

Kleine Bäckereien.

Anis-Brezeln.

Man rührt zu $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter, ebenso viel Zucker, etwas Anis, die fein geschnittenen Schalen einer Citrone und zwei Eierdotter, arbeitet Alles gut zusammen und macht Brezeln daraus; bestreicht sie dann mit gesprudeltem Ei, zuckert sie und bäckt sie langsam.

Anis-Brot.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und 4 Eier werden fein abgetrieben, dann kommen 30 Deka feines Mehl und Anis dazu. Aus diesem Teig macht man Laibchen und bäckt sie kühl.

Anis-Biscuit.

$\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßener Geruchzucker wird mit 26 Eierdottern eine halbe Stunde lang gerührt; dann kommen 35 Deka Mehl, von 13 Eiweiß der Schnee und eine handvoll geklaubter Anis hinzu. Hierauf füllt man die Masse fingerdick in eine beliebig flache Form, bäckt sie blaßgelb, schneidet sie dann in fingerlange, dünne Stangeln, die man auf weißem Papier im Rohr bäht.

Anis-Schnitten.

Von 8 Eiweiß sehr fest geschlagener Schnee wird mit 40 Deka gestoßenem Vanillezucker gemischt; dann fügt man 10 Deka Stärkmehl und 10 Deka gewöhnliches Mehl hinzu, streicht die Masse messerrückendick auf Oblaten, streut rein gepuzten Anis, Zucker und feingeschnittene Mandeln darauf, schneidet fingerlange und zweifingerbreite Streifen, die man sehr kühl, blaßgelb bäckt.

Vanille-Kipferln.

28 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 14 Deka geschälte und gestoßene Mandeln, 14 Deka Zucker, Limonieschalen und 35 Deka Mehl werden dazu gerührt; dann formirt man kleine Kipferln, legt sie auf ein unbefstrichenes Blech und läßt sie backen. Noch warm, werden sie mit feingestoßenem Vanillezucker bestreut.

Zugfer-Bufferln.

34 Deka feingestoßenen Zucker werden mit 6 Eiweiß eine Viertelstunde lang abgerührt, dann 28 Deka feines Mehl gut dazu gerührt.

Hierauf werden mittelst eines Papierstanitz auf einem mit Wachs beschmierten Blech kleine Bufferln gemacht, 16 Stunden am Ofen getrocknet, dann schnell gebacken.

Spanische Wind-Bufferln.

Von 2 Eiweiß wird ein sehr fester Schnee geschlagen, 14 Defa Zucker leicht hinein verrührt, die Bufferln geformt, mit Mandeln bestreut und in der Röhre getrocknet.

Thee-Schnitten.

Man nimmt auf ein Brett 14 Defa Butter, 7 Defa Zucker, 21 Defa Mehl, zwei Eierdotter und etwas Limonieschalen, macht einen Teig, wälzt ihn messerrückendick aus, schneidet längliche Schnitten, bestreicht sie mit Ei und grobem Zucker und backt sie schnell.

Nußkügelchen.

14 Defa Kerne von welschen Nüssen, 42 Defa feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, 17 Gramm Zimmt werden gut vermengt; ist die Masse glatt, werden Kügelchen in der Größe einer welschen Nuß auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eierdotter bestrichen und mit Zucker bestreut, in starker Hitze gebacken.

Biscuit = Bögen.

Eier, Zucker und Mehl müssen von gleichem Gewichte sein. Man rührt den gestoßenen Zucker mit den Eiern eine halbe Stunde ab, heutelt dann recht langsam das Mehl dazu, auf 2 Eier die Schale einer halben Limonie und rührt Alles untereinander. Die Masse wird hierauf auf ein mit Butter beschmiertes Blech gegeben und langsam gebacken, dann in Streifen geschnitten und so lange sie noch warm sind über ein rundes Holz gebogen, damit sie bogenförmig werden.

Man kann diese Bögen auch mit Eis übergießen.

Biscuit = Brod.

28 Defa Zucker, 7 Eierdotter, von 7 Eiern der Schnee, 14 Defa Stärkmehl und 7 Defa Weizenmehl, so wie die Schalen einer Limonie werden fein abgetrieben und im Biscuitmodel gebacken.

Biscoten = Zwieback.

