

Kleine Bäckereien.

Anisbreteln.

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 Breteln daraus; bestreicht sie dann mit gesprudeltem Ei, zuckert sie und bäckt sie langsam.

Anisbrot.

$\frac{1}{4}$ 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.

Anisbisquit.

$\frac{1}{2}$ 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 Stangen, die man auf weißem Papier im Rohr bäckt.

Anischnitten.

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

Zuckerbreteln.

250 Gramm feines Mehl werden mit 125 Gramm Butter und etwas Salz auf dem Nudelbrett abgebrösel, 1 Ei und 5 Gramm in 2 Löffel warmer Milch aufgelöste Hefe dazugegeben und ein fester Teig abgearbeitet. Man streut jetzt auf das Brett grob gestoßenen Zucker und macht runde Stangerln, aus welchem man Breteln, Ringelrn u. dgl. formt. Von dem Zucker bekommen die Breteln beim Backen Glasur. Auf ein bestrichenes Backblech gelegt, durch eine Stunde an warmem Orte aufgehen gelassen, dann licht gebacken.

Spanische Windbutterln.

Von zwei Eiweiß wird ein sehr fester Schnee geschlagen, 14 Deka Zucker leicht hineinverrührt, die Butterln geformt, mit Mandeln bestreut und in der Röhre getrocknet.

Theeschnitten.

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

Krachtsuchen.

Ein guter mürber Teig von 80 Gramm Butter auf $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und 3 Eierdotter wird gut abgearbeitet, aber nicht zu fest, sondern recht weich gehalten, ein Eigelb oder ein Löffel Rahm mehr genommen, wenn der Teig fest werden sollte. Eine halbe Stunde rasten gelassen, dann möglichst dünn ausgewalzt, auf das Backblech gelegt, in viereckige Stücke von etwa 10 Centimeter Größe zerschnitten, mit geklopftem Ei bestrichen, mit feinem Salz und Kümmel bestreut und in der Röhre rasch gebacken.

Citronenspähne.

500 Gramm Zucker werden mit 3 Eierklar gerührt, etwas Citronensaft beigelegt und auf 2 bis 4 Centimeter breite, 12 bis 15 Centimeter lange Streifen von Oblaten gestrichen. Man legt die Streifen entweder auf umgekehrte runde Zwiebackmodeln oder auf Bierplutzer, welche aber zuvor angewärmt und mit Wachs bestrichen sein müssen, wo sich die bestrichenen Oblatenstreifen nach der Rundung der Flasche ziehen. In mäßig warmer Röhre werden diese Spähne oder Bögen mehr getrocknet als gebacken. Man kann, wenn die Hälfte weiß fertig ist, die übrige Masse mit Alkermessaft roth färben. Trocken aufbewahrt bleiben die Citronenspähne lange frisch und wohlschmeckend.

Berliner Kuchen. (Gâteau de Berlin.)

28 Deka Butter werden gut abgetrieben, dann werden 10 Eierdotter hineingerührt, nach jedem Ei wird wieder gut abgetrieben, dann kommen 28 Deka gestoßener Zucker und 28 Deka gestoßene Mandeln, etwas Limonienschalen, der Schnee von 10 Eierklar und zuletzt 3—4 Löffel Mehl dazu. Ein Blech wird mit Butter geschmiert, von dem Teige dünn aufgestrichen und kühl gebacken. Dann werden mit dem Krapsenstecher Blätter ausgestochen, mit Eingesottenem bestrichen und je zwei aufeinander gelegt.

Zimmitsterne.

75 Gramm Butter, 3 Eierdotter und 375 Gramm Zucker werden abgetrieben, der Schnee der drei Eierklar dazu gerührt und nahezu 500 Gramm Mehl und 1 Kaffeelöffel Zimmit hineingegeben.

Am gut mit Mehl bestäubten Nudelbrett ausgewalzt, Sterne mit der Form ausgestochen und mäßig warm gebacken. Sind die Eier nicht groß, so hält man 2 bis 3 Löffel von 500 Gramm Mehl zurück, man sieht dies schon beim Arbeiten des Teiges, wann er sich auswalzen läßt. Am ersten und zweiten Tag ist die Bäckerei hart und krüppelig und eignet sich zu Thee und Wein, am dritten Tage wird sie weich.

