

## Bäckerei.

### Amerikaner-Brot.

Man rührt 5 Eier mit 4 Eier schwerem Zucker beiläufig  $\frac{3}{4}$  Stunden, mengt nach und nach 3 Eier schweres Mehl bei und bäckt die Masse in einer länglichen Form. Am nächsten Tage schneidet man sie durch und füllt das Brot mit Marillensalse und überzieht es mit warmer durchsichtiger Glasur, die man mit Marillensalse vermenget hat.

### Anisbögen.

Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwerem Zucker recht schaumig, mischt 3 Eier schweres Mehl dazu, macht mit einem Löffel thalergrosse Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut Anis und Zucker darauf und bäckt sie kühl. Wenn man sie heiss vom Bleche nimmt, biegt man sie über ein rundes Holz, z. B. von der Straubenspritze.

### Anisbretzeln.

Man rührt 14 Dekka Zucker mit 1 Ei recht flaumig, gibt gestossenen Anis, 10 Dekka zerlassene Butter und 17 Dekka Mehl dazu, macht kleine Bretzeln, die man mit Ei bestreicht und mit Anis und Zucker bestreut bäckt.

### Anisringe.

Man bereitet am Brett einen Teig von 17 Dekka Mehl, 12 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, gestossenem Anis und 2 hart gesottenen Dottern, treibt ihn halbfingerdick aus, sticht ihn mit zwei Ausstechern zu kleinen Ringen ab, bestreicht diese mit Ei, drückt diese Seite in grob gestossenen, gesiebten Zucker, streut Anis darauf und legt sie auf dem Backblech nicht zu nahe aneinander.

### Anisstangerln.

Man rührt 4 Dotter mit 20 Dekka Zucker schaumig, gibt den festen Schnee von 2 Eiweiss, 4 Dekka zerlassene Butter 2 Löffel Rum, etwas gestossenen Anis und 17 Dekka Mehl nach und nach dazu. Lässt diesen Teig eine halbe Stunde an einem kühlen Orte rasten, knetet ihn hernach auf dem bemehlten

Brette ab, rollt fingerdicke Würstchen davon, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Anis und Zucker und bäckt sie bei mässiger Hitze.

### Bärenbratzen aus Grillage.

25 Dekagramm gestückelte oder grob gehackte Mandeln werden in die Röhre gestellt, damit sie gut austrocknen. Haben sie eine leichte gelbliche Färbung angenommen, so mischt man sie zu 25 Dekagramm im Schneebecken langsam geschmolzenen Zucker, thut ein haselnussgrosses Stück Rindschmalz und, nach Geschmack, einige Tropfen Citronensaft dazu, lässt das Ganze zu einem Teig verschmelzen und drückt mit einer Citrone Stückchen davon in die kleinen Formen, die man früher in kaltes Wasser getaucht hat, aus. Man muss dabei schnell sein, denn die Masse muss auf dem Herde bleiben und darf nicht zu stark eintrocknen.

### Bauernkrapfen.

Man schlägt 12 Dek. fein gestossenen Zucker mit 4 frischen Eiern in einem Weidling recht gut ab, gibt nach und nach 12 Dek. feines Mehl und etwas geriebene Macisnuss darein. Nun macht man kleine Laibchen davon und bäckt sie auf einer mit Wachs bestrichenen oder mit Oblaten belegten Blechplatte.

### Baumkuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Kilo sehr fein gesiebten Zucker mit 28 Dottern recht flaumig, mischt den Schnee von 28 Klar dazu, rührt es noch eine Stunde und mengt Limonen- oder Vanillegeruch und  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl darunter, worauf man anfängt, aufzugliessen. Das zum Backen gehörige 40 Centimeter lange, an einem Ende 5, am anderen 10 Centimeter starke Holz wird schon früher an den Bratspiess gesteckt und mit Keilen daran befestigt, dann mit einigen Bogen Schreibpapier umwickelt und dieses mit dickem Spagat in messerrückenweiten Zwischenräumen regelmässig umwunden, worauf man diesen mit Butter fett macht. Dann legt man den Spiess zwei Spannen vom Feuer entfernt auf die Feuerböcke und dreht ihn so lange, bis das Holz erwärmt und das Papier gelblich geworden ist, wonach man den Spagat wieder mit Butter bestreicht und mit Löschpapier ab-

wischt. Während man nun den Teig mit einem Schöpflöffel von der dicken Seite des Holzes gegen die dünnere hin aufgiesst, muss der Spiess bei mässiger Hitze langsam gedreht werden, sobald aber die Teigmasse das ganze Holz gleichmässig überdeckt, schneller, bis sie lichtbraun gebacken ist. Darauf wird wieder in der gleichen Weise aufgegossen und schneller gedreht, wodurch sich Zacken bilden, die man mit Mandeln und Citronat besteckt, damit sie bei weiterem Aufgiesen immer grösser werden und die eigenthümliche Form dieses Kuchens bilden. Man giesst auf, so lange vom Teige etwas bleibt. Zuletzt wird der Kuchen nur bei Kohlenhitze langsam ausgebacken. Man nimmt dann den Spiess vom Feuer, lässt den Kuchen etwas auskühlen, bestreicht ihn mittelst eines Pinsels mit Limonen- oder Pomeranzenglasur und trocknet diese an der Gluth. Nun schneidet man den Kuchen unten und oben etwas ab, löst ihn vom Holze, indem man den Spagat auswindet und das Holz an der dünneren Seite an etwas stösst, zieht ihn ab und das Papier vorsichtig heraus. Man stellt den Kuchen über einer Serviette auf die Schüssel und ziert das obere Ende mit Früchten.

### Bischofbrot.

Man rührt 16 Dekka Zucker mit Orangengeruch und 4 Dottern eine Stunde lang, mischt den Schnee von 3 Eiweiss, 3 Dekka ganze Pignoli, 3 Dekka geröstete, gestiftelte Mandeln, 5 Dekka Rosinen, 5 Dekka Weinbeeren und 5 Dekka würfelig geschnittene Chocolate, die man im Ofen erweicht und geschnitten wieder fest werden lässt, dazu. Nun mengt man 16 Dekka Mehl bei, füllt es in den ausgeschmierten langen Model, bäckt es langsam und schneidet es nicht vor dem dritten Tage an.

### Biscuits.

Englische. Man rührt 4 Eier mit 30 Dekka Zucker und 30 Dekka feinem Mehl recht gut, mischt 1 Dekka reines Hirschhornsalz, welches in jeder Apotheke erhältlich ist, und  $\frac{1}{2}$  Stange pulverisirte Vanille und eine Tasse laue Milch bei. Lässt diese Masse über Nacht bedeckt stehen. Am folgenden Morgen werden noch 30 Dekka Mehl in den Teig gearbeitet, dann rollt man ihn auf dem Backbrett messerrückendick aus und sticht mit einer runden Form Plätzchen aus, in welche man mit einer

weitzackigen Gabel Löcher sticht, ähnlich jenen der echt englischen Biscuits. Man legt sie auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech nicht allzu dicht nebeneinander und bäckt sie bei mässiger Hitze schön hellgelb.

Sehr feine. Man rührt die Dotter von 5 mittelgrossen Eiern mit 50 Dekka feinem Zucker 1 Stunde lang, dann schlägt man das Eiweiss zu Schnee, mischt ihn zum Gerührten und zuletzt 15 Dekka vom feinsten trockensten Mehle nur ganz leicht dazu. Diese Masse füllt man in einen kleinen Trichter, oder in eine Düte von Papier, dreht sie oben gut zu und drückt unten die Luft heraus; dann drückt man auf einen Bogen Papier ein kleines, rundes Häufchen, fährt, ohne abzubrechen, um zweifingerbreit näher gegen sich und macht wieder durch einen leichten Druck in der Höhe der Düte ein gleich grosses Häufchen, bricht schnell ab und drückt eine anderes Biscuits in gleicher Richtung auf das Papier, und so fort. Man bestreut sie durch ein Sieb mit fein gestossenem Zucker, lässt sie an einem kühlen Orte stehen, bis dieser zerflossen ist, schüttelt dann den Zucker vom Papiere, indem man es auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt es rasch auf das Backblech und gibt es in den Ofen. Zur Probe der Hitze soll ein in den Ofen gelegtes Papier sich zusammenrollen, aber in der ersten Minute die Farbe wenig verändern. Wenn die Biscuits gebacken sind, dreht man sie um, dass die obere Seite auf das heisse Blech zu liegen kommt. Man lässt sie erkalten, befeuchtet dann das Papier mit einem nassen Tuche, legt die Bögen aufeinander, aber Papier an Papier und Biscuit an Biscuit, lässt sie eine Weile liegen, dann löst man sie ab, legt sie auf das kühle Blech, mit der Bodenseite gegen oben, und trocknet sie im Ofen.

Gewöhnliche. Man schlägt im Becken 4 ganze Eier mit 16 Dekka Zucker, mischt dann 14 Dekka Mehl dazu und bereitet sie wie die vorigen, nur etwas kleiner.

### Biscuitbögen.

Von der Masse wie zu den gewöhnlichen Biscuits streicht man einen Löffel voll auf einfingerlang und zweifingerbreit geschnittene Oblaten, streut gestiftelte Mandeln und fein gestossenen und gesiebten Zucker darauf, legt sie auf die mit Butter bestrichenen Bogenmodel und bäckt sie kühl.

Anderer Art. Man rührt 8 Dekka fein gestossenen Zucker mit einem Ei und vier Dottern recht schaumig, gibt 7 Dekka in Streifen geschnittene Mandeln und 6 Dekka Mehl dazu und vermischt es gut. Nun schneidet man dreifingerbreite Streifen Oblaten, streicht den Teig darauf, legt sie auf die gut bebutterten Bogenmodel und bäckt sie schön langsam.

### **Biscuitbrot.**

Man rührt 4 Dotter mit 14 Dekka Zucker mit Vanille, mischt den Schnee der 4 Eiklar und 12 Dekka Mehl dazu, füllt es in den langen Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat, bäckt es kühl, schneidet es beim Gebrauche in dünne Schnitten, die man altgebacken auch mit Zucker bestreut und auf dem Bleche röstet.

### **Biscuitkipferln.**

Man rührt 4 Dotter mit 14 Dekka Zucker, mischt 4 Eiklar als Schnee und 12 Dekka Mehl dazu, drückt durch eine Düte kleine Kipfel auf Papier, bestreut sie mit feinem Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie kühl.

### **Biscuit-Roulade.**

Man verrührt 14 Dekka fein gestossenen Zucker mit 7 Dottern, gibt Vanille, von 7 Eiweiss den Schnee und 8 Dekka feines Mehl hinein, verrührt es flüchtig, beschmiert ein Blech mit Wachs, gibt einen Bogen weisses Papier und dann Teig darauf, streicht ihn mit einem Messer gleich dick und bäckt ihn in einem überkühlten Ofen. Ist er gebacken, so kehrt man ihn schnell um, bestreicht ihn mit Marillenmarmelade, rollt ihn zusammen und schneidet ihn dann in Streifen.

### **Blitzkuchen.**

Man rührt 2 Eier schwere Butter mit 3 Dottern und 15 Dekka Zucker recht flaumig, gibt fein gehackte Limonenschale, den Schnee von 3 Eiweiss und 10 Dekka Mehl dazu. Aus dieser Masse bäckt man zwei Blätter, bestreicht sie mit Ei, bestreut eines mit Mandeln und gestossenem Candiszucker und setzt sie gebacken, mit Salse bestrichen, aufeinander.

## Bonbons.

Anisbonbons. Man nimmt eine niedere Papierschachtel, die man sich selbst aus starkem Papier anfertigen kann, sie soll nicht höher als 5 Centimeter sein. In diese siebt man Stärkemehl bis zu 3 Centimeter Höhe, nimmt einen kleinen Gypsmodel von Rosenform, drückt ihn in das Stärkemehl, so dass darin rosenförmige Vertiefungen mit 1 Centimeter Zwischenraum gebildet werden, kocht von  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker einen Zuckersaft bis zu 44 Grad (siehe Kunst des Kochens), gibt so viel Anisliqueur hinzu, bis der Zucker nur mehr die Stärke von 38 Grad hat. Man lässt ihn erkalten und bearbeitet ihn während des Auskühlens mit einem Spatel, bis er teigförmig wird. Nun nimmt man eine kleine Pfanne, welche mit einem Schnabel versehen ist, lässt einen Theil des Zuckers in ihr heiss werden, reibt Rand und Schnabel der Pfanne mit salpetersaurem Wismuth ab, damit sich der Zucker nicht anhängt, und giesst die im Stärkemehl gemachten Höhlungen mit dem geschmolzenen Zucker voll. Nach Verlauf von zwei Stunden nimmt man die fest gewordenen Bonbons heraus, stäubt mit einem weichen Pinsel das Stärkemehl ab, legt sie auf ein glasirtes Backblech, bestreicht sie nochmals mit dickem Zucker und lässt sie 12 bis 24 Stunden an einem 15 bis 20 Grad warmen Ort trocknen.

Bonbons mit anderem Geschmack bereitet man genau wie vorige, nur nimmt man zu Maraschinobonbons statt Anis-Maraschinoliqueur, zu Weichselbonbons guten Weichselliqueur und so jeden beliebigen Geschmack; auch kann man verschieden geformte Gypsmodel verwenden und zu Weichselbonbons oder dergleichen etwas Cochenille oder Alkermehlsaft geben, um sie rosa bis dunkelroth zu färben.

Eibischzeltchen.  $\frac{1}{2}$  Kilo feinsten Zucker kocht man bis zum Bruche und schüttelt ihn heiss auf eine glatte, mit Mandelöl bestrichene, etwas schiefgelegte Platte, indem man ihn auf der erhöhten Seite aufgiesst, so dass er sich selbst ausbreiten kann. Man schneidet den Zucker, so lange er noch weich ist, mit einem grossen Messer zu 1 Centimeter breiten Vierecken ein, aber nicht ganz durch, lockert mit dem Messer den Zucker von der Platte auf, so dass sich der ganze Flecken löst, und hebt ihn auf ein kaltes Backblech. Vollkommen erkaltet, bricht man die Zeltchen nach den Einschnitten auseinander. Zu

Eibischzeltchen lässt man den Zucker in einem hellen Aufguss von Eibischwurzelsaft spinnen; zu Citronen- oder Orangenzeltchen reibt man den Stückzucker etwas an der Schale der betreffenden Frucht und mengt in das Wasser zum Kochen etwas von dem Saft; zu Vanillezeltchen kocht man eine  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille und einige zerdrückte Cochenillen in einem Tüllsäckchen in Zucker mit.

Erdbeerpastillen. Man passirt 30 Dekka schöne, reife Erdbeeren, verrührt sie über eine Stunde mit soviel pulverisirtem Zucker, dass ein dicker Teig entsteht, gibt diese Masse in ein kleines Casserol und rührt sie über dem Feuer bis zum ersten Aufwallen um, dann nimmt man das Casserol vom Feuer, giesst von dem Erdbeerteig kleine runde Pastillen auf ein dicht mit grobgestossenem Candiszucker bestreutes Backblech, bestreut die Pastillen gleichfalls mit demselben, lässt sie erkalten, legt sie auf ein Sieb und trocknet sie im kühlen Rohre oder an einem mässig warmen Orte vollkommen. Ebenso kann man Himbeer-, Johannisbeer-, Ananaspastillen etc. bereiten.