Man rührt 4 Eierdotter eine Viertelstunde ab; dann gibt man nach und nach 14 Defa fein gestoßenen Zucker dazu, so wie später den Schnee, den man von den 4 Eiweiß recht fest schlägt; wenn dies alles eine Stunde lang abgerührt ist, gibt man einen Löffel voll Anis hinein, auch die Schalen von einer halben Limonie und 14 Defa Mehl. Hierauf wird die Masse in einen Model gefüllt, das man früher mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut hat, und gebacken.

Gerolltes Biscuit.

21 Deka Mehl, eben so viel Zucker, 8 Eierdotter, von 8 Eiweiß der Schnee werden nach und nach recht flaumig abgerührt, auf das Blech gestrichen und gebacken. Dann wird es umgekehrt, mit Eingewonnenem bestrichen und zusammengerollt.

Biscuit = Waffeln.

6 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen und hierauf 10 Dotter, 14 Deka Zucker mit der Schneeruthe sorgfältig vermengt, abgeriebene Zitronenschale als Würze zugegeben und endlich 10 Deka Mehl eingerührt. Diese Masse wird auf einen Bogen Papier einen Finger hoch aufgestrichen und bei mittlerer Hitze gebacken und sobald dieselbe aus dem Ofen genommen wird, auf ein Papier umgestürzt, wodurch die obere Fläche des Backwerkes sich glättet. Nach dem Erkalten wird das Papier abgezogen, das Blatt in 2 Theile geschnitten, und eines auf der Papierseite mit Marmelade bestrichen, das andere mit der gleichen Seite darauf gelegt. Die obere glatte Rindenseite wird sodann mit einer Marillen-Marmelade, darauf mit einer Zitronen-Glasur überstrichen, bei gelinder Wärme wird die Glasur abgetrocknet und hierauf daumenbreite und fingerlange Stücke geschnitten.

Ebenso kann man das zusammengesetzte Blatt mit Himbeer-Marmelade überstreichen, zur Kautenform schneiden und mit Zitronen-Glasur überziehen.

Pignoli-Krapferln.

14 Deka Zucker werden mit dem Schnee von 2 Eierklar zu einem dicken Eis gerührt, dann nach und nach 14 Deka Pignoli und circa 2 Deka feines Mehl dazu gemischt, sonach gibt man das Ganze in kleinere Häufchen — je 1 Eßlöffel voll — auf Oblaten und läßt es langsam backen.

Eis-Krapferln.

20 Deka Zucker werden mit 2 Eiklar zu einem dicken Eis gerührt, dann 20 Deka gestiftete Mandeln und etwas Vanille oder Limonieschalen dazu gegeben, davon kleine Häufchen auf Oblaten gegeben und sehr kühl gebacken.

Marien-Krapferln.

14 Deka Zucker, 7 Deka Mehl, 6 Eier und etwas fein geschnittene Limonie so lange untereinander gerührt, bis sich die Masse streichen läßt, dieselbe dann auf ein mit Wachs geschmiertes Blech gleichmäßig vertheilt aufgestrichen, gebacken, mit dem Krapfenstecher dann ausgestochen und jedes einzelne Krapferl mit Eingewonnenem gefüllt.

Bauern-Krapfen.

7 Defa Mandeln werden ungeschwellt fein geschnitten und dann gestoßen, damit sie aber nicht ölig werden, mit 2 Dottern. Dann werden 7 Defa Mehl mit etwas gestoßenem Zimmt und ganz klein geschnittener Citronade und auch ein Zettel Chocolate vermischt. Nun werden 2 ganze Eier und 1 Dotter mit 52 Gramm Zucker in Einsiedbecken auf der Wärme abgeschlagen, bis die Masse dick wird und aufgeht, dann von der Wärme weg und wieder so lange in der Kühle geschlagen, bis sie kalt wird.

Dann wird etwas davon in den Mörser zu den Mandeln gemischt und abgerieben, und dann kommt die ganze Masse aus dem Mörser in das Uebrige; hierauf wird die Mischung von Mehl u. c. nach und nach hineingerührt. Aus dieser Masse werden nun Krapfen geformt und gebacken. Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit Eingefottenem und einem Schnee von 14 Defa Zucker und dem Eiweiß von 14 Eiern, gibt immer 2 Krapfen aufeinander und bäckt sie kühl.

Bertha-Ringerln.