Banilleringeln.

14 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, 21 Dekka Mehl, eine halbe Schotte fein gestoßene Vanille und etwas Citronensaft oder Rosenwasser werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teige verarbeitet, messerrückendick ausgewalzt, mit Formen Ringeln gestochen und diese bei mäßiger Wärme gebacken.

Weißer Oblatentuchen.

500 Gramm fein gestoßener Zucker, 11 Eier, 500 Gramm Mehl, 15 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, 250 Gramm Citronat, 200 Gramm Mandeln, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß. Zuerst wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, die Dotter dazu gemischt und lange gut gerührt, nun kommt der Zucker dazu. Das Becken wird am Herd gestellt und die Masse geschlagen, bis sie warm wird. Vom Herd genommen und bis zum Erkalten geschlagen. Die abgeschälten, fein gehackten Mandeln, welche getrocknet sein müssen, sowie die übrigen Ingredienzien, zuletzt das Mehl hineingerührt, auf Oblaten gestrichen und kühl gebacken.

Nußkügelchen.

14 Dekka Kerne von welschen Nüssen, 42 Dekka feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, 17 Gramm Zimmt werden 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.

Bisquitbögen.

Eier, Zucker und Mehl müssen von gleichem Gewichte sein. Man rührt den gestoßenen Zucker mit den Eiern eine halbe Stunde ab, beutelt dann recht langsam das Mehl dazu, auf zwei 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.

Bisquitbrot.

28 Defa Zucker, 7 Eierdotter, von 7 Eiern der Schnee, 14 Defa Stärkemehl und 7 Defa Weizenmehl, sowie die Schalen einer Limonie werden fein abgetrieben und im Bisquitmodel gebacken.

Biscotenzwieback.

Man rührt vier Eierdotter eine Viertelstunde ab; dann gibt man nach und nach 14 Defa fein gestoßenen Zucker dazu, sowie später den Schnee, den man von den vier 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 bestreichen und mit Semmelbröseln bestreut hat, und gebacken.

Gerolltes Bisquit.

21 Defa Mehl, ebenso viel Zucker, acht Eierdotter, von acht Eiweiß der Schnee werden nach und nach recht flaumig abgerührt, auf das Blech gestrichen und gebacken. Dann wird es umgekehrt, mit Eingefottenem bestreichen und zusammengerollt.

Bisquitwaffeln.

Sechs Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen und hierauf 10 Dotter, 14 Defa Zucker mit der Schneeruthe sorgfältig vermengt, abgeriebene Citronenschale als Würze zugegeben und endlich 10 Defa 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 zwei Theile geschnitten und eines auf der Papierseite mit Marmelade bestrichen, das andere mit der gleichen Seite daraufgelegt. Die obere glatte Rindenseite wird sodann mit einer Marillenmarmelade, darauf mit einer Citronenglasur überstrichen, bei gelinder Wärme wird die Glasur abgetrocknet und hierauf daumenbreite und fingerlange Stücke geschnitten.

Ebenso kann man das zusammengesetzte Blatt mit Himbeermarmelade überstreichen, zur Kantenform schneiden und mit Citronenglasur überziehen.

Pignolikrapferln.

14 Defa Zucker werden mit dem Schnee von zwei Eierklar zu einem dicken Eis gerührt, dann nach und nach 14 Defa Pignoli

und circa 2 Deka feines Mehl dazu gemischt, sonach gibt man das Ganze in kleinere Häufchen — je ein Eßlöffel voll — auf Oblaten und läßt es langsam backen.

Eisrapferln.

20 Deka Zucker werden mit zwei Eiklar zu einem dicken Eis gerührt, dann 20 Deka gestiftelte Mandeln und etwas Vanille oder Limonienschalen dazugegeben, davon kleine Häufchen auf Oblaten gegeben und sehr kühl gebacken.

Marienrapferln.

