Zeigefinger damit benetzt, ein dünner Faden zieht. Man nimmt sie dann vom Feuer und rührt sie noch in derselben Casserolle ungefähr $^1/_4$ Stunde, worauf man die Glasur über die Torte gießt und trocknen läßt. Dieses Eis soll braun, glänzend und spiegelglatt sein. Wenn man doppelt gebrannte Chocolate dazu verwendet, so wird die Glasur schwarz. Auch kann man 3 Tropfen Limonesaft dazugeben, worauf die Glasur nicht mehr kochen darf und dadurch einen Glanz erhält.

1720. Chocolate-Eis mit Butter.

Wird ebenso bereitet wie das „Chocolate-Eis" (Nr. 1718), nur mit dem Unterschiede, dass man ungefähr 4 Deka Butter mitkochen läßt. Diese Glasur ist nur dann gut anwendbar, wenn die Torte noch denselben Tag genossen wird, weil durch längeres Stehen die Glasur durch die Butter matt wird. Butter verwendet man nur deshalb zur Glasur, weil es schnell und sicher ist.

1721. Durchsichtiges weißes Eis.

Man kocht eine verhältnismäßige Quantität Zucker bis zum Breitlauf („Klären des Zuckers", Nr. 1703). Wenn eine Torte mit beliebiger heißer Marmelade überzogen und in der Röhre etwas übertrocknet ist, so gießt man den Zucker darüber und stellt die Torte kalt. Für einen Kuchen oder eine Torte von ungefähr 30 Deka rechnet man 24 Deka Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zum Breitlauf gekocht.

1722. Orangen- oder Citronen-Eis.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 Deka fein gesiebten Zucker, den Saft einer Orange, einen kleinen, fingerbreiten Streifen Orangenschale und 2 Eßlöffel voll kochendes Wasser, rührt dies $^1/_2$ Stunde, dann gießt man es über die Torte und streicht es mit einem Messer, welches zuvor in kochendes Wasser getaucht wird, glatt und läßt es trocknen.

1723. Punsch-Eis.

In das „Orangen-Eis" (Nr. 1722) werden 3 Löffel Rum gerührt.

1724. Erdbeer-, Himbeer-, Ribisel-, Ananas-Eis.

Werden auf dieselbe Weise wie das „Orangeneis" (Nr. 1722) bereitet, nur dass man statt Orangensaft ungefähr 6 Eßlöffel durchpassierten Saft von frischen Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Ananas dazu verwendet.

1725. Liqueur-Eis.

Dabei ist dasselbe Vorgehen wie beim „Orangeneis" (Nr. 1722), nur dass man statt Orangensaft beliebigen Liqueur verwendet.

1726. Schnee-Glasur.

Man schlägt 2 Eierklar zu festem Schnee, gibt 28 Deka feinen Zucker, den Saft einer Citrone und 3 Eßlöffel durchpassiertes Erdbeerenmark dazu und rührt dies durch $^3/_4$ bis 1 Stunde. Hierauf gibt man diese Masse auf die Torte, verstreicht erstere mit einem in heißes Wasser getauchten Messer, bestreut sie mit fein gesiebtem Zucker und läßt die Torte in der offenen Röhre durch beiläufig 10 Minuten trocknen. Das kann von jeder beliebigen Frucht gemacht werden.

Bäckereien.

1727. Wasserbrandteig (Windbeutel, Spitzbuben).

Man gibt in eine Casserolle $^3/_{16}$ Liter kaltes Wasser, $^3/_{16}$ Liter Milch, 21 Deka Butter, gibt, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren 30 Deka

Mehl dazu, worauf man es am Feuer solange rührt, bis der Teig trocken ist und sich von der Casserolle löst. Der Teig wird nun in eine tiefe Schüssel geleert und nach gänzlichem Erkalten nach und nach mit 8 ganzen Eiern verrührt. Man fasst nun mittelst eines Esslöffels beliebig große Teigstücke heraus, welche man in 3 fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech streift, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und in der ziemlich heißen Röhre gelb bäckt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche, schneidet sie an der Seite bis zur Mitte ein und füllt sie nach Belieben mit Vanillechocolate oder Crême, richtet sie erhöht auf eine Schüssel an und gibt sie warm oder kalt zu Tisch. Nach Belieben können die Spitzbuben oder Windbeutel statt auf dem Blech in der Röhre in sehr heißem Fette gebacken werden, und zwar legt man mittelst eines Kaffeelöffels Teigstücke beliebiger Größe in das heiße Fett ein, jedoch nicht zuviel auf einmal, da sie durch das Backen zweimal so groß werden. Wenn die Spitzbuben unter öfterem Schütteln der Casserolle auf beiden Seiten braun gebacken sind, werden sie einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt, hierauf erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und mit beliebiger Crême zu Tisch gegeben. Die Spitzbuben können anstatt rund, auch länglich oder beliebig aufdressiert werden. Salz und Zucker darf zu diesem Teig nicht kommen.

1728. Rehrücken (Torten-Masse).

Man treibt 16 Deka Butter flaumig ab, rührt nach und nach 24 Deka fein gestoßenen Zucker und 8 Eierdotter $^1/_2$ Stunde, vermengt es dann mit 12 Deka mit der Schale fein gestoßenen und passierten Mandeln, 12 Deka geriebener Chocolate und 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale, und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar mit 8 Deka Semmelbröseln oder schwarzen Brotbröseln leicht ein, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Rehrückenform füllt und bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre backen lässt. Wenn dies geschehen ist, stürzt man den gebackenen Rehrücken auf ein Sieb und überzieht ihn nach gänzlichem Erkalten mit Chocolateglasur. Wenn diese vollkommen trocken ist, spickt man den Rücken der Länge nach in 3 Reihen mit stiftlig geschnittenen Pignoli oder abgezogenen, ebenso zerschnittenen Mandeln, geschwellten, abgezogenen und ebenso geschnittenen Pistazien, und zwar geschieht dies, indem man mit einer Dressiernadel vorsticht und die Pistazien und Pignoli soweit hineindrückt, dass sie zwei Drittheile hervorstehen.

1729. Mohn-Pasta (Torten-Masse).

Man treibt 18 Deka Butter flaumig ab, rührt 18 Deka Zucker $^1/_4$ Stunde dazu, gibt 6 Dotter gleichzeitig mit 18 Deka fein geriebenem und gestoßenem Mohn nach und nach hinein, 10 Deka fein geschnittenes Citronat, zuletzt den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 18 Deka mit der Schale fein gestoßenen und passierten Mandeln, mischt es sehr leicht ein, gibt dann die Masse in eine beliebige, mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefütterte Form und bäckt es in einer nicht sehr heißen Röhre 1 Stunde. Kann mit Zucker bestreut oder mit Chocolateglasur oder beliebiger Glasur überzogen und weiter wie der Rehrücken (Nr. 1728) behandelt werden.

1730. Stangeln von Biscuit-Teig.

Man rührt 8 Eierdotter und 2 ganze Eier mit 34 Deka Geruchzucker $^1/_2$ Stunde, worauf man es mit 24 Deka Mehl leicht vermengt. Wenn man hierauf diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleinfingerdick auf-

gestrichen hat, wird selbe mit aufgeklopften Eiern behutsam bestrichen, mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln bestreut und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre blassgelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, schneidet man es sogleich in beliebig große Stangeln.

1731. Wirtschafts-Biscotten.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 14 Deka fein gesiebtem Zucker und 14 Deka Mehl leicht vermengt, worauf man diese Masse in eine Papierdüte füllt, mittelst welcher man auf einem mit Schreibpapier bedeckten Backblech kleinfingerlange Biscotten oder beliebige Figuren oder Krapferln aufdressiert, diese mit fein gestoßenem Zucker bestreut und bei geringer Wärme in der Röhre bäckt.

1732. Chocolate-Biscuit.

Man gibt in eine Casserolle 12 Deka Butter, 16 Deka Zucker, 4 Tafeln Chocolate und rührt dieses am Feuer solange, bis es weich und glatt ist, worauf man 8 Deka mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln dazugibt und gut vermengt. Man leert diese Masse dann in eine tiefe Schüssel und rührt sie solange, bis sie kalt ist, worauf man 4 Eierdotter nach und nach dazumengt und den Schnee von 4 Eierklar mit 6 Deka Mehl leicht einmischt. Man streicht nun diese Masse fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, besäet sie mit abgezogenen, feinblätterig geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze ungefähr $^1/_4$ Stunde, nach welcher Zeit man sie sogleich mit beliebigen Formen zierlich aussticht oder in 2 fingerbreite und fingerlange Stücke schneidet und kalt zu Tisch gibt.

1733. Chocolate-Biscuit.

50 Deka ganzer Zucker wird mit $^1/_4$ Liter Wasser aufgegossen und zum Flug gekocht. Von 6 Eierklar wird fester Schnee geschlagen und der gekochte Zucker hineingegossen und bis zum Erkalten gerührt. Jedoch darf die Masse nicht zu kalt werden. Dann werden 25 Deka Chocolate in der Röhre erweicht, in eine Schüssel gegeben und mit 4 Eierklar flaumig abgetrieben. Dann wird es mit der ausgekühlten Masse vermengt und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech beliebig aufdressiert als Biscotten, Kränzchen ꝛc. Das Blech kommt dann auf ein Brett, wird in eine überkühlte Röhre gegeben und solange darin gelassen, bis sich eine Kruste gebildet hat. Die Biscuits werden nun mit dem Brett in der heißen Röhre gebacken, bis sie vollkommen trocken sind und hierauf, solange sie noch warm sind, mit einem feinen Messer behutsam vom Bleche herabgenommen. Das Brett muss unter das Blech gegeben werden, weil sonst die Biscuits zu stark backen und infolgedessen brechen würden.

1734. Biscotten.

Wenn man 3 Eierdotter mit 16 Deka Vanillezucker $^3/_4$ Stunden gerührt hat, wird nach dieser Zeit der Schnee von 8 Eierklar mit 14 Deka feinem Mehl leicht eingemischt. Mittelst einer Papierdüte oder Spritze wird diese Masse auf einem mit ungesalzenem Speck bestrichenen Blech biscottenartig aufdressiert, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und bei geringer Hitze in der Röhre gelb gebacken, worauf man sie mit einem dünnen Messer vom Bleche löst und auf ein Sieb legt. Statt Biscotten kann man von dieser Masse beliebig große Häufchen formen, welche ebenfalls mit fein gestoßenem Zucker bestreut und bei geringer Hitze in der Röhre blassgelb gebacken werden. Wenn sie hierauf vom Bleche gelöst und vollkommen kalt sind, werden 2 und 2 aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit

Marmelade bestrichen. Der festgeschlagene Schnee von 1 Eierklar wird mit einem Eßlöffel fein gesiebtem Zucker und ebensoviel fein gestoßenen Nüssen vermengt und hierauf die Busserln statt mit Marmelade mit dieser Schneemasse gefüllt.

1735. Nuß-Biscuits.

Wenn man, wie es bei den „Biscotten" (Nr. 1734) angegeben ist, Busserln gebacken hat, werden diese auf der flachen Seite mit der dabei angegebenen Schneemasse bestrichen; hierauf wird 1 Eierdotter mit 1 Kaffeelöffel fein gestoßenen Nüssen, dem fest geschlagenen Schnee von 1 Eierklar und dem hiezu erforderlichen fein gesiebten Zucker zu einer dicken Masse gerührt, welche man in eine Papierdüte füllt und mittelst dieser auf jedes Busserl 4 Fäden nebeneinander aufdressiert. Diese werden hierauf mit 3 Fäden und endlich nur mit 1 belegt, dann mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet. Diese Biscuitbusserln können nach Belieben auf der flachen Seite mit Marmelade bestrichen und, wenn diese trocken ist, mit durchsichtiger Glasur überzogen werden.

1736. Anis-Brot (Kämmerer-Brot).

Man rührt 30 Deka feingesiebten Zucker mit 12 Eierdottern und 2 ganzen Eiern $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde, nach welcher Zeit man 1 Eßlöffel Anis mit 36 Deka Mehl leicht einmischt, dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Bogenform füllt und bei mittelmäßiger Hitze 1 bis $1^1/_4$ Stunde backen läßt. Man kann es auch auf einem flachen Blech backen. Man stürzt es hierauf auf ein Sieb und läßt es hier erkalten, worauf man es in stark messerrückendicke Scheiben schneidet und diese nach Belieben in der überkühlten Röhre bäht. Nach Belieben kann man den Anis weglassen und statt gewöhnlichen Zucker Vanillezucker hiezu verwenden, wodurch es dann den Namen „Vanillebrot" erhält.

1737. Bischof-Brot ohne Butter.

Wenn man 6 Eierdotter mit 24 Deka Geruchzucker $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird nach dieser Zeit der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 24 Deka Mehl, 4 Deka Nüssen, 4 Deka nudelig geschnittenem Citronat, 4 Deka Weinbeeren, ebensoviel Rosinen, 4 Deka abgezogenen Pistazien und 4 Deka ebensolchen Mandeln leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte bogenartige Form füllt und bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre bäckt. Die Zeit des Backens läßt sich nicht genau bestimmen, da sich diese darnach richtet, wie dick man die Masse in die Form gefüllt hat. Wenn das Bischofbrot fertig gebacken ist, stürzt man es auf ein Sieb oder Brett und schneidet das Brot erst den folgenden Tag in stark messerrückendicke Scheiben.

1738. Bischof-Brot mit Butter (Elisabeth-Brot).

20 Deka Butter werden mit 28 Deka Zucker und 12 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, dann wird der fest geschlagene Schnee von 12 Eierklar gleichzeitig mit 24 Deka Mehl, 4 Deka fein geschnittenen Orangenschalen, 4 Deka nudelig geschnittenem Citronat, 4 Deka Weinbeeren, ebensoviel Rosinen, 4 Deka abgezogenen Pistazien und 4 Deka ebensolchen feinblätterig geschnittenen Mandeln, 2 Eßlöffel Rum, 8 Stück fein geschnittenen Datteln, deren Kerne ausgelöst wurden, leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine bogenartige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde backen läßt.

1739. Stephanie-Brot.

Wenn man 24 Deka Butter flaumig abgetrieben hat, werden 28 Deka Geruchzucker und 12 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit dem Schnee von 10 Eierklar gleichzeitig mit 30 Deka Mehl leicht vermengt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte bogenartige Form eingefüllt. 2 bis 3 Tafeln Chocolate werden auf einem Blech so erweicht, dass sich der Finger eindrücken lässt, worauf man die Chocolate in kleinfingerdicke Würfel schneidet und diese, erst wenn sie vollkommen ausgekühlt sind, in die rohe Teigmasse, welche sich schon in der Form befindet, beliebig einlegt. Dieses Brot wird dann langsam bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde gebacken.