14 Defa Zucker, 10 Defa Mehl und ein ganzes Ei werden mit einem abgesprudelten Dotter zu einem Teig gemacht. Der Zucker wird an einer Limonie abgerieben, auch gibt man etwas Zimmt dazu, macht Ringerln aus dem Teig und bäckt sie auf Oblaten gelblich.

Schuhschnallen.

5 Eier schwer Zucker und Mehl werden mit 5 ganzen Eiern gut abgetrieben, kein Schnee hineingegeben. Dann wird die Masse auf ein mit Butter beschmiertes Blech in kleinen, runden Plätzchen gegossen, mit gut gereinigtem Anis bestreut und gebacken. Wenn man sie vom Blech wegnimmt, biegt man sie etwas zusammen, damit sie oval werden.

Mandelbögen.

14 Defa Mandeln werden geschwellt und stiftlich geschnitten; dann rührt man 105 Gramm Zucker mit dem Eiweiß eines großen Eies und einem Löffel voll Limoniesaft zu einem recht dicken Eis und mischt die Mandeln und etwas Vanille darunter. Dann schneidet man von Oblaten längliche Streifen, streicht das Gerührte messerrückendick darauf, gibt es auf die mit Butter beschmierten Bogen, trocknet es anfangs nur in mäßiger Hitze und bäckt sie dann erst nach Gefallen weiß oder gelb, beiset sie oder bestreut sie mit Pistazien.

Spanischer Wind mit Mandeln.

14 Defa Zucker, 3 Eiweiß, 14 Defa geschwellte und gestoßene Mandeln werden dick gerührt und auf Oblaten gebacken.

Schwabenbrod.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, 9 Gramm Zimmt, etwas Citronenschalen, auch etwas Rosenwasser werden zu einem Teig gemacht und ausgewalkt. Dann werden kleine Formen ausgestochen, die man mit Eierdotter bestreicht, mit Zucker und Zimmt bestreut und gelb bäckt.

Sandfugeln.

7 Deka Butter, 7 Deka Schmalz läßt man zergehen, rührt es mit einem großen Ei, $10\frac{1}{2}$ Deka Zucker und 21 Deka Mehl gut ab, dreht daraus kleine Kugeln, die man mit Wasser bestreicht und mit grob gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut und schön gelb bäckt.

Chocolade-Butterln.

14 Deka geschälte und mit einem Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 24 Deka Vanillezucker, 1 Zettel Chocolade und dem Schnee von 2 Eiweiß verrührt, dann auf Oblaten kleine Häufchen gesetzt, dieselben trocknen gelassen.

Chocolade-Karten.

14 Deka Vanillezucker werden mit einem ganzen Ei und einem Dotter gut verrührt, darein zwei Zettel geriebener Chocolade und 10 Deka Mehl hinzugegeben; diese Masse dann messerrückendick ausgewalkt, Karten geschnitten, auf ein Blech gelegt, die Karten mit Ei bestrichen und mit Mandeln belegt, mäßig warm gebacken.

Ingwer.

14 Deka gestoßener Zucker, $10\frac{1}{4}$ Deka Mehl, 2 Deka fein gesiebter Ingwer werden mit 1 Ei zu einem Teig geknebelt, messerrückendick ausgewalkt, kleine Formen ausgestochen und in heißer Röhre gebacken.

Wenn sie fertig sind, in einer feuchten Speisekammer einige Tage stehen gelassen, damit sie feucht bleiben.

Zuckerbrötchen.

2 Deka geschälte große Haselnüsse stoßt man mit einem Eiweiß fein, rührt sie mit 20 Deka gesiebttem Zucker und dem Schnee von 3 Eiweiß eine Viertelstunde lang, formt kleine Laibchen, gibt sie auf weißes Papier, bestreut sie mit Zucker und backt sie auf dem Blech in nicht sehr heißer Röhre.

Zucker-Koulade.

14 Deka feingestoßenen Zucker und 8 Eierdotter rührt man eine halbe Stunde, dann gibt man 10 Deka feines Mehl und von

8 Eiweiß den Schnee dazu. Diese Masse wird dann nicht zu dick auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gegeben und gebacken; nun wird eine beliebige Obstmarmelade daraufgestrichen, kurze Zeit im Ofen backen gelassen, endlich in Form einer Schnecke der Breite nach zusammengerollt, kalt werden gelassen und nach Belieben der Dicke nach durchschnitten.