14 Deka Zucker, 7 Deka Mehl, sechs Eier und etwas fein geschnittene Limonie solange untereinander gerührt, bis sich die Masse streichen läßt, dieselbe dann auf ein mit Wachs geschmiertes Blech gleichmäßig vertheilt aufgestrichen, gebacken, mit dem Rapferstecher dann ausgestochen und jedes einzelne Rapferl mit Eingefottenem gefüllt.

Schuhschnallen.

Fünf Eier schwer Zucker und Mehl werden mit fünf 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 Deka Mandeln werden geschwellt und stiftlich geschnitten; dann rührt man 105 Gramm Zucker mit dem Eiweiß eines großen Eies und einem Löffel voll Limoniensaft 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.

Schwabenbrot.

$\frac{1}{2}$ 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 ausgewalft. 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.

Chocoladebutterln.

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

Chocoladefarten.

14 Deka Vanillezucker werden mit einem ganzen Ei und einem Dotter gut verrührt, darein 2 Zetteln geriebener Chocolate und 10 Deka Mehl hinzugegeben; diese Masse dann messerrückendick ausgewalzt, Karten geschnitten, auf ein Blech gelegt, die Karten mit Ei bestrichen und mit Mandeln belegt, mäßig warm gebacken.

Zugwer.

14 Deka gestoßener Zucker, 10 $\frac{1}{2}$ Deka Mehl, 2 Deka fein gesiebter Zugwer werden mit 1 Ei zu einem Teig geknetet, messerrückendick ausgewalzt, 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 bäckt sie auf dem Blech in nicht sehr heißer Röhre.

Zuckerroulade.

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 durchgeschnitten.

Gewürzsternchen.

14 Deka Zucker werden mit einem ganzen Ei und einem Dotter solange gerührt, bis die Masse dick wird, dann kommen 9 Gramm Zimmt, eine halbe geriebene Muskatnuß, von einer Limonie die

Schalen, 5 Defa gehackte und verzuckerte Pomeranzenschalen und 14 Defa Mehl dazu. Der Teig wird hierauf messerrückendick ausgewalkt, Sternchen ausgestochen, kühl gebacken.

Torteletten von Bröselteig.

14 Defa Mehl, ebenso viel Zucker und Butter, dann Limonien- schalen und etwas Gewürz werden vermengt und wie der mürbe Teig mit dem Radelwalzer gedrückt und mit den Händen gebrösel't. 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 Erd- beeren füllen, dann noch eine Weile in das Rohr geben, damit die Beeren sich erwärmen.

Torteletten von hartem Nuzerteig.

Man stoßt 14 Defa Mandeln recht fein, mischt 2 harte Eier- dotter gut darunter, gibt es dann auf das Brett und macht mit 14 Defa Butter, 14 Defa Mehl, 14 Defa Zucker, etwas Gewürz- nelken und klein geschnittenen Limonien- schalen einen Teig an, formt Torteletten daraus und bäckt sie.

Zimmtkarten.

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

Sollte das Mehl sehr trocken sein, so füge man einen Löffel Rum dem Teige beim Anmachen bei.

Vanillebutter.

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 ausgefüllte Röhre und läßt sie trocknen.

Butterbrot.

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

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

Chocoladestangen.

6 harte Eierdotter, $10\frac{1}{2}$ Deka Mandeln, $17\frac{1}{2}$ Deka Butter, 35 Deka Mehl, 16 Deka 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 Chocolate vermischt, der dritte bleibt weiß. Dann wird der Teig ausgewalzt, so daß man 3 gleich große Flecken hat, die mit Eingefottenem bestrichen und aufeinander gelegt werden; in die Mitte kommt der ohne Chocolate. Wird schön gebacken. Erkaltet lassen sich Stangerln gut schneiden.

Fingerkrapseln.

14 Deka Butter und $10\frac{1}{2}$ Deka frisches Schmalz werden zusammen recht flaumig abgetrieben, dann schlägt man nach und nach 3 Eierdotter dazu, gibt 14 Deka fein gestoßenen Zucker löffelweise hinein, von einer Limonie die feingeschnittenen Schalen oder ein Stückchen Vanille, das man gleich mit dem Zucker gestoßen, zuletzt 35 Deka 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 Eingefottenes hinein und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes 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 Deka Mandeln werden geschwellt, stiftlich geschnitten und in einer Casserole geröstet; sind sie gelb, so läßt man in einer andern Casserole auf starkem Kohlenfeuer 21 Deka Zucker auflösen; wenn er semmelgelb ist, gibt man die Mandeln hinein, rührt es zusammen, drückt es mit einer ganzen Limonie in mit Mandelöl oder Limoniensaft geschnierte Formen oder Wandeln, und stürzt es heraus.

