Wenn das Papier voll ist, so nimmt man es an den Ofen, und schüttelt sie glatt, daß sie sich selbst mit Zucker überziehen. Diesen Überzug giebt man ihnen mit weißem kleinen Zucker, bestreicht sie alle mit Zimmet, und läßt sie auf dem Ofen trocken werden.

9. Eben dergleichen mit Pistazien.

Man verfährt damit, wie mit den vorigen, auffer, daß man in die Mitte einer jeden eine geschälte Pistazie steckt. Darnach macht man sie in den Händen rund, wie eine kleine Olive wälzt sie in reinem weißen Zucker herum, und macht sie in der Wärme trocken.

10. Zuckerpläschen von bittern Mandeln.

Ein Viertelfund bittere, und ein halb Viertelfund süsse Mandeln werden abgebrüht, daß die Schalen desto bequemer abgenommen werden können, und sehr rein in einem Mörser gestossen, wozu man verschiedenemal einen halben Löffel mit rein gestossenem Zucker schüttet. Hierauf mengt man in einer Schüssel nach und nach das Weiße von 4 frischen Eiern darunter, schüttet drey Viertelfunde zart gestiebten feinen Zucker dazu, rührt eine Viertelfunde lang mit einem Rührlöffel darinnen, und setzt die Zuckerpläschen, vermittelst zweyer Messer, lang oder rund, in der Dicke eines Knopfes auf weißes Papier. Hernach werden sie in einem sehr gelinden Ofen gebacken, und
nicht

nicht eher, als nachdem sie kalt sind, vom Papiere genommen.

11. Kleines Zuckerwerk von Zimmet.

Man läßt eine Unze Gummi Tragant in Wasser zerschmelzen, und dieses durch ein Tuch laufen; hernach gießt man es mit einem Cassee, Löfelchen voll gestoffenen und geseibten Zimmet in einen Mörser, giebt nach und nach ein Pfund geseibten Zucker dazu, und stößt es so lang, bis ein ordentlicher Teig daraus wird, der sich verarbeiten läßt. Hierauf nimmt man ihn aus dem Mörser, macht allerley kleines Zuckerwerk daraus, und läßt es auf dem Ofen trocken werden.

12. Kleines Zuckerwerk von Gewürznelken.

Eine Unze Gummi, Tragant muß in etwas Wasser aufgelöst, und durch ein Tuch gedrückt werden. Zu diesem Gummivasser giebt man in einem Mörser zwölf rein gestoffene und geseibte Gewürznelken, und indem man beides miteinander stößt, schüttet man nach und nach ohngefähr ein Pfund reinen Zucker dazu, bis ein Teig daraus wird, der sich verarbeiten läßt

läßt. Aus demselben formiret man allerley kleines Zuckerwerk, z. E. Muscheln, Weizenkörner, Cosebohnen, kleine Erbsen, 2c. und wenn es fertig ist, so wird es auf dem Ofen abgetrocknet.

13. Scharlachfarbiges kleines Zuckerwerk.

Eine Unze Gummi Tragant wird in etwas warmes Wasser eingeweicht, und wenn es geschmolzen, und dick genug ist, recht scharf durch ein Tuch gedrückt, damit nichts davon zurück bleibe. Dieses Wasser wird mit zween Löffeln eingemachtem Saft von recht rothen Berberisbeeren gestossen, und nach und nach ein Pfund rein gesiebter Zucker hinein geschüttet, bis ein gehöriger Teig daraus wird. Diesen nimmt man aus dem Mörser, macht daraus kleines Zuckerwerk, in der Gestalt, wie man es haben will, und setzt es auf den Ofen, daß es trocken wird. Sollte kein Berberisast vorhanden seyn, so kann man auch Cochenillenwasser dazu brauchen; doch hat das Zuckerwerk, welches mit jenem verfertiget ist, vor dem letztern den Vorzug.

14. Kleines Zuckerwerk von Safran.

Eine Unze Gummi-Tragant weicht man in laulichem Wasser ein, und drückt es durch ein Tuch. Dieses stößt man mit einer Unze gestoffenen und gesiebten Safran, und wirft unter der Zeit etwa ein Pfund rein gesiebten Zucker dazu, bis ein guter Teig daraus wird, aus welchem man nach eigenem Belieben Zuckerwerk von verschiedener Größe und Gestalt verfertigen kann.