Gewürzsternchen.

14 Deka Zucker werden mit einem ganzen Ei und einem Dotter so lange gerührt, bis die Masse dick wird, dann kommen 9 Gramm Zimmt, eine halbe geriebene Muskatnuß, von einer Limonie die Schalen, 5 Deka gehackte und verzuckerte Pomeranzenschalen und 14 Deka Mehl dazu. Der Teig wird hierauf messerrückendick ausgewalkt, Sternchen ausgestochen, kühl gebacken.

Torteletten von Bröselteig.

14 Deka Mehl, ebenso viel Zucker und Butter, dann Limonieschalen und etwas Gewürz werden vermengt und wie der mürbe Teig mit dem Nudelwalker gedrückelt und mit den Händen gebrösellet. Dann macht man von 2 Dottern den Teig an, macht Torteletten daraus und bäckt sie.

Von demselben Teige kann man auch in kleinen Formen Krusten backen, diese dann herausstürzen, mit Himbeeren oder Erdbeeren füllen, dann noch eine Weile in das Rohr geben, damit die Beeren sich erwärmen.

Torteletten von hartem Eierdotterteig.

Man mischt auf dem Brett $10\frac{1}{2}$ Deka Mehl, 7 Deka Zucker, von einer halben Limonie die Schalen, 7 Deka Butter und 3 harte Eierdotter zusammen, macht einen Teig an, formt dann die Torteletten, bestreicht sie oben mit Ei und bäckt sie.

Torteletten von hartem Linzerteig.

Man stoßt 14 Deka Mandeln recht fein, mischt 2 harte Eierdotter gut darunter, gibt es dann auf das Brett und macht mit 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 14 Deka Zucker, etwas Gewürznelken und klein geschnittenen Limonieschalen einen Teig an, formt Torteletten daraus und bäckt sie.

Zimmt-Karten.

28 Deka Mehl, 28 Deka Zucker, von einer Limonie die Schalen, etwas Zimmt, Muskatnuß und Gewürznelken werden mit $10\frac{1}{2}$ Deka Butter und 2 ganzen Eiern zu einem Teige verarbeitet, messerrückendick ausgewalkt, in Form von Karten geschnitten, mit Eiweiß bestrichen und mit Mandeln belegt.

Vanille-Butter.

14 Defa Zucker, 5 Eierdotter und etwas fein gestoßene Vanille rührt man recht gut, legt dann Papier in Fächerform, gibt in jedes Fach etwas Teig hinein, stellt es in eine ausgekühlte Röhre und läßt sie trocknen.

Butterbrod.

28 Defa Mandeln, 28 Defa Zibeben werden sehr fein gehackt, dann mit 14 Defa Zucker, den Schalen einer Citrone und 2 Eierdottern zu einem Teig angemacht, kleinfingerdick ausgewalzt, mit einem Glas ausgestochen, in die Hälfte geschnitten, auf Oblaten gelegt und langsam gebacken.

Von 14 Defa Zucker, 2 Eierdottern und dem Saft einer Citrone macht man ein sehr dickes Eis, bestreicht damit die gebackenen Schnitten und läßt sie trocknen.

Chocolade-Stangen.

6 harte Eierdotter, $10\frac{1}{2}$ Defa Mandeln, $17\frac{1}{2}$ Defa Butter, 35 Defa Mehl, 16 Defa Zucker, etwas Vanille und Citronenschalen werden mit 2 Eierdotter zu einem Teig gemacht; dieser wird in drei Theile getheilt, 2 davon werden mit 3 Zelteln Chocolade vermischt, der dritte bleibt weiß. Dann wird der Teig ausgewalzt, so daß man 3 gleich große Flecken hat, die mit Gingesottenem bestrichen und aufeinander gelegt werden; in die Mitte kommt der ohne Chocolade. Wird schön gebacken. Erkalte lassen sich Stangerln gut schneiden.

Finger-Krapfeln.