Mandelkugeln. Man stösst 10 Dekka Mandeln und 10 Dekka Pistazien mit etwas Eiweiss, damit sie nicht ölig werden, recht fein, kocht 20 Dekka Zucker zu 44 Grad, vermischt ihn mit den Mandeln und lässt ihn erkalten. Stösst die Masse dann nochmals recht fein und fügt ein bis zwei Esslöffel voll Kirschegeist oder dergleichen hinzu, mischt sie gut durcheinander, schüttet den Teig auf einen Teller und formt davon Kugeln in der Grösse von Haselnüssen, lässt sie auf dem Backblech 4 Stunden lang im kühlen Rohre trocknen, bestreicht sie mit glänzendem 36grädigen Zuckersaft und lässt sie bis zu 24 Stunden an einem warmen Orte stehen.

Pralines. Man kocht 20 Dekka Zucker zu einem 44grädigen Zuckersaft, fügt eine  $\frac{1}{2}$  Schote Vanille und 3 bis 4 Esslöffel gutes Obers hinzu — an Stelle der Vanille kann man etwas Liqueur von beliebigem Geschmack geben — lässt die Masse auskühlen, entfernt die Vanille, rührt sie mit einem Spatel gut ab, bis der Zucker gut teigig ist, dann formt man kleine Kugeln, lässt in einem Casserol 10 Dekka Vanillechocolade schmelzen, fügt so viel 20grädigen Zuckersaft hinzu, dass die Chocolade einen dicken Syrup bildet, taucht die Zuckerkugeln eine nach der andern an einer Gabel in den Syrup, legt sie

dann auf ein Backblech und lässt sie vollständig fest werden. Oder man kauft fertige Chocolate-Dunkmasse\*) und taucht die Kugel darein, in diesem Falle trocknen sie leichter und wird die Chokoladekruste fester als bei selbstbereiteter Dunkmasse.

### Bretzeln, einfache.

Man bereitet einen Teig von 28 Dekka Mehl, lauem Obers,  $1\frac{1}{2}$  Dekka aufgelöster Hefe, Vanillezucker oder gestossenem Anis, den man gut knetet. Wenn er sich zu lösen beginnt, arbeitet man 10 Dekka Butter hinein. Man schneidet davon nuss-grosse Stücke, rollt sie mit den Händen zu Stangen und formirt Bretzeln, indem man eine Stange rund biegt, die Enden übers Kreuz legt, da, wo sie übereinander liegen, einmal dreht und gegen die Mitte biegt, dann die Spitzen seitwärts auf den Teig drückt. Man lässt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt.

Ursulinerbretzeln. Zu 8 Dekka Mehl nimmt man 2 Dekka Hefe und mischt diese nebst lauer Milch mit der Hälfte des Mehles. Wenn es gegangen ist, macht man mit 4 Dekka zerlassenem Beinmark, 1 Dotter, 7 Dekka Zucker, etwas Salz, gestossenem Anis, dem übrigen Mehle und dem Dampfel einen Teig, den man auf dem Brette eine  $\frac{1}{4}$  Stunde knetet und darauf zugedeckt rasten lässt. Hierauf formirt man ihn zu mittelgrossen Bretzeln, lässt sie gut aufgehen und bäckt sie ziemlich heiss.

### Bretzeln, feine.

Bretzeln von Butter. 20 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 8 Dekka Zucker, 2 Dotter, Zimmt und Gewürze werden auf dem Brett zu einem Teig vermengt, aus welchem man kleine Bretzeln formt, sie mit Eiweiss bestreicht, mit Hagelzucker bestreut und gelblichbraun bäckt.

Bretzeln von Chocolate. Aus einem Teig von 12 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, 10 Dekka Chocolate und 3 Dottern, den man flaumig abgetrieben und zum Schlusse 20 Dekka Mehl beigefügt hat, macht man kleine Bretzeln und bäckt sie mässig warm.

Bretzeln von Mandeln. Man brüsel 14 Dekka Butter mit 1 rohen und 2 hartgesottenen passirten Dottern, 10 Dekka

\*) Bei Pischinger, Wien.

Zucker, Limonenschalen, 4 Dekka gestossenen Mandeln und 18 Dekka Mehl gut ab, formt aus diesem Teige kleine Bretzeln in obgenannter Weise, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie vor dem Backen mit Zucker und Mandeln.

Bretzeln von Vanille. Hiezu vermengt man 21 Dekka Butter mit 14 Dekka Zucker, Vanille, 6 hartgesottenen, passirten Dottern und 28 Dekka Mehl auf dem Backbrett, formirt den Teig zu Bretzeln, welche man, mit Ei bestrichen und Vanillezucker bestreut, bäckt. Statt Vanille kann man auch Zimmt dazu nehmen.

### **Bricelets.**

Vier Eier treibt man mit 25 Dekka Vanillezucker und 25 Dekka Butter gut ab. Mischt 25 Dekka Mehl darunter, fügt 2 Löffel Orangewasser und etwas Obers bei, bis der Teig wie eine glatte, geschmeidige Crème aussieht. Man bäckt die Bricelets hellbraun im Waffeleisen, doch muss man sie noch dünner als jene eingiessen. Diese Schweizer Waffeln mündeten Ihrer Majestät der Kaiserin Elisabeth besonders während ihrer Anwesenheit in Vevey.

### **Brieflein.**

(Süddeutsch.)

Ein mürber Teig wird dünn ausgetrieben, in viereckige Stückchen geschnitten und in die Mitte eines jeden Stückchens von folgender Fülle gegeben: man verrührt 21 Dekka abgezogene, gestossene Mandeln, 21 Dekka gestossenen Zucker, 9 Eigelb, 6 Dekka Citronat, 6 Dekka Arancini. Die Ränder des Teiges werden mit Eiweiss bestrichen, die vier Ecken zusammengenommen und oben mit einer farbigen Oblate verklebt.

### **Butterbögen.**

Man macht Bröselteig von 20 Dekka Mehl, 12 Dekka Zucker, etwas fein geschnittenen Limonenschalen, 12 Dekka Butter und 4 Dottern, treibt ihn messerrückendick aus und schneidet ihn zu länglichen Stücken. Dann mischt man zu Schnee von 2 Eiweiss etwas Zucker, bestreicht die Fleckchen, streut Zucker und Mandeln darauf, bäckt sie auf dem Bleche und biegt sie noch heiss über die Bogenmodel.

### Butterteigpastetchen mit Obstfülle.

Man bäckt kleine Pastetchen von Butterteig, streicht etwas Marillensalse in jedes und gibt eine halbe in Zucker gekochte oder in Dunst eingesottene Marille hinein und servirt sie kalt. Auch kann man sie mit in Dunst eingekochten oder frisch mit Zucker bereiteten Erdbeeren oder Himbeeren oder mit Gelée von Aepfeln etc. füllen. Oder man streicht die Pastetchen mit Marillensalse aus und füllt sie mit gezuckertem Obersschaum an. Will man die Pastetchen warm serviren, so füllt man sie mit warmer Crème von beliebigem Geschmack.

### Catalanibrot.

3 ganze Eier und 14 Dekka Zucker schlägt man im Becken mit der Schneeruthe recht schaumig, bis es rauscht, worauf man gestossenen Anis und 10 Dekka Mehl dazu gibt und es in der langen Form bäckt.

### Chocoladebiscuit.

12 Dekka Butter, 16 Dekka Zucker, 4 Tafeln Chocolate werden auf dem Feuer glatt gerührt, dann mischt man 8 Dekka mit der Schale gestossene, durch ein Sieb passirte Mandeln hinzu, leert die Masse in einen Weidling und rührt sie kalt. Dann vermengt man nach und nach 4 Eidotter, 6 Dekka Mehl und den Schnee von 4 Eiklar. Man streicht die Masse fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, besät sie mit abgezogenen, fein geblättern Mandeln und bäckt sie eine Viertelstunde bei mässiger Hitze, dann sticht man Formen aus oder schneidet Schnitten.

Oder: Man rührt 14 Dekka Zucker mit 6 Dottern eine halbe Stunde lang, dann vermengt man den Schnee von 6 Eiklar, 10 Dekka geriebene Chocolate und 4 Dekka Zucker. Die Masse wird in einem mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten, langen Biscuitmodel gebacken.

### Chocoladebuserln.

Man verrührt leicht geschlagenen Schnee von 2 Eiweiss mit 14 Dekka Zucker, 10 Dekka geriebener Chocolate und 10 Dekka feingeriebenen Mandeln, macht kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Backblech und bäckt sie kühl.

Will man sie ohne Mandeln bereiten, so nimmt man entweder das Eiweiss von 2 kleinen Eiern und etwas mehr Zucker oder gibt 1 Kaffeelöffel Mehl dazu.

### Chocoladekräpfchen.

Man verrührt 3 Dotter und 10 Dekka Zucker mit ebenso viel Mandeln und Chocolate, vermengt den Schnee von 3 Eiweiss und 3 Dekka Kipfelbrösel, mit Kirschsafft befeuchtet, damit, macht kleine Häufchen auf das Backblech und bäckt sie kühl.

### Chocoladeroulade.

Man rührt 6 Dotter mit 12 Dekka pulverisirtem Zucker recht schaumig, gibt 8 Dekka erweichte Chocolate und 8 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln und zum Schlusse 5 Dekka Mehl, Alles in kleinen Portionen dazu. Streicht die Masse auf weisses, auf das gut bebutterte Backblech gelegtes Papier ziemlich dünn auf und stellt sie in das heisse Rohr. Sobald sie Farbe hat, streicht man Weichselfleisch darauf und bäckt sie fertig.

Oder: Man bestreicht die vollkommen gebackene Masse mit Chocladecrème und rollt sie schnell zusammen. Erkaltet wird sie zu Scheiben geschnitten.

### Chocoladeschiffeln.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 4 Dottern, 14 Dekka Zucker, 14 Dekka geriebener Chocolate, Schnee von 2 Eiweiss und 14 Dekka Mehl gut ab. Streicht es halbfingerdick auf das Backblech, schneidet es gebacken zu Schiffeln, die man mit Chocladeeis überzieht.

### Chocoladeschnitten.

Man nimmt 3 Eier schwer Butter, Zucker und Mehl, treibt es mit den Dottern ab und gibt 14 Dekka geriebene Chocolate, 7 Dekka fein geschnittene Arancini, 10 Dekka Weinbeeren, 10 Dekka Rosinen, 10 Dekka gestiftelte Mandeln und zuletzt das Mehl und den Schnee der 3 Eiweiss dazu. Dann formt man Schnitten und bäckt sie kühl.

### Cigarren.

Man macht von 20 Dekka Zucker, 20 Dekka Biscuitbrösel, 15 Dekka Mehl, etwas Zimmt und 3 Eiern einen mittelfesten Teig, arbeitet ihn gut auf dem Brette ab, rollt ihn zu dünnen Würstchen aus, die man 10 Centimeter lang theilt, zu Cigarren formt, mit Ei bestreicht, in Zucker und Zimmt eindreht und kühl bäckt.

### Citronatkuchen.

Man treibt 14 Dekka Butter mit 10 Dekka Zucker und dem Saft 1 Limone ab, gibt die fein geschnittenen Schalen, 14 Dekka fein geschnittenes Citronat, etwas geriebene Macisnuss, 18 Dekka gestossene Mandeln und 7 Dekka Mehl dazu und macht davon ein Blatt in einem Tortenreife. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man es mit Salse und darüber mit Schnee von 2 Eiweiss mit 10 Dekka Zucker gemischt, bestreut diesen stark mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt es fertig.

### Citronenschnitten.

17 Dekka pulverisirten Zucker mit Citronengeruch rührt man mit dem Schnee von 3 Eiweiss und dem Saft einer Citrone eine Viertelstunde lang, gibt dann 18 Dekka geschält, fein gestiftelte Mandeln und 15 Dekka ebenso geschnittenes Citronat dazu, verrührt es gut und gibt die Masse auf längliche Streifen von Oblaten mittelst eines nassen Kaffeelöffels, legt die Streifen auf ein glasirtes Backblech und bäckt sie kühl.

### Crémekräpfchen.

Man schlägt im Becken 4 Eier und 20 Dekka Zucker und hält es dabei in heisses Wasser, bis es dick und feinschaumig ist, schlägt es dann ausser dem Wasser fort, bis es kalt ist, mischt ganz leicht Vanille oder Orangenzucker und 14 Dekka feinstes Stärkemehl dazu, macht kleine runde Häufchen auf Papier, wie bei den feinen Biscuiten angegeben, löst dieselben gebacken ab, füllt je zwei mit Marillen- oder Quittensalse und überzieht sie je nach dem beigemengten Geruch mit Vanille oder Orangeneis.

### Crèmeschnitten.

Man bereitet Buttermteig, bäckt ihn, dünn ausgerollt, auf dem Backblech, schneidet ihn noch warm zu 4 Centimeter

breiten, 10 Centimeter langen Schnitten, deren obere Seite man mit Zuckereis von beliebigem Geschmack überzieht und erkaltet je zwei mit kalter Vanille oder Karamelerème füllt.

Mit Gries. Man sprudelt 3 Eier gut ab und mischt etwas Salz, 7 Dekka Zucker mit Geruch und  $\frac{1}{4}$  Liter Gries dazu. Dies gibt man nur fingerdick in einen gut mit Butter ausgeschmierten Model und bäckt es im Rohre. Man legt es noch heiss in  $\frac{1}{2}$  Liter siedende Milch in ein weiteres Casserol und lässt es am Herde stehen, bis alle Milch sich eingezogen hat. Davon schneidet man Stücke, legt sie in einer Schüssel bergartig auf und gibt Vanille- oder Karamelerème darüber.

### Damenkräpfchen.

Man bäckt von feinem Buttermehl ein Blatt auf dem Backbleche, bestreicht es dünn mit Marillensalse und darüber 2 Centimeter dick mit spanischem Wind, streut Hagelzucker und grob gehackte Mandeln darauf und lässt es bei starker Hitze eine gelbliche Kruste bekommen, da es inwendig weich bleiben muss. Man schneidet es zu Stücken, wobei man das Messer nach jedem Schnitt mit einem nassen Tuche abwischt.

### Dattelstangen.

21 Dekka Zucker, 14 Dekka abgebrühte, fein gestiftelte Mandeln, 14 Dekka gestiftelte Datteln werden mit dem festen Schnee von 3 Eiklar gut vermengt, fingerdick auf Oblaten gestrichen, in mässiger Hitze gebacken und, noch warm, auf dem Blech in Stangenform geschnitten.

### Dotterkräpfchen.

Aus einem Teige von 20 Dekka Mehl, 6 hart gesottenen Dottern, 10 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker und Limonenschalen sticht man runde Kräpfchen aus und überstreicht sie nach dem Backen mit Wasserglasur.

### Eiskräpfchen.

Man schlägt von 6 Eiweiss einen festen Schnee, rührt ihn mit 25 Dekka gestossenem Zucker durch eine Stunde zu weissem Eise, gibt 3 Dekka Mehl und die Schale einer Limone, 20 Dekka geschälte, grob geschnittene Mandeln, 5 Dekka Aranzini und 5 Dekka Pistazien, Alles wie die Mandeln geschnitten,

dazu ; vermengt es gut, schneidet von Oblaten runde Blätter, streicht den Teig halb fingerdick darauf, gibt in die Mitte eines jeden Kröpfchens ein Stückchen eingesottene Frucht und bäckt sie langsam im kühlen Ofen.

### Engelskuchen.

25 Dekka Zucker werden mit 5 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde gleichmässig gerührt, dann gibt man löffelweise 18 Dekka feuchtes Mehl und den Schnee von 5 Eiklar dazu und bäckt zwei Tortenblätter davon, die man mit Marmelade füllt und mit Vanillezucker bestreut.

