

werden damit verrührt und 200 g (20 *dkg*) gebrühte gemahlene Mandeln, Schale und Saft von einer Limone, 2 *h* (2 Pf.) gestiebter Zimt, 6 gestoßene Nelken, alles das wird  $\frac{1}{4}$  Stunde gut gerührt und ein fester Schnee von 10 Eiweiß geschlagen zu der Masse verrührt und in zwei Formen langsam gebacken.

## XII. Bäckerei.

### 646. Anis-Bäckerei.

90 g (9 *dkg*) Butter werden mit 70 g (7 *dkg*) Zucker gut abgetrieben, 1 rohes Ei, 1 rohes Eidotter, zirka für 1 *h* (1 Pfennig) fein gestoßener Anis, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 Prise Salz und zuletzt 140 g (14 *dkg*) feines Mehl werden ebenfalls damit abgetrieben. Aus dieser Masse werden Brezeln in beliebiger Form gemacht und auf ein Blech gegeben, nachdem man zuvor das Blech mit Papier belegt und das Papier mit roher Butter beschmiert hat. Die Brezeln werden mit rohem Ei bestrichen, mit zerhackten Mandeln bestreut und nicht zu heiß gebacken. Man kann dieselben zum Thee servieren.

### 647. Anisbrot.

Man nehme zu diesem Zweck 120 g (12 *dkg*) gestoßenen Zucker, ebensoviel feines Mehl, 3 ganze Eier, 1 Dotter und Anis. Man rühre nun den Zucker, die Eier und den Dotter so lange, bis die Masse dick wird. Diese wird, nachdem von den 3 Eiern der Schnee abgehoben wird, in das Mehl gegossen und gebacken. Sobald es ausgekühlt ist, wird es in Stücke geschnitten.

### 648. Anis-Krauzel.

140 g (14 *dkg*) feines Mehl, 80 g (8 *dkg*) Butter, 70 g (7 *dkg*) Zucker, etwas Anis, ein wenig Eiweiß,

Zitronenschale werden gut getrieben, Kranzel daraus gemacht, mit Ei und Zucker bestrichen und kühl gebacken.

| 649. Barches.\*)

In einer Schüssel werden 1 Kilo Mehl, 140 g (14 *dkg*) Zucker, etwas Salz, etwas Muskat, 2 bittere Mandeln, fein gehackte Zitronenschale, um 8 h (7 Pfennig) Hefe (Bärme) separat mit etwas lauwarmem Wasser, Stückchen Zucker, etwas Mehl angemacht. Sobald alles das aufgegangen (Aufgehen siehe Register), wird der Teig nicht zu locker, aber auch nicht zu fest mit lauwarmem Wasser gemacht, einige Minuten geknetet, sodann zugebrückt. Man läßt ihn 2 Stunden aufgehen. Es werden dann davon nach Belieben 2 oder 3 Barches geflochten, unterste Lage 5, 3 und 2 oder 5, 3, 3, 2, diese läßt man getrennt noch  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen, dann wird jedes Barches einzeln auf einem Blech beschmiert, mit etwas Mohn bestreut, langsam gebacken, so daß es  $\frac{3}{4}$  oder 1 Stunde bäckt und schöne Farbe erhält.

650. Barches (andere Art).

Dazu nehme man entsprechend der gewünschten Größe soviel Weizenmehl, rühre in dasselbe Hefe\*\*) (Germ, Bärme), gebe dazu warmes Wasser und mache daraus einen Teig, der nicht anlebt, stelle ihn dann verdeckt an einen warmen Ort. Ist er so aufgegangen, daß er doppelt groß geworden, als er war, so wird dann der Teig in 2 Hälften geteilt, von jeder derselben 3 größere und 3 kleinere Teile gemacht, jedes wird mit der Hand durchgeknetet und dann mit beiden Händen zu einer langen Strähne gerollt, die drei größeren neben einander gelegt und wie ein Zopf geflochten, dann mit den 3 kleineren ebenso verfahren, diese geflochten auf den größeren Zopf gelegt und an beiden Enden abgedrückt. Ehe sie in den Ofen kommen, werden sie mit weißem Mohn bestreut.

\*) Siehe Register.

\*\*) Preßhefe wird zuvor mit lauwarmem Wasser aufgelöst.

## 651. Barches für Hochzeiten und Beschneidungsmahl.

Dazu nehme man gewöhnlich  $2\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl, 80 g (8 *dkg*) Hefe, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 10 Eidotter, von einer Limone die Schale fein gehackt, 5 bittere Mandeln, ein wenig Blüte, Salz, 140 g (14 *dkg*) gut geklaubte und gewaschene Sultan-Rosinen, sodann wird am Brette ein schöner Teig gearbeitet, den man zugedeckt mit einem reinen Tuche solange an einem lauen Orte stehen läßt, bis er gegangen ist, flechte dann ein schönes Barches daraus, lasse es abermals gehen, mache dann von gebrühten süßen Mandeln Stifte, schmiere das Barches mit zerflopfem Ei, bestreue es mit den Mandeln und lasse es in einer Röhre eine Stunde backen.

## 652. Bärenprazen.

210 g (21 *dkg*) fein geschnittene Mandeln, 140 g (14 *dkg*) Zucker, ein Stückchen Butter werden in ein Reindl gegeben und so lange auf Kohlen gerührt, bis der Teig beisammenhält; dann wird ein wenig zerflossene Butter in die Form gegeben, in diese der Teig und mit beschwertem Löffel auseinandergedrückt; dann wird mit einem Messer untersucht, ob es überall locker ist. Die Butter wird dann abgeschöpft und ein wenig stehen gelassen, bis es kalt ist, sonst würde es zusammenfallen.

## 653. Baumwollspeise.

$\frac{1}{3}$  Kilo frische Butter wird mit 8 Eidottern gut abgetrieben, 2 *dkg* süße fein gestoßene Mandeln, fein geschnittene Schale von einer Limone, 140 g (14 *dkg*) feinstes Zucker werden recht flaumig abgetrieben, von 4 Eiklar (Eiweiß) ein fester Schnee gemacht, in alles das Vorangeführte gerührt, 70 g (7 *dkg*) fein gestoßenes Biskuit langsam hineingerührt, 1 Form mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbrösel ausgestreut und 1 Stunde in Dunst gekocht. Dann wird ein Chaudeau gemacht.

## 654. Bischofsbrot.

140 g (14 *dkg*) gesiebter Zucker, 5 Eidotter werden 1 Stunde mit 140 g (14 *dkg*) Mehl, ein bißchen Limonenschale gerührt, dann gebe man einen festen Schnee von 5 Eiklar hinein, rühre ihn leicht darunter, gebe 140 g (14 *dkg*) getrocknete, geklaubte und gewaschene Zibeben und auch 120 g (12 *dkg*) gebrühte Mandeln und dann erst den Schnee hinein. Man bestreiche die Form mit Öl oder mit Butter, bestreue sie mit Mehl und lasse es langsam backen. Dann lasse man es kalt werden und schneide Scheiben (Britschen) daraus.

## 655. Biskuits.

Aus Biskuitteig, welcher gebacken ist, werden zwei Finger breite und spannenlange dünne Streifen geschnitten, selbe, solange sie noch lau sind, auf das Bogenblech gelegt und solange darauf gelassen, bis sie steif sind.

## 656. Biskuit-Bögen.

Man treibe 2 Eier, 10 Dotter und noch 2 Eier, 280 g (28 *dkg*) Zucker, rühre für 6 h (5 Pfennig) Semmel ein, lasse es backen und gebe Schokolade und Gingesottenes darüber.

## 657. Biskuitteig.

Soviel die Eier wiegen, soviel g (*dkg*) Zucker und ebensoviel Mehl, ein wenig Zitronenschale, aus dem Weißem dieser Eier wird Schnee gemacht, und sobald das erstere genug gerührt ist, wird der Schnee hineingegeben. Dann wird es auf Papier, welches den Boden des Blechs bedeckt, gebacken und mit Butter bestrichen.

## 658. Bittere Magronen.

70 g (7 *dkg*) Zucker, 1 Eiweiß, 40 g (4 *dkg*) Mandeln, 40 g (4 *dkg*) Mehl,  $7\frac{1}{2}$  g ( $\frac{3}{4}$  *dkg*) bittere Mandeln,  $7\frac{1}{2}$  g ( $\frac{3}{4}$  *dkg*) süße Mandeln, alles das wird zusammen-

gerührt, ginge die Masse in die Breite, so wird ein wenig Mehl zugegeben, wo nicht, so ein wenig Zucker und lasse ihn backen.

#### 659. Brauntwein-Kranzel.

Aus 140 g (14 *dkg*) Butter, ebensoviel Zucker, ebensoviel Mehl, 1 Löffel Brauntwein, 2 Dotter und Zitronenschale werden Kranzel gemacht, mit Brauntwein beschmiert, mit grobem Zucker bestreut und in einer lauwarmen Röhre gebacken.