1740. Plumcakes.

25 Deka Butter werden mit 25 Deka Zucker schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach 6 Dotter, die fein geschnittene Schale von $^1/_2$ Citrone, $^1/_8$ Liter Rum dazu und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar zugleich mit 25 Deka Mehl, 10 Deka Rosinen, 10 Deka Weinbeeren, 5 Deka Haselnüsse, 5 Deka Pistazien, 5 Deka Mandeln und 25 Deka verschiedene, gut abgetrocknete Compotfrüchte leicht ein. Nun gibt man diese Masse in eine bogenartige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und lässt sie bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde backen.

1741. Nuss-Roulade.

Wenn man 6 Eierdotter mit 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird zu diesem der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar mit 14 Deka Mehl leicht gemischt. Ein erwärmtes Backblech wird mit weißem Wachs bestrichen, mit Löschpapier leicht überwischt und nachdem es ausgekühlt ist, stark messerrückendick mit der oben angegebenen Teigmasse bestrichen, welche man in der Röhre blassgelb backen lässt. Wenn dies geschehen ist, löst man den Teig mit einem dünnen, langen Messer vom Bleche los, bestreicht ihn auf dem Bleche liegend mit Nussfülle oder beliebiger aufgelöster Marmelade, in welch letzterem Falle man Semmelbröseln darüberstreut. Diese Fülle wird hierauf in den Teig gerollt, und zwar schlägt man den Teig auf der längeren Seite 2 fingerbreit um, bestreicht diesen mit derselben Fülle, worauf man ihn ganz zusammenrollt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagelzucker besäet und noch einige Minuten in der Röhre trocknet. Das muss auf der heißen Platte geschehen. Nach gänzlichem Erkalten wird die Roulade in beliebige Stücke zerschnitten.

Anmerkung. Die Nussfülle wird auf folgende Art bereitet: 6 Deka gestoßene, passierte Haselnüsse, 6 Deka gestoßene Nüsse, 3 Esslöffel Semmelbröseln und 1 Messerspitze geriebener Kaffee werden mit $^1/_4$ Liter siedender Milch aufgegossen und verrührt. Sollte es zu dick sein, so gibt man etwas Milch nach.

1742. Florentiner Torteletten.

Man bereitet eine warmgeschlagene Biscuitmasse, wie in Nr. 1570 angegeben, füllt selbe in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie langsam in der Röhre. Nachdem das Biscuit gebacken und ausgekühlt ist, wird es in $^1/_2$ fingerlange und 3 fingerbreite Stücke geschnitten, beliebiges, in Dunst gekochtes, fein gehacktes Obst oben daraufgestreut und mit folgender Crême mittelst Papierdüte pyramidenartig aufdressiert.

Crême: 8 Eierdotter, 2 ganze Eier und 12 Deka Vanillezucker werden in einem Schneekessel am Dunst solange geschlagen, bis es dick wird. Hernach gibt man es vom Dunst weg, gießt 20 Deka zerlassene, jedoch nicht heiße Butter unter beständigem Rühren langsam dazu und rührt es noch, bis die

Crême ganz kalt und fest geworden ist, wonach man sie aufdressiert. Wenn man will, kann man auch diese Torteletten, wenn die Crême aufdressiert ist, mit beliebiger Glasur überziehen.

1743. Mandel-Roulade.

16 Deka Geruchzucker und 8 Eierdotter werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazugegeben, gut verrührt und hierauf der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar mit 6 Deka Mehl leicht eingemischt. Man bestreicht nun ein mit Butter bestrichenes Blech stark messerrückendick mit der angegebenen Teigmasse, welche man bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb backen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig mit einem sehr dünnen, langen Messer vom Bleche losgelöst, mit warmer Marmelade bestrichen, der Teig an der längeren Seite 2 fingerbreit umgeschlagen, dieser ebenfalls mit Marmelade bestrichen und hierauf ganz zusammengerollt und noch einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen, worauf man es herausnimmt und nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut und in beliebige Stücke schneidet. Man kann davon auch Torten machen, und zwar: Man streicht messerrückendick den Teig auf das Tortenblatt, läßt es lichtgelb backen und fährt so fort, bis man soviel hat als man braucht. Man kann diese Scheiben zu Obst-, Crêmetorten oder anderen verschiedenen Torten verwenden.

1744. Thee-Brot.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 Deka Zucker, rührt nach und nach 14 Dotter, 1 ganzes Ei dazu, mischt 35 Deka Mehl und 21 Deka Mandeln sammt den Schalen dazu. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht die Masse 2 fingerhoch darauf und bäckt es in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze. Wenn es aus der Röhre herauskommt, schneidet man es, solange es noch warm ist, in fingerdicke Scheiben. Man kann auch von diesem Theebrot die eine Hälfte roth und die andere weiß lassen. Dann muss man, wenn die Masse fertig ist, sie in 2 Theile theilen, wovon man den einen Theil mit Alkermessaft oder einigen Tropfen Cochenille roth färbt, den andern weiß läßt und sie dann bäckt.

1745. Nonnen-Schnitten.

30 Deka Mehl, 30 Deka Staubzucker und 30 Deka ungeschälte, fein gestoßene Mandeln werden mit $^1/_2$ Kaffeelöffel Soda (Koch-Soda aus der Apotheke), 1 ganzen Ei und 2 Dottern auf einem Brett zu einem festen Teig abgearbeitet, dieser dann messerrückendick ausgewalkt, in fingerlange und 2 fingerbreite Streifen geschnitten und auf einem mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestaubten Blech in der Röhre bei mäßiger Hitze schön goldgelb gebacken.

1746. Orangen-Schnitten.

Man rühre 30 Deka Staubzucker mit 2 ganzen Eiern und 3 Eierdottern $^1/_2$ Stunde, gebe dann 6 Deka Orangenschale, 2 Deka Citronat und die Schale von $^1/_2$ Citrone, alles fein geschnitten dazu und rühre es unter Hinzuschütten von 30 Deka Mehl zu einem festen Teig, aus welchem man halbfingerlange und 2 fingerbreite Wecken formt, welche oben mit einem Messer mehrmals schief eingeschnitten und auf einem mit Butter bestrichenen Blech und in nicht zu heißer Röhre gebacken werden.

1747. Kronprinz Rudolf-Schnitten oder -Torte.

32 Deka Geruchzucker und 16 Eierdotter werden 1 Stunde gerührt, 32 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazugegeben,

gut verrührt und hierauf der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar mit 12 Deka Mehl zu gleicher Zeit leicht eingemischt. Soll es eine Torte werden, so gibt man es in eine Tortenform 2 fingerhoch und bäckt es $^3/_4$ Stunden vorsichtig in der Röhre. Werden es Schnitten, so wird die Masse 3 messerrückendick aufgestrichen und lichtgelb gebacken. Dann wird die Hälfte sogleich mit beliebiger Marmelade bestrichen, die andere Hälfte daraufgelegt, etwas daraufgedrückt, mit einer Orangenglasur messerrückendick überzogen und sogleich mit einem runden Ausstecher halbmondförmig ausgestochen. Können auch beliebig ausgestochen und so der Reihe nach auf ein Blech überlegt werden. Auf die Mitte jeder Schnitte gibt man eine Weichsel und verziert sie mit fein geschnittener Angelica, grünen Mandeln, schwarzen Nüssen oder beliebig. Die Schnitten können auch mit beliebiger Farbe glasiert werden, so dass dieselben schattiert erscheinen.

1748. Genua-Schnitten.

Man benöthigt hiezu 18 Deka Butter, 18 Deka Zucker, 4 ganze Eier, 18 Deka Mehl und 1 Esslöffel Rum, welches man auf folgende Art verwendet: Man gibt in eine tiefe Schüssel die oben angegebene Butter, welche man nur wenig rührt, damit sie nicht flaumig wird; zu dieser gibt man 1 ganzes Ei, 1 Esslöffel Mehl und 1 Esslöffel Zucker, welches man untereinanderrührt und so oft wiederholt, bis alle 4 Eier verwendet sind. Den Rest des Mehles und Zuckers gibt man zuletzt gleichzeitig dazu, verrührt es und mengt überdies ein Esslöffel Rum ein, worauf man diese Masse stark messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht und kurze Zeit in der Röhre lichtgelb bäckt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man das Blech aus der Röhre, schneidet den Teig mit einem langen, dünnen Messer auf dem Blech in zwei Theile, wovon ein Theil mit aufgelöster Marmelade bestrichen und mit dem zweiten Theile so bedeckt wird, dass die Ränder gleichmäßig aufeinanderliegen. Hat man hierauf den oberen Teig ebenfalls mit Marmelade bestrichen, so wird diese nach dem gänzlichen Erkalten mit einer durchsichtigen Glasur überzogen. Man schneidet das ganze dann in fingerlange und 2 fingerbreite Stücke. Kann auch warm mit Chaudeau angerichtet werden.

Anmerkung. Bei Bereitung dieser Teigmasse darf immer nur wenig gerührt werden, da dieselbe sonst beim Backen zerfällt. Kann wie die Kronprinzschnitten behandelt werden.

1749. Chocolate-Schnitten.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka Butter, welche man ganz wenig rührt und vermengt diese nach und nach mit 16 Deka Zucker, 6 Eierdottern, 16 Deka mit der Schale gestoßenen und passierten Mandeln und 16 Deka geriebener Chocolate, worauf man den Schnee von 6 Eierklar mit 12 Deka Mehl leicht einmischt. Nun streicht man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech stark messerrückendick auf und verfährt weiter, wie es bei den „Genuaschnitten" (Nr. 1748) angegeben ist, nur werden sie statt mit durchsichtiger Glasur mit Chocolateglasur überzogen. Dieser Teig darf wie jener der Genuaschnitten nicht lange gerührt werden, da er sonst beim Backen zerfällt.

1750. Anis-Schnitten.

Wenn man von 8 Eierklar einen steifen Schnee geschlagen hat, wird dieser mit 16 Deka gestoßenem Zucker, 12 Deka Erdäpfelmehl und 12 Deka gewöhnlichem Mehl nach und nach vermengt, worauf man die Masse fingerhoch auf Oblaten streicht, mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit überklaubtem Anis, bestreut und in beliebige Streifen schneidet, welche man auf einem Blech bei geringer Hitze in der Röhre backen lässt. Wenn sie halb gebacken, das heißt, noch weich sind, werden sie auf eine erwärmte Bogenform gegeben und in der überkühlten Röhre vollkommen getrocknet.

1751. Mandel-Schnitten.

Wenn man 16 Deka Geruchzucker mit 1 Eierklar und 16 Deka abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln zusammen 1 Stunde gerührt hat, wird dieses mit 8 Deka sehr fein geschnittenem Citronat gut vermengt, worauf man diese Masse kleinfingerdick auf Oblatenstreifen auflegt und in der überkühlten Röhre auf einem Blech trocknet. Wenn dies geschehen ist, werden die Schnitten herabgenommen und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1752. Punsch-Schnitten.

Man rührt 16 Deka fein gesiebten Zucker mit 6 Eierdottern $^1/_2$ Stunde, nach welcher Zeit man den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklar mit 10 Deka Mehl leicht einmischt und diese Masse stark messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenes, ausgekühltes Backblech aufstreicht und in der Röhre blassgelb bäckt. Ein schon früher bereitetes, gebackenes Biscuit wird nach dem gänzlichen Erkalten in fingerdicke Würfel geschnitten, welche man in verschiedenfärbigen Liqueur tunkt und hierauf auf das blassgelb gebackene Biscuit auflegt und mit fein geschnittenem Citronat, gemischt mit Rosinen und Weinbeeren, bestreut. Die längere Seite des Teiges wird hierauf 2 fingerbreit umgeschlagen, ebenfalls mit Biscuit belegt, worauf man den Teig ganz zusammenrollt, beiseite stellt, mit einem leichten Brett beschwert, nach ungefähr 1 Stunde das Brett abnimmt, den Teig mit Zucker bestreut und in beliebige Stücke schneidet.

1753. Thee-Schnitten.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Geruchzucker, 4 Eierdottern und 1 ganzen Ei nach und nach gut vermengt, worauf man es $^1/_2$ Stunde rührt und nach dieser Zeit mit 1 Kaffeelöffel Rum und 16 Deka Mehl gut untereinandermischt. Ein mit Butter bestrichenes Backblech wird messerrückendick mit dieser Masse bestrichen, mit dem geschlagenen Schnee von 1 Eierklar überzogen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, überdies mit länglich geschnittenem Citronat, Rosinen, Weinbeeren, abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln und Pistazien besäet, in der überkühlten Röhre gebacken, dann in 2 fingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten und zum Thee serviert.

1754. Biscuit-Schnitten.

16 Deka fein gesiebter Zucker, 8 Eierdotter und 2 ganze Eier werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka feines Mehl schnell einmischt, diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht, mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut, mit fein gesiebtem Zucker bestaubt und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb backen läßt. Man schneidet hierauf das gebackene Biscuit in 2 fingerbreite und fingerlange Stücke.

1755. Brot-Schnitten.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 32 Deka Geruchzucker und 8 Eierdotter, welches man zusammen $^1/_2$ Stunde rührt, dann 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln dazurührt und hierauf mit dem festgeschlagenen Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka Semmelbröseln, 6 Deka Mehl, 1 Messerspitze Zimmt und ebensoviel Muscatnuss leicht vermischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte „Anisbrotform" wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei geringer Hitze in der Röhre langsam backen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird das Gebackene herausgestürzt, nach gänzlichem Erkalten in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche man mit beliebiger Glasur überzieht und diese trocknen läßt.

1756. Schnitten als Butter-Brot.

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Citronenzucker und 2 Eierdottern nach und nach verrührt und dieses mit 16 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln, 1 Tafel geriebener Chocolate, 1 Messerspitze Zimmt und 8 Deka Mehl gut vermengt. Dieser Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt, in beliebige Stücke ausgeschnitten, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Brett legt, mit Ei bestreicht, hierauf bäckt, dann mit weißer Glasur überzieht und in der überkühlten Röhre trocknet. Nach Belieben kann man die ausgeschnittenen Stücke, nachdem sie mit Glasur überzogen sind, mit abgezogenen, fein geschnittenen Pistazien bestreuen, welches das Aussehen von feingeschnittenem Schnittlauch gibt.

1757. Blitz-Kuchen (Schnitten).

Man treibt 1 Ei schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab, gibt Limonengeruch dazu, dann 2 Eier schwer Mehl und von 3 Eierklar Schnee. Der Teig wird auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufgestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken. Der Kuchen wird, solange er heiß ist, in beliebige Stücke geschnitten. Muss sehr schnell gearbeitet werden.