### Engländer.

Man gibt 28 Dekka Zucker, 21 Dekka gestossene Mandeln und ungefähr 3 Eiklar in das Becken, rührt es auf der Glut, bis es heiss ist, lässt es aber nicht trocken werden. Dann streicht man es kleinfingerdick auf Oblaten und bestreut es mit 7 Dekka fein geschnittenen Mandeln, welche man mit der Hand aufdrückt. Wenn es kalt geworden ist, schneidet man davon 3 Centimeter lange und 1 Centimeter breite dünne Stangen, legt sie auf das geschmierte Backblech und bäckt sie bei mässiger Hitze.

### Englisches Theebrot.

Man gebe auf das Brett 50 Dekka gesiebtes Mehl, 14 Dekka pulverisirten Zucker, 4 Dekka Butter, Vanillegeruch und in die Mitte 2 ganze Eier. Davon macht man einen Teig, arbeitet ihn wie feinen Nudelteig, walkt ihn  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick aus, sticht runde Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei, welches man mit Zuckerwasser vermengt hat, und bäckt sie lichtgelb.

### Erdäpfelkröpfchen.

Man bratet gute, mehligere Erdäpfel, schält und zerdrückt sie und wiegt davon 14 Dekka, ebenso schwer Butter, Mehl und Zucker und macht dies mit 3 bis 4 Dottern und Vanille- oder Limonengeruch zu einem Teige, den man auf dem Brette austreibt, zu kleinen Fleckchen austicht, die man auf dem Backblech mit Ei bestrichen und Hagelzucker bestreut, schön braun bäckt.

### Esterhazy-Schnitten.

Man vermenget 10 Dekka Eiweiss Schnee, 34 Dekka Zucker, 3 Dekka braune Mandeln — ungeschält — von einer Citrone Saft gut; richtet die Bleche mit Butter beschmiert und Mehl bestreut vor. Streicht die Masse auf, bäckt sie und schneidet sie in vier lange Theile, die man mit folgender Crème zusammensetzt: 6 Eidotter, 10 Dekka Zucker, 2 Dekka Stärkemehl, ein Stückchen Vanille,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, Alles zusammen zu Crème gekocht. Wie es zu stocken anfängt, muss man es rühren bis es dick wird. Hernach 14 Dekka Butter abtreiben und wenn die Crème ausgekühlt ist, dieselbe in die abgetriebene Butter hineinrühren, die Schnitten füllen und mit Chocladeglasur verzieren.

### Falsche Butterschnitten.

Man rührt 6 Dotter mit 10 Dekka Butter, gibt Schnee von 2 Eiweiss, 10 Dekka mit den Schalen gestossene Nüsse, dann 4 Dekka Brotbrösel, 5 Dekka geriebene Chocolate und gestossenen Anis dazu, bäckt es im langen Model und beeist es aufgeschnitten mit undurchsichtigem gelben Eise.

### Falsche Salami.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene, fein gestossene Mandeln, schüttet sie in eine glasirte Pfanne, gibt 21 Dekka Zucker, einen Löffel voll Mehl darein, setzt es auf die Glut und lässt es trocknen. Dann nimmt man es vom Feuer weg, gibt von einem Eiweiss Schnee, 14 Dekka fein geschnittenes Citronat, Zimmt, Limonensaft und Schalen, 7 Dekka grob gestiftelte Mandeln und so viel Alkermesssaft darein, dass es gehörig roth wird, bestreut ein Brett mit grobem Zucker, gibt den Teig darauf, macht eine dicke Wurst daraus, lässt diese acht Tage liegen und schneidet sie dann in Platten wie Salami.

### Früchtenbrot.

Man kocht  $\frac{1}{2}$  Kilo getrocknete Birnen,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zwetschken,  $\frac{1}{2}$  Kilo weisse, getrocknete Aepfel und schneidet sie mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Datteln,  $\frac{1}{2}$  Kilo Feigen, 20 Dekka Walnüssen, 15 Dekka Rosinen, 15 Dekka Haselnüssen, 15 Dekka Mandeln, 15 Dekka Citronat, 10 Dekka Arancini, 10 Dekka Pignoli grob zusammen, giesst 1 Löffel Rum, 1 Löffel Vanilleliqueur, den Saft von 1 Citrone und 1 Orange

darüber und lässt die Masse zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann knetet man sie mit 15 Deka Zucker und Stückchen feinem aufgegangenen Hefenteig so durch, dass man von dem Teig nichts sieht, formt aus der Fruchtmasse Wecken oder Laibchen, schlägt sie in dünne Flecken des Hefenteiges ein, lässt sie langsam aufgehen, bestreicht sie mit Milch und bäckt sie sehr langsam bei gelinder Hitze.

### Früchtenkräpfchen.

Man bröselt auf dem Backbrett 18 Deka Butter mit 28 Deka Mehl, 3 Dottern, Salz und etwas Obers oder kaltem Wasser und 1 Löffel Rum ab, macht den Teig leicht zusammen, schlägt ihn in ein Tuch und lässt ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten. Dann treibt man den Teig wie Butterteig aus, radelt viereckige Fleckchen ab, gibt auf jedes etwas eingesottene Früchte, bestreicht den Rand des Teiges um dieselben mit Ei, schlägt den Teig über und rädert ihn ab. Die Oberfläche der Kräpfchen bestreicht man gleichfalls mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie nicht zu rasch.

### Früchtenkuchen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 5 Dottern flaumig ab, gibt löffelweise 10 Deka Zucker, 10 Deka feingeriebene, geschälte Mandeln, zuletzt 2 starke Löffel voll feine Brösel mit Obers befeuchtet und von 3 Eiweiss den Schnee dazu, füllt die Hälfte der Masse in den Tortenreif, belegt sie mit Oblaten, gibt darauf halbirte Marillen, Pfirsiche oder Melonenspalten, deckt es mit dem Rest des Teiges und bäckt es langsam.

Einfacher. Man rührt 10 Deka Zucker, 8 Deka Mandeln und 4 Dotter, mischt Zimmt, Limonenschalen, von 4 Eiweiss den Schnee, 7 Deka Mehl und Kirschen oder Weichseln darunter und bäckt es.

Schwarzer. Hiezu rührt man 8 Dotter mit 15 Deka Zucker recht flaumig und gibt 10 Deka mit den Schalen geriebene Mandeln, 6 Deka geriebene Chocolate und den Schnee von 6 Eiweiss dazu. Man füllt den Kuchen wie oben angegeben, jedoch nur mit Weichselfleisch.

### Früchtenschnitten.

Man treibt 8 Dekka Butter mit 1 Ei, 3 Dottern und 10 Dekka Zucker ab, mischt 4 Dekka fein geschnittene Mandeln und 10 Dekka Mehl dazu, streicht es fingerdick auf ein Backblech mit Rand, belegt es mit beliebigen frischen oder eingekochten Früchten und schneidet es gebacken, mit Zucker bestreut, zu Stücken.

### Geduldbiscuiten.

Man verrührt 21 Dekka Zucker mit Vanille mit dem festen Schnee von 3 Eiweiss recht glatt, mengt 12 Dekka Mehl bei und macht mittelst einer Papierdüte kleine, nur 4 Centimeter lange Biscuiten auf weisses Papier, lässt sie in einem warmen Raum gut übertrocknen und bäckt sie kühl.

### Gefüllte Stangerln.

Man röstet 14 Dekka fein geschnittene Mandeln mit 14 Dekka Zucker, lässt es erkalten, überstosst es nochmals und macht es mit dem Eiweiss 2 kleiner Eier zu einem Teige, den man dünn austreibt und zu 2 gleichen Streifen schneidet. Den einen bestreicht man mit Marillensalse, legt den anderen darauf, überzieht die Oberfläche mit weissem Eise, schneidet daumenbreite Stangerln, legt auf jedes ein Stückchen Quittenkäse und bäckt sie.

Von Windmasse. Man drückt Windteig von 4 Eiweiss und 28 Dekka Zucker durch eine Düte als 3 kleine, oben spitze Häufchen fest nebeneinander auf das Papier, dass sie in der Mitte vereinigt sind. Sie müssen beim Backen so viel Hitze haben, dass die Spitzen schön gelbbraun werden. Noch warm, füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen, legt sie auf ein Sieb und lässt sie fertig austrocknen.

### Gekochte Windmasse.

$\frac{1}{2}$  Kilo Zucker in Stücken wird in Wasser getaucht, sofort herausgezogen und in einer Pfanne so lange gekocht, bis durch die Löcher eines darein getauchten und herausgezogenen Schaumlöffels, wenn man daraufbläst, Blasen fliegen. Hat der Zucker diese Flugprobe erreicht, so wird er vom Feuer genommen und mit dem festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar unter fortwährendem Schlagen mit der Ruthe

langsam vermischt. Dieses Schlagen wird an einem kühlen Ort so lange fortgesetzt, bis die Masse erkaltet ist. Dann formt man Häufchen auf einem mit Mehl bestreuten Blech, bestreut sie mit geriebenen Mandeln oder Haselnüssen oder bunten Zuckerperlen und lässt sie im Rohre trocknen.

### Genueser Schnitten.

15 Dekka Butter werden zerlassen und die Säure abgenommen; in die laue Butter rührt man löffelweise einen schaumigen Abtrieb von 15 Dekka Zucker und 6 Eidottern, 15 Dekka Mehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiklar. Dieser Teig wird auf ein Blech mit aufgebogenem Rande messerrückendick gestrichen und mit sehr dünnen Pfirsichspalten belegt. Wenn er halb gebacken ist, schneidet man ihn in Schnitten, belegt diese mit Schnee, der mit Vanillezucker gesüsst ist, schiebt sie etwas auseinander und bäckt sie fertig. Um die Schnitten trennen zu können, darf man den Teig nicht bis an den Rand des Bleches streichen.

Oder: Man sticht aus der Masse, wenn sie halb gebacken ist, mittelst Krapfenstecher Halbmonde aus, bestreicht die obere Seite mit zäher Salse und darüber mit lichtem Eise.

### Gewürzkräpfchen.

10 Dekka Butter bröseln man mit 14 Dekka Mehl ab, gibt 14 Dekka Zucker, etwas Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Limonenschalen, 14 Dekka abgezogene, mit Eiweiss gestossene Mandeln und 2 Dotter dazu und macht schnell einen Teig zusammen. Ziemlich dünn ausgetrieben, sticht man ihn in Formen aus, bäckt die Kräpfchen kühl und bestreicht sie mit Wasserglasur.

### Glasierte Biscuitschnitten.

Feines, festes Biscuitbrot schneidet man zu schönen Schnitten, legt sie über Papier auf das Backblech und bestreicht sie mit dickem Limoneneis.

Oder: Man füllt je zwei Schnitten mit Marillensalse zusammen, streicht gekochtes Punscheis auf, belegt sie mit abgetropften, eingesottenen Früchten und trocknet sie im Rohre.

### Glasierte Würfel.

Man macht Biscuitmasse von 14 Dekka Zucker, 5 Eiern und 14 Dekka Mehl, bäckt sie im langen Model und schneidet sie erkaltet zu Würfeln. Taucht diese mittelst einer Gabel in Punsch oder Chocolateeis, trocknet sie im Ofen, indem man sie mit der untersten Seite auf ein Drahtgitter legt und dieses auf das Backblech stellt.

Oder: Man bereitet Haselnussmasse, wie zur Haselnusstorte, bäckt sie im langen Model, schneidet sie erkaltet zu Würfeln, bestreicht die Oberfläche mit zäher Marillen- oder Hagebutten-salse, legt in die Mitte eine halbe abgezogene Haselnuss und überzieht sie mit Wasserglasur.

### Halbmonde von Bröselteig.

Man bröselt 14 Dekka Zucker und 14 Dekka Mehl mit 14 Dekka Butter und fünf hartgesottenen Dottern ab, knetet den Teig schnell zusammen und treibt ihn stark messerrückendick aus. Dann sticht man ihn mit einem grossen Krapfenstecher zu Halbmonden aus und bäckt sie auf dem Bleche, füllt dann je zwei mit Marillensalse zusammen und bestreicht sie mit durchsichtigem Limoneneis.

### Haselnussbrot.

Man rührt 7 Dotter und 2 Eiweiss mit 14 Dekka Zucker eine halbe Stunde lang, mischt 14 Dekka fein geschnittene Haselnüsse, Limonen- oder Vanillegeruch. Schnee von vier Eiklar und 5 Dekka Kipfelbrösel dazu, bäckt es im langen Model und schneidet es erkaltet zu dünnen Stücken.

### Haselnussbusserln.

14 Dekka Zucker und 2 Eiweiss schlägt man auf der Glut, bis es warm ist, dann mischt man 14 Dekka fein geriebene Haselnüsse dazu, macht kleine Häufchen auf das Blech und bäckt sie sehr kühl.

Oder: Man rührt den Zucker mit dem Eiweiss und Limonensaft wie Eis, gibt dann die geriebenen Haselnüsse dazu, macht kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

Oder: Man stösst gleich schwer Zucker und Haselnüsse mit Eiklar, treibt es aus, drückt eine halbe Haselnuss auf jedes ausgestochene, kleine Fleckchen und überzieht die gebackenen Busserln mit Eis.

### Haselnussmakronen.

21 Dekagramm geschälte, geriebene Haselnüsse und 21 Dekagramm pulverisirten Zucker verrührt man mit 3 Eiweiss zu einer zähen Masse, lässt sie einige Zeit stehen, wonach man sie dünner oder dicker machen kann, gibt kleine Häufchen auf ein Papier oder das bebutterte Backblech und bäckt sie jäh, damit sie recht anspringen. Erkaltet befeuchtet man das Papier, um sie abzulösen.

### Haselnussstangen.

Von 3 Eiklar wird ein fester Schnee geschlagen, dann rührt man 28 Dekagramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter gemahlene Haselnüsse und etwas beliebiges Gewürz hinein und bäckt es auf einem mit Butter bestrichenen Backblech, das mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt wurde. Wenn es fertig ist, stürzt man es auf ein Brett, schneidet es der Länge nach in zwei Theile, bestreicht den einen mit Marmelade, legt den anderen darauf und theilt es in gleichmässige Schnitten.

### Haselnusschnitten.

2 Eier, 2 Dotter und 14 Dekagramm Zucker rührt man recht gut, mischt dann 11 Dekagramm geröstete, mit Eiklar sehr fein gestossene Haselnüsse dazu und streicht es sehr dünn auf das mit Wachs geschmierte Blech. Kühl gebacken, zu schmalen Stücken geschnitten, füllt man je zwei mit Marillensalse zusammen und ziert sie mit Eis.

### Hobelspäne.

Man rührt 3 mittelgrosse Eier mit 12 Dekagramm Zucker eine gute halbe Stunde, mischt löffelweise 10 bis 12 Dekagramm Mehl dazu und macht von dieser Masse fingerbreite Streifen mittelst einer Düte oder eines Kaffeelöffels auf das bebutterte Backblech. Streut Anis, Vanille oder feingeschnittene Mandeln darauf und nimmt die Streifen, sobald sie gebacken sind, recht heiss vom Bleche ab und dreht die Hobelspäne lockenartig

über einen glatten Holzstiel. An einem trockenen Orte aufbewahrt, bleiben sie lange resch.

Aus Windmasse. Man rührt 4 Eiweiss mit 14 Dekka Zucker mit Limonengeruch recht glatt ab, mischt 12 Dekka Mehl bei, streicht die Masse über Oblaten auf das Backblech, schneidet sie gebacken zu Streifen und windet sie wie vorige über das Holz.