15. Kleines Zuckerwerk von Cedra.

Geriebene Cedra wird halb auf dem Ofen gedbrt, daß man sie stossen und sieben kann. Die andre Hälfte giebt man mit einer Unze Gummi Tragant in Wasser, und wenn es geschmolzen und durch ein Tuch gedrückt ist, so giebt man es nebst der rein gesiebten Cedraschaale in den Mörser, worinnen es gestossen und dabey nach und nach ein Pfund reiner Zucker hinein geschüttet wird, bis man daraus einen Teig bekommt, von welchem nach Gefallen kleines Zuckerwerk gemacht werden kann. Sollte der Teig nicht genug nach der Cedra schmecken, so darf nur, ehe man ihn ganz fertig

tig macht, ein wenig Cedraeffenz hinein gegossen werden. Mit Bergamotten, Citronen, Limonen, Nigaraden, portugieffischen Pommeranzen und dergleichen macht man es eben so.

16. Zuckerpläschen der Liebe.

Ohngefähr einen halben Schoppen Mehl schüttet man auf einen Tisch, macht in die Mitte desselben eine Tiese, und schüttet zween Löffel voll Marmelade, von welcher Gattung man will, nebst rein gestoffenen Zucker so viel als die Größe eines Eys beträgt, und das Weiße von dreyen Eiern hinein. Dieses knetet man zusammen, bis ein guter Teig daraus wird. Sollte er zu fest werden, so kann man sich mit Eyerweiß helfen. Alsdann treibt man ihn mit dem Mandelholze breit, und schneidet Streifen daraus, die so lang sind, daß man sie flechten kann. Man läßt sie hernach in einem gelinden Ofen backen, und nimmt sie, wenn sie blaßbraun worden sind, wieder heraus.

17. Zuckerpläschen von Citronen.

Ein halbes Pfund Zucker wird nach grosser Federart gesotten, vom Feuer genommen, und
lein

ein halbes Pfund Mehl hinein geschüttet, welches man mit einem Rührlöffel wohl einküret, damit kleine Klumpen darinnen bleiben. Hiezu kommt noch das Weiße von drey Eiern und die geriebene Schaale von einer halben Citrone. Alles dieses wird mit dem Rührlöffel recht wohl unter einander gemenet, der daraus gewordene Teig auf einen Tisch gelegt, und oben sowohl, als unten mit Mehl bestreuet. Aus kleinen Stückchen dieses Teiges macht man Zuckerpläschen in beliebiger Größe und Gestalt, als Mandeln, Nüsse, Oliven und dergleichen, welche in einem mäßig geheizten Ofen gebacken, und wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben, herausgenommen, und auf den Ofen gesetzt werden, bis man sie auftragen will.

18. Zuckerpläschen auf andre Art.

Ein halbes Pfund Zucker wird nach großer Federart gesotten, und hernach mit einem halben Pfunde von dem feinsten Mehle, einem Löffel voll Pommeranzenblätthenwasser und zweyen frischen Eiern in einem Mörser gestossen, daß ein ordentlicher Teig daraus wird. Diesen legt man auf einen mit Mehle und Zucker bestreuten Tisch, und macht daraus kleine Stückchen,
deren

deren jedes die Größe einer Olive hat, mit etwas Mehl, worunter der dritte Theil Zucker ist, in den Händen rund, drückt sie ein wenig breit, und setzt sie nach der Reihe auf einen gelind geheizten Ofen und läßt sie backen.

Erklärungen einiger Wörter für das Locale in Wien.

Trotz aller angewandten Mühe, die oberdeutschen Wörter in unsere Mundart umzumodeln, haben sich doch einige derselben eingeschlichen, die theils abzuändern vergessen wurden, theils wegen der Kürze im Ausdruck nicht abgeändert werden konnten. s. z. B.

Eine Kanne beträgt nach wienerischem Maße, eine kleine halbe Maas.

Ein Schoppen, hält nach wienerischem Maße ein grosses Seidl.

Ein Mäßl, ist nach wienerischem Maße ein kleines Seidl.

Gahr backen, kömmt von gähren, will soviel sagen, als fertig machen.

Sahne, ist derjenige Theil von der Milch, der sich oben auf befindet, und in Wien Obers genannt wird.

Quart ist nach wienerischen Maße eine gute halbe Maas.