1758. Weißer Nürnberger Lebkuchen à la Waldhauser.

Man rührt 9 Eierdotter $^1/_4$ Stunde, gibt nach dieser Zeit 56 Deka fein gestoßenen Zucker dazu, welches man zusammen sehr gut vermengt, worauf man es mit dem fest geschlagenen Schnee von 9 Eierklar $^3/_4$ Stunden lang rührt. Wenn dies geschehen ist, gibt man 8 Deka fein geschnittenes Citronat, 8 Deka fein geschnittene Orangenschalen, ebensoviel Citronenschalen, 2 Deka Zimmt, 3 gestoßene Gewürznelken, 1 Messerspitze Muscatnuss und 48 Deka feines, trockenes Mehl hinzu, rührt es gut untereinander und mischt zuletzt 48 Deka abgezogene, mit dem Wiegemesser fein geschnittene und auf einem Blech in der Röhre gelb geröstete Mandeln leicht ein. Man schneidet nun von Oblaten runde Scheiben von beliebiger Größe, welche man 1 bis 2 fingerhoch mit der oben angegebenen Masse bestreicht, jedch nicht bis an den äußersten Rand, da sie sich beim Backen leicht an das Blech anhängen. Man belegt nun die Mitte jeder einzelnen Scheibe mit einer abgezogenen Mandel oder 1 Stück feinblätterig geschnittenen Citronat, gibt sie auf ein Blech und lässt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre backen, bis sie durch und durch trocken sind.

1759. Kleine Käse-Kuchen.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_4$ Liter Mich und 8 Deka Butter, lässt dies zusammen kochend heiß werden, worauf man es mit 16 Deka Mehl vermengt und am Feuer solange rührt, bis sich der Teig vom Löffel löst. Man leert nun diesen Teig in eine tiefe Schüssel, rührt ihn solange, bis er kalt ist, und vermengt ihn nach und nach mit 3 ganzen Eiern, 12 Deka geriebenem Parmesankäse und etwas Salz. Von dieser Masse werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech in fingerbreiter Entfernung nussgroße Stücke gelegt, welche, nachdem sie mit aufgeklopften Eiern bestrichen wurden, bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gebacken werden. Man richtet sie an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und gibt sie warm zum Thee oder als Vorspeise.

1760. Plunder-Kuchen.

21 Deka Butter werden mit 5 Deka Mehl auf einem Brett mit der Hand oder dem Messer zu einem Teig verarbeitet, welchen man dann mit dem Nudelwalker flach drückt und an einem kühlen Orte rasten lässt. Hierauf

gibt man in eine tiefe Schüssel 14 Deka Mehl, in dessen Mitte man 4 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Presssgerm gießt, leicht verrührt und zugedeckt an einem warmen Orte stehen lässt. Wenn nun dieses Dampfel genügend gegangen ist, das heißt so, dass Blasen an demselben sichtbar sind und es etwas höher geworden ist, so gibt man zu diesem 5 Deka zerlassene, aber nicht heiße Butter, 5 Deka gesiebten Zucker, 3 Eierdotter, 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale, 35 Deka Mehl und verrührt dies alles mit $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch, worauf man den Teig solange abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Auf einem mit Mehl bestaubten Brett wird dieser Teig fingerdick ausgewalkt, die oben angegebene Butter daraufgelegt, diese mit dem Teig so zusammengeschlagen, wie es bei dem „Butterteig feinster Art" (Nr. 1165) angegeben ist. Hat man nun diesen Teig dreimal zusammengeschlagen und fingerdick ausgewalkt, so werden 3 fingerbreite und ebenso lange Stücke geschnitten, diese auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech gegeben, wobei in die Mitte jedes einzelnen Stückes mit dem Finger oder einer Citrone ein Eindruck gemacht wird. Das Blech wird, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Wenn die Kuchen um die Hälfte höher geworden sind, bestreicht man sie mit aufgeklopften Eiern, gibt in die gemachte Vertiefung beliebige Fülle und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze. Diese Kuchen erfordern sehr viel Aufmerksamkeit.

1761. Bretzeln von Zuckerteig.

Wenn man 6 hartgekochte, passierte Eierdotter mit 14 Deka Butter fein gestoßen hat, wird dieses auf ein Brett gegeben und mit 14 Deka Geruchzucker und 16 Deka Mehl zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten lässt. Sobald der Teig steif geworden ist, wird er in nussgroße Stücke geschnitten und ferner, wie es bei den „Vanillebretzeln" (Nr. 1814) angegeben ist, behandelt.

1762. Stephanie-Krapferln.

14 Deka abgezogene Mandeln werden mit 4 Eierdottern im Mörser sehr fein gestoßen und hierauf mit 14 Deka gesiebtem Zucker verrührt. Zu dem festen Schnee von 8 Eierklar, mit 14 Deka Zucker vermengt, werden die gestoßenen Mandeln gerührt, worauf man dann diese Masse in eine Papierdüte füllt und mit derselben auf einem mit Papier belegten Brett kleine, aber gleichgroße Krapfen aufdressiert, mit Zucker bestreut und in der heißen Röhre $^1/_4$ Stunde trocknen lässt. Man löst hierauf die Krapfen, solange sie noch warm sind, vom Papier los, drückt in der Mitte von dieser Seite, welche am Papier gelegen, mit einem kleinen Löffel etwas ein und füllt sie nach gänzlichem Erkalten mit Crême, dessen Bereitung folgende ist: Der feste Schnee von 4 Eierklar wird mit 14 Deka Zucker vermengt und beliebiger Geschmack, wie geriebene Chocolate, Kaffee-Essenz, Vanille ꝛc. beigegeben. Dann werden immer zwei und zwei zusammengelegt, mit dünner, warmer Marmelade bestrichen und mit beliebiger Glasur überzogen. Sie können auch mit geschlagenem Obers gefüllt werden, in diesem Falle werden sie aber nicht glasiert.

1763. Zuckerteig-Krapferln.

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Citronenzucker, dem Safte $^1/_2$ Citrone und 10 hartgekochten, passierten Eierdottern nach und nach verrührt, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazugemengt und dieses dann mit 30 Deka Mehl gut verrührt, worauf man es zu einem glatten Teig bearbeitet und diesen zugedeckt an einem kalten Orte rasten lässt.

Der nun steif gewordene Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt. Mit einem beliebig großen Krapfenausstecher sticht man runde Platten aus, welche man nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und dann bei geringer Hitze in der Röhre blassgelb backen lässt. Dann werden sie mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche gelöst, worauf man sie auf ein Sieb oder Brett legt und nach gänzlichem Erkalten mit spanischer Windmasse verziert, welche man mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknen lässt.

1764. Dattel-Stangen.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 25 Deka fein gestoßenen Geruchzucker, 15 Deka abgezogene, fein geschnittene Mandeln, 15 Deka von den Kernen befreite, länglich geschnittene Datteln, mischt es gut untereinander und gibt 4 Deka feingestoßene Haselnüsse mit dem Schnee von 3 Eierklar zur Masse, rührt es gut untereinander, gibt die Masse auf Oblaten, streicht es beliebig hoch auseinander, gibt obenauf ebenfalls eine Oblate, drückt leicht nieder, lässt es in einer überkühlten Röhre $^1/_4$ Stunde trocknen und schneidet es noch warm in beliebige Stücke. Wird zur gemischten Bäckerei oder auch für sich serviert.

1765. Kleine Bäckerei von Zuckerteig.

Wenn man einen „Zuckerteig" (Nr. 1763) bereitet hat und diesen an einem kalten Orte rasten ließ, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 messerrückendick ausgewalkt, hierauf mit verschiedenen Formen in zierlichen Figuren ausgestochen, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und nach Belieben mit fein geschnittenen Mandeln, gemischt mit Hagelzucker, besäet. Statt dessen kann man den mit Eiern bestrichenen Zuckerteig mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder mit in kleine Stücke geschnittenem Citronat belegen und hierauf bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre blassgelb backen.

1766. Stephanie-Busserln.

Wenn man von der oben angegebenen Masse einen Zuckerteig bereitet hat, wird er zugedeckt kalt gestellt. Der nun fest gewordene Teig wird auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 messerrückendick ausgewalkt, mit einem Krapfenausstecher in runde Scheiben ausgestochen, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech in fingerbreiter Entfernung nebeneinander legt. Hier drückt man sie mit dem Finger in der Mitte leicht ein, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze blassgelb in der Röhre. Wenn dies geschehen ist, werden sie mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöst, auf ein Brett oder Sieb gelegt, nach gänzlichem Erkalten mit fein gestoßenem Zucker bestreut. In die durch das Eindrücken entstandene Grube gibt man beliebige Marmelade, worauf man sie erhöht auf einer Schüssel anrichtet. Auch kann man kleine Kugeln davon machen, welche man mit dem Finger in der Mitte eindrückt und weiter wie oben gesagt behandelt.

1767. Familien-Busserln.

25 Deka Butter werden nach und nach mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern flaumig abgetrieben, dann 25 Deka Staubzucker, 1 Messerspitze Zimmt und 20 Deka geriebenes Schwarzbrot dazugegeben, gut verrührt und kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech dressiert, dieselben mit fein gehackten Mandeln und Staubzucker bestreut und langsam in der Röhre gebacken.

1768. Berliner Zuckerteig.

Man treibt 24 Deka Butter flaumig ab, rührt 24 Deka Geruchzucker, 6 Eierdotter und 1 ganzes Ei nach und nach dazu und vermengt es mit 8 Deka mit der Schale fein gestoßenen und passierten Mandeln, etwas Muscatnuss, Zimmt und gestoßenen Gewürznelken, rührt es mit 36 Deka Mehl gut untereinander, bearbeitet es hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett möglichst schnell zu einem glatten Teig, welchen man zugedeckt an einem sehr kalten Orte steif werden lässt. Wenn dies geschehen ist, walkt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 messerrückendick aus, sticht beliebige, zierliche Figuren aus, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut oder nach Belieben in der Mitte mit Nüssen oder 1 Stückchen Citronat belegt und bei geringer Wärme in der Röhre blassgelb backen lässt.

1769. Valerie-Bäckerei.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 Deka Butter, treibt diese flaumig ab, verrührt sie mit 6 hartgekochten, passierten Eierdottern, 1 Messerspitze Salz, ebensoviel Muscatnuss, fein geschnittener Citronenschale und dem Safte einer Citrone, gibt 28 Deka Mehl dazu, mengt es gut untereinander und bearbeitet es zu einem glatten Teig, welchen man auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick auswalkt und hievon mit einem runden Ausstecher Platten aussticht. Die Hälfte der Anzahl der ausgestochenen Platten wird in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Die noch übrigen, auf dem Brette liegenden, runden Platten werden jede in der Mitte nochmals mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, um dadurch einen fingerbreiten Ring zu erhalten. Wenn dies geschehen ist, wird jede auf dem Blech liegende Platte mit einem solchen Ring so belegt, dass die Ränder gleichmäßig aufeinander zu liegen kommen. Hat man die Reifen ebenfalls mit Eiern bestrichen, so belegt man sie nach Geschmack mit dünn ausgewalktem, zierlich ausgestochenem Teig, bestreicht diesen ebenfalls mit Eiern, bestreut mit Hagelzucker und lässt es bei geringer Hitze in der Röhre backen.

1770. Bäckerei von Linzerteig.

Wenn man von derselben Masse, wie es bei den „Mandelkarten" (Nr. 1780) angegeben ist, einen Teig bereitet hat, wird dieser messerrückendick ausgewalkt, mittelst eines Ausstechers in runde Scheiben ausgestochen, welche man in fingerbreiter Entfernung nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Von den Teigabfällen werden bleistiftdicke Nudeln gewalzt, welche man gitterartig auf die Scheiben auflegt, jedoch nur so weit, dass rund herum ein schmaler Reifen bleibt, welcher, nachdem er mit Eiern bestrichen ist, mit einem bleistiftdicken Teigreifen belegt wird, um dadurch das Gitter zu befestigen. Man bestreicht nun diese Verzierung ebenfalls mit aufgeklopften Eiern und bäckt diese runden Scheiben bei geringer Hitze in der Röhre gelb. Sie werden dann auf einem Brette oder Sieb kalt gestellt, worauf man die kleinen Vierecke der Verzierung mit beliebigem Eingesottenen belegt und mit Zucker bestreut.

1771. Bäckerei von Marzipan-Teig.

32 Deka abgezogene Mandeln werden mit $^1/_8$ Liter Wasser zu einem Teig gestoßen und mit 32 Deka fein gesiebtem Zucker und dem Safte einer Citrone am Feuer solange gerührt, bis der Teig trocken ist und sich vom Löffel löst, worauf man den Teig nochmals im Mörser fein stoßt, dann auf einen Teller gibt und an einem kühlen Orte zugedeckt rasten lässt. Nach dieser Zeit wird der Teig

in eine tiefe Schüssel gegeben und mit 32 Deka fein gesiebtem Zucker, 1 Esslöffel fein geschnittenem Citronat und 1 Esslöffel ebenso geschnittenen verzuckerten Orangenschalen gut verrührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar und einem gehäuften Esslöffel Mehl untereinandergemischt. Diese Masse wird dann auf einem Brett gut geknetet, messerrückendick ausgewalkt, in beliebigen Figuren ausgestochen, welche man auf ein trockenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknen lässt.

1772. Marzipan-Masse à la Spörk.

20 Deka abgeschälte Mandeln werden mit 4 Eiweiß sehr fein gestoßen, durch ein Haarsieb passiert, hierauf auf einem Brett mit 30 Deka Staubzucker, 1 Esslöffel Limonensaft und einigen Tropfen Fleur d'orange oder statt dessen etwas fein geschnittener Orangenschale abgearbeitet. Nun gibt man diese Masse in eine tiefe Schüssel und lässt sie 8—10 Stunden, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, rasten. Nach dieser Zeit verwendet man sie zu verschiedenen Bäckereien oder imitiertem Obst, und zwar:

Pfirsiche. Man nimmt einen ganz kleinen, mit Pfirsichmarmelade gefüllten Stephaniekrapfen [Nr. 1762] (oder ein kugelförmiges Stück Biscuitmasse), umwickelt diesen mit der Marzipanmasse und formt einen Pfirsich, wobei man mit dem Rücken eines Messers den Einschnitt, wie er bei den Naturpfirsichen sichtbar ist, eindrückt, färbt ihn dann, dem Naturpfirsich entsprechend, mit Carmin und setzt statt des Stengels ein Stückchen Zimmt oder einen von Chocolate geformten Stengel ein.

Birnen und Äpfel. Kleine Äpfel und Birnen werden ganz von Marzipanmasse geformt, für größere nimmt man eine Unterlage von Biscuitmasse, überzieht diese mit der Marzipanmasse und formt Äpfel, Birnen ꝛc., welche dem Obste, welches man bilden will, entsprechend gefärbt werden.

Erdbeeren werden aus Marzipanmasse geformt, mit Carmin gefärbt, mit einer Dressiernadel mehreremale eingedrückt und der Stengel einer zugeschnittenen, getrockneten Kirsche oder dergleichen eingesetzt.