### Hohlhippen.

Man gibt in einen tiefen Topf 4 Dotter, 10 Dekka Zucker mit Vanille, 6 Löffel Mehl und nach und nach  $\frac{1}{2}$  Liter Obers und schlägt es mit einem Kochlöffel recht glatt ab. Man gibt davon 1 Löffel voll in das heisse, mit Wasser ausgestrichene Oblateneisen und rollt die gebackene Hippe über ein fingerdickes, glattes Holz und hält sie darüber, bis sie steif geworden ist.

### Honigbrot.

$\frac{1}{2}$  Kilo Honig lässt man aufsieden, bis er steigt, rührt ihn dann, bis er nur mehr lauwarm ist, dann mischt man 25 Dekka Roggenmehl und 12 Gramm gestossene Potasche dazu und lässt ihn an einem warmen Orte stehen, bis er aufgegangen ist. Man mengt dann noch 25 Dekka Roggenmehl nebst Anis, Ingwer, Cardamonen dazu, drückt den Teig zweifingerdick in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn bei starker Hitze.

### Honigbrötchen.

25 Dekka ungeschälte Mandeln werden sehr fein gestossen, mit 3 Dekka gehacktem Arancini und so viel Honig vermischt, dass sich ein fester Teig bildet, aus dem man kleine Kugeln formen kann. Dieselben werden in Staubzucker eingerollt und 2 Tage lang an der Luft getrocknet. Dann macht man in jedes mit dem Finger einen Eindruck und füllt diese Höhlung mit einer eingesottenen Weichsel oder einem Stückchen Citronat. Man bewahrt die Honigbrötchen in einer ausgestreuten Schachtel auf.

### Honigbuserl.

Man verrührt 10 Dekka Zucker und 2 Dotter recht gut und gibt nach und nach 2 Deciliter kalten Honig, ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und zuletzt so viel Mehl dazu, dass

ein ziemlich fester Teig wird, den man austreibt, klein austicht und, mit Eiweiss bestrichen, auf dem mit Wachs geschmierten Bleche bäckt.

### Honigschiffeln.

Zu 3 Deciliter siedenden Honigs mischt man 8 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Neugewürz, 20 Dekka Zucker, 20 Dekka feingeschnittene Nüsse, 10 Dekka Arancini, dann 40 Dekka Mehl nur leicht dazu. Abgekühlt knetet man den Teig auf dem Brette, lässt ihn über Nacht in der warmen Küche stehen, worauf man ihn dünn ausgetrieben zu Schiffeln schneidet, die man auf dem mit Wachs bestrichenen Backbleche kühl bäckt, dann mit undurchsichtigem Eise bestreicht und in die Mitte ein Stückchen Citronat oder eine Mandel drückt.

### Husarenkräpfchen.

14 Dekka Butter treibt man mit 2 Dottern recht gut ab, gibt 7 Dekka Zucker, etwas Limonenschalen und 17 Dekka Mehl dazu. Davon macht man kleine Kugeln, drückt in jede eine Vertiefung, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie schön goldgelb und füllt sie mit Marillensalse.

### Jägerschnitten.

Man rührt 14 Dekka Zucker mit 7 Dekka fein geriebenen Mandeln, 1 ganzem Ei und 1 Dotter  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, gibt beliebigen Geruch dazu, zieht den Teig streifenweise auf Oblaten, bäckt diese lichtbraun und überzieht sie mit Punscheis.

### Indianerkrapfen.

Man stellt einen Rost in das Rohr, gibt ein glasirtes Backblech darauf und auf dieses legt man ein Papier, worauf man thalergrosse Rundungen gezeichnet hat. Dann macht man Biscuitmasse von 14 Dekka Zucker, 6 Dottern, festem Schnee der 6 Klar und 14 Dekka Mehl, drückt davon mit einer Düte gleichmässig hohe Häufchen innerhalb des Striches auf das erwärmte Papier und bäckt sie ziemlich warm. Erkalte nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, höhlt sie aus, taucht sie, an eine Gabel gespiesst, in Chocolate-Eis oder Tunkmasse, legt sie auf ein Drahtgitter und trocknet sie im Ofen. Dann

füllt man je zwei erkaltet mit geschlagenem gezuckerten Obers oder man glasirt sie mit Kaffee-Eis und füllt sie mit Kaffeeschaum. Auch mit Fruchtschaum oder Crème können sie gefüllt werden, und überzieht man sie in diesem Falle mit undurchsichtigem weissen Eis von beliebigem Geschmack.

### **Ingwerkräpfchen.**

Man macht Teig von 14 Dekka Zucker, 14 Dekka Mehl, 2 Dottern und etwas Klar, Limonenschalen und fein gestossenem Ingwer, lässt ihn 4 Stunden rasten, treibt ihn dann aus, sticht ihn mit Formen aus und bestreicht diese Fleckchen vor dem Backen mit Wasserglasur.

### **Kaffeekräpfchen.**

5 Esslöffel voll Vanillezucker, 2 Löffel starken, schwarzen Kaffee und 2 frische Eiweiss schlägt man in dem in kochendes Wasser gestellten Einsiedebecken zu dickem Schaum. Davon macht man mit 2 Kaffeelöffeln gleiche, ovale Häufchen auf mit Butter bestrichenes, über ein Brettchen gelegtes Schreibpapier und bäckt sie sehr kühl. Wenn sie aussen steif geworden sind, nimmt man sie noch warm mit einem befeuchteten Messer ab und drückt zwei gleiche auf der weichen Seite aneinander.

### **Kaiserbrot.**

10 Dekka gestiftelt geschnittene Mandeln röstet man mit 2 Löffel Zucker lichtbraun und löst sie erkaltet auseinander. Dann rührt man 7 Dotter mit 10 Dekka Zucker, gibt festen Schnee von 4 Eiweiss, die Mandeln und 12 Dekka Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

### **Kapuzinerkuchen.**

Man rührt 6 Eier, 14 Dekka Zucker, 6 Löffel Brotrösel mit gutem Wein befeuchtet, Gewürz, 7 Dekka Citronat, 7 Dekka Rosinen und 7 Dekka feingeschnittene Nüsse. Gebacken und gestürzt, streut man dick Zucker darauf und brennt diesen gitterartig mit glühendem Draht.

### **Karlsbader Bretzeln.**

20 Dekka Butter und 20 Dekka Mehl werden auf dem Brett mit dem Messer zusammengemischt; dann macht man eine

Vertiefung, in die man eine Prise Salz und 2 Dekka in lauer Milch aufgelöste Presshefe gibt, woraus man einen glatten, ziemlich festen Teig knetet. Derselbe wird in 48 Theile geschnitten, aus denen man sehr dünne grosse Bretzeln formt, auf Backbleche auslegt, stark aufgehen lässt und sehr rasch in einem heissen Rohr bäckt.

### Karten.

Man wiegt 4 Eier schwer Butter, 4 Eier schwer Mehl, 2 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mandeln; treibt die Butter mit den Eidottern flaumig ab, gibt nach und nach den gestossenen Zucker und die sammt den Schalen fein geriebenen Mandeln, etwas fein geschnittene Limonenschale, eine gute Messerspitze voll gestossene Gewürznelken, 1 Löffel gestossenen Zimmt und zuletzt das Mehl dazu. Man streicht den Teig 1 Centimeter hoch auf das Backblech, belegt ihn kartenartig mit halbirten, geschälten Mandeln, bäckt ihn nicht allzu heiss und schneidet ihn noch warm in Stücke.

### Kastanien, faschirte.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien werden weich gesotten, geschält und passirt. 24 Dekka Raffinadezucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und einem Stück Vanille dick verkocht und so viel davon unter die Kastanien gemischt, dass man kleine Kugeln daraus formen kann, denen man die Gestalt von Kastanien gibt; mit einer ins Wasser getauchten Stricknadel macht man in jede drei Einkerbungen. Diese Kastanien lässt man 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, dann verzuckert man sie. In einem Topf, der einen Liter Wasser hält, giesst man zwei Finger hoch Wasser, dann taucht man 40 Dekka zerschlagenen, feinsten Zucker in kaltes Wasser, gibt ihn hinein und lässt ihn bis zum Bruch sieden. Die Kastanien werden auf eine mit Zucker bestreute Unterlage gelegt, eine nach der anderen auf ein Hölzchen gesteckt, in den heissen Zuckersud getaucht und auf ein mit Mandelöl bestrichenen Blech gelegt. Das Hölzchen muss sofort entfernt werden.

### Kastanienwürstchen.

Das wie oben bereitete, mit Zucker vermischte Kastanienpurée rührt man mit zwei Deciliter Milch ab, lässt es auf-

kochen und rollt davon in Vanillezucker kleine Würstchen aus, trocknet diese auf über das Blech gelegtes Papier an der Luft. Sie werden gewöhnlich zu Obersschaum servirt.

### Kastanienstangen.

Grosse, schöne, gebratene Kastanien löst man aus den Schalen, wiegt davon 14 Dekka, röstet sie mit 14 Dekka Zucker, lässt sie erkalten, bröseln sie auseinander und vermengt sie mit 1 bis 2 Eiweiss zu einem Teig, den man dünn austreibt, zu zwei gleichen Streifen schneidet, mit passirten Quitten oder Melonenfleisch bestrichen zusammenfüllt, dann zu daumenbreiten Stangen schneidet, die man kühl bäckt und zuletzt mit weissem Eise überzieht.

### Kirschenkuchen.

10 Dekka Butter treibt man mit 6 Dottern, 14 Dekka Zucker und den fein geschnittenen Schalen von einer Limone gut ab, dann mischt man Schnee von 3 Eiweiss und 14 Dekka Mehl dazu. Von dieser Masse streicht man messerrückendick auf ein Tortenblech, lässt es im Rohre steif werden, belegt es schnell mit ausgelösten Kirschen oder Weichseln, gibt die übrige Masse darauf, doch so, dass der Kuchen nicht höher als 3 Centimeter hoch ist, und bäckt ihn sehr vorsichtig bei steigender Hitze.

Kirschenkuchen, saftiger. Man rührt 14 Dekka Zucker mit 4 Dottern, gibt von 4 Eiweiss Schnee und 8 Dekka Semmelbrösel, von denen man die Hälfte mit Butter gelb röstet, Limonenschalen und Zimmt dazu, mischt Weichsel oder Kirschen darunter, füllt es in einem ausgebröselten Model und bäckt es.

Kirschenkuchen mit Obers. Ein ausgebröseltes, seichtes Casserol macht man mit Kirschen halb voll. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers, 4 Eier und 4 Löffel Zucker gut ab, mischt Limonenschalen oder Zimmt und Brösel von zwei Kipfeln dazu, giesst es über die Kirschen und bäckt es.

### Kolatschen.

Man bröseln auf dem Brette 21 Dekka Mehl mit 12 Dekka Zucker, drei hart gesottenen, passirten Dottern und 21 Dekka Butter, einen Löffel Limonensaft, eine Messerspitze Salz und

zwei frischen Dottern gut ab, macht einen Teig schnell zusammen, walkt ihn schwach 1 Centimeter dick aus, sticht grosse, runde Plätzchen ab, gibt Eingesottenes darauf und schlägt den Teig von drei Seiten gegen die Mitte zusammen; bestreicht die Enden mit Ei, damit sie zusammenhalten und streut Zucker und Mandeln darauf.

Oder: Man macht kleinere Plätzchen, bestreicht sie mit Schnee, bestreut sie mit Hagelzucker und Mandeln, macht in der Mitte eine Vertiefung, die man, nachdem sie gebacken sind, mit Kirschen oder Weichselfleisch füllt.

### **Königskuchen.**

Man treibt 17 Dekka Butter mit 5 Dottern und 17 Dekka Zucker mit Orangengeruch und zwei Löffel Rum ab und gibt 10 Dekka gestiftelte Mandeln, Schnee von fünf Eiweiss, 7 Dekka Rosinen, 7 Dekka fein geschnittenes Citronat und 17 Dekka Mehl dazu, bäckt es im Tortenreife und bestreut den Kuchen mit Zucker.

### **Krapfen von Winterteig.**

14 Dekka Butter gibt man mit 7 Dekka Zucker mit Orangengeruch und 17 Dekka Mehl auf das Brett und macht schnell einen Teig zusammen, treibt ihn aus und sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen und Ringen. Man bestreicht sie mit Eis, legt die Ringe darauf, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und gibt nach dem Backen Salse in die Mitte.

### **Kreidenknödel.**

Man bröselt 17 Dekka Butter mit 28 Dekka Mehl auf dem Brette ab, gibt etwas Salz, etwas Obers und 2 Dotter dazu, macht den Teig leicht zusammen, lässt ihn eingeschlagen eine Stunde an einem kühlen Orte rasten, dann treibt man ihn aus, schneidet kleine Fleckchen, füllt sie mit eingesottenen Weichseln, Marillen oder dergleichen, schliesst den Teig darüber und formt ihn zu kleinen Kugeln, die man mit der glatten Seite gegen oben auf das Backbrett legt und bäckt. Sie werden noch heiss mit Vanillezucker bestreut.

### **Kringl.**

Man lässt 14 Dekka geschälte, gestiftelte Mandeln mit 8 Dekka pulverisirtem Zucker und 2 Esslöffel voll Wasser unter

beständigem Rühren braun rösten. Dann bereitet man von 2 Eiweiss Schnee, 14 Dekka pulverisirtem Zucker und dem Saft von einer halben Limone eine Windmasse, rührt sie gut ab, gibt die gerösteten Mandeln und fein geschnittene Limonenschalen darunter und formt daraus Ringe auf Oblaten, die man im kühlen Ofen bäckt.

### Kuchen von Kartoffelmehl.

Man rührt 6 Dotter und 21 Dekka Zucker mit Limonen- oder Vanillegeruch, gibt nach  $\frac{1}{4}$  Stunde 2 Esslöffel Rum dazu, nach einer weiteren Viertelstunde 12 Stück bittere geriebene Mandeln, noch später den Schnee von 5 Eiweiss und 10 Dekka Erdäpfelmehl. Man bäckt den Kuchen im Tortenreif, den man sehr gut mit Butter ausschmieren und dann mit Papier auslegen muss, ehe man den Teig hineingibt. Vom gebackenen, etwas überkühlten Kuchen lässt sich das Papier leicht ablösen. Man soll ihn erst nach 2 Tagen serviren, hierzu erwärmt man ihn im Rohr und gibt einen Ueberguss von Chaudeau.

### Kuchen mit Reis.

Man bäckt eine Kruste von Buttermehl wie für Pasteten (siehe Kunst des Kochens S. 45), in diese gibt man mit Obers und Vanillezucker dick und weich gekochten Reis, den man mit eingesottenen Früchten unterlegt; streicht ihn gleich mit der Höhe der Kruste und übergiesst ihn mit Haselnuss oder Pomeranzenerème.

Ohne Ueberguss. Dazu bäckt man aus Buttermehl von beiläufig  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter 2 Blätter, bestreicht sie mit Marillensauce oder Weichselfleisch, gibt auf das erste zweifingerhoch weich gekochten Reis, dann das zweite Blatt, das man mit einem Gitter geziert backen kann, bestreut den Kuchen mit Zucker und servirt ihn heiss.

### Lebkuchen, Nürnberger.

Man rührt 30 Dekka Zucker während einer Stunde mit 3 Eiklar und 1 ganzen Ei, gibt dazu 8 Dekka Citronat, 3 Dekka Arancini, 28 Dekka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, Gewürz nach Belieben und streicht die Masse fingerhoch auf länglich geschnittene Oblaten. Auf den Schnitten legt man aus Citronat und Mandeln einen Stern aus, streut Zucker darüber und bäckt sie langsam bei gleichmässiger Hitze.