Erdäpfelwandeln.

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 geschnierten und mit Semmelbröseln bestreuten Wandeln zur Hälfte mit Teig an und bäckt sie langsam.

Florajchnitten.

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 Limonienschalen werden auf dem Brette zu einem Teig verarbeitet, Stangeln daraus gemacht, diese mit Wasser bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut und gebacken.

Rumbufferlu.

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

Rumjchnitten.

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.

Butterkipferlu.

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

Vanillekipferlu.

Man verarbeitet 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 100 Gramm geschwollte, fein geriebene Mandeln, 70 Gramm Zucker und ein Eiertotter auf den Nudelbrett, rollt in der Stärke eines kleinen Fingers Nudeln aus, die man in der Länge von etwa 10 Centimeter läßt, die Mitte etwas dicker als die Enden, formt Kipferlu. Bäck diese Kipferlu auf bestrichenen Backblech langsam hellgelb, und wälzt sie gebackener noch heiß in Vanillezucker.

Zwieback.

32 Eierdotter werden mit 56 Defa Zucker gerührt, nach und nach der Schnee von den 32 Eiweiß und etwas Anis dazugegeben. Nachdem man eine Stunde lang gerührt hat, gibt man 36 Defa 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 $\frac{1}{2}$ Defa Zucker werden mit etwas Limonienschalen sehr fein gestoßen und mit 2 Dotter und einem ganzen Eier flaumig abgetrieben; dann kommen 10 $\frac{1}{2}$ Defa 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 (Dampf) angefeuchtet und aufgehen gelassen.

Nachdem man von der Butter, der Milch, Mehl und Zucker, Citrone und dem Vorteige eine Masse zusammengemührt 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 bäckt diese bei mäßiger Wärme.

Karlsbaderzwieback.

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.

Reichenauerzwieback.

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, Nuis und zuletzt den festen Schnee dazu.

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

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

Mandelbutterln.

28 Deka Mandeln werden geschwellt und abgetrocknet, fein stiftlich geschnitten und im Rohr auf einem Blech hellgelb geröstet. Indessen werden 7 Deka Citronat fein müdelig 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.

Bischofsbrot:

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 Limonien- und Pomeranzenschalen hinein. Darauf wird die Masse in einen mit Butter beschmierten und mit Semmelbröseln bestreuten Model gefüllt und gebacken.

Bischofsbrot

(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.

Bischofsbrot 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 geschnittenes Citronat, 7 Deka Rosinen, schließlich 14 Deka Mehl hinzugegeben, und in länglicher Form schön gelb gebacken.

Das Bischofsbrot soll denselben Tag nicht angeschnitten werden.

Mandelbrot.

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.

Chocoladebrot.

28 Deka Zucker rührt man mit 4 Eiern eine halbe Stunde, gibt dann 3 Zettel Chocolate, 17 Gramm 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.

Früchtenbrot Nr. 1.

$\frac{1}{2}$ Kilo gedörnte Birnen (Klezen) und $\frac{1}{2}$ Kilo gedörnte Zwetschken werden gekocht und dann ganz klein geschnitten; ebenso fein geschnitten werden 10—12 gebratene Kastanien, $\frac{1}{2}$ Kilo Feigen, $\frac{1}{2}$ Kilo Datteln, 7 Deka Rosinen, 7 Deka Bignoli, 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 Rudebrett ein Brotlaibchen daraus, bestreicht dasselbe mit einem gesprudelten Ei und läßt es auf dem Blech backen.

Früchtenbrot Nr. 2.

$\frac{1}{2}$ Kilogramm gedörnte Birnen, $\frac{1}{2}$ Kilogramm gedörnte Zwetschken werden gekocht und geschnitten.