Kartoffel. Ein ganz kleiner Stephaniekrapfen wird mit Chocolatecrême gefüllt, mit Marzipanmasse umwickelt, mit einem runden Hölzchen oder einer Dressiernadel einigemale hineingestochen, mit Wasser befeuchtet, in fein geriebener Chocolate gewälzt. Um das Aussehen einer gekochten, aufgesprungenen Kartoffel nachzuahmen, macht man mit einem scharfen Messer mehrere Einschnitte.

Trüffeln werden ebenso wie die Kartoffeln geformt, nur dass man die Trüffeln nicht durchsticht und keine Einschnitte macht. Die Chocolate zum Einwälzen darf nicht fein gerieben, sondern grob gestoßen werden.

1773. Früchten-Bäckerei von Marmelade.

Man gibt auf ein Brett nach Bedarf fein gesiebten Zucker, in dessen Mitte man eine Vertiefung macht und in diese soviel kalte, feste Marmelade gibt, um es zu einem festen Teige zu bearbeiten, von welchem man mit den mit Wasser befeuchteten Händen beliebige Figuren, wie Kipfeln, Bretzeln und dergleichen formt. Diese Figuren werden auf weißes Schreibpapier gelegt und in der überkühlten Röhre getrocknet. Man kann zur Bereitung dieser Bäckerei auch dick verkochte Quittenmasse verwenden.

1774. Anis-Bäckerei.

Man rührt 12 Eierdotter mit 20 Deka fein gesiebtem Zucker $^1/_2$ Stunde und mischt dann den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit

20 Deka Mehl leicht ein, worauf man diese Masse fingerhoch auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht, mit gereinigtem Anis bestreut und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre bäckt. Wenn dies geschehen ist, schneidet man es noch warm in beliebige Stücke oder sticht solche aus.

1775. Thee-Bäckerei.

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter, 24 Deka Zucker und 24 Deka Mehl, welches man mit $^1/_4$ Liter siedendem Wasser aufgießt und unter beständigem Rühren dick verkochen läßt, bis sich der Teig vom Löffel löst, worauf man es beiseite stellt und nach gänzlichem Erkalten mit 12 Eierdottern nach und nach verrührt. Dieser Teig wird hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und in beliebige Formen, wie Bretzeln, Stangeln, Ringeln ꝛc. gelegt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, mit Wasser bestreicht, mit Hagelzucker besäet und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb bäckt.

1776. Haselnuß-Bäckerei.

16 Deka Zucker und der festgeschlagene Schnee von 2 Eierklar werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka sehr fein gestoßene passierte Haselnußkerne dazugibt und gut verrührt. Auf ein mit Oblaten belegtes Backblech gibt man von dieser Masse in 3 fingerbreiter Entfernung nußgroße Stücke, welche man in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel eindrückt und die Masse in der Runde voneinanderdrückt, wodurch kleine Kränze geformt werden. Man bestreut diese mit fein gestoßenem Zucker und trocknet sie in der überkühlten Röhre. Wenn dies geschehen ist, werden die kleinen Kränze von den Oblaten abgeschnitten und nach Belieben vor dem Gebrauche in der Vertiefung mit Weichseln oder einem kleinen Stück Ananas, Citronat und dergleichen belegt. Nach Belieben kann man zur Bereitung der oben angegebenen Masse statt Haselnüsse fein gestoßene Pignoli, Pistazien, Mandeln oder gewöhnliche Nüsse verwenden.

1777. Kleinere Bäckerei von Genua-Teig.

Dieselbe Teigmasse, wie sie bei der „Genua-Torte" (Nr. 1649) angegeben ist, wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform oder flache Casserolle gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze blaßgelb gebacken. Man stürzt das Gebackene hierauf auf ein Brett und sticht mit beliebigen Ausstechern zierliche Figuren aus, welche man mit irgend einer Glasur überzieht und wenn diese trocken ist, nach Belieben mit spanischer Windmasse verziert.

1778. Conserve-Bäckerei.

Wenn man 16 Deka fein gesiebten Geruchzucker und 10 Deka Mehl mit dem festgeschlagenen Schnee von 3 Eierklar leicht vermengt hat, wird diese Masse in eine Spritze oder Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man die Masse in beliebigen Figuren auf ein mit Wachs bestrichenes Blech aufdressiert, mit fein gesiebtem Zucker bestreut und bei geringer Hitze in der offenen Röhre trocknet. Wenn dies geschehen ist, werden sie herausgenommen, mittelst eines feinen Messers vom Bleche gelöst und kalt werden gelassen. Man kann zu dieser Masse auch 1 Tafel geriebene Chocolate geben oder 1 Löffel Caramelzucker dazumischen.

1779. Karlsbader Ringeln.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 8 Deka Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale und 6 hartgekochten, passierten Eierdottern nach und nach verrührt, 24 Deka Mehl dazugegeben, gut vermengt und dieser Teig dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett ein wenig bearbeitet, worauf man

ihn zugedeckt an einem kalten Orte rasten läſst. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 messerrückendick ausgewalkt, mit einem Krapfenausstecher in runde Platten ausgestochen, welche man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aussticht, um daumenbreite Ringe zu erhalten. Die dadurch entstandenen Abfälle werden wieder zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte $^1/_4$ Stunde rasten läſst, nach welcher Zeit man ihn 2 messerrückendick auswalkt und weiter nach obiger Angabe behandelt. Mittelst eines Messers werden diese ausgestochenen Ringe auf einem mit Butter bestrichenen Blech nebeneinandergelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut und bei geringer Hitze blaſsgelb gebacken.

1780. Mandel-Karten.

24 Deka in Stücke geschnittene Butter wird mit 32 Deka schwarzem Mehl auf ein Brett gegeben, mit den Händen fein abgerebelt, 32 Deka Zucker, 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 1 Tafel geriebene Chocolate, etwas Zimmt und Muscatnuſs dazugegeben, gut vermengt, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, in welche man 1 ganzes Ei und 2 Eierdotter gibt, mit einem Messer gut vermengt und hierauf zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten läſst. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 messerrückendick ausgewalkt, in Kartenform ausgestochen und in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Hier bestreicht man die Karten mit aufgeklopften Eiern, belegt sie mit abgezogenen, halbierten Mandeln und bäckt sie hierauf bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre, worauf man sie mit einem dünnen, langen Messer vom Bleche löst und auf einem Sieb oder Brett kalt werden läſst.

1781. Gefüllte Karten mit Crême à la Hélène.

Man gibt auf ein Brett 16 Deka Zucker, 16 Deka Mehl, 8 Deka Butter, Limonenschalen, 3 gestoßene Gewürznelken und 1 Messerspitze gestoßenen Zimmt und mischt alles untereinander. In der Mitte macht man eine Grube, gibt 1 ganzes Ei und 1 Eslöffel kaltes Wasser dazu und knetet diese Masse zu einem Teig, welcher auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt wird und zugedeckt $^1/_2$ Stunde an einem kühlen Orte rasten muſs. Hierauf wird der Teig stark messerrückendick ausgewalkt und mit einem viereckigen oder beliebigen Ausstecher ausgestochen. Nun gibt man die Karten mittelst eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt jede einzelne Karte mit einer halben Mandel in der Mitte oder nach Belieben, bestreicht es mit aufgeklopften Eiern und bäckt es bei mittelmäßiger Hitze. Wenn es aus der Röhre kommt, fährt man mit einem leichten Messer durch jedes Blatt durch und läſst es steif werden. Die Karten werden mit beliebiger Crême bestrichen und nach Belieben aufeinandergelegt.

1782. Budapester Bäckerei.

8 Deka abgetriebene Butter werden mit 8 Deka Geruchzucker, 2 Eierdottern und 1 ganzen Ei nach und nach verrührt, 12 Deka Mehl mit 2 Messerspitzen Zimmt, etwas Muscatnuſs und 1 gestoßene Gewürznelke dazugegeben, gut vermengt und zugedeckt an einen sehr kalten Ort gestellt. Wenn der Teig steif geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 messerrückendick ausgewalkt, in Karten- oder beliebige Formen ausgestochen und ferner wie die „Mandelkarten“ (Nr. 1780) behandelt.

1783. Mandel-Bäckerei.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, rührt 14 Deka Citronenzucker, 1 ganzes Ei und 3 Eierdotter nach und nach dazu, worauf man es mit 14 Deka abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln und 14 Deka Mehl gut vermengt und auf einem Brett zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt ungefähr 2 Stunden an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig fingerdick ausgewalkt und nach der Größe des Bleches, auf welchem er gebacken wird, geschnitten. Dieser Teig wird auf einen Nudelwalker aufgerollt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech abgerollt, dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen und in der Röhre bei geringer Wärme blaßgelb gebacken. Hierauf wird das Gebackene mit einem runden Ausstecher in Scheiben ausgestochen, welche man zu 2 und 2 aufeinanderlegt, inzwischen jedoch mit Eingesottenem füllt.

1784. Preßburger Stangeln.

Man gibt auf ein Brett 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl, welches man zusammen mit den Händen fein abrebelt, hierauf 8 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 8 Deka Vanillezucker, 1 Messerspitze Muscatnuß und ebensoviel fein geschnittene Citronenschale und bearbeitet dieses möglichst schnell mit 2 Eierdottern zu einem glatten Teig, welchen man zugedeckt an einem sehr kalten Orte steif werden läßt. Wenn man ihn hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt hat, werden daumenbreite und fingerlange Stangeln geschnitten, welche man in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb bäckt. Wenn man sie hierauf vom Blech losgelöst und auskühlen gelassen hat, werden sie mit beliebiger, aufgelöster heißer Marmelade bestrichen, und wenn diese vollkommen trocken ist, mit Glasur überzogen oder mit spanischer Windmasse verziert, welche man mit fein gestoßenem Zucker bestreut und trocknet.

1785. Zimmt-Stangeln.

Man schlage von 8 Eierklar einen festen Schnee, gebe dann dazu: 30 Deka Staubzucker, von $^1/_2$ Citrone den Saft und die fein geschnittene Schale, 30 Deka ungeschälte, stiftlig geschnittene Mandeln und 5 Deka gestoßenen Zimmt, mengt alles gut untereinander und formt halbfingerlange und kleinfingerdicke Stangeln, welche auf ein vorher warm gemachtes, mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in einer nicht allzu heißen Röhre schön goldgelb gebacken werden.

1786. Mandel-Krapfen.

16 Deka fein gestoßene, passierte Mandeln, 16 Deka Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale, ebensoviel Zimmt und Gewürznelken und 1 Tafel geriebene Chocolate, dieses alles wird gut untereinandergerührt und der Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird auf einem mit Zucker bestreuten Brett kleinfingerdick ausgewalkt, mit beliebigen Ausstechern in zierlichen Formen ausgestochen, 2 und 2 aufeinandergelegt und in der Mitte mit ein wenig Eingesottenem gefüllt. Wenn dies geschehen ist, werden sie mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wachs oder ungesalzenem Speck bestrichenes Backblech nebeneinandergelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet.

1787. Krapfen von Chocolate.

22 Deka Zucker, 1 Tafel geriebene Chocolate und der Saft 1 Citrone werden in einer tiefen Schüssel gut untereinandergerührt und mit dem Schnee

von 1 Eierklar leicht vermischt. Mittelst eines Kaffeelöffels fasst man gleichgroße Stücke heraus, welche man mit dem Stiele eines zweiten Löffels loslöst und in kleinen Häufchen in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Oblaten belegtes Backblech gibt. Hier bestreut man sie mit stiftlig geschnittenen Mandeln und fein gestoßenem Zucker, und trocknet sie bei geringer Wärme ungefähr 2 Stunden in der Röhre. Wenn sie sich vollkommen trocken anfühlen, werden sie aus der Röhre genommen, jedes einzelne abgeschnitten, jedoch so, dass die Oblate daranbleibt.

1788. Mandel-Bäckerei.

Der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar und 24 Deka Geruchzucker werden am Feuer solange gerührt, bis die Masse heiß ist, worauf man 28 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene oder mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln dazugibt und fort am Feuer rührt, bis es durch und durch heiß und dicklich ist. Man stellt es hierauf vom Feuer weg und rührt es mit 1 Messerspitze Muscatnuss und ebensoviel Zimmt, bis es kalt ist, worauf man diese Masse mittelst einer Spritze oder Papierdüte in beliebigen Figuren auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech aufdressiert und bei geringer Hitze in der Röhre backen lässt. — Nach Belieben kann man auch 1 Tafel geriebene Chocolate mit dieser Masse vermischen.

1789. Harte Mandel-Bäckerei.

16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker zu einem Teig gestoßen, hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalkt und in 2 Theile geschnitten, wovon man einen Theil mit Marmelade bestreicht, diesen mit dem zweiten Theil des Teiges bedeckt, leicht zusammendrückt, in beliebige Stücke schneidet, diese auf ein Blech gibt und in der überkühlten Röhre blassgelb backen lässt; dann werden sie aus der Röhre genommen und nach gänzlichem Erkalten mit aufgelöster Marmelade bestrichen, welche, nachdem sie trocken ist, mit beliebiger Glasur überzogen wird.

1790. Mandel-Bäckerei mit spanischer Windmasse.

Wenn man dieselbe Masse bereitet hat, wie bei der „Mandelbäckerei" (Nr. 1788) angegeben ist, wird selbe auf 2 fingerbreite und fingerlange Oblatenstreifen messerrückendick aufgestrichen und auf einem Backblech bei geringer Wärme in der Röhre blassgelb gebacken, dann herausgenommen und nach gänzlichem Erkalten mit spanischer Windmasse beliebig verziert, mit Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet.

1791. Mandelbögen.

4 Eierklar werden in ein Schneebecken gegeben und zu steifem Schnee geschlagen, worauf man 20 Deka fein gesiebten Zucker dazugibt und dieses zusammen am Feuer solange rührt, bis es heiß ist, was jedoch sehr aufmerksam geschehen muss, damit sich der Zucker nicht anbrennt. 8 Deka stiftlig geschnittene und 8 Deka mit dem Wiegemesser geschnittene Mandeln und der Saft 1 Citrone werden zu dem Zucker gegeben und dieses mit einem Backlöffel am Feuer solange gerührt, bis es durch und durch heiß und dick ist, wobei man immer aufmerksam sein muss, dass sich die Masse nicht anbrennt. Diese dick verkochte Mandelmasse wird dann vom Feuer weggestellt und stark messerrückendick auf 2 fingerbreite und fingerlange Oblatenstreifen gestrichen, welche man auf ein gebogenes, in der Röhre erwärmtes Blech legt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknet.

1792. Mandelbögen anderer Art.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka abgezogene, sehr fein geschnittene Mandeln dazugibt und dieses nochmals $^1/_2$ Stunde rührt. Ein mit Wachs bestrichenes Backblech wird messerrückendick mit Mandelmasse bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet. Wenn dies geschehen ist, wird es allsogleich in 2 fingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, welche man auf ein erwärmtes, gebogenes Blech legt und nach gänzlichem Erkalten mit beliebigem Eis überzieht.