Andere Art. Man schlägt 30 Dekka Zucker mit 5 ganzen Eiern mit der Schneeruthe im Becken, das man über heisses Wasser hält. Wenn es dicklich wird, nimmt man es weg und schlägt es während des Auskühlens fort; dann gibt man Gewürznelken, Macisblüthe, Zimmt, von jedem 1 Kaffeelöffel voll, die fein geschnittene Schale einer halben Limone, etwas Limonensaft, 14 Dekka geriebene und 14 Dekka gestiftelte Mandeln, 5 Dekka Citronat, 3 Dekka Arancini und 14 Dekka Kartoffelmehl dazu. Man streicht die Masse wie obige auf Oblaten, bäckt sie langsam und überzieht sie mit weisser Glasur, in die Mitte drückt man eine Mandel.

Alte, echte Vorschrift.  $1\frac{1}{4}$  Kilo fein gesiebter Zucker wird mit 22 Eiern eine Stunde schaumig gerührt. Am Vortage schnitzelt man  $\frac{3}{4}$  Kilo geschälte Mandeln und trocknet sie auf einem warmen Blech. Diese und 25 Dekka Citronat und 25 Dekka Arancini, würfelig geschnitten, 10 Gramm Nelken, 10 Gramm Cardamomen, 10 Gramm Muscatblüthe (Alles pulverisirt), die Schale von 2 Citronen an Zucker abgerieben, 12 Gramm pulverisirtes Hirschhornsalz aus der Apotheke und  $1\frac{1}{4}$  Kilo gesiebt,es, gewärmtes Mehl werden gut durchgeknetet. Die Masse wird vorsichtig 1 Centimeter hoch auf geschnittene Streifen Oblaten aufgetragen; das Hirschhornsalz macht den Teig im Ofen aufgehen, im Erkalten fällt der Teig aber wieder etwas. Die gestrichenen Kuchen lässt man, damit sie abtrocknen, roh 24 Stunden auf Brettern liegen. Die ganze Manipulation muss in einem warmen Raume vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, die Lebkuchen auf weissem Papiere, auf Backblechen beim Bäcker backen zu lassen, wenn der Backofen bereits überkühlt ist. Die angegebene Masse gibt bei 20 Lebkuchen. Das fertige Gebäck soll in einem ungeheizten Raume in einem Schranke aufbewahrt werden. Beim Streichen ist es von Vortheil, wenn einige Personen arbeiten, damit die zuerst elastische Masse nicht steif werde. Man streicht von der Mitte nach den Rändern zu, egalisirt dann diese und wechselt häufig mit den Messern.

### Lekerlis de Bâte.

Man lässt 38 Dekka Honig aufkochen, mischt 12 Dekka grob geschnittene Mandeln, einige Schnittchen Orangenzeltchen und Citronat, 6 Gramm Zimmt, 8 Gramm Gewürznelken und

25 Dekagramm gestossenen Zucker hinzu. Man lässt diese Masse eine Nacht ruhen und fügt am nächsten Morgen 50 Dekagramm Mehl und 4 Esslöffel Kirschwasser bei. Nachdem man den Teig stark messerrückendick ausgewalkt und mit Zuckerwasser bestrichen hat, bäckt man ihn am Blech bei mässiger Hitze. Man schneidet hernach beliebige Formen daraus.

### Linzer Kröpfchen.

14 Dekagramm Butter, 14 Dekagramm Mehl, 14 Dekagramm Zucker, 14 Dekagramm abgebrannte, feingestossene Mandeln, Saft und Schale von einer halben Citrone und 2 Eidotter werden an einem kühlen Ort schnell auf dem Brett mit dem Messer abgearbeitet; ausgewalkt und mit kleinen runden Ausstechern ausgestochen; man legt aus demselben Teig geformte dünne Gitter kreuzweise auf die Kröpfchen, bestreicht sie mit Eidotter, bäckt sie langsam und füllt sie mit Marmelade.

### Magdalenenbrot.

14 Dekagramm Butter werden mit 3 Eidottern abgetrieben, dann gibt man löffelweise 15 Dekagramm Zucker dazu, etwas Citronenschale, 4 Dekagramm geschnittene Arancini, den Schnee von 3 Eiklar und 18 Dekagramm Mehl. Diese Masse streicht man auf ein Backblech, vertheilt gleichmässig den Schnee von 2 Eiklar darauf, bestreut sie mit 10 Dekagramm in feine Scheibchen geschnittene Mandeln und 40 Dekagramm Zucker und spritzt etwas Wasser darüber. Nachdem das Brot halb gebacken ist, theilt man es mit einem scharfen Messer in Schnitten und bäckt es fertig.

### Mailänder Krapfen.

Man macht einen gewöhnlichen Brodtortenteig (siehe denselben) und formt runde, daumhohe Krapfen von der Grösse der Faschingskrapfen daraus. Man füllt sie gebacken mit beliebigem Eingesottenen, setzt je zwei zusammen und überzieht sie mit Kaffee- oder Chocolate-Eis.

### Mailänder Schnitten.

Man macht Bröselteig ohne Ei von 35 Dekagramm Mehl, 21 Dekagramm Butter, 14 Dekagramm Zucker und Orangengeruch, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Schnitten und bäckt sie. Gebacken füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie mit Punschglasur.

### Makronen, gefüllte.

Von 4 Eiklar wird ein fester Schnee geschlagen und mit 4 Eier schwerem Vanillezucker schnell verrührt. Dann stellt man die Hälfte an einen kalten Ort. Auf ein Backblech werden weisse Oblaten doppelt gelegt. Prunellen und ausgesuchte türkische Pflaumen kocht man am Vortage mit etwas Zucker, lässt sie gut abtropfen und füllt jede mit einer abgezogenen Mandel, wobei man selbstverständlich den Kern der Pflaumen früher entfernt. Die Früchte werden in gehörigem Abstände auf die Oblaten gelegt; auf die Prunellen häuft man die weisse Windmasse, auf die Pflaumen die andere Hälfte, die man mit einer Tafel geriebener Chocolate oder mit einem starken Theelöffel Cacaopulver färbt; die Bäckerei wird in der Röhre getrocknet, wenn kein Feuer mehr im Ofen ist.

Andere Art. 14 Dekka abgezogene, fein geriebene Mandeln, 14 Dekka Zucker, 7 Dekka länglich geschnittenes Citronat, die fein gehackte Schale einer halben Citrone werden mit dem festgeschlagenen Schnee von 4 Eiern gut vermischt, auf thaler-grosse Fleckchen weisser Oblaten hoch aufgehäuft und bei mässiger Hitze gebacken. Von den Oblaten muss ein Rand freigelassen werden, damit der Teig sich etwas ausbreiten kann, ohne das Blech zu berühren.

Oder man rührt 56 Dekka Zucker und 6 Eiweiss gut zusammen ab und gibt den Saft und die Schale einer Citrone, einen Esslöffel Kartoffelmehl und zuletzt 28 Dekka fein gestossene süsse und 6 Dekka bittere Mandeln nach und nach hinzu. Das Blech wird gut mit Mehl bestreut und die Makronen kurze Zeit bei mässiger Hitze gebacken.

### Mandel-Bauernkrapfen.

Man rührt zwei Eier, 3 Dotter und 30 Dekka Zucker eine Stunde lang, gibt die Schalen einer Limone, 15 Dekka geschnittene Mandeln und 20 Dekka Mehl dazu. Davon macht man mit zwei Löffeln Häufchen auf das mit Oblaten belegte Blech, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

### Mandelbiscuits.

14 Dekka gewaschene und wieder getrocknete, geriebene Mandeln vermengt man mit 14 Dekka Zucker, Vanille und Schnee

von 2 kleinen Eiern auf dem Brette zu Teig. Man rollt ihn nur leicht über fein geschnittene Mandeln oder Hagelzucker zu einer Wurst, schneidet diese in kleine Scheiben, die man langsam bäckt.

### Mandelbögen.

Man rührt Schnee von 3 Eiweiss, 17 Dekka Zucker und den Saft von einer halben Limone wie Eis, mischt 17 Dekka fein geschnittene Mandeln und 8 Dekka Mehl dazu und streicht es auf gleich grosse zweifingerbreite Streifen von Oblaten. Man bäckt es über Bogenbleche gelegt oder in Ermanglung solcher auf dem flachen Bleche und biegt es über ein rundes Holz.

Zu verschiedenfärbigen Mandelbögen rührt man obige Masse, jedoch nur mit 5 Dekka Mehl, theilt sie dann in drei Theile, mengt zu einem Weichselsaft und Zucker oder Vanillezucker und Alkermesssaft; zum zweiten Orangenzucker und zum dritten Theil geriebene Chocolate und bäckt sie wie die vorstehenden.

Von warmer Masse. Man lässt 21 Dekka gestiftelte Mandeln mit 21 Dekka Zucker und dem Schnee von 5 Eiweiss auf dem Herde heiss werden, rührt es aber nur so viel, damit es nicht anbrennt, zuletzt gibt man einen Kaffeelöffel Citronensaft dazu und zieht die Masse, sobald sie sich zu ballen beginnt, vom Feuer und streicht sie schnell mit einem nassen Messer auf Oblatenstreifen, die man wie oben bäckt.

### Mandelbretzeln.

Man treibt 14 Dekka Butter mit einem Dotter ab, gibt zwei hart gesottene Dotter, 10 Dekka Zucker, Limonenschale, 4 Dekka gestossene Mandeln und 18 Dekka Mehl dazu, bestreicht die Bretzeln vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

### Mandelbrot.

Man rührt 30 Dekka Zucker mit beliebigem Geruche und 8 Dottern eine halbe Stunde lang; gibt 15 Dekka gestiftelte Mandeln, den Schnee von 5 Eiweiss und 15 Dekka Mehl löffweise hinein. Streicht den langen Model gut mit Butter aus, bestreut ihn mit gesiebten Kipfelbröseln und gestiftelten Mandeln,

füllt den Teig ein, bestreut ihn auch oben mit Mandeln und bäckt ihn langsam.

Mandelbrot, einfach. Dazu schlägt man 20 Dekka mit vier ganzen Eiern und 15 Dekka grob geschnittene, ungeschälte Mandeln in einem Becken gut ab, gibt 20 Dekka Mehl dazu und formt daraus einen schmalen Wecken, den man mit Ei bestrichen auf dem Backblech bäckt. Erkalte schneidet man Schnitten und röstet sie im Rohre.

### Mandelbusserln.

Man nimmt 10 Dekka geriebene, ungeschälte Mandeln, bespritzt sie mit Orangenwasser und vermengt sie mit 25 Dekka Zucker und 2 bis 3 Eiweiss. Davon macht man einen nicht zu festen Teig, formt kleine Busserln und bäckt sie über Oblaten auf dem Backblech.

Andere Art. Zu Schnee von 4 Eiweiss mischt man 20 Dekka Zucker und 20 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln, etwas Vanille und 1 bis 2 Dekka Mehl, gibt kleine Kugeln auf Oblaten auf das Backblech und bäckt sie kühl.

Mit Aranzini. Man bereitet Mandelteig wie vorstehend, jedoch nur mit 15 Dekka Mandeln und gibt dafür 5 Dekka grob gehackte Aranzini und etwas Limonensaft statt Vanille dazu.

Von gerösteten Mandeln. Man vermengt 15 Dekka Zucker mit 15 Dekka geriebenen Mandeln, röstet sie gelblich im Rohr, überstosst die Masse, mengt 3 Dekka grob geschnittene Mandeln dazu und verührt sie mit dem festen Schnee von drei Eiweiss und etwas Mehl. Sie werden wie die obigen gebacken.

### Mandeln, gebackene.

$\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene und gestossene Mandeln werden mit 7 Dekka Zucker, einem ganzen Ei und zwei Dottern gut vermischt, in beliebige Form gegeben und in heisser Butter braun gebacken.

### Mandelgrillage.

Man lässt 30 Dekka abgezogene, gestiftelte Mandeln in einer flachen Pfanne im Rohr gleichmässig warm und etwas gelb werden, während man 30 Dekka Zucker im Becken, ohne Aufrühren, langsam zerschleichen lässt. Dann mischt man die Mandeln zum Zucker, gibt etwas Limonensaft dazu und wenn

es schön gelbbraun zu einer Masse zusammengeschmolzen ist, füllt man es heiss in grosse oder kleine mit Mandelöl ausgestrichene Formen und drückt es am Boden und seitwärts mit einer halben Limone an, damit es eine gleichmässige Kruste bildet, wenn man es nach Erwärmen der Formen herausgestürzt hat. Zum Austreiben für Bögen u. s. w. bestreicht man ein Blech und das Rollholz mit Mandelöl, ebenso das Messer zum Schneiden. Man lässt die Grillage an einem warmen Orte nachtrocknen und bestreicht sie, um ihren Glanz zu erhöhen, mit durchsichtigem Zuckereis.

### **Mandelkapseln.**

14 Dekka fein geschnittene Mandeln und 7 Dekka Zucker röstet man gelblich, gibt sie zum Auskühlen mit 14 Dekka Zucker und Limonenschalen in eine Schüssel und rührt es dann eine halbe Stunde lang mit 3 Eiweiss. In kleine Schüsselchen von Papier gefüllt, bäckt man es sehr kühl.

### **Mandelkarten.**

20 Dekka Zucker mit Geruch rührt man mit 3 Dottern und Schnee von 2 Eiweiss, mischt 20 Dekka gestiftelte Mandeln und 4 Dekka Mehl dazu, streicht es mittelst des im Eiklar befeuchteten Messers auf kartenförmige Oblaten, legt halbe Mandeln darauf und bestreut sie mit Zucker.

### **Mandelkipfel.**

17 Dekka Zucker und ebensoviel Mandeln stösst man zuerst allein, dann mit 2 Dottern, arbeitet auf dem Brette etwas feine Kipfelbrösel dazu und formirt davon auf dem mit Mandeln und grob gestossenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipfel, die man kühl bäckt.

### **Mandelkröpfchen, braune.**

Zu 15 Dekka mit den Schalen fein geschnittenen Mandeln mischt man Schnee von 6 Eiklar, 15 Dekka Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, 7 Dekka geriebene Chocolate und 2 Dekka Brotbrösel, mit Rum befeuchtet, macht davon Häufchen auf das Blech und überzieht sie nach dem Backen mit Glasur.

### Mandelmakronen.

14 Dekagramm geschälte, fein geriebene Mandeln verrührt man mit 1 Eiweiss und 14 Dekagramm pulverisirtem Zucker mit Limonengeruch und etwas Limonensaft zu einer geschmeidigen Masse, lässt sie etwas stehen, um zu sehen, ob sie die richtige Feste hat; ist dies nicht der Fall, so kann man sie mit Staubzucker fester, mit Limonensaft dünner machen. Dann gibt man kleine Häufchen auf Papier, die man bei ziemlicher Hitze bäckt, damit sie hübsch anspringen, und erkaltet von dem leicht zu befeuchtenden Papier löst.

Von bitteren Mandeln bereitet man sie wie vorige, nur nimmt man 10 Dekagramm süsse und 4 Dekagramm bittere Mandeln.

### Mandelschnitten.

Man rührt 1 Ei und 3 Dotter mit 14 Dekagramm Zucker, gibt 14 Dekagramm fein geschnittene Mandeln, Vanille- oder Limonengeruch, 14 Dekagramm Mehl und 14 Dekagramm zerlassene, geseigte Butter ausgekühlt löffelweise dazu, streicht es auf das Blech und bäckt es. Indessen rührt man Schnee von 1 Eiklar mit 4 Dekagramm Zucker, streicht dies auf die zu Stücken geschnittene, zusammengeschobene Bäckerei, streut blätterig geschnittene Mandeln darüber, stellt das Blech damit in das kühle Rohr und nimmt dann die Schnitten auseinander.