14 Defa Butter und $10\frac{1}{2}$ Defa frisches Schmalz werden zusammen recht flaumig abgetrieben, dann schlägt man nach und nach 3 Eierdotter dazu, gibt 14 Defa fein gestoßenen Zucker löffelweise hinein, von einer Limonie die feingeschnittenen Schalen oder ein Stückchen Vanille, das man gleich mit dem Zucker gestoßen, zuletzt 35 Defa Mehl. Wenn Alles vermengt ist, macht man aus dem Teig Knödel in der Größe eines halben Eies, drückt mit dem Finger in der Mitte eine Vertiefung, füllt Gingesottenes hinein und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Papier, doch nicht sehr nahe aneinander, da sie beim Backen sehr auseinander gehen, bestreicht sie mit einem gesprudelten Ei, bestreut sie mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt sie schön.

Grillage.

28 Defa Mandeln werden geschwellt, stiftlich geschnitten und in einer Casserole geröstet; sind sie gelb, so läßt man in einer andern Casserole, auf starkem Kohlenfeuer 21 Defa Zucker auflösen; wenn er semmelgelb ist, gibt man die Mandeln hinein, rührt es zusammen, drückt

es in mit Mandelöl oder Limoniesaft geschmierte Formen oder Wandeln und stürzt es heraus.

Erdäpfel-Wandeln.

Die Erdäpfel werden gesotten, aber so, daß sie nicht aufspringen; wenn sie ausgekühlt sind, werden sie gerieben.

14 Deka geriebene Erdäpfel und 14 Deka Zucker werden mit 8 Dottern langsam abgetrieben, etwas Limonieschalen dazugegeben. Hierauf füllt man die mit Butter geschmierten und mit Semmelbröseln bestreuten Wandeln zur Hälfte mit Teig an und bäckt sie langsam.

Flora-Schnitten.

4 Eier schwere Butter wird gut abgetrieben, dann werden zwei ganze Eier und zwei Dotter hineingerührt und dann 4 Eier schweres Mehl, ebensoviel Zucker und etwas Salz darunter gemischt; diese Masse wird auf ein mit Butter beschmiertes Blech gestrichen, stark mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken. Ausgekühlt wird es in fingerlange Stücke geschnitten.

Theestangeln.

10 $\frac{1}{2}$ Deka Butter, 10 $\frac{1}{2}$ Deka Zucker, 21 Deka Mehl, ein Eiweiß, der Saft von einer halben Limonie und etwas Limonieschalen werden auf dem Brette zu einem Teig verarbeitet, Stangeln daraus gemacht, diese mit Wasser bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut und gebacken.

Theebrod.

25 Deka Mehl, 7 Deka Zucker, 14 Deka Butter, 14 Eier, ein Gläschen Rum werden gut verarbeitet, dann kleine Kuchen geformt, dieselben mit Ei bestrichen und gebacken.

Rum-Butterln.

14 Deka Zucker, 14 Deka ungeschwollte, feingeschnittene Mandeln, 7 Deka Mehl, Zimmt, Nelken, fein geschnittene Limonieschalen, werden mit 1 Ei und einem Löffel voll Rum gut verrührt, dann auf Oblaten Butter geformt, in der Röhre gebacken.

Rum-Schnitten.

6 Eier schwer Zucker rührt man mit dem Schnee von 6 Eiweiß eine Stunde, gibt dann 4 Dotter dazu, rührt noch eine Weile und mischt endlich 4 Eier schwer Mehl und 4 Löffel Rum hinein, streicht die Masse dünn auf ein mit Butter geschmiertes Blech, bestreut es mit Hagelzucker und bäckt es kühl. Dann schneidet man fingerlange, schmale Schnitten davon.

Butterkipferln.

38 Deka Butter werden gut abgetrieben, dann 3 Dotter, 21 Deka Zucker, Limonieschalen und 52 Deka Mehl dazu gemengt, auf dem Nudelbrette kleine Kipferln geformt, dieselben mit Ei bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut und ziemlich heiß gebacken.

Zwieback.

32 Eierdotter werden mit 56 Deka Zucker gerührt, nach und nach der Schnee von den 32 Eiweiß und etwas Anis dazu gegeben. Nachdem man eine Stunde lang gerührt hat, gibt man 36 Deka Mehl dazu, gießt den Teig in Formen, die man mit zerlassener Butter geschmiert hat, und läßt ihn in der Röhre backen.

Wenn er ausgekühlt ist, wird er geschnitten und geröstet.

Kleiner Zwieback.