1793. Mandel-Kipfeln.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka Zucker und 12 Deka abgezogenen, fein stiftlig geschnittenen Mandeln oder Pignoli sehr gut vermischt, worauf man von dieser Masse mit Hilfe einer Papierdüte oder einer Spritze auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Kipfeln formt und diese in einer überkühlten Röhre trocknet.

1794. Mandel-Busserln (Makronen).

Wenn man 24 Deka Geruchzucker, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln und 1 Eierklar zusammen 1 Stunde gerührt hat, werden mittelst eines Kaffeelöffels oder einer Spritze nussgroße Häufchen auf ein mit Oblaten bedecktes Blech aufgelegt, mit fein gesiebtem Zucker bestreut und in einer überkühlten Röhre getrocknet, worauf sie von der Oblate herabgeschnitten werden.

1795. Grillage (Bärenpratzerln von Mandeln).

Man gibt in ein Schneebecken 15 Deka fein gesiebten Zucker und den Saft 1 Citrone und vermengt dies, sobald der Zucker gelb schäumt, mit 8 Deka abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln und ferner mit 8 Deka mit dem Wiegemesser sehr fein geschnittenen Mandeln. Beliebig große, mit Öl bestrichene Muschel- oder andere Formen werden mit dieser warmen Masse gefüllt, welche man mit 1 ganzen Citrone fest in die Form presst, damit man die an der Form befindliche Verzierung in die Masse fest eindrückt. Wenn dies geschehen ist, wird die eingedrückte Masse herausgestürzt (herausgeklopft), in eine Schüssel gegeben und in dieser Weise fortgesetzt, bis die Masse verarbeitet ist, welche jedoch während dieser Zeit immer warm gestellt sein muss.

1796. Grillage-Schnitten.

7 Deka Mandeln sammt der Schale werden mit 3 Eierklar gestoßen, 7 Deka Mandeln sammt der Schale geröstet, fein gestoßen und durch ein Sieb gesiebt. Nun werden 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, nach und nach 8 Eierdotter flaumig abgetrieben, die gestoßenen Mandeln dazugegeben, $^1/_4$ Stunde gerührt, von 8 Eierklar der feste Schnee mit 7 Deka Mehl leicht eingemischt. Dann wird die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech 2 fingerhoch aufgestrichen und in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wenn es ausgekühlt ist, schneidet man es in längliche Schnitten, diese wieder in die Hälfte, bestreicht sie mit beliebiger Marmelade, setzt sie zusammen und überzieht sie mit beliebiger Glasur.

1797. Ungarische Salami von Mandeln.

Man gibt in ein Schneebecken 16 Deka fein gesiebten Zucker, 1 Eierklar, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln und 2 Deka in

$^1/_8$ Liter lauwarmem Wasser aufgelösten Traganth (in der Apotheke zu bekommen), welcher jedoch durch ein Tuch geseiht wird. Dieses zusammen wird hierauf am Feuer solange gerührt, bis sich die dick verkochte Masse vom Schneebecken löst, worauf man es mit 1 Esslöffel Alkermessaft vermengt, auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett gibt und mit 8 Deka grob geschnittenen Mandeln, 8 Deka würfelig geschnittenem Citronat, 8 Deka fein geschnittenen Prunellen, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel Muscatnuss und einigen gestoßenen Gewürznelken zu einem Teig bearbeitet und diesen wurstartig formt. Wenn dies geschehen ist, wird diese Salami in fein gesiebtem Zucker, gemischt mit geriebener Chocolate, gewälzt und 6 bis 8 Stunden in einer sehr kühlen Röhre oder an einem warmen Orte getrocknet. Man schneidet sie wie die Salami feinblätterig.

1798. Pignoli-Busserln (Italienisch).

28 Deka Pignoli werden mit 2 Eierklar gestoßen, 16 Deka fein gesiebter Zucker dazugegeben und dieses zusammen zu einem Teig gestoßen, welchen man mittelst eines Kaffeelöffels oder einer Spritze auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in Häufchen auflegt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknen lässt.

1799. Nuss-Busserln.

16 Deka gewöhnliche, gestoßene Nüsse, 10 Deka fein gestoßene, passierte Haselnüsse, 1 Prise geriebener Kaffee und 16 Deka fein gestoßener Zucker, dieses alles wird zusammen gut verrührt und der Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Mittelst eines Kaffeelöffels werden nussgroße Stücke von dieser Masse herausgefasst, welche man in fingerbreiter Entfernung mit dem Stiele eines zweiten Kaffeelöffels auf ein mit Oblaten bedecktes Backblech legt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre langsam trocknen lässt. Wenn die Busserln von außen trocken und innen weich sind, werden sie von der Oblate herabgeschnitten.

1800. Haselnuss-Bäckerei.

10 Deka Haselnüsse werden in einem Mörser mit 3 Eiweiß und 20 Deka Staubzucker gestoßen und soviel Vanilleliqueur beigegeben, dass die Masse ziemlich dünn wird. Nun streicht man die Masse messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lässt es gelb backen. Hierauf werden von der gebackenen Masse runde oder beliebige Stückchen herausgestochen, mit Haselnuss-Crême (Nr. 1549) bestrichen, 2 und 2 zusammengesetzt und die obere Seite mit Chocolate glasiert.

1801. Bärenpratzen.

14 Deka Butter werden mit $^1/_4$ Kilo gestoßenem Zucker, einem ganzen Ei und 8 Deka mit den Schalen gestoßenen Mandeln, 6 Stück fein gestoßenen Gewürznelken, 5 Gramm fein gestoßenem Zimmt, etwas fein geschnittene Limonenschalen und 25 Deka Mehl zusammengerührt. Wenn alles gut verrührt ist, streicht man die dazu bestimmten Formen (Bärenpratzen) mit Butter, feht sie mit Mehl aus und drückt den Teig messerrückendick hinein, stellt die Formen auf ein Blech und lässt die Masse backen. Diese Bäckerei muss vorsichtig gebacken werden, da sie, weil der Teig dünn sein muss, leicht verbrennt.

1802. Chocolate-Busserln.

Wenn man 26 Deka abgezogene Mandeln mit 1 Eierklar sehr fein gestoßen hat, werden diese mit 20 Deka Vanillezucker und 2 Tafeln geriebener Chocolate in eine

tiefe Schüssel gegeben, gut untereinandergerührt und der Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt und ferner wie die „Nuss-Busserln" (Nr. 1799) behandelt.

1803. Chocolate-Kugeln.

Man hält sich zu diesem Zwecke kleine Stücke Ananas, Citronat, Nüsse, von den Kernen abgelöste Weichseln, Pignoli, Mandeln oder dergleichen Früchte bereit. Hierauf gibt man in eine Casserolle 24 Deka Chocolate, lässt diese weich werden, worauf man sie mit 24 Deka fein gesiebtem Zucker zu einem Teig schnell rührt. Solange dieser Teig noch warm ist, werden haselnussgroße Kugeln geformt, in deren Mitte man ein beliebiges Stück von den oben angegebenen Früchten einlegt und welche man auf ein mit Zucker bestreutes Brett legt. Wenn nun der Teig in dieser Weise vollkommen verarbeitet ist, werden die Kugeln in festgeschlagene Eierklar getaucht, hierauf in gefärbtem Hagelzucker gewälzt, an der Luft getrocknet und aufbewahrt. Sollte diese Chocolatemasse zu trocken sein, so gibt man einige Tropfen warmes Wasser dazu.

1804. Ingwer-Bäckerei.

14 Deka Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, die fein geschnittene Schale von $^1/_4$ Limone und 1 Löffel fein gestoßener, durchgesiebter Ingwer werden $^1/_2$ Stunde gerührt und zuletzt 14 Deka Mehl eingemischt. Nun gibt man den Teig auf ein Nudelbrett, rollt ihn stark messerrückendick aus, sticht mit beliebigem Ausstecher Figuren aus, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lässt sie bei mittelmäßigem Feuer backen. Die Bäckerei muss die lichte Farbe behalten.

1805. Cakes (Harte Bäckerei).

In einer tiefen Schüssel werden $^1/_4$ Kilo Vanillezucker mit 4 Eiern $^1/_2$ Stunde gerührt. In $^1/_{16}$ Liter Milch werden 6 Gramm Hirschhornsalz aufgelöst, mit $^1/_4$ Kilo Mehl in die Masse gerührt und 24 Stunden an einem kühlen Orte zugedeckt stehen gelassen. Hierauf wird $^1/_4$ Kilo Mehl eingeknetet, dieser Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brette messerrückendick ausgewalkt, mit beliebigen Ausstechern ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech mittelst eines Messers aufgelegt und bei gäher Hitze gebacken. Man muss sehr vorsichtig sein beim Backen, da die Masse sehr leicht verbrennt. Nach Belieben kann man in die Masse 8 Deka geriebene Chocolate geben.

1806. Chocolate-Bonbons (Stephanie-Confect).

Man rührt, wie es bei den „Chocolate-Kugeln" (Nr. 1803) angegeben ist, von 24 Deka Chocolate und 12 Deka Zucker einen Teig, welcher im warmen Zustande auf ein mit feingestoßenem Zucker bestreutes Brett gegeben und mit einem mit Zucker bestreuten Nudelwalker (Treibholz) stark messerrückendick ausgewalkt wird. Wenn man schon früher den fest geschlagenen Schnee von 2 Eierklar mit 3 Deka Zucker und 1 Kaffeelöffel fein gestoßenen und gesiebten Mandeln, Nüssen oder Pignoli leicht vermengt hat, bestreicht man den ausgewalkten Chocolateteig messerrückendick mit dieser Masse, schlägt den Teig hierauf einmal über, und zwar so, dass die Ränder von allen Seiten gleich aufeinanderliegen, worauf man diesen umgeschlagenen Teig ebenfalls messerrückendick mit der Schneemasse überzieht. Diese wird nun auch bedeckt, indem man den Teig noch einmal nach oben angegebener Art überschlägt. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig in daumenbreite Stangen geschnitten, welche man in fingerbreite Vierecke schneidet oder mit dem Ausstecher aussticht und diese an der Luft trocknen lässt. Es wird ganz besonders aufmerksam gemacht, dass die Bereitung dieser Bonbons möglichst schnell geschehen muss, da die Chocolatemasse, wenn sie ausgekühlt ist, steif wird. Sollte dieser Fall eintreten, so müsste man die Chocolatemasse wieder

in die Casserolle geben und unter Beimischen einiger Tropfen Wasser am Herd erwärmen. Statt der angegebenen Schneemasse kann man auch heiße Marmelade hiezu verwenden. Die oben angegebene, zu einem Teig gerührte Chocolate wird im warmen Zustande in Papierkapseln, jedoch nur bis zu deren Hälfte gefüllt, hierauf mit ein wenig Marmelade belegt und dann die Kapseln mit der warmen Chocolatemasse vollgefüllt und an der Luft getrocknet.

1807. Imitierte Kastanien von Mandeln.

16 Deka abgezogene, fein gestoßene Mandeln werden mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker nochmals gestoßen, und zwar solange, bis es ein Teig geworden ist, welchen man zu nussgroßen Knödeln formt, in deren Mitte ein kleines Stück Ananas oder Citronat oder ein Stück Nuss-Chocolate oder eine vom Kern gelöste Weichsel gelegt wird und worauf man die Knödel auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Schreibpapier legt. Man fasst nun einen solchen Knödel mit einer Dressiernadel auf und taucht ihn in heiße Chocolateglasur, jedoch nur so weit, dass ein kleiner Fleck, in der Größe eines Hellers, trocken bleibt, worauf man sie auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett legt und trocknen läßt. Anstatt diese Knödel mit Chocolate zu überziehen, können sie auch auf folgende Art bereitet werden: Man fasst einen Knödel mit einer Dressiernadel auf, taucht ihn in Eierklar, wälzt ihn in fein gestoßenem Zucker und hält ihn einige Minuten über eine hellbrennende Spiritusflamme, wodurch er das Aussehen einer geschälten Kastanie erhält. — Endlich können sie auf eine dritte Art behandelt werden, indem man sie in gesponnenen Zucker taucht und in kleine Papierkapseln einsetzt. Aus diesem Teig kann man auch Erdbeeren und andere verschiedene Früchte machen, welche man ihrer Gestalt entsprechend bemalt. Wenn man Erdbeeren geformt hat, bemalt man sie mit Cochenille oder Alkermessaft, bei dem Stengel gibt man 3 kleine Blätter von Angelica darauf.

1808. Indianer-Krapfen von spanischem Wind.

Der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar wird mit 32 Deka fein gestoßenem Zucker leicht vermengt, worauf man diese Masse mittelst einer Papierdüte auf einem mit ungesalzenem Speck bestrichenen Blech in beliebig großen, spitz zulaufenden Häufchen aufdressiert, welche man mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre bäckt, wo sie noch einmal so hoch sein müssen. Wenn man von 16 Deka Mehl ein Biscuit bereitet und messerrückendick gebacken hat, wird dieses nach gänzlichem Erkalten mittelst eines Krapfenausstechers in runde, fingerdicke Scheiben ausgestochen. Von dem vollkommen trockenen und kalten spanischen Wind wird die Mitte des Bodens ausgeschnitten und weiter beinahe bis zur Spitze ausgehöhlt, was mit möglichster Vorsicht mit einem kleinen Messer geschehen muss, da er sehr leicht zerbricht. Wenn nun in dieser Weise alle ausgehöhlt sind, werden sie mit geschlagenem Obers, gemischt mit Vanillezucker oder mit beliebigem Geschmack gefüllt, auf die oben erwähnten Biscuitscheiben gestellt und auf folgende Weise mit Chocolate- oder Conserveglasur überzogen: Man belegt einen Backlöffel mit einem solchen Krapfen und begießt diesen löffelweise mit heißer Chocolateglasur. Die Krapfen müssen gleichmäßig überzogen werden, wobei man den Backlöffel über eine Casserolle hält, damit die herabfließende Chocolate hineintropft und wieder verwendet werden kann. Man serviert die Krapfen, sobald sie trocken sind.

1809. Indianer-Krapfen von Biscuit-Teig.

In den festen Schnee von 10 Eierklar gibt man 16 Deka Zucker, 10 Eierdotter und 24 Deka Mehl, verrührt dieses leicht und schnell. Auf ein Backblech,

welches man mit weißem Papier belegt, dressiert man mittelst einer Papierdüte, in welche man obige Masse einfüllt, eigroße Häufchen gleichförmig auf, welche man in der Röhre bei geringer Hitze langsam 1 Stunde gelb bäckt. Dann nimmt man selbe vom Blech, höhlt sie mit einem feinen Messer auf der unteren Seite aus, gibt immer zwei zusammen, bestreicht sie mittelst eines Pinsels mit dünner, warmer Marillenmarmelade und überzieht sie mit Chocolateglasur. Erst dann, wenn man selbe verwendet, werden sie auf der Seite auseinandergenommen und mit Obersschaum, gemischt mit Zucker oder Crême gefüllt und serviert. Die spanische Windmasse sowie die Biscuitmasse zu den Indianerkrapfen kann auch auf dazu bestimmte Modelle, die mit Öl leicht bestrichen sind, mittelst einer Papierdüte oder Spritze aufdressiert werden.