### Mandelstritzel ohne Ei.

Zu 20 Dekagramm fein geriebenen Mandeln gibt man 20 Dekagramm gestossenen Zucker und verreibt es fein, bröseln 20 Dekagramm Butter mit 20 Dekagramm Mehl ab, macht beides mit Saft und Schalen einer halben Limone zu Teig, den man zu Stücken schneidet. Davon formt man zugespitzte, in der Mitte daumenbreite Weckchen, drückt sie mit einem bemehlten Messerrücken nach der Breite ein, bestreicht sie mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

Von mürbem Teig. Man bereitet einen mürben Teig mit Rahm (siehe Kunst des Kochens), schneidet Fleckchen davon, gibt auf jedes 1 Löffel Fülle, die man von 10 Dekagramm Zucker und Limonengeruch, 2 Dottern, 10 Dekagramm geriebenen Mandeln und dem Schnee von 2 Eiweiss bereitet hat; schlägt den Teig übereinander, formt ihn zu Stritzeln, legt diese auf Papier über das gut bebutterte Blech, bäckt sie und bestreicht sie mit Orangeneis.

### Mandoletti.

Zu festem Schnee von 3 Eiweiss rührt man 30 Dekka Zucker, 10 Dekka Mandeln, 12 Dekka Haselnüsse, gestiftelt geschnitten, und von 1 Limone die Schalen. Man streicht es fingerdick auf Oblatenstreifen, bedeckt es mit solchen und bäckt es nur kurz, da es weich bleiben muss.

### Mandolini.

Man hackt 14 Dekka Mandeln mit den Schalen grob zusammen und rührt sie dann mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Eiweiss und 14 Dekka Zucker, mischt 7 Dekka Mehl dazu, gibt es auf das Brett, schneidet es zu nussgrossen Stücken, formirt sie zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt diese nicht zu nahe beisammen auf das Backblech und bäckt sie braun.

### Marillenzelteln.

Man rührt 2 Eiweiss mit 3 Löffel voll Marillensalse in so viel Zucker, dass ein zäher Teig daraus wird. Treibt diesen auf dem mit Candiszucker bestreuten Brette aus, sticht kleine Formen aus und bäckt sie auf Oblaten sehr kühl.

### Marzipan.

$\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene, mit Rosenwasser befeuchtete, fein geriebene Mandeln werden mit  $\frac{1}{4}$  Kilo ebenso fein gestossenem Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, jedes besonders gestossen, in einer Pfanne auf gelindem Kohlenfeuer so lange fleissig umgerührt, bis es sich ablöst, dann, nachdem es wieder abgekühlt, auf einem mit Zucker bestreuten Brette ausgetrieben, in beliebige Formen gestochen und gebacken. Wenn sie herausgenommen, werden sie mit weissem oder gefärbtem Eise geziert, dann nochmals in den Ofen gestellt, bis dasselbe getrocknet ist.

### Marzipan, Berliner.

Geschälte Mandeln werden gerieben, mit etwas Rosenwasser und Staubzucker vermischt, — wobei man entweder gleiches Gewicht oder, wenn einige bittere Mandeln darunter sind, etwas mehr Zucker als Mandeln nimmt, — und auf gelindem Feuer leicht geröstet, bis sich die Masse vom Gefäss löst. Dann lässt man sie auskühlen und mischt irgend eine Zuthat,

z. B. Maraschina, Kaffee-Essenz, Marmelade, Chocoladeglace, dazu. Man formt daraus auf einem reich mit Zucker bestreuten Brett oder einer Porzellanplatte Ringe oder sonstige Formen, die sich als Behang für den Weihnachtsbaum eignen, lässt sie durch einige Stunden auf Papier an der Luft trocknen, bestreicht sie mit Eidotter und lässt sie im Rohr nochmals trocknen.

### Marzipan, italienischer.

Man lässt 40 Dekka gestossenen Zucker zerfliessen, mischt 25 Dekka gestiftelte Mandeln, 15 Dekka Pistazien, 15 Dekka Rosinen, 7 Dekka Pignoli, 7 Dekka Citronat und von  $\frac{1}{2}$  Limone den Saft dazu, rührt es gut ab und streicht fingerdick auf Oblaten, bedeckt es mit Oblaten und schneidet es zu Stücken.

### Marzipan mit Mehl.

Von 5 Eiweiss wird ein steifer Schnee geschlagen, dann werden 56 Dekka Zucker mit 5 Eidottern und dem Schnee 1 Stunde gerührt, 56 Dekka ausgetrocknetes, gesiebtes Mehl darunter gemischt, auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig gut verarbeitet, bis er ganz fein ist, und lässt man diesen zuge deckt 1 Stunde ruhen. Man walkt ihn dann messerrückendick aus, schneidet Stückchen daraus, drückt sie auf der Marzipanform, nachdem diese mit Mehl ausgestaubt ist, gut aus und lässt sie über Nacht stehen. Den anderen Tag bestreicht man das Blech mit Wachs, legt die Stückchen darauf und bäckt sie bei mässiger Hitze. Der Marzipan muss ganz weiss bleiben, man darf ihn daher nur so lange im Ofen lassen, bis er aufgestiegen und hart geworden ist. Man kann auch etwas Hirschhornsalz unter die Masse geben, damit sie besser steigt und beliebig von Vanille, Citronen oder Rum dazu thun.

### Marzipan, polnischer.

20 Dekka geschälte Mandeln reibt man mittelst Maschine sehr fein; dann lässt man 60 Dekka Zucker mit  $\frac{3}{10}$  Liter Wasser kochen und gibt, sobald er sich zu spinnen beginnt, die Mandeln hinein. Man lässt das Ganze unter wiederholtem Rühren zu einer dicklichen Masse eindunsten, nimmt es dann vom Feuer weg und treibt es in einem unglasirten Weidling solange ab, bis es sehr glatt und weiss geworden ist. Sobald dies geschehen, theilt man die Masse in drei Theile, färbt den

einen mit einer Tafel geriebener Chocolate braun — den zweiten macht man durch Zusatz von Staubzucker noch weisser — in den dritten gibt man etwas Rosenwasser, Alkermessaft und etwas Biscuitbrösel und formt daraus verschiedene zierliche Sachen, die man durch mehrere Tage trocknen lässt.

### Marzipan, Villacher.

28 Dekka Zucker, 4 Eier, 28 Dekka Mehl, 7 Dekka unabgezogene, gestiftelte Mandeln, 4 Dekka abgezogene, gestiftelte Mandeln, 6 Dekka würfelig geschnittenes Citronat, 4 Dekka geschnittene Arancini, Gewürz nach Belieben werden gut abgearbeitet, 1 Centimeter hoch auf ein mit Wachs überzogenes Blech gestrichen und beinahe fertig gebacken. Dann bestreicht man den Marzipan mit Ei, bäckt ihn vollends und schneidet ihn warm auf dem Bleche.

### Mazarins.

Zu einem Abtriebe von 14 Dekka Butter, 5 Dottern, 21 Dekka Zucker gibt man 14 Dekka mit 1 Ei gestossene Mandeln, 5 Dekka fein geschnittenes Citronat, 1 Deciliter gutes Obers, 14 Dekka Mehl und den Schnee der 5 Klar und bäckt es in sehr kleinen Formen.

### Metternich-Schnitten.

30 Dekka Mehl, 15 Dekka Zucker mit Orangengeruch bröselt man ab, macht mit Saft und Schale von  $\frac{1}{2}$  Limone, Gewürznelken, 6 hart gesottenen, passirten Dottern und 1 frischen Ei geschwind den Teig zusammen und treibt ihn halbfingerdick aus. Dann schneidet man ihn zu einem Vierecke, bestreicht dieses mit Marillensäse und legt von Abfällen schief Streifen darüber, die man mit Ei bestreicht und mit Zucker bestreut. Gebacken schneidet man es zu Stücken.

### Moskowiterbrot.

25 Dekka feines Mehl, ebenso viel Staubzucker und 5 ganze Eier werden zu einem Teige geknetet, dann werden 3 Dekka fein gehackte Arancini, 1 Dekka Pistazien, 10 Gramm Pignolien, ziemlich klein geschnitten, etwas Citronenschalen, 5 Gramm Zimmt und 2 Gramm gestossene Gewürznelken dazugegeben, Alles gut vermischt, 1 Centimeter dick auf in Tafeln geschnittene

Oblaten gestrichen, die man mit gestiftelten Mandeln überstreut und langsam bäckt, oder man ziert das Brot, wenn es gebacken ist, mit weissem Eis.

### Muscazonen, weiche.

Man macht von 25 Dekka Backwerkbröseln, 10 Dekka Zucker, 7 Dekka Butter, Limonengeruch, etwas Macisnuss und 3 bis 4 Dottern einen weichen Teig, dann mit Mehl fester. Man formirt davon einen Wecken, den man etwas niederdrückt, mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker bestreut bäckt und zu Stückchen schneidet.

### Muscazonen, harte.

Dazu macht man den Teig von 15 Dekka Zucker, 15 Dekka mit den Schalen gestossenen Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Macisnuss, Limonenschalen, 4 Dekka Mehl und 3 oder 4 Dottern und treibt ihn messerrückendick aus. Man sticht beliebige Formen ab, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Backblech, bäckt sie kühl und beest sie.

### Napoleon-Brot.

1 Kilo mit der Schale geriebene Mandeln, 35 Dekka Zucker, Citronenschale, Zimmt und Neugewürz werden mit dem Eiweiss von drei Eiern auf dem Brett verarbeitet und daum dick ausgewalkt. Dann schneidet man den Teig in Streifen, bestreicht ihn mit Zuckereis und theilt ihn in würfelförmige Täfelchen, welche auf einem mit Wachs bestrichenen Blech leicht überbacken werden.

Anderer Art. Man rührt 25 Dekka Vanillezucker mit 3 Eiern und 2 Dottern gut ab, gibt 16 Dekka Mehl und 26 Dekka geschälte, geriebene Mandeln dazu. Bestreicht ein Backblech mit Wachs, streicht die Masse messerrückendick auf, bäckt sie bei mässiger Hitze und schneidet schmale Streifen davon, die man mit Salse zusammenfüllen kann.

### Natronkuchen.

10 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man, unter fortwährendem Rühren, nach und nach 3 Eidotter, 6 Dekka Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Deciliter Milch, von 3 Eier Schnee, 24 Dekka feines Mehl, das man mit 10 Dekka Weinstein und 5 Dekka doppelt-

kohlensaurem Natron durchgesiebt hat, dazu. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestreut, mit halben Mandeln ausgelegt, der Teig eingefüllt und bei gleichmässiger Hitze langsam gebacken.

### Nonnenkröpfchen.

7 Dekka Rindschmalz treibt man mit 2 Dottern und einer Klar ab, gibt 2 Deciliter stark gezuckerten Wein und so viel Mehl dazu, dass der Teig wie ein fester Nudelteig ist, und arbeitet ihn fast eine Stunde auf dem Brette ab. In einem bemehlten Weidling, oben mit Schmalz bestrichen, lässt man ihn zugedeckt über Nacht stehen. Dann siedet man 28 Dekka Honig auf, schäumt ihn ab, stellt ihn weg und gibt Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Ingwer, Anis, Limonen- und Orangenschalen und so viel geriebenes Roggenmehl dazu, als der Honig befeuchtet, und lässt es auch über Nacht stehen. Von der Fülle macht man dann kleine Kugeln, die man auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig gibt und Kröpfchen, wie die Schlickkrapfen, bereitet und abradelt. Man bäckt sie auf dem Bleche ziemlich heiss und bestreicht sie beim Herausnehmen mit Wasser.

### Nougat

(in Frankreich und der Schweiz beliebtes Confect).

1 Kilo Honig (feinen) kocht man unter häufigem Umrühren beinahe zum Bruche, vermischt ihn mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiss, mässigt das Feuer und rührt die Masse beständig mit einem Holzspatel um, bis der Honig wieder zum Bruch geläutert ist; mengt nun 1 Kilo geschwellte, gut getrocknete, in dünne Streifen zerschnittene Mandeln, häufig auch grob gestossene oder geschnittene Pistazien oder Haselnusskerne nebst etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser hinzu, streicht die Masse 1 Centimeter dick auf weisse Oblaten, was rasch geschehen muss, da der Teig schnell hart wird, und zerschneide ihn vor dem Erkalten in längliche, viereckige Streifen.

### Nussbrot.

Man rührt 14 Dekka Zucker mit 3 Eidottern gut ab, gibt 14 Dekka fein geschnittene Nüsse, Schnee von 3 Eiklar und 4 Dekka Semmelbrösel dazu und bäckt es langsam in einer

mit Butter ausgestrichenen langen Zwiebackform. Wenn es beliebt, kann man dann die geschnittenen Scheiben mit Marmelade aufeinander legen.

### Nusskräpfchen.

Man macht von 15 Dekka Butter, 15 Dekka Zucker, 15 Dekka Mehl, 15 Dekka geriebenen Nüssen mit 3 Dottern, Limonensaft, Orangenschalen, Zimmt und Gewürznelken einen Teig, den man kleinfingerdick austreibt, mit einem Krapfenstecher aussticht und mit einem bemehlten Messerrücken kleinwürfelig eindrückt, mit Ei bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut bäckt.

Gefüllte. Zu Windmasse von 4 Eiweiss und 14 Dekka Zucker mischt man 7 Dekka geriebene, mit 2 Dekka Mehl gemischte Mandeln und drückt durch einen spitzen Sack mit fingerdickem Blechrohre daumendicke Würstchen auf das mit Papier belegte Blech, stellt es in das ziemlich heisse Rohr, das man etwas offen lässt, damit die Kräpfchen nicht aufspringen; gebacken lässt man sie erkalten, befeuchtet das Papier etwas, damit man sie ablösen kann, höhlt das Weiche etwas aus und gibt folgende Fülle hinein: Von 3 Eiweiss Schnee, 12 Dekka Zucker schlägt man über heissem Wasser einen steifen Schaum, während des Auskühlens fortgeschlagen, mischt man 6 Dekka Haselnüsse, mit Obers befeuchtet, dazu, füllt damit die Kräpfchen und drückt 2 und 2 aneinander. Man kann sie mit Wasserglasur beiseisen und auf jedes eine halbe verzuckerte Nuss drücken.

### Nuss-Schiffeln.

Ziemlich fester Bröselteig von 14 Dekka Mehl, 10 Dekka Butter, 1 Löffel Zucker und 1 Ei wird messerrückendick ausgetrieben und auf dem Bleche halb gebacken. Indessen rührt man Schnee von 5 Klar mit 14 Dekka Zucker über dem Feuer im Schneebecken mit der Ruthe beständig fort, bis es ziemlich fest wird, worauf man 14 Dekka grob gehackte Nüsse darunter mischt und es auf den Teig streicht. Wenn es lichtgelb gebacken ist, wird es heiss in Schiffeln geschnitten und noch etwas in das Rohr gestellt.

### Nussstangerln.

14 Dekka Zucker rührt man mit 5 Dottern eine Stunde lang, gibt 14 Dekka geschälte, geriebene Nüsse, dann den Schnee von 3 Eiweiss und 2 Dekka feine Semmelbrösel dazu, bäckt es im langen Model, schneidet davon viereckige Stücke, legt auf jedes einen geschälten Nusskern und gibt Limoneneis darüber.