#### 660. Braune Stangel.

$\frac{3}{4}$  Pfund = 420 g (42 *dkg*) gebrühte Mandeln werden auf einem Blech in der Röhre semmelbraun geröstet, dann mit 6 Eierklar gestoßen, 175 g ( $17\frac{1}{2}$  *dkg*), 1 Zitrone Schale und Saft dazu gegeben, bis es zu einem Brei wird. Man lasse jedoch das Ganze nicht so lange auf der Platte, lasse es dann verkühlen, mache auf mit Zucker bestreutem Blech Stangerl, glasiere sie, backe sie auf Papier nicht zu gelb. Der Teig wird recht ausgewalzt, glasiert und dann geschnitten.

#### 661. Brezel.

3 Seidel Mehl und 140 g (14 *dkg*) Butter werden gut durchgearbeitet, sodann dazu gegeben 70 g (7 *dkg*) Zucker, Zitronenschale, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Seidel Schmetten, 70 g (7 *dkg*) gestiftelte Mandeln, 70 g (7 *dkg*) Hefe, etwas Salz. Diesen Teig treibe man gut ab, lasse ihn aufgehen und forme daraus Brezel.\*)

#### 662. Brottsch.

(Für 6 Personen.)

Man treibt 8 rohe Dotter mit 120 g (12 *dkg*) gestoßenen Zucker fein ab, rührt 60 g (6 *dkg*) feines, ge-

\*) Aus diesem Teig macht man auch Zwieback, jedoch läßt man ihn gebacken drei Tage stehen, schneidet ihn in Scheiben und läßt ihn noch in der Röhre backen.

stoßenes, durchgeseibtes Hausbrot, für 2 *h* (2 Pf.) gestoßenen Zimt, 4 gestoßene Gewürznelken, von  $\frac{1}{2}$  Limone die fein gehackte Schale, ein kleines Gläschen Rum, von 8 Eiweiß Schnee, schmirt eine Form mit Schmalz, bestreut es mit Semmelbrösel, gibt die Masse hinein und backt es schön goldgelb in der Röhre. Zu dieser Speise kann man Himbeerguß servieren.

### 663. Brotkolatschen.

140 g (14 *dkg*) geriebene Mandeln mit der Schale, 140 g (14 *dkg*) gestoßenes Brot, 140 g (14 *dkg*) Zucker, 1 Ei, 4 bis 5 Löffel Wein, ein wenig Zimt, Nelken, Blüth, Ingwer, alles das wird untereinander gerührt, Oblaten werden kolatschenförmig geschnitten, darauf die Masse gegeben und obenauf Schnee von 4 Eiweiß vermengt mit 30 g (3 *dkg*) Zucker, der an einer Zitrone abgerieben wird. Das Ganze wird auf einem Blech gebacken.

### 664. Butterbrezeln.

Aus 280 g (28 *dkg*) Butter, 280 g (28 *dkg*) Mehl, welche gut abgetrieben werden, dazu 120 g (12 *dkg*) Zucker, eine Zitronenschale, 70 g (7 *dkg*) gebrühte und gestoßene Mandeln, 3 Dotter, ein wenig Salz wird ein guter Teig gemacht und ausgewalzt, daraus Brezelformen gemacht, diese mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut, in ein ausgeschmiertes Blech gegeben und langsam gebacken.

### 665. Butter-Brot.

Man treibe 140 g (14 *dkg*) Zucker mit 6 Dotter  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, gebe dazu etwas Zimt, Nelken und fein gehackten Zitronat, gebe dann auf ein Nudelbrett Mehl, die Massa darauf, knete es durch und mache ein Laiberl, beschmiere es mit Ei, bestreue es mit geriebener Schokolade und lasse es backen. Wenn es ausgekühlt ist, schneide man es, mache ein Zitroneneis, bestreiche die Stücke und lasse es trocknen.

## 666. Buttergebäck.

140 g (14 *dkg*) Butter, 12 Lot = 210 g (21 *dkg*) feines Mehl, 6 Lot = 105 g (10½ *dkg*) Zucker, 2 Lot = 35 g (3½ *dkg*) werden, wenn gebacken, obenauf zum Streuen verwendet, 4 Lot = 70 g (7 *dkg*) in den Teig geknetet, dann wird dieser ausgewalkt, mit einem Gläschen ausgestochen, gebacken, mit Eingefottenem beschmiert und aufeinander gegeben.

## 667. Butter-Pläzel.

35 g (3½ *dkg*) süße und ebensoviel bittere Mandeln stoße man mit Eiweiß fein, dann gebe man hiezu 125 g (12½ *dkg*) fein gestoßenen Zucker, mache wie eine Haselnuß Ringelchen, setze sie auf ein mit Wachs bestrichenen Blech 3 Finger breit auseinander und backe sie langsam.

## 668. Buttermehl-Kolatschen.

Dazu vor allem 280 g (28 *dkg*) Mehl, 280 g (28 *dkg*) Butter, die Butter wird mit 70 g (7 *dkg*) von dem Mehl geknetet, das andere teile man in zwei Teile, in einen gebe man 2 Löffel Hefe, 2 Dotter, Limoneschale, Salz und Milch, wie auf einen Gugelhupf, treibe alles das gut durch, walke es aus, ebenso auch die Butter und blattle es dann, mache Kolatschen, hülle sie mit Eingefottenem, bestreiche sie und bestreue sie mit Mandeln, das andere Mehl benützt man zum Unterstreuen.

## 669. Cafés (nach englischer Art).

Man nehme hiezu ¼ *kg* feine Butter, ebensoviel feinstes Mehl, ebensoviel Zucker und 6 Eier. Letztere werden schäumig geschlagen, mit der zerlassenen Butter gut untereinander gerührt. Allmählich gibt man das erwärmte Mehl und den fein gesiebten Zucker hinzu. Der so entstandene Teig wird gut durchgearbeitet. Man sticht nun aus demselben kleine abgerundete Teile ab und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei mäßiger Ofenhitze eine Viertelstunde backen.

## 670. Dotterbäckerei.

(Zum Kaffee oder Tee.)

$\frac{1}{2}$  kg Butter treiben,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{2}$  kg Mandeln, 12 gekochte durchpassierte Dotter, 2 ganze Eier, 3 rohe Dotter,  $\frac{1}{8}$  dkg Blüt, Zitronenschale, 4 Seidel ( $1\frac{1}{3}$  l) Mehl, Salz werden gut abgetrieben, dann nach Belieben geformt, mit Ei, Mandeln und Zucker bestreut, in ein mit Mehl bestreutes Blech gegeben und gelb gebacken.

## 671. Dragant- (oder Tragant-) Teig.

280 g (28 dkg) Zucker wird mit  $7\frac{1}{2}$  g ( $\frac{3}{4}$  dkg) geweichten, durch Leinwand geseihten Dragant und 1 Eiweiß gut gerührt. Aus dieser Masse werden verschiedene Figuren verfertigt.

## 672. Eierkränze.

Man mache aus  $\frac{1}{2}$  kg feines Mehl, 120 g (12 dkg) Zucker,  $\frac{1}{2}$  kg Butter, das Eigelb von 5 hartgekochten Eiern, 2—3 Löffel Rum einen Teig, formiere ihn zu Kränzen und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

## 673. Eierküchel.

$\frac{1}{2}$  kg Butter wird gut abgetrieben,  $\frac{1}{2}$  kg fein gestoßener Zucker, 8 gekochte Eidotter werden passiert, dies alles mit 70 g (7 dkg) gebrühten und gestoßenen süßen Mandeln, 2 rohen Eidottern, 1 rohen Eiweiß, der klein geschnittenen Schale von 1 Zitrone, um zirka 6 h (5 Pf.) Rum, einer Prise Salz, ebensoviel Blüt und 2 bitteren Mandeln gut verrührt. Zuletzt wird  $\frac{1}{2}$  kg Mehl damit verrührt, dann stellt man den Teig in die Kälte, damit er hurtig wird, weil er sich so besser arbeiten läßt. Will man sodann die Küchel machen, streut man ein bißchen Mehl aufs Rudelbrett, wälkt den Teig fingerdick aus, schneidet mit kleinen Formen  $\infty$ -beliebige Figuren heraus. Ein Blech wird mit etwas Mandelöl beschmiert oder mit Mandeln bestrichen, auf dasselbe werden die Eierküchel gelegt, doch



so, daß sie nicht zusammenfließen, man beschmiert sie oben-  
auf mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und backt  
sie schön bei mäßigem Feuer. Wenn man sie von der  
Pfanne nimmt, bestreut man sie mit Vanillezucker. Diese  
Küchel sind erst gut, wenn sie einige Tage alt sind.

#### 674. Englisch Plewe.

3 rohe Eier und 12 rohe Eidotter werden mit 210 g  
(21 *dkg*) fein gestoßenem und gesiebttem Zucker gut abge-  
trieben, sodann werden 210 g (21 *dkg*) süße Mandeln  
gebrüht und gerieben, die Schale von 1 Zitrone, um ca.  
6 h (5 Pf.) fein gestoßene Vanille dazu gegeben, und das  
ganze eine weitere  $\frac{1}{4}$  Stunde gut getrieben. Aus 6 Ei-  
weiß wird fester Schnee gemacht, der mit 70 g (7 *dkg*)  
feinem Pudermehl langsam mit der Masse verrührt wird.  
Dann bäckt man es bei lindem Feuer. Diese Plewe kann  
zu Thee, Kaffee oder Schokolade verwendet werden.

