

Dieser Teig wird auf ein mit Wachs oder Speckschwarte bestrichenen Blech dünn aufgestrichen, und sobald er gebacken, mit dem Krapsenstecher ausgestochen. Die Blätter, 3 oder 4 mit folgender Fülle bestrichen mit Kaffeeseis 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 feingestohenen 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 feingestohennem 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 ausgewalkt, 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 ausgewalkt, 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 Trocknkasten oder der überkühlten Kofhre durch eine Stunde getrocknet, dann gebacken. Man befeuchtet das Papier auf der rückwärtigen Seite und löst sodann die Bäckerei von demselben ab.

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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker auf demselben Reibeisen und mischt beide Pulver zusammen und mischt dann diese mit Rosenwasser und etwas Drangenblüthenwasser 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 fünf Minuten, d. h. so lange stehen gelassen, bis der Marcipan einen leichten bräunlichen Anflug hat.

Der herausgenommene, gänzlich erkaltete Marcipan wird mit einem Zuckerguß versehen, zu welchem $\frac{1}{2}$ Kilogramm 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.

Makrouen.

Je nachdem man die Makrouen mehr oder weniger bitter liebt, nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm fein geriebenen Zucker 420 bis 450 Gramm süße und 70—140 Gramm bittere Mandeln, verfährt ganz wie beim Marcipan, nur daß man dem Teig noch den Schnee von vier 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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm feinen Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Kilogramm feinen Zucker, 2 Löffel Obers, dem Gelben von 4 Eiern und dem nöthigen Gewürz (nach Belieben Citronen, Vanille, Drangen) macht man einen festen Teig, formt Kugeln aus demselben und backt diese bei mäßiger Hitze durch längere Zeit im Rohre.

Pfeffernüsse.

Aus 1 Kilogramm feinen Roggenmehl, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Honig, einer Messerspitze gereinigter Potasche, etwas Gewürznelken, Zimmt, englischem Gewürz wird unter langem fortgesetzten Kneten ein Teig

gemacht, der ein umso schöneres Gebäck gibt, je länger er an einem kalten Ort steht; womöglich muß er ein Alter von 14 Tagen oder 3 Wochen besitzen. Dieser Teig wird auf dem Rudelbrett mit dem Kollholz ausgewalzt, in Würfel geschnitten, auf dem Blech in den Ofen (nicht in der Röhre) geschoben und gut backen gelassen.

Pfeffertuchen.

10 Eierdotter werden mit 500 Gramm Zucker durch eine halbe Stunde gerührt. Der feste Schnee der 10 Eierklar nach und nach verrührt, 375 Gramm geschälte, klein geschnittene, auf einem Blech geröstete Mandeln, 8 Gramm Zimmt, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Kardamom, 4 Gramm Muskatblüthe, die Schalen einer Citrone, 32 Gramm Citronat und 32 Gramm verzuckerte Pomeranzenschalen und schließlich 500 Gramm feines Mehl und 8 Gramm Hirschhornsalz. Ist alles gut vermengt, wird der Teig auf Oblaten gestrichen, auf Bleche gelegt, über Nacht an einen kalten, doch frostfreien Ort stehen gelassen und am nächsten Tag in mäßig warmen Ofen gebacken.

Gefrorenes. — Crème-Sulzen.

Gefrorenes.

Dieses rentirt sich bloß dann zu Hause zu machen, wenn man oft und viel davon consumirt. Man verfährt folgendermaßen dabei:

In einem Schaff oder Zuber hat man Eis, in welches man die Gefrierbüchse bis an den Rand eingräbt, rings um die Büchse streut man Salz auf das Eis (1 bis 2 Kilogramm Salz).

Man faßt die Büchse beim Griff und dreht sie recht rasch, nach einigen Minuten öffnet man die Büchse, stößt das am Rande Angelegte hinunter und mischt es mit dem Uebrigen, so fährt man fort, bis Alles dick ist, zuletzt dreht man die Büchse, ohne den Deckel zu schließen.

Wenn es fertig ist, läßt man die Büchse im Eise stehen.

Das Schmelzwasser muß man öfters durch den Zapfen aus dem Zuber ablassen.

Erdbeergefrorenes. (Glace aux fraises.)

(Für 10 Personen.)

Reife Erdbeeren (10 Deciliter) müssen gut gereinigt und durch ein Sieb passirt werden, dazu kommt der Saft von 3 Citronen.

28 Deka Zucker wird in einem Glas Wasser gekocht, bis er Tropfen wirft.