### Orangebrot.

15 Dekka geriebene Mandeln rührt man mit 6 Dottern, 2 ganzen Eiern und 15 Dekka pulverisirtem, an Orangen abgeriebenem Zucker eine halbe Stunde, gibt zuletzt den Schnee von 6 Eiweiss und 10 Dekka Kartoffelmehl dazu; man bäckt es im langen Model, schneidet es nach 24 Stunden zu Schnitten, schiebt sie wieder zusammen, bindet sie mit einem starken Faden fest aneinander und überzieht sie mit Orangenglasur. Nachdem diese getrocknet, nimmt man den Faden wieder weg.

### Orangenbusserln.

Von 1 Orange gibt man den abgeriebenen Geruch und den Saft zu 14 Dekka Zucker und kocht ihn, wenn er sich aufgelöst hat, bis zum Spinnen, worauf man 14 Dekka fein gestossene Mandeln dazu gibt und am Feuer fortrührt, bis es dick ist. Dann mischt man festen Schnee von 2 Eiklar dazu, macht Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

### Orangenschiffeln.

14 Dekka Zucker mit Orangengeruch rührt man mit 2 Eiern, gibt den Saft einer halben Orange und 7 Dekka Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech und schneidet es, halb gebacken, zu Schiffeln. Fertig gebacken, füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht die Oberfläche mit Orangenglasur.

### Orangenschnitten.

Man rührt 14 Dekka Zucker mit Orangengeruch, etwas Orangensaft, 8 Dekka geriebenen Mandeln, 2 Eiern und 2 Dottern sehr gut, gibt zuletzt 12 Dekka zerlassene Butter und 12 Dekka Mehl dazu, streicht die Masse auf das bebutterte Backblech, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und schneidet sie gebacken zu gleich grossen Schnitten.

### Papagonier-Schiffeln.

Man bereitet einen Teig, indem man 14 Dekka Butter mit 14 Dekka Mehl abbröselt, wozu 7 Dekka Zucker, ebenso viel ungeschälte, geriebene Mandeln und etwas Zimmt und Citronenschale kommen. Aus diesem Teig, welcher rasch abgearbeitet werden muss und doppelt messerrückendick ausgerollt wird, sticht man Schiffeln aus. Diese werden bei mässiger Hitze gebacken, warm mit Marmelade bestrichen und, je zwei aufeinandergelegt, in weisse Zuckerglasur getaucht.

### Pariser Stangerln.

Man trocknet 20 Dekka fein geschnittene Mandeln in der offenen Röhre, wenn kein Feuer mehr im Herde ist, und stösst sie mit 22 Dekka Staubzucker und zwei Eiklar im Mörser, bis sie einen dichten Teig abgeben. Derselbe wird auf einem mit Zucker bestreuten Brett ausgewalkt und in daumenbreite Streifen von beliebiger Länge geschnitten. So lange sie noch beisammen liegen, werden sie mit Citronglasur bestrichen, dann vorsichtig auf ein mit Wachs eingeriebenes Backblech gelegt und kühl gebacken.

### Patiencebäckerei.

15 Dekka Vanillezucker werden mit 8 Dekka Mehl und dem Schnee von zwei Eiklar gut abgetrieben. Dann drückt man mit einer Papierdüte oder einem Spritzchen beliebige Formen auf ein reichlich mit Wachs durchgestrichenes Backblech. Man lässt dasselbe zwei Stunden im geheizten Zimmer oder nahe dem Herde stehen und bäckt die Patience in einer kühlen Röhre. Um sie gut vom Bleche abzulösen, lässt man sie erst auskühlen und stellt dasselbe auf ein Geschirr mit warmem Wasser, damit die Wärme von unten hinaufziehe.

### Pfeffernüsse, gewöhnliche.

Aus 80 Dekka feinem Roggenmehl, 40 Dekka Honig, einer Prise gereinigter Potasche, etwas gestossenem Gewürz wird langsam und gleichmässig ein glatter Teig geknetet. Man lässt ihn zugedeckt 20 Tage an einem kühlen Orte stehen, formt dann Kugeln daraus und lässt sie im Backofen backen.

### **Pfeffernüsse, Nürnberger.**

4 Eier werden mit 50 Dekka Zucker, 10 Gramm Zimmt, 10 Gramm Nelken, 50 Gramm Citronat, 50 Gramm Arancini, 10 Gramm Cardamomen, einem Gläschen Arak und einer Messerspitze Pfeffer eine Stunde lang gerührt; dann knetet man auf dem Brett 50 Dekka Mehl und einen Kaffeelöffel Hirschhornsalz hinein, sticht Plätzchen aus, lässt sie 24 Stunden trocknen und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech in einer mässig warmen Röhre.

### **Pfirsichconfect.**

Zu festem Schnee von 2 Eiweiss gibt man Zucker und rührt dies 1 Stunde wie Eis, dann gibt man 4 Pfirsiche, gedünstet und zerdrückt, und so viel gestossenen Zucker dazu, dass man es austreiben und ausstechen kann, und trocknet diese Fleckchen im sehr kühlen Ofen.

### **Pfirsichkuchen.**

Ein mürber Teig aus 10 Dekka Zuckermehl, 25 Dekka Mehl, 15 Dekka Butter und sehr wenig Salz wird auf dem Nudelbrett abgearbeitet, auf ein Backblech gelegt und in der Röhre ganz licht gebacken; wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er mit ebenfalls überkühlten gedünsteten Pfirsichen dicht belegt und mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eiklar und 30 Dekka Zucker überzogen. Er wird in einer kühlen Röhre fertig gebacken und auf dem Blech heiss geschnitten, weil die Schneemasse sonst abspringt.

### **Pignolienkräpfchen.**

Man mischt zu einer Windmasse von 28 Dekka Zucker und dem Schnee von 6 Eiweiss 28 Dekka Pignolien, formt daraus Ringe von ungleicher Grösse und setzt sie gelblich gebacken, mit Marillensalse bestrichen, aufeinander, so dass der breiteste Kranz unten, der kleinste oben kommt, und füllt die Höhlung mit Obersschaum; im Frühjahr setzt man sie mit Erdbeer- oder Himbeersalse zusammen und ziert den Obersschaum übereinstimmend mit frischen Beeren.

### **Pignolischnitten.**

Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und 4 Eiklar, theilt sie in 2 gleiche Theile und mischt zu einem

10 Dekka gestiftelte Mandeln, zum andern 10 Dekka Pignolien. Wenn der Mandelteig, auf kartenförmig geschnittene Oblaten gestrichen, halb gebacken ist, dreht man sie um, streicht Marillensalse auf die Oblaten, gibt Windmasse, mit Pignolien gemischt, darüber und bäckt es fertig.

### Polnischer Kuchen.

20 Dekka Butter werden mit 4 Eidottern abgetrieben, dann verrührt man 10 Dekka Zucker, 10 Dekka fein gestossene, abgezogene Mandeln, 20 Dekka Mehl und etwas Vanille damit und bäckt die Masse in einem grossen Tortenreifen. Indessen schlägt man drei Eiklar zu festem Schnee, rührt ihn mit so viel Zucker, dass es ein dickes Eis gibt. Mischt 7 Dekka fein geschnittene Mandeln, einen Theelöffel Mehl und etwas Vanille dazu, nimmt den beinahe fertig gebackenen Kuchen aus dem Rohr, bestreicht ihn mit Marmelade, dann mit Eis und bäckt ihn rasch fertig.

### Prophetenkuchen.

Man brösel 14 Dekka Butter mit 14 Dekka Mehl ab, gibt 7 Dekka fein geschnittene Mandeln, 10 Dekka Zucker, 1 Dotter, von einer halben Limone Saft und Schalen, dann 1 Esslöffel Obers dazu und macht den Teig leicht zusammen. In 3 Stücke geschnitten, treibt man ihn gleich gross schön rund aus, bestreut ein Blatt dick mit Mandeln und Zucker und bäckt es nicht zu stark. Zwei Blätter bestreicht man mit Salse und setzt das mit Mandeln bestreute darauf.

### Pumpernickel.

26 Dekka Staubzucker werden mit 5 ganzen Eiern zu einer schaumigen Masse gerührt, dann gibt man 20 Dekka länglich geschnittene Mandeln, 1 Esslöffel Honig, 26 Dekka Mehl und die fein gehackte Schale von einer halben Citrone dazu, treibt die Masse messerrückendick aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, verziert sie mit Citronenscheiben, bäckt sie langsam und schneidet sie während des Backens ein, so dass sie sich leicht theilen lässt.

### Quittenstangerln.

Man kocht 25 Dekka passirtes Quitten- und Aepfelmark mit 20 Dekka gestossenem Zucker, bis es rauscht, mischt

5 Dekka fein geschnittene Mandeln und von einer halben Limone Saft und Schalen dazu. In Papierkapseln fingerdick gefüllt und getrocknet, schneidet man Stückchen davon, die man in Hagelzucker dreht.

### Rachat (türkisch).

1 Kilo Zucker wird mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser bis zum Faden gekocht, dann werden 17 Dekka feinstes Stärkmehl mit dem Saft einer Citrone und etwas Wasser verrührt, durch ein Sieb getrieben und in den Zucker gerührt. Dieser muss unter beständigem Rühren so lange gekocht werden, bis er vollkommen dick ist; dann gibt man 12 Dekka länglich geschnittene Mandeln und 1—3 Tropfen Rosenöl hinein (um ihn roth zu färben, auch etwas Alkermesssaft), ist der Rachat genügend dick, so wird er auf ein mit feinem Zucker bestreutes Brett gegeben, auf dem man auch vom Zucker einen Damm gemacht hat. Hier muss die Masse auskühlen und kann dann nach Belieben gleich oder erst vor dem Gebrauche aufgeschnitten werden.

### Ravani.

(Aus der bosnischen Küche.)

Man bringt in einer Casserolle  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker zum Schmelzen, schäumt ihn gut ab und verrührt langsam 65 Dekka Maismehl darein. Diese Masse lässt man durch  $1\frac{1}{2}$  Stunden bei mässigem Feuer unter fortwährendem Rühren kochen, kühlt sie, rührt 3 Eidotter und den Schnee von 8 Eiklar hinein und lässt das Ganze noch eine halbe Stunde kochen. Dann giesst man es auf ein Backblech und bäckt es in der Röhre hellgelb, glasirt es mit weissem Zuckerreis, schneidet es mit einem sehr scharfen Messer in längliche Vierecke, die man noch mit einer schwarzen oder rothen Glasur verzieren kann.

### Reichenauer Zwieback.

Man schlägt 25 Dekka Zucker und 4 Eier  $\frac{3}{4}$  Stunden lang, mengt 2 Dekka gestossenen Anis und 25 Dekka Biscuitmehl nur schnell dazu, gibt es als dreifingerbreiten Wecken auf das mit Wachs geschmierte Backblech und bäckt es, nicht sehr heiss, hellbraun. Wenn es sich steif anfühlt, ist es ausgebacken. Man schneidet es erst nach einigen Tagen an; kann

es auch zu Schnitten schneiden, die man mit Eiweis bestreicht und in mit Mandeln gerösteten und wieder überstossenen Zucker gut eindreht und im Rohre gut trocknen lässt.

### **Ringe von braunen Mandeln.**

Man schmilzt in einem glasierten Casserol 12 Deka mit Wasser befeuchteten Zucker, gibt 31 Deka gestiftelte Mandeln dazu und röstet sie lichtbraun. Ausgekühlt löst man sie auseinander und vermengt sie mit der glatt gerührten Windmasse aus 30 Deka Zucker, dem Saft von 1 Citrone, und dem Schnee von 4 Eiweiss. Von dieser Masse macht man auf Oblaten über dem Backbleche kleine Häufchen, schiebt sie mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel zu Ringen auseinander und bäckt sie kühl. Auch kann man sie mit Chokoladeeis überziehen.

### **Rumbögen.**

In festen Schnee von 3 Eiweiss rührt man die 3 Dotter 3 Eier schwer Zucker, 1 Ei schwer geriebene Mandeln, etwas Rum und 2 Eier schwer Mehl, macht Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Backblech, streut feinen Zucker und gestiftelte Mandeln darauf und drückt sie, heiss vom Bleche genommen, auf die Bögen.

### **Rumschnitten.**

Schnee von 3 Eiweiss und 3 Eier schwer Zucker rührt man 1 Stunde, dann noch eine Weile mit 2 Dottern, mischt 2 Eier schwer Mehl und 2 Löffel Rum dazu, streicht es dünn auf das mit Butter geschmierte Backblech, streut Hagelzucker oder fein gestossene oder gestiftelte Mandeln darauf und bäckt es kühl. Man schneidet davon fingerlange schmale Schnitten und nimmt sie nacheinander vom Bleche.

### **Salsenaugen.**

Man bereitet feinen Bröselteig von 30 Deka Mehl (siehe Kunst des Kochens), treibt ihn 1 Centimeter dick aus und sticht mit dem Krapfenstecher runde Fleckchen und gleich grosse Ringe aus, die man mit Ei bestrichen aufeinanderlegt, dicht mit Vanillezucker bestreut und, nachdem sie gebacken sind, mit Gelée füllt.

### Salsenbögen.

Man rührt 2 ganze Eier mit 12 Dekka Zucker, 1 Löffel Himbeersalse und etwas Limonensaft, macht dies mit 12 Dekka Mehl zu Teig, welchen man auf dem Brette messerrückendick austreibt. Man schneidet ihn zu fingerlangen Streifen, die man auf dem Bleche bäckt und heiss abgenommen über die Bogenmodel legt, dann mit Eis verziert. Bei Marillen- oder Hagebuttensalse gibt man Orangen- statt Limonensaft dazu.

### Salsenbretzeln.

Von 15 Dekka Staubzucker, 1 Esslöffel voll Marillensalse und etwas Limonensaft rührt man einen festen Teig, den man in kleine Stücke schneidet, zu Würstchen ausrollt und zu Bretzeln formt, wozu man das Brett mit Zucker bestreut, und lässt sie trocknen, bis sie steif werden.

### Sandküchlein.

Man treibt 14 Dekka Butter mit 2 Dottern recht flaumig ab, gibt nach und nach 17 Dekka Zucker mit Limonengeruch, den Schnee von 2 Eiweiss und zuletzt 17 Dekka Mehl dazu. Hievon macht man kleine, runde, beiläufig 2 Centimeter hohe Plätzchen auf das bebutterte Backblech, die man langsam goldgelb bäckt und mit Zucker dicht bestreut.

### Schaumrollen.

Von ausgetriebenem Buttermehl schneidet man handbreite viereckige Fleckchen und bindet sie wie Spagatkrapfen über Rollen von etwas breiter geschnittenem Papier, damit diese an beiden Seiten etwas vorstehen. Man legt sie über mehrfaches Papier so auf das Backblech, dass die übereinander gelegten Teigenden gegen unten kommen, bestreicht sie oben mit Ei und streut Zucker darauf. Nach dem Backen und Auskühlen zieht man die Papierrollen heraus. Man füllt die Rollen mittelst Straubenspritze entweder mit gezuckertem Obersschaum oder bloss mit gezuckertem Schneeschaum.

### Schüsselchen.

Man treibt 17 Dekka Butter mit 1 Dotter ab und gibt 10 Dekka Zucker, 2 Dekka süsse und 4 Stück bittere geriebene Mandeln und 14 Dekka Mehl dazu. Man treibt den Teig messer-

rückendick aus, sticht Fleckchen aus und legt diese über die auf das Backblech gestürzten kleinen Blechformen. Gebacken nimmt man die auf solche Weise erhaltenen Schüsselchen ab. Erkaltet füllt man sie mit eingesottenen Früchten oder über Marillensalse mit kalter Crème oder mit Obersschaum und streut frische Erdbeeren oder Himbeeren darauf.