#### 675. Englischer Teekuchen.

(Für 6 Personen.)

280 g (28 *dkg*) Zucker mit 10 rohen Eidottern,  
140 g (14 *dkg*) geriebene Schokolade, 140 g (14 *dkg*)  
Sultanen, 280 g (28 *dkg*) zerlassene Butter (die über-  
kühlt löffelweise zugegeben wird) werden gut gerührt.  
Zuletzt kommt der Schnee von den 10 Eiweiß dazu, und zwar  
wird der Schnee mit 280 g (28 *dkg*) Mehl langsam  
hineinverrührt. Das ganze wird wie die früheren Tee-  
kuchen gebacken.

#### 676. Englischer Zwiebad.

140 g (14 *dkg*) Mehl, 140 g (14 *dkg*) Zucker,  
 $\frac{3}{4}$  *dkg* Zimt,  $7\frac{3}{4}$  g ( $\frac{3}{8}$  *dkg*) Nelken, 120 g (12 *dkg*)  
ungegeschälte Mandeln und 1 Ei werden gut durchgearbeitet,  
mit Ei bestrichen und gebacken.

## 677. Familien-Kipfel.

(Zum Tee.)

50 g (5 *dkg*) geröstete, geriebene Königsnüsse werden mit 100 g (10 *dkg*) Butter, 50 g (5 *dkg*) Zucker, 130 g (13 *dkg*) Mehl auf dem Nudelbrett zu einem Teig angeknetet, dann macht man kleine Kipfel daraus, nachher werden sie aufs Blech gelegt und sehr blaß gebacken. Man bestreut sie noch warm und stark mit Vanillezucker.

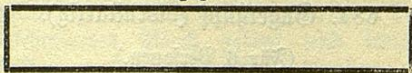
## 678. Französischer Mandelkuchen.

180 g (18 *dkg*) Zucker, 180 g (18 *dkg*) gebrühte Mandeln und 4 Eiklar werden gestoßen, dann mit 10 Dottern, etwas Limoneschalen eine Stunde zusammen verrührt; zuletzt rühre man einen festen Schnee von 3 Eiklar leicht darunter, gebe es dann in eine Kasserolle, bestreibe selbes mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln und lasse den Kuchen in Dunst kochen.

## 679. Französische Stangeln.

160 g (16 *dkg*) Mehl wird mit 130 g (13 *dkg*) Butter aufs Nudelbrett abgetrieben, dazu 6 gekochte durchpassierte Eidotter, 3 rohe Dotter, 130 g (13 *dkg*) Zucker gegeben, etwas Limonegeschmack beigefügt, ein wenig Salz, alles das wird zu einem Teig, wie Figur *a* zeigt, gearbeitet, mit zerflopfem Ei beschmiert. Die Stangeln bestreut man reichlich mit gehackten Mandeln, diese mit Zucker vermengt und backt sie recht schön. Diese Stangeln kann man zur Theebäckerei mischen.

Fig. a.



## 680. Gewöhnliches Backwerk.

210 g (21 *dkg*) Zucker, 9 Dotter gut getrieben,  $7\frac{1}{2}$  g ( $\frac{3}{4}$  *dkg*) Zimt, Mehl nach Bedarf, alles das gut

vermengt, wird zu verschiedenen Mustern formiert, auf Blech gebacken, mit Glasur beschmiert und färbigem Zucker bestreut und zum Übertrocknen gestellt.

### 681. Gewürz-Küchel.

140 g (14 *dek*) Butter, 140 g Zucker, 140 g Mandeln, 175 g (17½ *dek*) Mehl, etwas Schokolade, Zimt, Nelken, Limoneschale und 1 Ei werden zu einer Masse. Die Küchel werden mit Wasser bestrichen, mit Gries und Zucker bestreut und mit halben Mandeln belegt.

### 682. Glas-Bögen.

Zu 140 g (14 *dek*) Zucker und 2 Eiweiß Schnee nimmt man 2 Löffel voll Mehl, von 1 Limone die Schale treibe alles das eine Stunde, beschmiere das Blech mit Wachs und dann wische es wieder leicht mit Fliesspapier ab. Man gebe sodann den Teig messerrückendick, 2 Finger breit und ⅛ Elle lang auf das Blech und nachdem man ihn mit stiftligen Mandeln belegt hat, wird er kühl gebacken. Sie dürfen nur gebleicht werden. Wenn sie vom Blech herunter kommen, müssen sie gleich über den Rudelwalzer gebogen und ausgekühlt werden.

### 683. Gugelhupf.

120 g (12 *dek*) Butter, 3 Dotter, 3 ganze Eier gut getrieben, ½ Seidel (⅙ l) Schmetten, 3 Seidel (1 l) Mehl, Hefe und Zucker lasse man gähren und backen.

### 684. Gugelhupf (biskuitartig).

(Für 6 Personen.)

6 rohe Eidotter werden mit 120 g (12 *dek*) feinem Zucker gut abgetrieben, 50 g (5 *dek*) geschälte gestoßene Mandeln, 30 g (3 *dek*) Butter, 50 g (5 *dek*) gereinigte Sultanen, eine Prise Salz, ebensoviel Blüt, etwas Vanille

und Limonegeschmack, wenn das alles gut abgetrieben ist, macht man von 6 Eiweiß einen festen Schnee, rührt ihn langsam unter diese Masse, streicht eine Gugelhupfform mit Butter aus, bestreut sie mit gehackten Mandeln, gibt die Masse hinein und backt sie bei mäßiger Hitze langsam.

#### 685. Gugelhupf (fein).

260 g (26 dkg) frische Butter wird in einer Schüssel recht flaumig abgetrieben, dann gibt man 2 ganze Eier und 3 Dotter dazu, 140 g (14 dkg) fein gestoßenen Zucker, etwas Vanille, eine Prise Salz, ebensoviel Blit, 2 geriebene bittere Mandeln, von einer halben Limone die feingehackte Schale, für 4 h (3 Pf.) Hefe, 70 g (7 dkg) gestoßene süße Mandeln, 70 g (7 dkg) rein geklaubte Sultanen,  $\frac{1}{2}$  kg feines Mehl, dieses alles wird mit guter lauer Schmetten gut abgetrieben, man schmirt die Gugelhupfform mit frischer Butter aus, bestreut sie gut mit gestoßenen süßen Mandeln, gibt den abgerührten Teig hinein, läßt ihn gehen bis der Teig in der Hälfte der Form ist, gibt ihn in eine nicht zu heiße Röhre und läßt ihn eine Stunde langsam durchbacken, stürzt ihn dann langsam auf eine Schüssel, bestreut ihn, so lange er noch warm ist, mit Vanillezucker und hebt ihn zum weiteren Gebrauch auf. Zerschnitten darf er nur dann werden, bis er kalt ist.

#### 686. Halbmonde.

120 g (12 dkg) gestoßener Zucker, 140 g (14 dkg) ungeschälte geriebene Mandeln, ein wenig Nelken und Zimt, Schale von einer halben Zitrone, 70 g (7 dkg) fein gehackte Rosinen und zwei Datteln werden zu einem nicht dicken Teig gemacht, derselbe ausgewalkt und die Halbmonde daraus geschnitten. Dann werden sie auf ein mit Butter beschmiertes Blech gelegt und langsam gebacken, nachher glasiert und zum Trocknen gegeben.

#### 687. Halbmonde (andere Art).

$\frac{1}{4}$  kg geriebene Haselnüsse, 140 g (14 dkg) feingewiegte Sultanen, 1 Ei, 105 g ( $10\frac{1}{2}$  dkg) Zitronen-

schale werden durchgeknetet und zwei messerrückendick ausgewalkt. Nun steche man mit der Form Halbmonde aus und lasse sie in einer kühlen Röhre trocknen. Sind sie ausgekühlt, so werden sie dann mit Eis bestrichen.

### 688. Hamburger Lebkuchen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 dkg) feiner Zucker wird mit 3 rohen Eiern ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde gut verrührt; dann kommt (280 g (28 dkg) Mehl dazu, 70 g (7 dkg) kleine Rosinen werden langsam hineingerührt und das ganze in einer Form gebacken.

### 689. Haselnuß-Lebkuchen.

Nuß  $\frac{1}{2}$  kg Nußkörner,  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 3 Eier, 105 g  $10\frac{1}{2}$  dkg) Mehl,  $17\frac{1}{2}$  g ( $1\frac{2}{3}$  dkg) Zimt wird Marzipan gemacht.