1810. Wasser-Indianer.

Man gibt in eine Schüssel 7 Deka fein gesiebten Zucker, rührt ihn mit 7 Eierdottern gut ab, gibt 7 Deka Wasser und 18 Deka Mehl dazu und verrührt es abermals sehr gut. Nun schlage man den festen Schnee von 10 Eierklar, vermische ihn leicht mit 5 Deka Zucker, gebe den Schnee in die Schüssel zu der Masse und vermische es gut. Die weitere Behandlung ist wie bei Nr. 1809.

1811. Punsch-Krapfen.

Die Bereitung derselben geschieht wie sie bei den „Indianerkrapfen" (Nr. 1808) angegeben ist, nur wird bei den Punschkrapfen der ausgehöhlte spanische Wind mit einem kleineren, in Punschessenz getauchten Stück Biscuit gefüllt. Man überzieht sie auch anstatt mit Chocolateglasur mit Punschconserve (Glasur).

1812. Grazer Torteletten.

Wenn man 14 Deka Butter mit 16 Deka Roggenmehl fein abgerebelt hat, werden zu diesem 14 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 14 Deka Geruchzucker, 1 Messerspitze Muscatnuss und ein ganzes Ei gegeben, welches man zusammen zu einem Teig bearbeitet und diesen zugedeckt an einem sehr kalten Ort rasten lässt. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, mit einem Krapfenausstecher in runde Platten ausgestochen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und schnell in der Röhre backen lässt. Sie werden dann mittelst eines Messers vom Bleche gelöst und auf einem Brett oder Sieb kalt werden gelassen. Unterdessen werden 14 Deka Zucker mit dem nöthigen Wasser („Klären des Zuckers", Nr. 1703) bis zum Spinnen gekocht, worauf man dieses mit 8 Deka abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln, ebensoviel abgezogenen, blätterig geschnittenen Pistazien, fein geschnittenem Citronat und 1 Tropfen Alkermessaft oder Cochenille gut vermengt und jede Tortelette mit 1 Kaffeelöffel von diesem belegt und übertrocknen lässt.

1813. Crême-Torteletten.

Man gibt auf ein Brett 12 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 4 Deka Zucker, 5 hartgekochte, passierte Eierdotter und 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale, welches man zusammen zu einem Teig verarbeitet, diesen messerrückendick auswalkt, mit einem kleinen Ausstecher runde Scheiben aussticht, deren Ränder man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Die durch das Ausstechen entstandenen Teigabfälle werden zu dünnen Nudeln gewalzt, welche man auf die bestrichenen Ränder auflegt. Die Torteletten werden hierauf mittelst eines Messers auf ein

mit Butter bestrichenes Blech gegeben. Man gibt in ein Schneebecken 16 Deka Vanillezucker, 8 Eierdotter, 1 Eßlöffel Mehl und $^3/_8$ Liter Obers, welches man zusammen am Feuer solange rührt, bis es dick ist, worauf man es beiseite stellt und nach gänzlichem Erkalten die Torteletten mittelst einer Papierdüte füllt, die Teigränder mit Eiern bestreicht und dann in der Röhre backen läßt. Wenn dies geschehen, werden die Torteletten vom Blech genommen, mit Citronenglasur überzogen, die Ränder jedoch frei gelassen und in die Mitte jeder einzelnen eine Weichsel gesteckt.

1814. Vanille-Bretzeln.

16 Deka in Stücke geschnittene Butter werden mit 24 Deka Mehl auf einem Brett fein abgerebelt, mit 16 Deka Vanillezucker und 1 ganzen Ei zu einem Teig bearbeitet, welchen man, nachdem er zugedeckt an einem kalten Orte $^1/_2$ Stunde gerastet hat, in nußgroße Stücke schneidet. Jedes einzelne dieser Stücke wird bleistiftdick nudelförmig gewalzt, woraus man eine Bretze formt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, nach Belieben mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, besäet und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb backen läßt.

1815. Anis-Bretzeln.

8 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 6 Deka Zucker, 3 Eierdottern und 16 Deka Mehl gut verrührt, worauf man diese Masse an einem kalten Orte zugedeckt einige Zeit rasten läßt. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde werden von dieser Teigmasse beliebig große Bretzeln geformt, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagelzucker, gemischt mit Anis, besäet und bei geringer Hitze in der Röhre gelb bäckt.

1816. Vanille-Bäckerei.

Wenn man 6 Eierdotter mit 16 Deka Vanillezucker 1 Stunde gerührt hat, wird diese Masse in Papierkapseln gefüllt, welche man auf einem Blech in die kühle Röhre gibt und die Zuckermasse trocknen läßt. Anstatt in Papierkapseln kann man diese Masse auch in Papierdüten füllen, welche man dann in Kleie oder Sand auf einem Blech einsetzt und ebenfalls in der kühlen Röhre trocknet. Diese getrocknete Zuckermasse kann in den Kapseln oder Düten serviert werden oder man löst sie vom Papier los und gibt sie gemischt mit anderem Backwerk zu Tisch.

1817. Zelteln von Quitten-Marmelade.

Man gibt in ein Schneebecken 8 Deka fein gesiebten Zucker und 16 Deka Quitten-Marmelade, welches man zusammen am Feuer solange rührt, bis sich die Masse vom Schneebecken löst, worauf man sie auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett gibt, mit 1 Eßlöffel sehr fein geschnittenem Citronat, etwas Muscatnuß und dem noch nöthigen Zucker zu einem Teig bearbeitet, diesen fingerdick auswalkt, in beliebige Stücke schneidet, diese auf weißes Papier legt und an einem luftigen Orte trocknen läßt.

1818. Schnee-Bäckerei von Quitten-Marmelade.

Der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar wird mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker und ebensoviel Quitten-Marmelade sehr gut verrührt, worauf man von dieser Masse nußgroße Stücke auf ein mit Oblaten belegtes Backblech gibt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und an einem luftigen Orte trocknen läßt.

1819. Gewöhnlicher spanischer Wind.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker leicht vermengt, diese Masse hierauf in eine Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man auf ein mit ungesalzenem Speck bestrichenes Blech gleich große Häufchen auflegt, diese mit fein gesiebtem Zucker bestreut und in einer kühlen und offenen Röhre trocknet. Man kann diese Masse statt mit einer Düte auch mit einem Löffel auflegen, wodurch man nockenförmige Häufchen erhält.

1820. Kleiner spanischer Wind.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 14 Deka Vanillezucker leicht vermischt und mittelst einer Papierdüte, einer Spritze oder eines Kaffeelöffels auf einem mit ungesalzenem Speck bestrichenen Backblech in spitz zulaufenden Häufchen aufdressiert, welche man an der Spitze mit Pignoli oder abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln oder ebensolchen Pistazien besteckt, das Ganze mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre langsam trocknen läßt.

1821. Krapferln (Busserln) von spanischer Windmasse.

16 Deka fein gestoßener Zucker, von 1 Citrone der Saft und der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar, dieses alles wird zusammen $^3/_4$ Stunden gerührt. Man nimmt nun immer 1 Kaffeelöffel von dieser Masse heraus, welche man mit dem Stiele eines zweiten Kaffeelöffels in erhöhten Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech streift. Man bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und trocknet sie in der überkühlten Röhre, jedoch dürfen sie nur von außen trocknen, innen aber müssen sie weich sein. Wenn dies der Fall ist, werden sie vom Blech genommen, 2 und 2 aufeinandergelegt, dazwischen mit Marmelade befestigt.

1822. Bäckerei von spanischer Windmasse.

Wenn man den fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar mit 20 Deka Vanillezucker gut vermengt hat, wird diese Masse in eine Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man auf einem mit Wachs oder ungesalzenem Speck bestrichenen Backblech Kränzchen, Bretzeln, Busserln oder beliebige Figuren auflegt, welche mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit fein geschnittenen Mandeln, bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet werden.

1823. Zwieback (Grazer).

Man gibt auf ein Brett 16 Deka Mehl, 16 Deka fein gesiebten Zucker, 1 ganzes Ei und 1 Eierdotter, welches man zusammen zu einem Teig bearbeitet, woraus man einen Striezel formt, welchen man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, nach Belieben mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut und in der Röhre $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen läßt. Nach dieser Zeit wird der Striezel aus der Röhre genommen, in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche man in der überkühlten Röhre trocknet.

1824. Zwieback (Preßburger).

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Deka fein gesiebter Zucker und 4 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses dann mit 3 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm zu 84 Deka Mehl gegeben und gut vermengt. Der Teig wird solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, in fünf Theile getheilt, von welchen man 2 fingerlange und fingerdicke Würste formt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und zugedeckt an einem

warmen Orte noch einmal so hoch werden läſst. Wenn dies der Fall ist, werden sie auf dem Blech in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken, worauf man sie mit einem Messer vom Bleche loslöst und auf einem Brett oder Sieb erkalten läſst. Den folgenden Tag wird jedes einzelne an der Seite der Länge nach in zwei gleiche Theile auseinandergeschnitten, welche man mit der geschnittenen Seite auf ein trockenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut und bei geringer Hitze in der Röhre lichtbraun bäht.

1825. Germ-Waffeln.

30 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 6 Eierdottern verrührt, 4 Deka Orangen- oder Citronenzucker, 4 Deka in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöste Preſsgerm, eines nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar gleichzeitig mit 30 Deka Mehl leicht eingemischt. Man läſst nun den Teig zugedeckt an einem warmen Orte solange stehen, bis er um den dritten Theil höher geworden ist. Beide Theile des sehr heißen Waffeleisens werden innen mit zerlaſsener Butter oder besser noch mit ungesalzenem Speck bestrichen, von der oben angegebenen Teigmasse 2 Esslöffel hineingegeben, das Eisen hierauf gut geschloſsen, in die Glut gegeben und nach einigen Minuten auf die andere Seite gewendet und ebensolange in die Glut gelegt. Wenn die Waffel gelb gebacken ist, wird sie mit 2 Gabeln herausgefaſst, auf eine Schüssel gegeben und diese an einen warmen Ort gestellt. Man fährt nun mit dem Backen der Waffeln fort, bis die Teigmasse verbraucht ist, worauf man sie kurz vor dem Anrichten mit Zucker bestreut und mit Früchten oder beliebigem warmen Überguſs serviert. Die zuerst gebackenen Waffeln fallen gewöhnlich nicht gut aus. Das Bestreichen des Eisens darf nicht zu stark geschehen, muſs aber öfters wiederholt werden. Wenn man mit dem Backen der Waffeln zu Ende gekommen ist, darf das Eisen nicht gewaschen, sondern bloß mit Löschpapier gereinigt werden.

1826. Mandel-Waffeln.

24 Deka abgezogene Mandeln werden in einen Mörser gegeben und mit 2 Eierklar zu einem Teige gestoßen. Unterdessen werden 16 Deka Geruchzucker mit 8 Eierdottern verrührt, dieses hierauf mit den sehr fein gestoßenen Mandeln gut vermengt und der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 6 Deka Mehl leicht eingemischt, worauf man sie wie die „Waffeln von Germteig" (Nr. 1825) bäckt.

1827. Waffeln mit geschlagenem Obers.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses hierauf mit 16 Deka Mehl, 4 Deka fein gestoßenem Zucker und 1 Messerspitze Salz vermengt, worauf man es noch $^1/_4$ Stunde lang rührt. Unterdessen gibt man in einen Schneekessel $^1/_4$ Liter Schlagobers, welches man mit der Schneeruthe zu einem dicken Schaum schlägt, gibt dieses mit dem Schnee von 6 Eierklar zu der oben angegebenen Masse und mischt es leicht untereinander. Wenn man nun beide Theile des heißen Waffeleisens mit zerlaſsener Butter oder ungesalzenem Speck bestrichen hat, gibt man nun von der oben angegebenen Masse 1 Esslöffel voll hinein, schließt das Eisen fest zu und verfährt bei dem Backen so, wie es bei den „Waffeln von Germteig" (Nr. 1825) angegeben ist.

1828. Biscuit-Waffeln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka fein gestoßenen Zucker, rührt 8 Eierdotter, einen nach dem andern dazu und mischt, nachdem es $^1/_2$ Stunde

gerührt wurde, den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka Mehl leicht ein. Man besteckt nun eine Gabel mit ungesalzenem Speck und bestreicht mit diesen die beiden Theile des heißen Waffeleisens, füllt dieses mit 1 Esslöffel von der oben angegebenen Teigmasse, schließt es gut zu und bäckt die Waffel, wie es bei den „Waffeln von Germteig" (Nr. 1825) angegeben ist.

1829. Obers-Waffeln.

Man gießt in einen Schneekessel, welcher in zerhacktes Eis gestellt ist, $^1/_2$ Liter Schlagobers und peitscht dieses mit der Schneeruthe zu einem dicken Schnee, worauf man ihn zugedeckt eine Weile stehen läßt und die Buttermilch, welche sich nach dieser Zeit gesetzt haben wird, abgießt. Unterdessen werden 5 Eierdotter und 6 Deka Mehl mit etwas geschlagenem Obers glatt verrührt und dieses mit 4 Deka Orangenzucker und 1 Messerspitze Salz zu dem geschlagenen Obers gegeben, leicht vermengt und der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. 10 Deka zerlassene, überkühlte Butter wird hierauf dazugegossen und leicht eingemischt. Das Backen und die fernere Behandlung ist wie bei den „Waffeln von Germteig" (Nr. 1825), nur muss man beim Backen aufmerksam sein, weil die Masse sehr leicht ist.

1830. Skarnitzchen.

14 Deka fein gestoßener Zucker und 3 ganze Eier werden $^1/_2$ Stunde gerührt und nach dieser Zeit mit 10 Deka Mehl gut vermengt. Auf ein mit Wachs bestrichenes, gänzlich erkaltetes Backblech gibt man in 2 handbreiter Entfernung $^1/_2$ Esslöffel von der oben angegebenen Teigmasse, welche man mit dem Löffel messerrückendick in die Länge streicht. Man gibt das Blech hierauf in die Röhre und läßt es bei nicht zu großer Hitze solange darin, bis sich der Teig vom Bleche lösen läßt; dann wird das Backblech aus der Röhre genommen, auf den warmen Herd gegeben, wo man 1 Ende des gebackenen Teigstreifens an den spitzzulaufenden Punkt der Skarnitzform hält, den Teig schief über die Form dreht, so dass er eine Düte bildet und dann auf einen Teller legt. Man wiederholt dieses Verfahren mit einer zweiten Skarnitzform, welche hierauf ebenfalls auf das Blech gelegt wird, worauf man das zuerst gedrehte Skarnitzchen von der Form abnimmt, auf ein Sieb legt und kalt werden läßt. In dieser Weise wird nun fortgesetzt, bis der Teig verbraucht ist. Hierauf wird $^1/_4$ Liter Schlagobers zu dickem Schaum geschlagen, mit 16 Deka Zucker und einer Kaffeetasse frischer Erdbeeren oder 12 Deka Geruchzucker, oder beliebiger Marmelade, oder auch mit 2 Tafeln geriebener Chocolate leicht vermengt und mit diesem dann die kalten Skarnitzchen gefüllt. Die Skarnitzchen sollen, sobald sie gefüllt sind, sogleich zu Tisch gegeben werden, da sie nach Verlauf von 10 Minuten weich werden.