### Schwedisches Brot.

Man bröseln 21 Dekagramm Mehl mit 7 Dekagramm Butter und 7 Dekagramm gestossenem Zucker ab, gibt 6 Löffel voll Obers, 6 Eidotter, etwas Salz und so viel Mehl dazu, als nöthig ist, um einen nicht gar zu dicken Teig daraus zu machen. Diesen walkt man messerrückendick aus, schneidet zweifingerbreite Streifen daraus, belegt sie mit festem Schnee, streut darauf ein Gemisch aus geschnittenem Citronat, Pistazien und Mandeln und bäckt es nur auf Mandelbogenformen, welche mit Butter bestrichen worden sind.

### Skarnitze.

Man macht den Teig wie zu den Schüsselchen, streicht ihn  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick auf das mit Wachs geschmierte Backblech und schneidet grössere Vierecke ein, die man gebacken vorsichtig abhebt und noch warm zu Skarnitzen dreht, die man erkaltet mit Obersschaum von beliebigem Geschmack füllt.

### Spanische Winde.

Windmasse von gesponnenem Zucker oder von 3 Eiweiss und 3 Eier schwer Zucker fasst man mit 2 Silberlöffeln als ovale Häufchen auf das mit Wachs geschmierte Backblech, bäckt sie semmelfarb, lässt sie im Rohre kalt werden und nimmt sie ab, nachdem man das Blech wieder erwärmt hat.

### Spongekuchen.

(Amerikanisches Gericht.)

Nachdem 6 Eidotter mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker eine halbe Stunde immer nach einer Seite gerührt wurden, mengt man löffelweise 20 Dekagramm feinstes Mehl und den Schnee von 6 Eiklar dazu, worauf aus dieser Masse 2 Tortenblätter gebacken werden, die man mit dünnflüssiger Marmelade verbindet. Auf das obere Blatt wird ein in netter Zeichnung ausgeschnittenes Papier gelegt, welches

man mit Vanillezucker überstreut. Wenn nun das Papier behutsam abgehoben wird, kommt die Zeichnung vollständig zur Geltung.

### Theebuchstaben.

Zu festem Schnee von 3 Eiweiss rührt man 21 Dekka Zucker mit Vanille und 12 Dekka Mehl, bis es recht glatt ist, drückt davon mittelst einer Papierdüte beliebige Buchstaben oder Zahlen auf das mit Wachs bestrichene Backblech, trocknet sie 2 Stunden in einem warmen Raum und bäckt sie sehr kühl. Sollte die Teigmasse fließen, so gibt man noch etwas Vanillezucker darunter.

### Ulmer Kuchen.

20 Dekka Zucker rührt man mit 8 Dottern sehr flaumig; dann kommen 20 Dekka Biscuitmehl und von 8 Eiweiss der Schnee leicht verrührt dazu, Rosinen, Mandeln nach Geschmack. Die Masse wird in einem mit Butter ausgeschmierten, gut ausgestäubten Model langsam gebacken.

### Ungarisches Brot.

12 Dekka geriebene Haselnusskerne gibt man in einen glasirten Topf und schlägt sie mit 12 Dekka gestossenem Zucker und 6 Dottern so lange, bis sich daraus ein fester Teig bildet, zuletzt gibt man festen Schnee von 6 Eiweiss und 35 Gramm feines Mehl hinein und giesst es in gut geschmierte Biscotformen oder in kleine Papierkapseln und lässt es geschwind backen.

### Vanillebusserln.

Man rührt 5 Dotter mit 14 Dekka Zucker eine Stunde lang, mischt Vanille dazu, macht auf Papier kleine Häufchen und trocknet sie über Nacht im kühlen Rohr. Man kann das Papier auch fächerartig in fingerbreite, scharf gestrichene Falten legen und in diese Falten vom Gerührten löffelweise geben, wodurch die Busserln wie kleine Aepfelspalten aussehen. Zum Ablösen befeuchtet man das Papier.

### Vanillebutter.

3 Eier schwerer, sehr fein gestossener Zucker wird mit 3 Eidottern und etwas gestossener Vanille eine halbe Stunde

lang gerührt; dann faltet man aus steifem Papier fächerähnliche Lagen, die man auf ein Backblech legt, streut sie gut mit Zucker aus und lässt kleine Stangen von der gerührten Masse mit einem silbernen Löffel hinein abfließen. Dies geschieht am besten, wenn keine Gluth mehr im Kochherde ist. Man stellt das Blech in die Röhre und lässt das Gebäck bis zum nächsten Morgen trocknen. Beim Herausnehmen muss man behutsam sein, weil die Vanillebutter leicht bricht. Es empfiehlt sich gleichzeitig, die Eiklar zu spanischem Wind zu verwenden, mit ebenfalls 3 Eier schwer Zucker und über Nacht in der Röhre getrocknet. Wenn man im Sparherd zwei Backröhren hat, macht man auf diese Weise sehr billig und mit geringer Mühe ein gut Theil Bäckerei fertig.

### Vanillekipferln.

12 Dekka geschwellte, geriebene Mandeln, 24 Dekka pulverisirten Zucker, 32 Dekka Mehl und 2 Dotter, mengt man auf dem Brette mit dem Messer gut zusammen, damit man den Teig möglichst wenig mit der Hand bearbeitet. Aus diesem Teige formt man kleine Kipferln, bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech bei mässiger Hitze und walzt sie noch heiss in Vanillezucker.

### Vanilleschifteln.

Man treibt 12 Dekka Butter mit 3 Eiern und 2 Dottern flaumig ab, gibt 24 Dekka Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Schote Vanille gestossen und 21 Dekka Mehl dazu, streicht die Masse auf ein Backblech mit aufgebogenem Rande, schneidet sie halb gebacken zu Schifteln, die man gebacken in Vanillezucker dreht oder mit Vanilleeis glasirt.

### Waffeln.

1 Ei,  $1\frac{1}{2}$  Esslöffel Mehl, etwas Salz, eine  $\frac{3}{4}$  Theetasse Milch, und ein haselnussgrosses Stück Butter werden zu einem glatten Teig gerührt, dann wird das Waffeleisen mit Butter oder Speckscheiben gut ausgestrichen und eine Waffel nach der anderen bei starker Hitze gebacken.

### Weichselkuchen.

14 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, dann rührt man 14 Dekka geriebene, ungeschälte Mandeln, 14 Dekka

Zucker, 8 Eidotter, Citronenschale, Zimmt, Gewürznelken, und die Bröseln von zwei Kipfeln nach und nach dazu, treibt die Masse etwa eine halbe Stunde ab, worauf der Schnee von 8 Eiklar dazugemengt wird. In die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Tortenform wird der Teig so eingefüllt, dass man zwischen beide Hälften eine Handvoll ausgekernte Weichseln einlegt.

### Windbäckerei.

25 Dekagramm gesiebter, mit Vanille versetzter Zucker wird mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eiern schnell verrührt. Auf dem Nudelbrett breitet man fein gehackte Mandeln aus, legt ein Stückchen Windmasse darauf, arbeitet es mit einem Stücke Kartenpapier länglich aus, hebt es behutsam auf ein mit Wachs bestrichenes und mit Mehl ausgestreutes Backblech und formt daraus einen Wecken oder ein Kipfel. So verwendet man die ganze Masse und lässt sie in der Röhre trocknen, nachdem kein Feuer mehr unter der Platte ist.

Windbäckerei anderer Art. 5 Eierklar werden zu festem Schnee geschlagen, dann schlägt man den vierten Theil von  $\frac{1}{2}$  Kilo Zuckermehl mit der Ruthe hinein und verrührt den Rest langsam, dressirt mit einer Spritze beliebige Formen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lässt es im Rohr backen, wenn kein Feuer mehr im Herde ist.

### Windbeutel.

$\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 14 Dekagramm Butter, 4 Dekagramm Zucker, eine Prise Salz werden auf dem Herde in einer Pfanne so lange gerührt, bis die Masse anfängt zu kochen; dann verrührt man 14 Dekagramm Mehl, immer noch auf dem Herde, so lange damit, bis sich der Teig trocken vom Löffel löst. Man leert ihn nun in einen Weidling, lässt ihn kalt werden und verrührt langsam 2 ganze Eier und 2 Eidotter. Von diesem Teige legt man beliebig grosse Häufchen in ziemlicher Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht dieselben mit zer Schlagendem Ei und bäckt sie schnell in einer stark erhitzten Röhre. Man löst sie mit einem scharfen Messer vom Blech ab, reisst sie auf einer Seite ein und füllt sie mit einer beliebigen Crème, oder bestreut sie vor dem Backen mit Mandeln und servirt die Crème separat.

### Wirtschaftskipferl.

Zu 35 Dekka Mehl mischt man 15 Dekka Zucker, Limonenschalen und etwas Salz, bröselt 25 Dekka Butter damit ab und macht mit 2 Dottern schnell den Teig zu einer Wurst, die man in nussgrosse Stücke schneidet und kipferlartig biegt aber flach lässt, mit Ei bestreicht, in mit Zucker gemischte Mandeln, drückt und schnell bäckt. Dann füllt man je zwei gleiche mit Salse zusammen.

### Zahnstocher.

20 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln rührt man mit dem Schnee von 3 kleinen Eiern und 20 Dekka pulverisirtem Zucker recht gut ab, dann macht man auf dem mit Zucker bestaubten Brette einen vierfingerbreiten Wecken, legt ihn über Oblaten auf das Backblech, macht der Länge nach einen ziemlich tiefen Eindruck mit dem Kochlöffelstiele und betreut das Uebrige, während man diesen daraufhält, mit abgezogenen, grob gehackten Mandeln. Man bäckt den Wecken kühl und nimmt, ehe er ausgetrocknet ist, das Blech heraus, gibt in die Vertiefung eine gute Salse, darüber Limoneneis und stellt ihn wieder in den ganz kühlen Ofen. Man lässt ihn vor dem Gebrauche ein paar Tage alt werden und schneidet ihn dann zu schmalen Stücken.

### Zimmbretzeln.

Von 21 Dekka Mehl, 10 Dekka Zucker, 10 Dekka Butter, einem Löffel Zimmt, zwei Esslöffeln sauren Rahms und 2 Dottern macht man den Teig, bestreicht die Bretzeln mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

### Zimmtstangerln.

Aus Teig von 20 Dekka Zucker, 10 Dekka mit den Schalen fein geschnittenen Mandeln, Zimmt, 2 Eiklar und 7 Dekka Mehl bereitet man Stangerln, wie die Pariserstangerln.

### Zuckerbretzeln.

Von 14 Dekka Mehl, 14 Dekka Meliszucker, Vanille, 2 hartgesottenen und 2 frischen Dottern bröselt man auf dem Brette einen Teig ab, formirt daraus kleine Bretzeln, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie kühl.

Anderer Art. 14 Dekka Zucker, 7 Dekka Mandeln, 7 Dekka Mehl und etwas Anis macht man mit Dottern zu Teig, formirt kleine Bretzeln, die man mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt.

### Zuckerkipferl.

Man rührt 1 Eiklar, 15 Dekka Zucker und Saft und Schalen von  $\frac{1}{2}$  Limone recht glatt, dann mit noch weiteren 14 Dekka Zucker  $\frac{3}{4}$  Stunden lang. Hierauf mischt man 5 Dekka geschälte, geriebene Mandeln zu 3 Dekka Zucker mit Vanille. Nun gibt man einen Kaffeelöffel voll von warmem Zuckerteig in die Mandeln, dreht ihn darin um und legt diese kleinen Würstchen gebogen auf das mit Wachs bestrichene Backblech. Man bäckt sie ziemlich warm, damit sie auflaufen und gelblich werden.

### Zuckerzeltchen.

Zu festem Schnee von 1 Eiweiss mischt man 21 Dekka Staubzucker mit viel Vanille und, wenn nöthig, noch so viel Zucker dazu, dass sich der Teig austreiben lässt, sticht kleine Formen ab, bäckt sie kühl auf dem mit Wachs bestrichenen Backblech und ziert sie mit eingesottenen Früchten.

### Zwieback.

Man schlägt einen festen Teig von 1 Liter Mehl, 3 ganzen Eiern, 3 Löffeln zerlassener Butter ohne Säure, 1 Prise Salz, 1 Löffel Zucker, 2 Dekka Presshefe und der nöthigen lauen Milch ab, vermischt dann 15 Dekka abgezogene, fein geschnitzelte Mandeln und lässt den Teig aufgehen. Dann formt man 6 gleichmässige Wecken heraus, lässt sie auf einem mit Butter bestrichenen Backblech nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie langsam. Am folgenden Tage schneidet man dünne Scheiben daraus, wälzt sie in Vanillezucker und trocknet sie auf Papier im Backrohr.

Anderer Art. 25 Dekka Staubzucker rührt man mit 6 ganzen Eiern und 2 Dottern eine Stunde lang, gibt fein gehackte Citronenschalen und 42 Dekka Mehl dazu und füllt die Masse in den gut bebutterten langen Model und bäckt sie bei mässiger Hitze. Sollte sie zu dünnflüssig sein, kann man noch etwas Mehl zugeben, Gebacken wird der Zwieback herausgestürzt und in centimeterdicke Schnitten getheilt und noch etwas gebäht.

### Zwieback, Grazer.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Liter Mehl nimmt man 4 Dekka Germ, 4 Eier, 10 Dekka Butter, 7 Dekka Zucker und ungefähr 4 Deciliter Milch. Man macht den Teig so fest, dass man ihn kneten kann. Wenn er gut geknetet und fein ist, nimmt man ihn auf das gewärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst, schneidet diese in 6 Theile und jeden dieser Theile noch in zwei Hälften, also in 12 Theile. Von diesen Theilen macht man lange Würstchen (etwas kleiner als die bekannte Form des Grazer Zwiebacks). Diese Würstchen lässt man auf dem mit Butter bestrichenen Brett gehen und bäckt sie dann ziemlich heiss. Tags darauf schneidet man sie  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick und legt sie auf ein Blech zum Trocknen (heiss werden und steif) ins Rohr. Dann walzt man sie schnell in mit Vanille gemischten Staubzucker ein. Hält sich sehr lange und ist sehr gut zum Wein oder Thee.

### Zwieback, schwarzer.

Dazu nimmt man  $\frac{1}{8}$  Kilo Mehl,  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{8}$  Kilo ungeschwelte, grob geschnittene Mandeln, eine Tafel Chocolate, klein geschnittene Limonenschalen, Gewürznelken, Zimmt und Neugewürz nach Geschmack. Diese Mischung wird mit 2 oder 3 Eiern gut abgerührt. Man formt daraus Striezeln, die man mit Eiweiss bestrichen langsam bäckt. Sie werden in längliche Streifen geschnitten, ehe sie sich abkühlen, da sie sonst zerbrechen.

### Chaudeau.

In  $\frac{1}{4}$  Liter guten Tischwein gibt man 15 Stück Würfelzucker und lässt ihn auflösen; dann gibt man 5 Dotter in den unten spitzen, oben breiten Chaudeautopf, sprudelt die Mischung kalt gut durch, stellt sie dann über das Feuer und sprudelt so lange ununterbrochen fort, bis der Chaudeau zu steigen beginnt. Hierauf zieht man ihn von der starken Hitze zurück, sprudelt aber fort, bis er dick und schaumig geworden ist, worauf man ihn sofort warm zu Tisch gibt.

Oder, wenn er kalt werden soll, stellt man das Geschirr in kaltes Wasser und sprudelt den Chaudeau während des Auskühlens fort. Auch kann man die gut gesprudelte kalte