### 690. Haselnuß-Stangeln.

$\frac{1}{4}$  kg von der Schale befreite Haselnüsse werden fein gestoßen und mit ebensoviel Zucker vermengt auf ein Brett mit etwas Giklar, was man nach und nach hineingibt, gut abgearbeitet, dann auf einem mit Zucker bestäubten Brett ausgewalkt und mit einem scharfen Messer, das in Zucker getaucht wird, fingerlange und daumenbreite Stangeln geschnitten, auf ein bestrichenes Blech gelegt und in der Röhre eines bereits abgeseuerten Ofens getrocknet, mit Marmelade gefüllt und in Limone-Konserve getaucht.

### 691. Hohe Bubenina.

Soviel 4 Eier wiegen, soviel Butter, soviel Zucker und soviel Mehl nehme man, treibe 4 Dotter und Zucker dazu und rühre noch ein wenig Schnee von 4 Eiweiß und zuletzt das Mehl hinein. Die Masse wird auf ein Blech gegeben, mit Kirschchen oder Weichsel oder fein geschnittenen Äpfeln belegt und mit ein wenig Zucker bestreut, hierauf gebacken.

## 692. Holländische Brezeln.

Aus 200 g (20 *dkg*) feinem Mehl, ebensoviel Zucker, 2 Eidottern, etwas saure Sahne und etwas ganz gestoßenem Koriander mache man einen Teig. Von diesem breche man kleine Stücke ab, rolle sie mit der Hand und forme sie zu Brezeln. Bei mäßiger Hitze lasse man sie gelb backen.

## 693. Ingwerküchel.

$\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, 8 Dotter, 2 ganze Eier werden eine Stunde durchgearbeitet, alles das so Durchgearbeitete mit einer Zitronenschale, 20 g (2 *dkg*) Ingwer,  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl zu einem einen halben Finger dicken Teig gemacht, diesen dann mit Formen ausgeschnitten, lasse man 2 Stunden abruhen und in einer schwachen Röhre backen.

## 694. Kaffee-Brezeln.

180 g (18 *dkg*) frische Butter wird gut abgetrieben, dazu kommt 260 g (26 *dkg*) Mehl, 50 g (5 *dkg*) gestoßener Zucker, ein Schmettenlöffel Schmetten, für 2 h (2 Pf.) Hefe, eine Prise Salz, alles das wird auf dem Rudeibrett gut verarbeitet, hernach formt man kleine Brezeln daraus, bestreicht sie mit einem Ei, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gähren, bestreut sie mit grob gestoßenen Mandeln, bäckt sie goldgelb und bestreut sie, sobald man sie aus der Röhre genommen, mit gutem Vanillezucker.

## 695. Kaffee-Brezeln (andere Art).

Man mache aus feinem Mehl, ungefähr 60 g (6 *dkg*) frischer Butter, in die man drei Eidotter geschlagen hat, ferner ungefähr 5 Löffel süßer Schmetten, 16 g ( $1\frac{3}{5}$  *dkg*) frische, dicke Hefe und gestoßenem Zucker einen festen Teig an, setze daran die klein geschnittene Schale einer halben Zitrone, etwas Muskatblüte und etwas Salz, knete den Teig durch, bis er Blasen zeigt. Hierauf forme man kleine

Brezeln, lege sie auf ein mit Butter beschmiertes Papier, und nachdem man sie mit aufgeschlagenen Eiern bestrichen hat, lasse man sie aufgehen und schön goldgelb backen.

#### 696. Kaffeekuchen.

(Für 6 Personen.)

150 g (15 *dkg*) frische Butter werden mit 130 g (13 *dkg*) Zucker, 2 ganzen rohen Eiern, ein rohes Dotter 20 Minuten gut abgetrieben, dann 160 g (16 *dkg*) Mehl, 6 h (5 Pf.) gestoßene Vanille, eine Prise Salz, von  $\frac{1}{2}$  Limone die feingehackte Schale, legt es in ein mit Butter ausgeschmiertes Tortenblech, beschmiert es mit zerflopfem Ei, bestreut es mit grob gestoßenen Mandeln mit Zucker vermengt, backt es eine Viertelstunde in einer warmen Röhre.

#### 697. Kardinalküchel.

170 g (17 *dkg*) fein gesiebter Zucker, 3 ganze Eier, etwas Vanille werden eine Stunde lang zusammengerrührt und zuletzt ein volles Seidel ( $\frac{1}{3}$  l) Mehl recht darunter gerührt, man mache daraus kleine Küchel, gebe sie in ein mit Schmalz und Mehl bestrichenes Blech, gebe auf die Küchel geschnittene Zitronate und lasse sie kühl backen.

#### 698. Karten.

140 g (14 *dkg*) Butter werden gut getrieben, 2 Dotter, 140 g (14 *dkg*) Zucker darin verrührt, man nehme sodann 140 g (14 *dkg*) Mandeln gestoßen, 140 g (14 *dkg*) Mehl, Limoneschale, ein wenig Zimt, Nelken, walke aus allem dem einen Teig aus, schneide Stückchen wie Karten, lege an alle 4 Ecken gebrühte halbe Mandel, bestreue sie mit Zucker und lasse sie langsam backen.

#### 699. Randers-Küchel.

180 g (18 *dkg*) fein gesiebter Zucker, 3 ganze Eier, etwas Vanille werden 1 Stunde recht durcheinander gerührt,

zuletzt darunter ein volles Seidel ( $\frac{1}{3}$  l) Mehl leicht darunter verrührt, daraus kleine Küchel gemacht, die man in ein Becken gibt, das mit Öl beschmiert wird, und lasse sie kühl backen. Auch gebe man schmal geschnittenes Zitronat darauf. Das Blech muß auch mit Mehl bestrichen werden.

#### 700. Kinder-Anisbrot.

5 ganze Eier und 280 g (28 dkg) Zucker werden gut getrieben, 280 g (28 dkg) feines Mehl, ein bißchen Anis, alles wird so lange gerührt, bis es Blasen wirft, eine Form wird ausgeföhmiert und in derselben die Masse gebacken.

#### 701. Kleine Bäckerei zum Dessert.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 dkg) süße Mandeln werden gebrüht und gerieben und mit dem festen Schnee von 2 Eiweiß, 140 g (14 dkg) feinem durchgeseihten Zucker, um ca. 10 h (8 Pf.) gestoßene Vanille leicht verrührt, auf ein mit Butter beschmiertes Papier in kleine Formen gegeben und langsam gebacken.

#### 702. Kleines Schokolade-Bäckwerk.

(Für 10 Personen.)

250 g (25 dkg) Zucker, 250 g (25 dkg) gebrühte und geriebene Mandeln, 250 g (25 dkg) geriebene Schokolade, 115 g ( $11\frac{1}{2}$  dkg) feines Mehl, 10 g (1 dkg) Zimt werden mit dem Schnee von 8 Eiweiß verrührt und daraus kleines Bäckwerk zubereitet.

#### 703. Küchel.

170 g (17 dkg) fein geseihter Zucker, 3 rohe Eier, um 6 h (5 Pf.) Vanille wird zusammen eine Stunde getrieben, zuletzt kommt  $\frac{1}{2}$  l Mehl langsam hinein gerührt; daraus werden kleine runde Laibchen gemacht; ein Bogen Papier wird auf ein Blech gelegt, mit Mandelöl beschmiert, und die Küchel, welche in schöne Kolaßchen geformt wurden,



darauf gelegt; dieselben werden obenauf mit zerflopfem Ei beschmiert, an den Rändern mit zerhackten Mandeln, welche mit Zucker vermengt sind, bestreut. In die Mitte jedes Kolatschen kommen eingekochte Weichsel oder ein anderes eingemachtes Obst, dann werden selbe langsam gebacken und mit Vanille-Zucker bestreut. Diese Kolatschen kann man zum Tee geben.

#### 704. Laibel.

180 g (18 *dkg*) frische Butter wird mit 4 rohen Dottern gut abgetrieben, dazu kommen 120 g (12 *dkg*) Zucker, eine Prise Salz, von einer halben Limone die feingehackte Schale, 3 geriebene bittere Mandeln, 60 g (6 *dkg*) süße gestoßene Mandeln und 60 g (6 *dkg*) süße gestiftelte Mandeln, 1 kg feines Mehl, 8 h (5 Pf.) Hefe, Schmetten nach Bedarf und ganz zuletzt 100 g (10 *dkg*) geklaubte Sultanen und 60 g (6 *dkg*) fein geschnittenes Zitronat. Dieses alles wird gut durchgerührt; dieser Teig darf nicht locker gearbeitet werden, ungefähr so wie auf Barches. Man läßt ihn auf einem warmen Platz aufgehen, formt sodann ein rundes Brot daraus, macht oben einen Einschnitt, schmiert es dann in der Röhre oder im Backofen eine Stunde. Warm darf es nicht aufgeschnitten werden.

#### 705. Leipziger Brezeln.

$\frac{1}{4}$  kg Butter flaumig getrieben wird mit  $\frac{1}{4}$  kg Zucker, 6 Dottern, Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  kg gestoßenen Mandeln, Zitrone,  $\frac{1}{4}$  kg Mehl verrührt, die Brezeln daraus gemacht und schön gebacken. (Man kann sie einige Zeit aufbewahren.)