$\frac{1}{4}$ Kilogramm Feigen, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Datteln, 7 Deka Rosinen, 7 Deka geschälte Mandeln, 10—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 Milchbrot, wird in kleine Stückchen gezupft, mit den Früchten gut vermengt, so daß die Früchte mit dem Teig zusammenhängen.

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

Dieses Früchtenbrot hält sich sehr lange Zeit.

Kastanienbisquits.

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

Kartoffelstangeln 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 Buttermehl geknetet, man schlägt ihn dreimal zusammen und rollt ihn mit einem Rollholz wieder aus.

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

Muskatconfect.

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 Muskatnuz 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 warmeröhre backen.

Indianerkrapsen.

14 Deka Zucker werden mit 7 Eierdotter durch $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der Schnee von 4 Eierklar dazugegeben und 14 Deka feines Mehl leicht verrührt. Auf ein Papier setzt man Krapsen von entsprechender Größe und bäckt diese. Erkalten von dem Papier gelöst, ausgehöhlt, mit Obersschaum gefüllt, zwei aneinander gefügt, mit einer zweizinkigen Gabel beide Hälften gefaßt, durch Chocobeglasur rasch gefahren, auf ein Papier gegeben und trocknen gelassen.

Kaffeetorteletten.

6 ganze Eier werden mit 14 Deka Zucker in einem Schneebekken auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, die Masse mit der Schneerüthe solange geschlagen, bis sie schäumt und dicklich wird.

Vom Topfe genommen, wird solange geschlagen, bis die Masse kühl ist, dann kommen 7 Deka zerlassene Butter überkühlt, und 14 Deka Mehl dazugerührt.

Dieser Teig wird auf ein mit Wachs oder Speckschwarte bestrichenes Blech dünn aufgestrichen, und sobald er gebacken, mit dem Krapsenstecher ausgestochen. Die Blätter, 3 oder 4 mit folgender Fülle bestrichen mit Kaffeewis überzogen und an der Luft getrocknet.

Fülle: 14 Deka frische Butter werden durch eine halbe Stunde abgetrieben, 2 Eierdotter und 7 Deka Zucker dazugerührt und die feingestohlenen Brösel, des beim Ausstechen übrig gebliebenen Teiges und $\frac{1}{10}$ Liter sehr starken Kaffees.

Zum Ueberguß kommt ebenfalls sehr starker Kaffee, $\frac{1}{10}$ Liter mit 30 Deka feingestohlenem Zucker, verrührt.

Nach Geschmack kann dem Kaffee Vanille beigegeben werden.

Kleines Gebäck für den Weihnachtsbaum.

Buttergebäck.

500 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt 18—20 Eßlöffel Rosenwasser, 375 Gramm Zucker und 1 Kilogramm Mehl dazu und wirkt alles gut durcheinander. In einem kalten Raume wälkt man den Teig messerrückendick aus und sticht nun mit Formen Sternchen, Herzchen, mit dem Krapsenstecher Halbmonde aus. Mit geklopftem Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, werden sie im Kofhre goldgelb gebacken. Wenn man diese Sternchen mit Zuckereis bestreicht, so eignen sie sich sehr gut für den Christbaum und wären, da sie recht ausgiebig sind, zu diesem Zwecke zu empfehlen.

Christbaumconfect.

500 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, acht Eier und 1 Kilogramm Mehl werden zu einem glatten Teige auf dem Nudelbrett verarbeitet, gut ausgewälkt, mit Formen ausgestochen, auf ein Backblech gelegt und in mäßiger Hitze gebacken, oder

500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 188 Gramm Zucker, zwei Eier und zwei Löffel Rosenwasser, gut auf dem Brett abgearbeitet, messerrückendick ausgewälkt, beliebige Formen ausgestochen, in nicht zu heißem Ofen gebacken.

20 Gramm Zucker wird mit dem Schnee von vier Eierklar vermischt. 14 Gramm feines Mehl dazu leicht eingerührt. Durch eine Düte beliebige Figuren auf ein Papier geformt, im Trocknenkasten oder der überhülten Kofhre durch eine Stunde getrocknet, dann gebacken. Man befeuchtet das Papier auf der rückwärtigen Seite und löst sodann die Bäckerei von demselben ab.