10 $\frac{1}{2}$ Deka Zucker werden mit etwas Limonieschalen sehr fein gestoßen und mit 2 Dotter und einem ganzen Ei flaumig abgetrieben; dann kommen 10 $\frac{1}{2}$ Deka feines Mehl, etwas Anis, 35 Gramm geschnittene Mandeln und 35 Gramm Citronat hinein. Die Masse wird in Papiere gegossen, diese so zugenadelt, daß eine Seite eine Spitze macht, die Papiere auf ein Blech gelegt und schön gelb gebacken.

Zwiebäckchen.

1 Liter süße Milch, 100 Gramm Hefe, 120 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, die gewiegten Schalen einer Limonie und soviel Mehl als nöthig, um einen ziemlich festen Teig zu bekommen.

Die Hefe wird mit Milch, etwas Zucker und Mehl zu einem Vorteige (Dampfl) angesetzt und aufgehen gelassen.

Nachdem man von der Butter, der Milch, Mehl und Zucker, Citrone und dem Vorteige eine Masse zusammengerrührt hat, wird diese tüchtig abgeschlagen und zum Aufgehen an einem warmen Ort gestellt.

Wenn der Teig gegangen ist, formt man mit der Hand lockere kleine Kugeln, welche man auf dem Backblech nochmals etwas aufgehen läßt, backt sie goldbraun.

Am nächsten Tag schneidet man sie in Scheiben und bährt diese bei mäßiger Wärme.

Karlsbader-Zwieback.

65 Gramm gestoßener gesiebter Zucker, 2 geschlagene Eier, 50 Gramm gestoßene Mandeln, 65 Gramm feines Mehl und etwas feingeschnittene Citronenschalen werden zum Teig angemacht, hiemit handbreite Formen von der Länge eines Bleches angefüllt, mit Papier bedeckt, gebacken bis der Zwieback braun ist.

In Scheiben geschnitten kommen diese auf ein Blech und werden im überkühlten Ofen hart werden gelassen.

Reichenauer Zwieback.

Man schlägt das Klar von 2 Eiern zu Schnee, rührt dann 4 Eier schwer (ein Ei wiegt mit der Schale etwa 45 Gramm), also 180 Gramm fein gesiebten Zucker mit 4 Eierdotter durch $\frac{3}{4}$ Stunden, mischt dann 3 Eier schwer (also 135 Gramm) Mehl, etwas Anis und zuletzt den festen Schnee dazu.

Man füllt eine lange schmale Blechform, welche mit Butter bestrichen ist, mit dem Teig, backt ihn kühl.

Erkaltet, schneidet man das Gebäck in halbfingerdicke Scheiben und läßt sie auf einem Blech im warmen Ofen nochmals backen.

Mandel-Butterlu.

28 Deka Mandeln werden geschwellt und abgetrocknet, fein stiftlig geschnitten und im Rohr auf einem Blech hellgelb geröstet. In dessen werden 7 Deka Citronat fein nadelig geschnitten und 28 Deka feiner Zucker mit dem Schnee von 3 Eiweiß eine Viertelstunde lang abgetrieben; wenn die Masse dick ist, gibt man die ausgekühlten Mandeln, sowie auch den Citronat dazu, verrührt es leicht, macht auf Oblaten nußgroße Häufchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze blaßgelb

Matronen.

Der Schnee von 4 Theelöffel voll Eiweiß wird mit $3\frac{1}{2}$ Deka feinem Zucker und $3\frac{1}{2}$ Deka geschälten und geriebenen Mandeln vermengt und eine Viertelstunde lang gerührt.

Dann legt man auf ein Backblech Oblaten, setzt kleine Häufchen von dem Teig darauf und bäckt sie.

Citronen = Sterne.

$3\frac{1}{2}$ Deka Zucker werden mit dem Schnee von 2 Theelöffel voll Eiweiß eine Viertelstunde lang gerührt, dann $3\frac{1}{2}$ Deka geschälte, gestoßene Mandeln, nebst den feingeschnittenen Schalen von $\frac{1}{4}$ Citrone dazugemengt, der Teig halb fingerdick ausgewalzt, mit einem Sternmodelchen ausgestochen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in nicht sehr heißer Röhre gebacken.

Es ist gut, die Sternchen vor dem Backen ein wenig stehen zu lassen.

Bischof = Brod.