#### 706. Magronen.

140 g (14 *dkg*) Mandeln,  $\frac{1}{4}$  kg Zucker an Zitronenschale abgerieben, zu 140 g (14 *dkg*) Mandeln nehme man 3 Eiweiß, davon 2 Eiweiß auf Schnee, 30 g (3 *dkg*) Mehl, wenn als Passahspeise (jontowig), entfällt das Mehl, dafür aber 30 g (3 *dkg*) geriebene Kartoffel, alles das zu

einer Masse gemacht, wird auf Papier gebacken und in eine warme Röhre gestellt.

### 707. Magronen.

(Anderer Art.)

$\frac{1}{4}$  kg süße abgeschälte Mandeln werden gestoßen, jedoch nicht zu fein, dann rührt man 2 Eiweiß mit  $\frac{1}{4}$  kg fein gestoßenem Zucker und etwas Zitronensaft so lange tüchtig durch, bis Blasen entstehen. Die gestoßenen Mandeln gibt man dann unter starkem Rühren hinzu. Von dieser Masse gebe man große Häufchen auf Oblaten, bestreue sie mit feinem Zucker und lasse sie in gelinder Ofenhitze auf einem Blech gelb backen.

### 708. Mandelbäckerei.

310 g (31 dkg) Zucker, 3 Eiweiß, Zitronensaft und Schale werden eine halbe Stunde getrieben, dann 280 g (28 dkg) fein gestoßene Mandeln gut hineingerührt, dann wieder 180 g (18 dkg) Mehl langsam eingerührt, die Masse mit Zuckermehl langsam in Formen gebracht, in gelinder Röhre langsam gebacken, dann mit Eis und Farbzucker aufgezuckt.

### 709. Mandel-Becherl (=Becherchen).

Die dazu gehörigen Becherl (oder Becherchen) sehen wie Eibecker aus, nur haben sie in der Mitte einen dicken Zapfen. Man mache nur einen gerührten Mandelteig, fülle die mit Butter bestrichene Becher an und backe sie bei gelinder Röhre; wenn sie ausgekühlt sind, werden sie auf die Schüssel gerichtet und die Öffnung mit Eis gefüllt.

### 710. Mandelbögen.

70 g (7 dkg) gebrühte Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Eiweiß und 140 g (14 dkg) fein gesiebter Zucker werden gestoßen, dazu noch ein halbes Eiweiß, Zitronenschale, sodann zum

Feuer gegeben und gerührt, bis es dick ist, dann schneide man Oblaten, die Form wird mit Butter und Mehl bestrichen und goldgelb gebacken.

#### 711. Mandelbrod.

Man rühre 8 Dotter mit 210 g (21 *dkg*) Zucker, 180 g (18 *dkg*) Mandeln in einen Topf zu einer dicken Masse, verrühre hinein Blüt, 210 g (21 *dkg*) Mehl mit Schnee von 8 Eiern, lasse die Masse in einer ausgeförmten Form backen, sodann werden Scheiben (Pritschen) geschnitten, mit Zucker und Zimt bestreut und übertrocknet.

#### 712. Mandel-Gebäck.

620 g (62 *dkg*) Zucker, ebensoviel gestoßene Mandeln, 140 g (14 *dkg*) Mehl, Zitronenschale und 4 Dotter werden zu einem Teig gemacht, Verschiedenes daraus formiert und wenn es gebacken ist, mit Eis verziert.

#### 713. Mandel-Gewürz-Bögen.

140 g (14 *dkg*) Mandeln samt Schale werden gestoßen, 140 g (14 *dkg*) Zucker, Zimt, Nelken, Neugewürz, Zitronenschale, Eiweiß flaumig gerührt, auf Oblaten gestrichen und, wenn sie steif sind, mit Eis verziert und im Ofen getrocknet.

#### 714. Mandelkipferl.

170 g (17 *dkg*) geschwellte, geriebene Mandeln mische man mit 140 g (14 *dkg*) Zucker und 2 Eierklar unter einander, gebe auf ein Brett Zucker und forme aus der Masse Kipferl und lasse sie langsam auf einem mit Wachs bestrichenem Blech backen.

#### 715. Mandel-Kranzel.

280 g (28 *dkg*) Mandeln, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 4 Dotter, Muskatnuß, Vanille, 280 g (28 *dkg*) Mehl

werden fest gerührt, das Brett mit Zucker bestäubt, Kränzchen aus dem Teig gemacht mit verschiedenen Mustern und farbigem Eis verziert.

#### 716. Mandel-Kranzel (andere Art).

Man treibe 140 g (14 *dkg*) Butter flaumig ab, gebe dazu 4 gekochte Dotter, 140 g (14 *dkg*) Mandeln, 105 g (10½ *dkg*) Zucker, etwas Limoneschale. Dies wird getrieben, dann gebe man dazu ein Ei, 210 g (21 *dkg*) Mehl, wirkt es gut durch einander, mache Kranzel, welche mit Eiweiß bestrichen und mit groben Mandeln und Zucker bestreut werden. Man lasse sie hierauf langsam backen.

#### 717. Mandel-Schnitte.

Aus 280 g (28 *dkg*) mit Schale geriebenen Mandeln, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 2 Eiweiß (kein Schnee), ein wenig Limoneschale wird ein Teig gemacht, dieser ausgewalkt, nach Belieben geschnitten, beist und dann ein wenig in lauer Röhre gebacken. Das Eis zu Pumpernickel und Mandelschnitte besteht aus 140 g (14 *dkg*) Zucker, 1 Eiweiß und Saft von ½ Limone.

#### 718. Mandel-Zwieback.

½ *kg* Mandeln werden gebrüht und in einem Mörser gestoßen. Während des Stoßens werden allmählich 3 rohe Eiweiß dazu gegeben. Sind diese Eiweiß verbraucht und die Mandeln so fein gestoßen, daß das ganze einer Salbe ähnlich ist, gibt man es in eine Kasserolle, gibt 210 g (21 *dkg*) gestoßenen gesiebten Zucker, etwas Zitronenschale, etwas Vanille, beiläufig um 10 h (7—8 Pf.), backt das ganze in einer nicht zu heißen Röhre, lasse es verkühlen und schneide schönen Zwieback daraus. Dieser Zwieback ist sehr schwer, daher Kindern nicht zu empfehlen.

#### 719. Mandel-Zwieback (andere Art).

4 ganze Eier werden mit 180 g (18 *dkg*) Zucker eine Viertelstunde abgetrieben, dazu kommt ¼ Pfund ge-

schälte, nicht sehr fein geschnittene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Lot Zimt und Nelken, 1 Lot geschnittene große Rosinen, 4 Lot Cedrat, 4 Lot überzuckerte Drangenschale, beides fein geschnitten. Alles wird mit den Eiern abgetrieben, Mehl wird aufs Rudeibrett gegeben, das ganze kommt ins Mehl und wird mit diesem zu einem Teig gemacht und auf das mit Mehl bestaubte Blech gelegt und schnell gebacken. Gleich warm wird es zu dünnem Zwieback geschnitten und auf Papier getrocknet.

#### 720. Mandorlatti.

Man hacke 140 g (14 dkg) Mandeln mit Schale grob zusammen, rühre sie in Schnee von 2 Eweiß, 140 g (14 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) Mehl dazu, gebe das ganze aufs Brett, schneide nußgroße Stücke, formiere Würfel und lasse sie backen.

#### 721. Mandorlatti (andere Art).

3 Eier, Zucker im Gewichte derselben, ebensoviel ganze Mandeln und Sultanrosinen, ebensoviel Mehl, Limoneschale, ein wenig Vanille, alles das wird zusammengetrieben, auf ein Papier gegossen und langsam gebacken. Die Mandeln bleiben im ganzen.

#### 722. Mandorlatti (andere Art).

Man schlage Schnee aus Eweiß, dazu 280 g (28 dkg) gestoßenen Zucker, 70 g (7 dkg) Mandeln, 105 g ( $10\frac{1}{2}$  dkg) Haselnuß und Limoneschale, mische es tüchtig und schmiere es auf Oblaten nach Belieben, decke darauf gleichfalls Oblaten, gebe sie in die Röhre und lasse sie backen.

#### 723. Marzipan.

$\frac{1}{4}$  Kilo Zucker,  $2\frac{1}{2}$  Eier, 70 g (7 dkg) Mandeln samt den Schalen gestoßen,  $52\frac{1}{2}$  g ( $5\frac{1}{2}$  dkg) Sultanen, 245 g ( $24\frac{1}{2}$  dkg) Mehl, etwas Zitronenschale, ein wenig Neugewürz, Zimt und Nelken, 50 g (5 dkg) Zitronat,

ebensoviel stiftlig geschnittene Mandeln von außen und gebacken.

#### 724. Maultaschen.

Dazu: 700 g (70 dkg) Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kilo Butter, 2 Dotter, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Seidel ( $\frac{1}{2}$  Liter) Wein, Limoneschale, Blüt, die Butter mit dem Mehl einige Mal gewalzt und mit dem andern zu einem Teig gemacht, dann werden 4 fingerdicke Würste daraus gemacht und auf 12 Stunden in die Kälte gegeben. Fülle:  $\frac{3}{4}$  kg Mandeln, 570 g (57 dkg) Zucker, 4 Dotter, 14 Eier, Limoneschale, Blüt, gut gerührt, dann ein Stück Teig messerrückendick ausgewalzt, gefüllt, von allen 4 Seiten zugemacht und gebacken.