1831. Hobelspäne.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 4 Eierdottern, 12 Deka Zucker und 8 Deka Mehl gut vermengt. Ein mit Wachs bestrichenes, ausgekühltes Backblech wird mit dieser Masse dünn bestrichen und in der ziemlich heißen Röhre blassgelb gebacken, worauf man selbe sogleich mit einem langen, feinen Messer in fingerbreite Streifen schneidet, diese jedoch über Kochlöffelstiele dreht und erst nach einigen Augenblicken hievon abnimmt, wodurch man ihnen die Form und das Aussehen von Hobelspänen gibt. Das Aufwickeln der Streifen über den Kochlöffelstiel muss möglichst schnell geschehen, da der Teig sonst zu steif wird und sich nicht aufwickeln läßt. Nach Belieben kann man in 2 handbreiter Entfernung auf ein mit Wachs bestrichenes Blech $^1/_2$ Esslöffel von der oben angegebenen Teigmasse auflegen, welche man mit einem Messer oder Löffel dünn

in die Länge streicht und in der Röhre bäckt, bis sich der Teig vom Blech lösen läßt, worauf man einen Streifen nach dem andern schnell über einen Kochlöffelstiel aufwickelt und nach einigen Augenblicken abnimmt.

1832. Hohlhippen.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 22 Deka Mehl und 12 Deka Vanillezucker, gibt nach und nach 4 Eierdotter, 1 ganzes Ei und $^1/_2$ Liter Obers dazu und rührt dies sehr gut ab, bis es sich leichtflüssig vom Löffel spinnt. Ein flaches Hohlhippeneisen wird nun über Kohlenfeuer gehitzt; wenn es sehr heiß ist, bestreicht man es mit weißem Wachs, wischt es mit Fließpapier ab, überstreicht es nochmals leicht mit Wachs und gießt 1 Löffel voll von der bereiteten Masse auf das heiße Eisen, macht dieses leicht zu und legt es auf die Glut; erst nach und nach wird es dann ganz zusammengepreßt, damit der Teig nicht durch das schnelle Schließen des Eisens auseinanderfällt. Nach beiläufig 1 Minute wird das Eisen auf der Glut gewendet und nach ebenso langer Zeit herausgenommen, aufgemacht, worauf die Hohlhippe eine gelbbraune Farbe haben soll. Man nimmt sie sodann schnell aus dem Eisen und rollt sie noch warm über das Hohlhippenholz oder einen Kochlöffelstiel. Hierauf wird wieder 1 Löffel von der Teigmasse aufgegossen und, wie oben gesagt, weiter verfahren, wobei immer nach einigen verfertigten Hohlhippen das Eisen mit Wachs bestrichen werden soll. Man muss besonders darauf sehen, dass das Feuer immer gleich erhalten und das Eisen stets gleichmäßig heiß bleibt. — Können auch auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken werden, nur muss da sehr schnell gearbeitet werden.

1833. Hohlhippen mit Butter.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 14 Deka feines Mehl, 14 Deka Vanillezucker und 1 Prise Salz, gibt nach und nach 2 ganze Eier, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Rum und $^1/_4$ Liter Obers dazu und rührt dieses sehr gut ab, worauf man noch 3 Deka zerlassene, ausgekühlte Butter gut dazu mischt. Von dieser Masse, welche flüssig vom Löffel laufen soll, werden nun, wie (Nr. 1832) angegeben, Hohlhippen gebacken.

1834. Obers-Hohlhippen.

Man rührt zu 12 Deka Mehl nach und nach $^1/_4$ Liter Obers, 2 ganze Eier und 8 Deka Zucker. Wenn dies fein abgerührt ist, bestreicht man ein Blech mit weißem Wachs, wischt es mit Fließpapier ab, streicht nochmals Wachs leicht darüber und streicht die Masse messerrückendick darauf. Wenn sie gelb gebacken ist, schneidet man gleich, noch auf dem Herd, aus der Masse viereckige Flecken und rollt diese über ein rundes Holz oder einen Kochlöffelstiel auf.

1835. Von den klaren Sulzen (Gelées).

Um eine feine, tadellose Sulz bereiten zu können, ist vor allem andern eine gute geblätterte Hausenblase nothwendig; diese soll durchsichtig, fleckenlos und weiß sein, dabei einen bläulichen Schimmer haben. Es ist die feinste Gattung Zucker zu wählen und die größte Reinlichkeit zu beobachten, um eine ganz klare Sulz zustande zu bringen. Man macht süße Sulzen von frischen Blüten, von frischen Säften, von Wein und Liqueurs, dann solche, in welche man Früchte einlegt und endlich geschlagene, süße Sulzen. Um die Hausenblase zu klären, geht man auf folgende Weise vor: Zu einer Sulz für 10—12 Personen nimmt man 8 Deka Hausenblase, zerschneidet sie mit einer Schere in kleine blätterige Stücke und wäscht sie dann schnell in lauem Wasser aus. Nun gibt man sie in ein sehr reines, womöglich enges Geschirr, gibt 1 Liter reines,

kaltes Wasser darauf, stellt es auf ein schwaches Feuer, bis es anfängt zu kochen, worauf man die Hausenblase etwas zurückzieht, damit sie nur noch an einer Seite langsam sieden kann. So läßt man sie ruhig an einem staub- und rauchlosen Orte durch beiläufig 3—4 Stunden zugedeckt fortkochen, bis sie endlich ganz aufgelöst, wasserklar und bis zum vierten Theile eingekocht ist. Es ist auch nicht rathsam, sich zum Klären der Hausenblase eines Zusatzes von abgeschlagenem Eierklar, rohem Zucker oder Citronensäure zu bedienen. Verwendet man die geklärte Hausenblase zu Crêmes, Blanc-mangers oder Milchsulzen, so muss man dieselben um 2 fingerhoch mehr einkochen lassen, damit das Obers nicht durch das Wasser verdünnt wird. Man seiht dann die Hausenblase durch ein schütteres Tuch. Bei klaren Sulzen wird der geläuterte, siedendheiße Zucker zu der geklärten, kochenden Hausenblase gegossen und beides zusammen noch beiläufig 10 Minuten langsam kochen gelassen, dann gleich durch ein reines Tuch in eine tiefe Schüssel passiert, worauf man, erst wenn die Flüssigkeit etwas lau geworden ist, den betreffenden Geschmack, nämlich den beliebigen Früchtensaft, ebenfalls heiß, jedoch nicht siedend, weil dies der Farbe schaden würde, beigibt.

1836. Gebrauch von Gelatine zu klaren Sulzen.

Die Hausenblase, ein sehr kostspieliger Artikel und zur Bereitung von klaren Sulzen nothwendig gebraucht, kann heute durch Anwendung der Gelatine, welche ein unvergleichlich billigerer Artikel als die Hausenblase ist, mit gleich gutem Erfolge ersetzt werden, und zwar ist deren Verwendung folgende: Man gibt in eine Casserolle $^1/_2$ Liter kaltes Wasser und löst in diesem unter beständigem Rühren 4 Deka weiße Gelatine auf der heißen Platte auf. Alsdann wird das Klare von 2 Eiern zu leichtem Schaum geschlagen und zu der heißen, jedoch nicht kochenden Gelatine gegossen, beides zusammen gut verrührt, hierauf in die heiße Röhre gegeben und solange darin gelassen, bis das Eiweiß sich zusammengezogen hat und die Flüssigkeit sich hellklar zeigt, worauf man diese durch ein Tuch in eine tiefe Schüssel seiht. Während dieser Zeit werden 40 Deka Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser nach Angabe (Nr. 1703) geklärt, worauf man die heiße, geklärte Gelatine und den heißen, geklärten Zucker zusammenmischt und zu diesem dann den Saft von 4 Citronen, gemischt mit weißem Wein, welches zusammen $^1/_4$ Liter betragen soll, gibt. Diese Flüssigkeit, welche nun im Ganzen nicht mehr als ein Liter betragen darf, wird nun, nachdem sie vollkommen überkühlt ist, in eine beliebige Form gefüllt, welche schon 1 Stunde früher in Eis eingegraben werden muss.

Anstatt $^1/_4$ Liter Citronensaft kann jeder beliebige Saft, wie Ribisel, Weichsel, Ananas ꝛc. hiezu verwendet werden.

Mit 4 Deka Gelatine kann man einem Liter Flüssigkeit soviel Festigkeit geben, dass diese gut zusammenhält, und zwar besteht die Flüssigkeit aus $^1/_2$ Liter aufgelöster Gelatine, $^1/_4$ Liter geklärtem Zucker und $^1/_4$ Liter Saft oder $^1/_2$ Liter beliebigem Früchtensaft, welcher genügend Süßigkeit enthält, in welchem Falle dann die Beimischung des $^1/_4$ Liter geklärten Zuckers entfällt. Zu bemerken ist noch, dass der Früchtensaft, wenn er zu dem geklärten Zucker und der aufgelösten Gelatine gemischt wird, immer warm sein muss. Bei diesem Klären muss man sehr vorsichtig sein, da es nicht kochen darf und das Eiweiß sich zusammenziehen muss; es gelingt wohl immer, nur dauert es manchmal länger. Hat man keine Röhre, so stellt man die Casserolle auf die Platte, gibt einen Deckel darauf und auf denselben Glut.

1837. Orangen-Sulz. (Gelée d'oranges.)

Man seiht den Saft von 4 Orangen und 3 Citronen durch ein Tuch und gießt diesen Saft, der vollkommen klar sein muss, in $^1/_4$ Litermaß, wovon man

den übrigen leeren Raum mit Wein anfüllt. Hat man 7 Deka Hausenblase in 1 Liter Wasser gekocht und hat sich dasselbe, wie vorher erklärt wurde, zu $^1/_4$ Liter Flüssigkeit eingekocht, so gießt man zu diesem 40 Deka geläuterten, kochenden Zucker (Nr. 1703, $^1/_2$ Liter), zu welchem man während des Klärens ein fingerlanges Stück Orangenschale gegeben hat, läßt beides (Zucker und Hausenblase) zusammen noch beiläufig 10 Minuten kochen und seiht es dann durch ein feines, schütteres Leinwandtuch (Passiertuch) in eine tiefe Schüssel. Ist dies geschehen, so gibt man zu dieser heißen Flüssigkeit die bereits vorgerichtete Mischung von Orangen- und Citronensaft und Wein, welche, wie schon gesagt, $^1/_4$ Liter beträgt, verrührt dies zusammen, gibt, wenn es nöthig ist, noch etwas klaren Citronensaft dazu und gießt diese Sulzmasse, die nicht mehr als 1 Liter betragen darf (wenn es mehr ist, wird die Sulz nicht fest), wenn dieselbe ausgekühlt ist, was unter öfterem Umrühren geschieht, in eine beliebige Sulzform, welche man zuvor in gestoßenes Eis eingegraben hat, wobei zu beachten ist, dass sie nicht schief, sondern ganz gerade stehen muss. Die gefüllte Form wird dann mit einem Deckel zugedeckt, etwas Eis darübergegeben, mit einem Tuche gut bedeckt und so bis zum völligen Sulzen durch 2—3 Stunden an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eis genommen, einen Augenblick ins heiße Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, eine Schüssel darübergelegt, die Form in dieselbe gestürzt und dann langsam abgehoben. Die Sulz muss klar, durchsichtig und so weich sein, dass man bei der geringsten Bewegung ein Zittern derselben bemerken kann. Sie soll einen angenehm süß-säuerlichen Geschmack haben und im Mund zerfließen. Es versteht sich von selbst, dass man die Sulz gleich zu Tisch gibt, weil sie sonst an Schönheit verlieren würde. Ebenso darf man sie auch nicht einen Tag in der Form stehen lassen, weil sie dadurch weich werden, ihren Geschmack verlieren und selbst der Gesundheit schädlich werden würde.

1838. Gesulzte Orangen. (Gelée d'oranges en rubans.)

Die vorbereitete und zusammengemischte Masse zur Orangensulz kann man auch, anstatt eine Form damit zu füllen, in Orangenschalen eingießen, und zwar verfährt man dabei folgendermaßen: Man schneidet oben einen Deckel weg, und zwar an der Stelle des Stengels, höhlt die Orangen mittelst eines Kaffeelöffels aus, so dass nur die obere Schale ganz dünn bleibt, die jedoch nicht zerrissen sein darf, und legt alle ausgehöhlten Orangen gleich in kaltes Wasser. Wenn man nun die nöthige Zahl, z. B. 10—12 Stück ausgehöhlt hat, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie auf einem Tuche einige Zeit auf der geöffneten Seite liegen, damit das Wasser gut abtropft, stellt sie ins Eis, füllt die bereitete, ausgekühlte Masse ein, gibt den Deckel darauf, läßt sie sulzen und richtet sie zierlich auf einer Serviette an, wobei man abwechselnd ganze Orangen an Orangenspalten anreihen und dazwischen grüne Blätter geben kann. Man kann auch die Hälfte der fertigen Sulzmasse mit etwas Alkermessaft oder Cochenille färben und dann die Orangen abwechselnd weiß und roth löffelweise damit füllen, läßt aber jedesmal das Eingefüllte fest werden, bis man wieder eine andere Farbe aufträgt. Sind sie dann gesulzt, so schneidet man sie in Spalten auf. Da man die Orangen nur nach und nach anfüllen kann, muss man die beiden in tiefen Schüsseln befindlichen Sulzmassen, sowohl die weiße als die rothe, an einen lauwarmen Ort stellen, damit sie nicht unterdessen stocken. Sollte dies doch geschehen sein, so kann man sie durch Warmstellen wieder auflösen.

1839. Citronen-Sulz. (Gelée de citrons.)

Dieselbe wird ebenso bereitet wie die „Orangensulz" (Nr. 1837), nur dass man dazu den Saft von 6 Citronen und nur weißen Wein verwendet. Statt

Orangenschale läſst man ebensoviel Citronenschale in dem Zucker mitkochen, anstatt Citronensaft bedient man sich auch der Citronensäure, welche in kaltem Waſser aufgelöst wird und die man immer in einer Flasche vorräthig haben kann.

1840. Gesulzte Citronen (Gelée de citrons en rubans)
werden auf die gleiche Weise, wie „Gesulzte Orangen" (Nr. 1838) bereitet, in beliebige Stücke geschnitten und als Verzierung verwendet.