28 Deka Zucker werden mit 6 Dottern fein abgetrieben, dann der Schnee von 6 Eiweiß langsam hineingerührt; wenn die Masse recht dick ist, kommen 28 Deka feines Mehl, 28 Deka kleine Zibeben, 28 Deka ungeschälte, länglich geschnittene Mandeln, fein geschnittene Limonie- und Pomeranzenschalen hinein. Darauf wird die Masse in

einen mit Butter beschmierten und mit Semmelbröseln bestreuten Model gefüllt und gebacken.

Bischof = Brod

(auf schnelle Art).

Man schlägt von 4 Eiweiß festen Schnee, verrührt in denselben 4 Dotter, 3 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl; dann mengt man nach Belieben länglich geschnittene Mandeln, Rosinen, Citronade gut unter die Masse und gibt es in eine gut geschmierte Ziegelform.

Bischof = Brod mit Chocolate.

14 Deka Zucker werden mit 3 Eierdottern flaumig abgetrieben, nach und nach der Schnee von 3 Eiweiß dazu verrührt, 7 Deka ungeschälte, ganze Mandeln, 7 Deka in Würfeln geschnittene Chocolate (im Rohr erwärmt, dann geschnitten,) 7 Deka in Würfeln geschnittene Citronat, 7 Deka Rosinen, schließlich 14 Deka Mehl hinzugegeben, und in länglicher Form schön gelb gebacken.

Das Bischofsbrod soll denselben Tag nicht angeschnitten werden.

Mandelbrod.

14 Deka Zucker werden mit 4 Dottern gut gerührt, dann $10\frac{1}{2}$ Deka gestiftelte Mandeln, der Schnee von 4 Eiweiß und 12 Deka Mehl dazugemischt. Dann füllt man die Masse in einen mit Butter beschmierten und mit gestiftelten Mandeln bestreuten Model, bestreut es auch oben mit Mandeln und bäckt es kühl.

Chocolate-Brod.

28 Deka Zucker rührt man mit 4 Eiern eine halbe Stunde, gibt dann 3 Zettel Chocolate, 17 Grammm Zimmt, von einer Limonie die Schalen, 14 Deka gestiftelte Mandeln und 40 Deka Mehl dazu, formt einen Strizel, bäckt ihn und schneidet, wenn er ausgekühlt ist, Stangerln davon.

Früchten-Brod Nr. 1.

$\frac{1}{4}$ Kilo gedörrte Birnen (Klezen) und $\frac{1}{4}$ Kilo gedörrte Zwetschen werden gekocht und dann ganz klein geschnitten; ebenso fein geschnitten werden 10—12 gebratene Kastanien, $\frac{1}{4}$ Kilo Feigen, $\frac{1}{4}$ Kilo Datteln, 7 Deka Rosinen, 7 Deka Pignoli, 7 Deka geschälte Mandeln, 10—12 Nüsse und die Schalen einer halben Limonie. Nun gibt man 15 Deka gestoßenen Zucker, etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmt dazu, mischt Alles recht gut untereinander und verrührt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß hinein; dann formt man auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrett ein Brodlaibchen daraus, bestreicht dasselbe mit einem gesprudelten Ei und läßt es auf dem Blech backen.

Früchten-Brod Nr. 2.

$\frac{1}{4}$ Algr. gedörrte Birnen, $\frac{1}{4}$ Algr. gedörrte Zwetschen werden gekocht und geschnitten.

$\frac{1}{4}$ Algr. Feigen, $\frac{1}{4}$ Algr. Datteln, 7 Deka Rosinen, 7 Deka geschälte Mandeln, 10 bis 12 Nüsse, 7 Deka Haselnüsse, 7 Deka Citronat, 7 Deka Arancini. Alles dies wird klein geschnitten, mit Rum befeuchtet, zugedeckt, mehrere Stunden stehen gelassen. 15 Deka Zucker, Zimmt und Nelken, beides in kleinerer Menge, kommen dazu.

Ein guter Germteig, wie zu Milchbrod, wird in kleine Stückchen gezupft, mit den Früchten gut vermengt, so daß die Früchte mit dem Teig zusammen hängen.

Von demselben Teig wird mit dem Rollholz ein messerrücken-dicker Fleck ausgewalzt, in diesen nun die Früchte eingeschlagen, ein Becken oder Laibchen geformt und nachdem dies gut aufgegangen ist, mit Ei bestrichen, im Ofen gebacken.