#### 725. Maultaschen (milchig).

560 g (56 dkg) Butter 560 g (56 dkg) Mehl, 560 g (56 dkg) Quark, ein Stäubchen Salz, 140 g (14 dkg) Zucker, 1 Ei werden zu einem Teig geknetet, etwas dicker als Kubelteig, ausgewalzt, viereckige Flecke geschnitten, mit guter Marmelade gefüllt in diese Form  $\Delta$  zusammengelegt, obenauf mit Ei bestrichen, mit gehackten Mandeln mit Zucker vermengt bestreut und schön gelb gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

#### 726. Melierte Kranzel.

Man nehme  $\frac{3}{4}$  Pfund = 420 g (42 dkg) Butter, 10 hartgekochte Dotter, von einer Zitrone den Saft und die Schale, 12 Lot = 210 g (21 dkg) Zucker, 12 Lot = 210 g (21 dkg) Mandeln,  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, dies alles wird gut geknetet, gut geschlagen und der Teig in zwei Teile geteilt. In die eine Hälfte kommen 4 Lasterl geriebene Schokolade, dann nehme man stets ein Stückchen gelben und ein Stückchen schwarzen Teig und drehe Kranzel daraus.

#### 727. Meringues.

Man schlage von 8—10 Eiern das Klar zu einem festen Schnee, rühre nach und nach  $\frac{1}{2}$  kg feinen Staub-

zucker und abgeriebene Zitronenschale dazu, forme sie entweder länglich oder rund auf Papier, begieße sie mit siedendem Zucker und lasse sie bei ganz schwachem Feuer backen.

### 728. Mohnbrezeln zum Tee.

(Für 4 Personen.)

Man zerbröckelt 150 g (15 *dlkg*) Butter auf kleine Stückchen, nimmt 200 g (20 *dlkg*) Mehl, um 4 h (3 Pf.) Hefe, wenig Salz, 40 g (4 *dlkg*) Zucker, 2 bittere Mandeln, arbeitet dieses am Brett gut durch, formt daraus kleine Brezeln, beschmiert sie mit zerklöpftem Ei, mengt, Zucker mit Mohn durcheinander und bestreut die Brezeln reichlich damit, läßt sie goldgelb backen und gibt sie zum Tee.

### 729. Mürbe Brezeln.

Aus 140 g (14 *dlkg*) Mehl, 140 g (14 *dlkg*) Butter, 2 Zitronenschalen, 5 Dottern wird ein Teig gemacht und Brezeln daraus formiert. Man bestreiche sie mit Eiweiß, backe sie und mache eine Zitronensauce darüber.

### 730. Nußbrot.

Man rühre 140 g (14 *dlkg*) Zucker mit 3 Dottern, gebe dazu 140 g (14 *dlkg*) fein geschnittene Nüsse, Schnee von 3 Eiern, 30 g (3 *dlkg*) Bröseln und backe es langsam in einer Form.

### 731. Nußstreifen.

140 g (14 *dlkg*) Nüsse werden gerieben und 70 g (7 *dlkg*) Mandeln darunter, 100 g (10 *dlkg*) Zucker, 1 großes Eiklar, alles das zu einem Teig gemacht, auf einem Nudelbrett 1 Finger dick ausgewalzt und zu länglichen viereckigen Stücken geschnitten, obenauf mit weißem Eis bestrichen und langsam gebacken.

### 732. Oblaten.

Man nehme 160 g (16 *dlkg*) Mehl und Schmetten, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, Limonenschale, 105 g (10½ *dlkg*)

Zucker, etwas Salz, sprudele es tüchtig ab und lasse es dann auf der ausgeschmierten Form backen. Dann wird eine Oblate mit Butter beschmiert, mit geriebener Schokolade bestreut, wozu auch Zucker und Vanille gegeben werden kann. Dann lege man eine andere Oblate darauf und dann wieder kurzum mehrere und backe es ein wenig, dann bestreue man sie mit Zucker und Vanille.

### 733. Pariser Brezeln.

Von 350 g (35 *dek*) Mehl treibe man die Hälfte mit 280 g (28 *dek*) Butter gut ab, dazu 210 g (21 *dek*) Zucker, 3 Dotter und 1 ganzes Ei, ein wenig Limonenschalen und auch ein wenig kalte Milch (einen Löffel voll), dann knete man alles zusammen so lange, bis das Mehl gut damit abgetrieben ist; dann mache man aus dem Teig Brezeln, fülle dieselben mit Eingefottenem, gebe sie in ein Becken, das jedoch zuvor mit Mehl oder Butter gut ausgeschmiert und mit Papier belegt ist, hinein, bestreiche selbe mit Eiklar, bestreue sie mit 50 g (5 *dek*) Mandeln und 30 g (3 *dek*) Zucker und lasse sie nicht zu heiß backen. Auch kommt eine Messerspitze Salz hinein.

### 734. Pariser Stangeln.

70 g (7 *dek*) Mandeln mit 1 Eiweiß gestoßen, 140 g (14 *dek*) Zucker durchgeseiht, das zusammengemengt und wie Teig ausgewalzt. Daraus werden zwei Finger breite und ein Finger lange Streifen geschnitten, das Blech mit Butter beschmiert, mit Mehl abgeblasen, dann eine Glasur darüber aus 100 g (10 *dek*) Zucker und 1 Eiweiß gegeben und bei lauer Röhre gebacken.

### 735. Pariser Stangeln.

(Andere Art.)

Zu 280 g (28 *dek*) Zucker, 280 g (28 *dek*) Mandeln wird 2 Klar Schnee nach und nach hineingegeben, die eine Hälfte der Masse wird ausgewalzt, mit Eingefottenem bestrichen,



die andere Hälfte darauf gelegt, glasiert und auf dem Ofen zum Übertrocknen gelassen und kleine Stengel formiert.

### 736. Pfeffer-Bäckerei.

(Für 6 Personen.)

70 g (7 dkg) Schmalz oder Mark wird gut abgetrieben mit 1 rohen Ei,  $2\frac{1}{2}$  g ( $\frac{1}{4}$  dkg) gestoßenem weißen Pfeffer, einem Stäubchen Salz, einem Stäubchen Zimt, 70 g (7 dkg) Zucker, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 Seidel Mehl gut durchgearbeitet, Brezeln daraus geformt, mit Ei beschmiert, mit Zucker und Mohn bestreut, und ebenso gebacken wie die obigen.

### 737. Plewe.

15 Dotter werden sehr gut gerührt,  $\frac{1}{4}$  kg Zucker wird an einer Zitrone abgerieben und fein gestoßen, mit den Dottern so lange gerührt bis es weiß ist, 280 g (28 dkg) geschälte Mandeln fein gestoßen und mit der Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt. Dann rühre man von 10 Klar Schnee langsam hinein.

### 738. Bumperridel.

Man treibe 280 g (28 dkg) fein gestoßenen Zucker mit 4 ganzen Eiern und der Schale von einer Limone  $\frac{1}{2}$  Stunde, füge dann 140 g (14 dkg) mittel gehackte Mangln mit der Schale, 50 g (5 dkg) Zitronat, 30 g (3 dkg) gleichfalls gehackte Pomeranzenschale, für 2 h (2 Pf.) Zimt, 1 h (1 Pf.) Nelken, 1 h (1 Pf.) Neugewürz hinzu, treibe das Ganze wieder  $\frac{1}{2}$  Stunde, gebe 1 Seidel ( $\frac{1}{3}$  l) Mehl hinein und lasse es im Ganzen backen, dann wird es auf viereckige Stückchen geschnitten. Das Blech wird mit Wachs bestrichen und dieselben darauf in der Röhre gebacken.

### 739. Quadersteine.

Aus 280 g (28 dkg) fein geriebenen Mandeln mit der Schale, 140 g (14 dkg) Zucker, 50 g (5 dkg) ge-

hackter Zitronat, einem Stückchen Limonenschale und einem ganzen Ei wird ein Teig gemacht, dieser ein wenig ausgearbeitet, dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech halbfingerhoch ausgearbeitet und langsam gebacken; sobald er gebacken ist, werden kleine Quadersteine daraus geschnitten, wovon dann ein jedes Stückchen mit Eis aus Zucker, Vanille und Wasser bestrichen wird, sodann wird obenauf ein Stückchen Zitronat gegeben und getrocknet.

#### 740. Quark-Hörndl.

Aus 210 g (21 *dlg*) gut geknetetem und getriebenem Quark (weißen Käse), 100 g (10 *dlg*) Zucker, ein wenig Blut, Salz, 3 Dottern, aus Schnee von dem Eiweiß und  $\frac{1}{2}$  Seidel ( $\frac{1}{6}$  l) Mehl werden Kipfel gemacht und in Butter herausgebacken.