1841. Erdbeeren-Sulz. (Gelée de fraises.)

Man klärt 40 Deka Zucker in 1 Liter Waſser (Nr. 1703), dann zerdrückt man $^1/_4$ Kilo frische Erdbeeren und gießt den dritten Theil von dem heißen, geläuterten Zucker darüber, deckt ihn gut zu und läſst ihn über die Nacht stehen. In einem Theil des noch übrigen geklärten Zuckers, welcher jedoch heiß sein muſs, löst man des andern Tages 1 Prise Cochenillefarbe oder einige Tropfen Alkermesſaft auf, wozu man auch die Schale von 1 Citrone gibt, dieses zugedeckt und noch heiß zu den Erdbeeren gießt, verrührt, durch ein Tuch seiht und dann heiß zu 7 Deka aufgelöster, siedender Hausenblase („Orangensulz" Nr. 1837) gibt. Man seiht hierauf diese Sulzmasse durch ein feines Leinwandtuch, gibt noch den Saft von 2 Citronen und soviel weißen Wein dazu, daſs die ganze Masse 1 Liter beträgt und verfährt weiter, wie bei der Orangensulz. Man kann auch statt $^1/_4$ Kilo nur $^1/_8$ Kilo Erdbeeren, gemischt mit $^1/_8$ Kilo weißen und rothen Johannisbeeren (Ribisel), verwenden. Cochenillefarbe und Citronensaft läſst man dann weg. Zu beobachten ist immer, daſs Saft und Zucker zusammen nur $^3/_4$ Liter betragen dürfen und die Hausenblase $^1/_4$ Liter, also zusammen 1 Liter.

1842. Himbeer- und Ribisel-Sulz.

Werden wie „Erdbeerensulz" (Nr. 1841) bereitet.

1843. Ananas-Sulz. (Gelée d'ananas.)

Dieselbe wird wie „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daſs man in den Zucker Orangenschalen gibt, den Saft von nur 2 Citronen nimmt und statt Wein Ananassaft verwendet.

1844. Weichsel-Sulz
wird wie die „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet, nur daſs man den Saft von eingekochten Weichseln verwendet.

1845. Kirschen-Sulz.

Wird wie „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet, nur daſs man Kirschensaft dazu verwendet.

1846. Sulz von frischen Kirschen. (Gelée de cerises.)

Man entfernt die Stengel von $^1/_4$ Kilo schönen, schwarzen, reifen Kirschen und von $^1/_4$ Kilo rothen Johannisbeeren (Ribisel), stoßt dies alles und läſst es über Nacht in einem irdenen Geschirr zugedeckt stehen, worauf man den Saft durch ein Tuch preſst; dann gibt man 40 Deka geläuterten, heißen Zucker (Nr. 1703), in welchem man die Schale einer Citrone mitkochen ließ, zu 7 Deka heißer, aufgelöster Hausenblase, läſst dies zusammen 10 Minuten kochen, seiht es durch ein feines, schütteres Leinwandtuch, gießt nun $^1/_4$ Liter von dem durchgepreſsten Saft dazu und verfährt weiter, wie bei der „Orangensulz" (Nr. 1837).

1847. Gemischte Sulz. (Gelée aux fruits.)

Man stoßt und preſst durch ein Tuch Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren (Ribisel) und Kirschen, zusammen $^1/_2$ Kilo, und verfährt wie bei der „Sulz von frischen Kirschen" (Nr. 1846).

1848. Sauerbeer- (Weinscharl-, Berberitzen-) Sulz.

Man klärt 40 Deka Zucker und gibt zu diesem $^1/_4$ Liter sehr reife, abgezupfte, gereinigte Sauerbeeren und 1 fingerlanges Stück Citronenschale, läſst dies aufkochen und gießt, nachdem man diese Flüssigkeit durch ein Tuch geseiht hat, dieselbe zu 7 Deka aufgelöster, siedendheißer Hausenblase, läſst dies zusammen 10 Minuten kochen und seiht es dann gleich durch ein feines, schütteres Leinwandtuch in eine tiefe Schüssel. Nun gibt man zu dieser Masse $^1/_4$ Liter weißen Wein, wodurch im Ganzen 1 Liter Flüssigkeit werden soll, rührt dieselbe und verfährt weiter wie bei der „Orangensulz" (Nr. 1837).

1849. Wein-Sulz. (Gelée au vin.)

Wird wie „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet, statt Orangen- und Citronensaft gibt man beliebigen Wein.

1850. Champagner-Sulz. (Gelée au vin de champagne.)

Wird wie „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet, nur daſs man hiezu statt Wein, Orangen- und Citronensaft $^1/_4$ Liter Champagner verwendet und keine Orangenschale zu dem Zucker gibt.

1851. Punsch-Sulz. (Gelée au punch.)

Wird wie „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet, nur daſs man statt Wein Punschessenz oder Thee mit Rum gibt.

1852. Liqueur-Sulz. (Gelée au liqueur.)

Wird wie „Orangensulz" (Nr. 1837) bereitet; statt Wein, Citronen- und Orangensaft nimmt man $^1/_4$ Liter beliebigen Liqueur.

1853. Vanille-Sulz. (Gelée à la vanille.)

Man klärt 40 Deka Zucker (Nr. 1703) und gibt gleichzeitig 1 Stange in Stücke geschnittene Vanille dazu. Nachdem man den geklärten Zucker durch ein Tuch geseiht hat, gibt man ihn heiß zu 7 Deka siedender Hausenblase, vermischt beides, seiht die Masse durch ein feines, schütteres Leinwandtuch, gibt den klaren Saft von 2 Citronen und soviel Kirschengeist oder Maraschino dazu, daſs die ganze Masse mit der aufgelösten Hausenblase nicht mehr als 1 Liter beträgt und verfährt weiter, wie bei der „Orangensulz" (Nr. 1837).

1854. Veilchen-Sulz. (Gelée de violette.)

Man gibt in eine Porzellanschüssel 6 Deka frisch gepflückte Veilchenblüten und gießt 40 Deka siedendheißen, geklärten Zucker (Nr. 1703) darüber, gibt noch 1 Messerspitze Cochenillefarbe oder 1 Tropfen Alkermessaft dazu und läſst dies zugedeckt über Nacht stehen. Des andern Tages läſst man es wieder heiß werden, seiht es durch ein Tuch und gibt es heiß zu 7 Deka aufgelöster, heißer Hausenblase, worauf man diese Sulzmasse durch ein feines, schütteres Leinwandtuch in eine tiefe Schüssel seiht, noch den klaren Saft von 2 Citronen und soviel Kirschenwasser oder Champagner, welcher vorzuziehen ist, dazugibt, so daſs das Ganze 1 Liter Flüssigkeit ausmacht, diese etwas verrührt und dann weiter wie bei der „Orangensulz" (Nr. 1837) verfährt.

1855. Rosen-Sulz.. (Gelée de roses.)

Dieselbe wird auf gleiche Weise wie die „Veilchensulz" (Nr. 1854) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daſs man statt Veilchenblüten 16 Deka Rosenblätter dazu verwendet, die man von ihren Staubfäden und allem Grünen befreit hat.

1856. Sulz von Orangenblüte. (Gelée de fleurs d'oranges.)

Dieselbe wird auf die gleiche Weise wie die „Veilchensulz" (Nr. 1854) bereitet, nur dass man anstatt Veilchenblüten 1 Deka frisch gepflückte Orangenblüten, und statt Citronen- Orangensaft nimmt.

1857. Sulz von Brunnenkresse. (Gelée de cresson de fontaine.)

7 Deka Hausenblase kocht man in 1 Liter Wasser und lässt dieses zu $^1/_4$ Liter einkochen, dann läutert man 40 Deka Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser. Nachdem man hierauf 12 Deka ausgelesene, ungewaschene Brunnenkresse gestoßen hat, presst man sie durch ein Tuch. Diesen Saft sowie jenen von 3 Citronen gibt man in $^1/_4$ Liter Milch, stellt diese Flüssigkeit auf das Feuer, bis sie topfig wird, worauf man diese durch ein feines Tuch seiht. Nun gießt man den heißen, geklärten Zucker zu der siedenden Hausenblase, wozu man noch die geseihte Molke ($^1/_4$ Liter) ebenfalls im warmen Zustande mischt, alles verrührt, durch ein feines Leinwandtuch laufen lässt und weiter wie bei der „Orangensulz" (Nr. 1837) verfährt.

1858. Gestreifte Sulz. (Gelée en rubans.)

Nachdem man eine „Orangensulzmasse" (Nr. 1837) bereitet hat, wird selbe in mehrere gleiche Theile getheilt und diese nach Belieben mit Spinattopfen grün, mit Alkermessaft roth, mit Veilchenblüten grau ꝛc. gefärbt. Diese verschieden gefärbten Sulzmassen werden, immer mit den Farben abwechselnd, 2 Finger hoch in die Form eingegossen und jedesmal das Eingefüllte stocken gelassen, bevor man wieder Sulzmasse nachgießt und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Man muss dabei bedacht sein, dass immer gleichviel aufgegossen wird, wenn die Form voll werden soll; dies muss sehr behutsam geschehen und darf immer sehr wenig aufgegossen werden, sonst mischt sich eines ins andere.

1859. Klare Sulz mit Crême. (Gelée à la crême.)

Man macht eine klare Orangen- oder Citronensulz (Nr. 1837), gießt davon in eine hohe, platte, in Eis eingegrabene Form soviel Sulzmasse ein, dass der Boden 2 Finger hoch damit bedeckt ist und lässt dieselbe stocken. Nachdem man schon vorher Reis mit Crême oder Vanille- oder beliebiger Crême oder auch ein gestreiftes Blanc-manger in einer Reifenform stocken gelassen hat, die um beiläufig 3 Finger im Durchmesser kleiner ist als die zu dieser Sulz gewählte hohe Form, wird diese Crême nun vorsichtig auf die 2 Finger hoch eingegossene klare Sulz gelegt, jedoch so, dass die obere Seite nach unten auf die Sulz zu liegen kommt, wobei an den Wänden ein 2 Finger breiter, leerer Raum bleiben soll. Der mittlere leere Raum wird mit Sulz ausgefüllt und dann die Form mit der übrigen klaren Sulzmasse voll angefüllt, dies stocken gelassen und hierauf weiter wie die Orangensulz (Nr. 1837) behandelt.

1860. Sulz von Citronen [für Kranke]. (Gelée de citrons.)

Man klärt 40 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser und lässt ihn zugedeckt auskühlen. Nun gibt man in $^1/_4$ Liter Milch den Saft von 3 Citronen, stellt dies auf das Feuer, wodurch es topfig wird und seiht es dann durch ein Tuch. Die durchgelaufene Molke vermischt man nun mit 7 Deka noch heißer Hausenblase, die man in 1 Liter Wasser zugestellt und auf $^1/_4$ Liter eingekocht hat, unter öfterem Umrühren, gibt auch den geklärten, warmen Zucker dazu, seiht dies alles zusammen durch ein feines Leinwandtuch, füllt diese Sulzmasse in Crêmebecher oder in eine beliebige Form und lässt sie darin auf dem Eise sulzen.

1861. Geschlagene Sulzen. (Gelées fouettées.)

Von jeder beliebigen Sulzmasse kann man auch geschlagene Sulzen bereiten, wobei zu bemerken ist, dass man schon in 5 Viertelstunden mittelst Eis eine schöne Sulz zu Tisch geben kann. Man macht sie auf folgende Art: Nachdem man eine beliebige Sulzmasse bereitet und geseiht hat, gießt man davon in eine in Eis eingegrabene Form 2 Finger hoch Sulzmasse ein. Während dieselbe stockt, schlägt man in einem Schneekessel die übrige Masse mit der Schneeruthe auf dem Eis, wodurch sie so weiß und fest wie Eiweiß wird, worauf man sie, wenn sich Bläschen bilden, in der Form auf das schon gesulzte gibt und so stocken läßt. Es ist nur zu bemerken, dass man die Masse nicht zu fest schlagen darf. Eine sehr schöne Sulz erhält man, wenn man eine rothe Sulz in der angegebenen Weise schlägt, den Boden der Form 2 Finger hoch mit weißer Sulz aufgießt und dann, nachdem die geschlagene Sulz eingelegt ist, die Form mit klarer Sulz vollfüllt; dies fordert eine sehr schnelle und aufmerksame Behandlung.

Crêmes, Gefrornes.

1862. Geschlagene Crême ohne Hausenblase. (Crême fouettée.)

Man stellt $^1/_2$ Liter gutes Schlagobers $^1/_2$ Stunde früher aufs Eis, gibt es dann mit 1 Messerspitze fein gestoßenem Gummitraganth in einen Schneekessel und schlägt das Obers auf dem Eise bis es zu einem dicken Schaum wird, den man $^1/_4$ Stunde so stehen läßt. Nun hebt man mittelst eines Backlöffels den Schaum ab, gibt ihn in eine tiefe Schüssel und mischt einen beliebigen Geschmack leicht bei, z. B.: 1 Eßlöffel Kaffee-Essenz mit 8 Deka Zucker; oder 8 Deka Vanillezucker; oder 3 Eßlöffel Maraschino mit 8 Deka Zucker; oder 4 Tafeln geriebene Chocolate mit 8 Deka Zucker; 3 Eßlöffel Erdbeer- oder Himbeermark mit 12 Deka Zucker; 5 sehr große Pfirsiche oder Marillen mit 16 Deka Zucker und einigen Tropfen Alkermessaft. Jeder beliebige, auch hier nicht genannte Geschmack kann in dieser Weise beigemischt werden. Man richtet diesen Obersschaum dann auf einer Schüssel erhöht an und besteckt und ziert ihn mit Hohlhippen, spanischem Wind oder beliebigem Backwerk.

1863. Crêmes in Bechern oder Croustaden. (Crême en petits pots.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Eierdotter, 16 Deka Zucker und 1 Kaffeelöffel Reismehl oder anderes feines Mehl, verrührt dies gut und gießt nach und nach $^1/_2$ Liter Obers dazu, gibt es in einen Schneekessel, stellt es aufs Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe solange, bis sich die Masse bindet, das heißt anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel passiert und diese aufs Eis stellt. Erst kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man einen beliebigen Geschmack von Vanille, Citronen, Orangen, Kaffee, Chocolate oder Früchtensaft (ungefähr 3 Eßlöffel) bei und mischt zuletzt $^1/_4$ Liter dick geschlagenes Obers darunter. Diese Crême füllt man dann in Becher oder Croustaden und besteckt sie mit spanischem Wind.

1864. Gefrorene Vanille-Crême ohne Hausenblase und Gelatine.

Man gibt in eine Casserolle 4 Dotter, 8 Deka Vanillezucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Reismehl oder anderes feines Mehl, verrührt dies gut und gießt nach und nach $^1/_4$ Liter rohes Obers dazu, gibt es in einen Schneekessel, stellt es aufs Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe solange, bis sich die Masse bindet, d. h. anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie durch ein Haarsieb passiert und am Eise solange rührt, bis sie kalt geworden