Dieses Früchtenbrod hält sich sehr lange Zeit.

Kastanien-Biscuits.

Eine größere Anzahl Kastanien werden weich gekocht und nachdem man sie geschält hat, gewogen. $\frac{1}{4}$ Algr. wird auf dem Reibeisen gerieben und dann mit $\frac{1}{4}$ Algr. Zucker und 12 Eierdotter pflaumig abgetrieben, man gibt den festen Schnee von den Eiern und zuletzt 245 Gramm Mehl dazu, füllt die Masse in kleine Papierkapseln und bäckt sie.

Kartoffel-Stangeln zum Thee.

105 Gramm Butter, 105 Gramm Mehl und 105 Gramm geriebene Kartoffeln, welche noch warm sein müssen, 1 Ei und 1 Eierdotter werden wie Butterteig geknetet, man schlägt ihn dreimal zusammen und rollt ihn mit einem Rollholz wieder aus.

Nach dem letzten Male schneidet man Stangeln daraus, legt dieselben auf das Backblech, streut Salz und Kümmel darauf, nachdem man sie früher mit geklopftem Ei bestrichen hat.

Muskat-Confect.

Das Weiße von drei Eiern wird mit 21 Deka Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden lang gerührt, dann kommen 35 Deka geschälte geriebene Mandeln und eine ganze geriebene Muskatnuß dazu; alles dies wird leicht verrührt.

Man schneidet runde Oblaten, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, dressirt darauf mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen aus obiger Masse, hierauf läßt man es in mäßig warmer Röhre eine Stunde backen.

Königsberger Marcipan.

Man brühe 455 Gramm süße Mandeln und 70 Gramm bittere Mandeln mit heißem Wasser ab, schält sie, breitet sie auf einer Serviette aus, trocknet sie gut ab und reibt sie auf einem feinen Reibeisen. Dann reibt man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker auf demselben Reibeisen und mischt beide Pulver zusammen und mischt dann diese mit Rosenwasser und etwas Orangenblüthenwasser zu einem steifen Teig. Der Marcipan wird umso schöner, wenn man diesen 2—3 Tage an einem kühlen Orte der Ruhe überläßt.

Dann rollt man auf einem mit Pulverzucker oder Reismehl bestäubten Nudelbrett den Teig aus, sticht mittelst Blechformen Herzen oder Sterne aus, diese werden nun auf Briefpapier oder Oblaten auf ein Blech gelegt, über dasselbe der Deckel einer Tortenpfanne und in dieselbe glühende Holzkohle gegeben und etwa 5 Minuten, das heißt, so lange stehen gelassen, bis der Marcipan einen leichten bräunlichen Anflug hat.

Der herausgenommene, gänzlich erkaltete Marcipan wird mit einem Zuckerguß versehen, zu welchem $\frac{1}{2}$ Kilogr. fein geriebener Zucker mit dem Saft einer Citrone und etwas Wasser zu einem Brei angerührt wird.

Wenn der Zuckerguß getrocknet ist, belegt man den Marcipan mit in Zucker eingemachten Früchten.

Makronen Nr. 2.

Je nachdem man die Makronen mehr oder weniger bitter liebt, nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. fein geriebenen Zucker 420 bis 450 Gramm süße und 70 bis 140 Gramm bittere Mandeln, verfährt ganz wie beim Marcipan, nur daß man dem Teig noch den Schnee von 4 Eiweiß beifügt, auf Oblaten formt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen, welche man bei mäßiger Hitze auf mit Wachs bestrichenem Blech im Rohr backt.

Zuckernüsse.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinen Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinen Zucker, 2 Löffel Obers, dem Selben von 4 Eiern und dem nöthigen Gewürz (nach Belieben Citronen, Vanille, Orangen) macht man einen festen Teig, formt Kugeln aus demselben und backt diese bei mäßiger Hitze durch längere Zeit im Rohre.

Pfeffernüsse.

Aus 1 Kilogr. feinen Roggenmehl, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Honig, einer Messerspitze gereinigter Potasche, etwas Gewürznelken, Zimmt, englischem Gewürz wird unter langem fortgesetzten Kneten ein Teig gemacht, der ein um so schöneres Gebäck gibt, je länger er an einem