#### 741. Rumänische Brezel.

550 g (55 *dlg*) Mehl wird mit 400 g (40 *dlg*) Butter aufs Nudelbrett verarbeitet, man nimmt sodann 300 g (30 *dlg*) Zucker, ein ganzes rohes Ei, ein rohes Dotter, etwas Vanille und Limonegeschmack, eine Prise Salz, arbeitet es zu einem Teig, walzt diesen einen halben Finger dick aus, sticht runde Kränzchen heraus, beschmiert sie obenauf mit zerklöpftem Ei, nimmt grob gestoßene, süße, gebrühete Mandeln, vermengt sie mit Zucker, bestreut die Kränzchen reichlich damit, bäckt sie in nicht zu großer Hitze goldgelb. Diese Brezeln sind zum Kaffee vorzüglich.

#### 742. Schnee-Badwerk.

210 g (21 *dlg*) geflehten Zucker, fester Schnee aus 3 Eiklar, der Zucker ganz langsam verrührt und in die Papierdüte getan, nach Belieben Farbe gegeben und Muster gemacht, in einem mit Wachs bestrichenen Blech gelinde getrocknet.

## 743. Schokolade-Magronen.

120 g (12 *dkg*) süße Mandeln, 210 g (21 *dkg*) Zucker, Schnee von 2 Eiklar, 2 Tafel Schokolade, obenauf mit  $\frac{1}{2}$  Mandel belegt, werden bei gelindem Feuer gebacken.

## 744. Schokolade-Schaumgebäck.

Zu 120 g (12 *dkg*) abgeschälte süße Mandeln, welche mit einem Eiweiß sehr fein gestoßen werden, gebe man 120 g (12 *dkg*) Vanillezucker, 1 Tafel Schokolade und Schnee von 2 Eiweiß, rühre alles das gut durcheinander, mache aus dieser Masse Häufchen auf Oblaten und lasse sie backen.

## 745. Spanischer Wind.

Man mache aus 2 Eiklar einen festen Schnee und gebe 140 g (14 *dkg*) fein gestoßenen und gesiebten Zucker hinzu, zerrühre ihn leicht mit dem Schnee; man belege ein Blech mit Oblaten und lasse das Vorerwähnte kühl backen.

## 746. Spitzbuben.

Aus 280 g (28 *dkg*) Mehl, 370 g (37 *dkg*) Zucker, 250 g (25 *dkg*) Butter, 1 Limonenschale, 4 Dottern, Saft von einer halben Zitrone wird der Teig gemacht, in der Dicke eines halben Fingers ausgewalzt, in Formen gedrückt, ein bißchen Eingefottenes in die Mitte, wieder Teig darauf gegeben und in recht heißer Röhre gebacken.

## 747. Spritzkränzchen.

Man reibe 150 g (15 *dkg*) Mandeln mit Eiweiß, vermische die so fein geriebenen Mandeln mit 240 g (24 *dkg*) Zucker und etwas geriebener Zitronenschale, fülle diese Masse in eine Blechspritze und spritze sie in langen Streifen auf mit Zucker bestäubtes Papier, zerschneide die Streifen in lange Stückchen, bilde aus denselben Kränzchen, bestäube sie mittels eines Siebes mit Zucker und lasse sie bei mäßiger Hitze backen.

## 748. Striez (fein).

(Für 8 Personen.)

1 Kilo Mehl, 200 g (20 *dkg*) Zucker, 210 g (21 *dkg*) Butter, eine feingehackte Limoneschale, eine Messerspitze Blüt, ein wenig Salz, 60 g (6 *dkg*) gestiftelte süße Mandeln, 70 g (7 *dkg*) gestoßene Mandeln, 100 g (10 *dkg*) geklaubte Sultanen, um 8 h Hefe und die nötige laue Schmetten, aus diesem allen knetet man auf's Rudelebrett einen nicht zu festen Hefenteig an, läßt ihn an einem warmen Ort gut aufgehen, dann nimmt man den Teig, zerteilt ihn in neun gleiche Stücke, walzt mit den flachen Händen 70 Zentimeter lange Rollen daraus, flechte aus vier derselben die Unterlage des Striezes, dann aus 3 Teilen die mittlere Lage und windet schließlich die letzten 2 Rollen gleich einem lockeren Strick zusammen läßt jedes Geschlecht  $\frac{1}{4}$  Stunde gehen, bestreicht es mit zerklöpftem Ei, fñht den Striez so zusammen und läßt ihn zusammengesetzt wiederum eine Viertelstunde gehen, bestreicht den ganzen Striez mit zerklöpftem Ei, bestreut ihn gut mit gestiftelten oder zerhackten Mandeln und stellt ihn zum Backen in die Röhre oder im Backofen, der Striez muß eine ganze Stunde backen.

## 749. Teebückeri (genannt Hausfreund).

2 Eier, 140 g (14 *dkg*) Zucker werden eine halbe Stunde getrieben, 140 g (14 *dkg*) Mehl, Zitronensaft, Vanille, gestiftelte Mandeln und Schokolade dazu gegeben, alles das wieder getrieben, diese Masse auf Oblaten, welche auf einem Bleche liegen, gegossen, und wenn sie in Hälfte gebacken ist, zerschneide man sie in Stücke und lasse sie dann weiter backen.

## 750. Teebrezel.

(Für 6 Personen.)

260 g (26 *dkg*) Mehl arbeitet man mit 150 g (15 *dkg*) guter Butter so durch, als wollte man geriebenen

Teig machen, gibt dazu 60 g (6 *dkg*) Zucker, von 1 Limone die feingehackte Schale, ein wenig Salz, 4 rohe Eidotter, arbeitet alles gut untereinander, formt kleine Brezeln daraus, bestreicht sie mit zerflopfem Ei, bestreut sie gut mit Mohn und bäckt sie schön gelb in der Röhre.

### 751. Tee-Brot.

(Für 6 Personen.)

6 rohe Dotter werden mit 260 g (26 *dkg*) fein gestoßenem Zucker mit Vanillegeschmack  $\frac{1}{2}$  Stunde gut durchgetrieben, dann gibt man 180 g (18 *dkg*) Zitronat, 120 g (12 *dkg*) Datteln, 40 g (4 *dkg*) Pistazien 50 g (5 *dkg*) überzuckerte Orangenschale, alles das wird fein geschnitten, nebst dem kommen 50 g (5 *dkg*) Sultanen und 30 g (3 *dkg*) Weinbeeren, mischt das mit der oberen Masse zusammen, nimmt 250 g (25 *dkg*) Mehl, macht von 7 Eiweiß einen festen Schnee, vermengt ihn mit der ganzen Masse und bäckt es in einer ausgeschmierten Theebrotform, die früher gut mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt wird, läßt es eine Stunde langsam backen und stürzt es dann und schneidet es, nachdem es gut verkühlt ist, und verwendet es zum Tee.

### 752. Teegebäck (Aniskolatschen).

5 rohe Eidotter werden mit 150 g (15 *dkg*) Zucker eine Viertelstunde gut abgetrieben, dann kommt der Schnee von 5 Eiweiß dazu, zuletzt 160 g (16 *dkg*) feines Mehl. Einige Gramm Anis werden in der Röhre getrocknet und fein gestoßen und zur Masse gegeben. Daraus wird ein Teig gebildet und in einer niedrigen Blechform in der Röhre 30—35 Minuten linde gebacken, dann heiß herausgenommen und kleine runde Kolatschen daraus geschnitten. Es muß noch warm geschnitten werden.

### 753. Teestangen.¶

Zu  $\frac{1}{2}$  Seidel Milch gebe man etwas über 3 Löffel voll Butter, 2 aufgeschlagene Eier, 15 g ( $1\frac{1}{2}$  *dkg*) Preß-

hefe, etwas gestoßenen Zucker und einige Stäubchen Salz, quirle alles das gut ab, nachdem man es in  $\frac{1}{2}$  kg feines Mehl gegossen hat, mache man einen festen Teig an. Diesen gebe man auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, formiere lange, schmale Ripfel und nachdem man sie mit aufgeschlagenem Ei bestrichen hat, bestreue man sie mit Salz und lasse sie schnell backen.

#### 754. Türkischer Turban in Kranzform (milchig).

(Für 6 Personen.)

Von einer Mundsommel wird die Rinde ringsherum abgerieben und dieselbe in  $\frac{1}{4}$  l Milch gegeben; 4 Eier, um 10 h (7—8 Pf.) gestoßene Vanille, 70 g (7 dkg) Zucker werden in einem Topf auf der Platte so lange gut abgequirlt, bis es zu kochen anfängt; stellt es dann in die Kälte so lange, bis es ganz kalt ist, sodann wird es mit 4 rohen Eidottern und der Schale von einer halben Zitrone sehr gut abgetrieben; zuletzt wird der feste Schnee von den 4 Eiweiß dazu gerührt. Eine Form wird gut beschmiert, mit gehackten Mandeln bestreut, dann gibt man die Masse fingerdick hinein und läßt sie 5 Minuten im Dunst kochen, gibt dann eine Schichte Obst darauf, dann wieder Masse und läßt es wieder 10 Minuten in Dunst backen, gibt dann die übrige Masse und läßt es eine halbe Stunde fertig backen; stürzt es auf eine Umrichtschüssel und gibt in die Mitte einen guten gekochten Creme, den man mit etwas Marmelade vermischt.

#### 755. Vanille-Bäckerei

wird auf dieselbe Art wie Anis-Bäckerei gemacht, nur wird anstatt des Anis um ca. 10 h (7—8 Pf.) Vanille verwendet, und von einer halben Zitrone der Saft zu dem Teig gegeben. Will man diese Bäckerei füllen, so werden 40 g (4 dkg) geschälte, süße Mandeln und 40 g (4 dkg) Zitronat fein geschnitten, 40 g (4 dkg) Zucker und 1 Prise Zimt dazu gegeben. Mit dieser Fülle belegt man den Teig;

man walzt nämlich den Teig aus, schneidet schöne Dreiecke ( $\Delta$ ) aus demselben, füllt dieselben und rollt sie brezelartig zusammen, worauf sie ebenso wie obige Bäckerei gebacken werden.

#### 756. Vanille-Brot.

Man rühre 140 g (14 dkg) Zucker, 140 g (14 dkg) Biskuitbröseln, 140 g (14 dkg) Mehl, Zimt gut durcheinander, mache mit Eiern einen mittelfesten Teig, arbeite ihn gut aus und lasse ihn dann in der Röhre backen.

#### 757. Vanille-Kipfel.

Man nehme 1 Pfund ( $\frac{1}{2}$  kg) Mehl, ebensoviel Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund ( $\frac{1}{4}$  kg) Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund ( $\frac{1}{4}$  kg) Zucker, für 20 h (15 Pf.) Vanille, knete diese Bestandteile zusammen. Nachdem der Teig gut durchgearbeitet ist, formiere man Kipfel daraus und lasse sie backen. Dieses Backwerk darf nicht beim Feuer gebacken werden, sondern sehr blaß bleiben, aus der Röhre genommen werden. Es wird dann mit Vanillezucker gut bestreut und kann längere Zeit aufbewahrt werden. Diese Kipfel sind sogar schwächer, wenn sie einige Tage stehen.


#### 758. Vanille-Kipferl.

Aus 250 g (25 dkg) Mehl, 200 g (20 dkg) Butter und 120 g (12 dkg) gebrühten, fein geriebenen Mandeln, 2 ganzen Eiern oder 4 Dottern wird ein Teig gemacht, kleine Kipfel werden geformt und blaß gebacken, dann werden sie mit Zucker und Vanille dick bestreut.

#### 759. Vanille-Stängel.

Man schlage 6 Eierklar zu Schnee, rühre darunter langsam 350 g (35 dkg) Zucker und 25 g ( $2\frac{1}{2}$  dkg) Vanillezucker, setze von dieser Masse 5 cm lange Streifen auf ein mit Butter ausgeschmiertes Blech lasse sie trocknen und bei schwachem Feuer backen.

## 760. Vanille-Wannerl.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  kg fein gestoßenen Zucker, 12 Dotter, um 10 Pf. oder Heller Vanille, stoße ihn darunter, treibe es ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde gut untereinander, gebe es in die Wannerlform  und lasse es bei gelinder Hitze hübsch backen.

## 761. Waffeln.

280 g (28 dkg) Butter wird gut abgetrieben, 9 Eidotter, 9 Löffel Mehl, immer 1 Eidotter und 1 Löffel Mehl werden zerrührt, ein wenig Salz dazu gegeben und dann verdünne man dies alles mit  $\frac{1}{2}$  Seidel ( $\frac{1}{6}$  l) Milch, schlage aus den 9 Eiklar einen festen Schnee und zerrühre denselben sehr leicht darin. Dann gebe man ein Stück Butter in den Waffelreifen, schmiere denselben recht gut aus, lasse den Waffelreifen recht heiß werden, gebe den Teig hinein und lasse ihn dann gelblich backen.

## 762. Zigarren.

140 g (14 dkg) Zucker, 140 g (14 dkg) Biskuitbrösel, 140 g (14 dkg) Mehl und Zimt werden mit Eiern zu einem mittelfesten Teig gearbeitet, Würfel formiert, diese mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

## 763. Zimt-Brezel.

100 g (10 dkg) Zucker wird mit 1 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, 20 g (2 dkg) Zimt hineingerührt und Brezeln daraus gemacht, und diese in lauer Röhre getrocknet.

## 764. Zimtgebäck (einfaches).

Dazu kommen 500 g (50 dkg) Mehl, 375 g ( $37\frac{1}{2}$  dkg) Zucker, 65 g ( $6\frac{1}{2}$  dkg) Butter und 3 Eier. Zuerst werden Zucker und Butter zusammen verrührt, dann fügt man die Eier, einen Teelöffel Zimt und gestoßene Nelken und zuletzt das Mehl hinzu. Der Teig wird aufgerollt und mit Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken.



## 765. Zuckerbackwerk.

Schnee von 4 Eiweiß und 4 Dotter werden  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, 140 g (14 dkg) Zucker, eine halbe Zitronenschale, 100 g (10 dkg) Mehl, Vanille mit Mandeln belegt, 70 g (7 dkg) Butter, 4 Dotter, 140 g (14 dkg) Zucker, eine halbe Zitronenschale, 4 Löffel Schmetten, 140 g (14 dkg) Mehl, Schnee von 2 Eiweiß, glasiert mit 140 g (14 dkg) Zucker.

## 766. Zucker-Brezel.

Aus mürbem Teig formiere man kleine Brezeln, bestreibe sie mit Dotter, bestreue sie mit Zucker und Mandeln und lasse sie rasch backen.

## 767. Zucker-Schinten.

Aus einem Eiweiß wird fester Schnee gemacht, in demselben werden Saft von einer halben Limone, 140 g (14 dkg) ganz fein gestoßener Zucker, 140 g (14 dkg) ganz fein geriebene süße Mandeln gegeben. Die Hälfte wird ganz weiß gestoßen und in die andere Hälfte gibt man Zimt, Nelken, Neugewürz, von jedem ein bißchen und dann das weiße auf das rote gelegt und Stückchen geschnitten, dann werden sie ganz dünn, so viel wie möglich mit dem Messer ausgebreitet und zum Trocknen gegeben.

## 768. Zuckerteig-Bäckerei.

Es werden 280 g (28 dkg) fein gestoßener Zucker mit ebensoviel feinem Mehl recht gut gemischt, dann 2 Eidotter und der aus dem Eiweiß geschlagene Schnee nebst fein gehackter Zitronenschale dazu gegeben und zu einem Teige geknetet. Diesen wälkt man nun messerrückendick aus und gibt ihn entweder in Formen oder formiert kleines Backwerk und bäckt es mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut langsam in einem abgekühlten Ofen.

## 769. Zwieback.

In  $\frac{1}{2}$  Seidel ( $\frac{1}{6}$  l) Mehl, 18 Dotter, 2 ganze Eier, 80 g (8 dkg) Zucker, ein wenig Salz, Fenchel, Limonenschale; 210 g (21 dkg) süße, 20 g (2 dkg) bittere gestiftelte Mandeln werden mit Schmetten angemacht, dazu 380 g (38 dkg) Butter, 70 g (7 dkg) Hefe gegeben und bei gelindem Feuer gebacken.

## XIII. Pasteten.

## 770. Ganspastete.

Von 2 Dichten (Gansbügel oder Gansschenkel) einer Gans wird das Fleisch herabgenommen, ohne die Häute zu zerschneiden, auch die Knochen werden weggenommen, soweit, daß nur ein Stückchen zum Halten bleibt, das Fleisch wird von dem Knochen gelöst und mit dem Fleisch einer halben Gansbrust zusammengemahlen, dann ein Panatl gemacht, welches man lau werden läßt, dann wird es weggenommen, 6 Eier werden hineingegeben und gut verrührt, das gemahlene Fleisch wird hineingegeben und alles zusammen durchpassiert, dann wird das Fett von den Häuten in Würfel geschnitten; und in die Fülle wird auch gegeben ein wenig Salz, gestoßene Blut, 4 geriebene bittere Mandeln, ein wenig fein gehackte Zitronenschale, 140 g (14 dkg) in Würfel oder in dünne Scheiben geschnittene geräucherte Zunge. 1 Trüffel, 20 g (2 dkg) gebrühte, in Hälften geschnittene Pistazien, ein wenig Pastetengewürz, alles das gut verrührt. Die zwei Keule werden zusammengerührt, eine kleine Öffnung gelassen, die Masse hineingefüllt, zusammengenäht in eine Kasserolle gelegt,  $\frac{1}{2}$  Seidel Wasser darauf gegossen und in der Röhre eine Stunde dünsten gelassen, dann kalt in Scheiben geschnitten und mit Zitronen und Aspil aufpepzt.

## 771. Leberpastete.

Zu  $\frac{1}{2}$  kg gemahlenem und passiertem Kalbsfleisch gebe man 280 g (28 dkg) Kalbsleber, 2 weiße Zwiebeln, 140 g