

einem Kaffeelöffel nußgroße Krapferln, legt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech in daumenbreiter Entfernung von einander, bestreicht sie mit zersprudeltem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre. Man richtet sie heiß über eine zierlich gefaltete Serviette an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und gibt sie zum Tee oder als kleine Vorspeise.

Branzinerln. In 4 dl kochendes Wasser gießt man 2 dl zerlassener Butter und 4 dl Mehl, sprudelt alles am Herde gut ab, und läßt es kochen, bis die Masse glatt und fein wird und sich von der Kasserolle löst. Man läßt nun den Brandteig auskühlen, rührt 5 ganze Eier, 3 Dotter und ein Stäubchen Salz darunter, und macht dann auf dem Nudelbrette 30 Stück mehr als fingerlange, längliche Formen, wie breite kleine Fische aussehend, gibt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht sie mit zersprudeltem Klar und Milch und bäckt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde im mäßig heißen Rohre. Beim Herausnehmen schneidet man sie seitlich ein, um sie mit folgender Crème füllen zu können. Man kocht eine Crème von 14 dkg gestoßenem Zucker mit Vanillegeruch, 10 Dottern, 1 Kaffeelöffel voll Stärkmehles und $\frac{2}{10}$ l Obers. Wenn sie dick geworden, mischt man sie zu $3\frac{1}{2}$ dl Obersschaume, und füllt damit die Branzinerln, dann überzieht man sie mit Glasur aus 28 dkg Zucker, welcher mit wenig heißem Wasser und dem Saft einer Citrone verrührt und mit etwas Caramelwasser gefärbt wurde. Die Masse genügt für 12 Personen.

Crème-Krapfen. (Choux á la crème). $9\frac{1}{2}$ dkg Butter, $\frac{1}{8}$ l Wasser, $12\frac{1}{2}$ g Zucker und 4 g Salz werden auf dem Feuer in einer Kasserolle heiß gemacht und wenn es anfängt zu kochen, $9\frac{1}{2}$ dkg feines Mehles rasch hineingerührt und tüchtig verarbeitet, damit sich keine Knollen bilden, dann so lange kochen gelassen, bis der Teig schön glatt wird und sich vom Löffel löst. Man läßt ihn ganz auskühlen und rührt dann 4 ganze Eier nach und nach dazu, wobei man aber den Teig noch tüchtig abtreiben muß. Mit einem Kaffeelöffel dressiert man nun auf 2 Bleche in ziemlicher Entfernung 36 gleichmäßig runde oder ovale Häufchen, bestreicht sie mit einem aufgeklopften Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze. Wenn sie halb gebacken sind, bestreicht man sie nochmals mit Ei und bestreut sie rasch mit 3 dkg geschälten, gewiegten Pistazien und feinem Zucker. Wenn sie fertig gebacken und erkaltet sind, schneidet man sie seitlich bei einem Sprunge mit einem scharfen Messer ein und füllt sie mit folgender Crème: In $\frac{1}{2}$ l Milch werden 14 dkg grob gestoßenen Zuckers, 4 Dotter, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille und 5 dkg Stärkmehles gegeben und alles zusammen am Feuer mit der Schneerute im Schneebecken so lange gerührt, bis die Masse ganz dick geworden ist.

Salzburger-Nockerln aus Brandteig (siehe Seite 323.)

Feines Backwerk und Konfekt.

Damen-Krapferln. Man treibt 14 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt nach und nach 3 Dotter und 7 dkg fein gestoßenen Zuckers, etwas Vanillegeruch und fein gewiegte Zitronenschale dazu und, wenn diese Masse gut abgetrieben ist, staubt man $19\frac{1}{2}$ dkg Mehl hinein. Aus dieser Masse formt man nußgroße Kugeln, legt sie auf ein Blech, macht mit dem kleinen Finger in der Mitte eine Vertiefung,

bestreicht den Rand mit Ei, streut Zucker und grob gehackte weiße Mandeln darauf und bäckt die Krapferln schön goldgelb. Wenn sie ausgekühlt sind, belegt man die Vertiefung mit beliebiger Salse oder Gelee oder mit einer Weichsel. Je kleiner die Kugeln gemacht werden, desto zierlicher erscheint das Backwerk.

Damen-Krapferln ohne Ei. Werden wie Vorige bereitet, jedoch nimmt man 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 19 dkg Mehl und Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone.

Sufaren-Krapferln. 9 dkg Butter treibt man mit 2 Dottern und 9 dkg fein gestoßenem Zuckers sehr flaumig ab, gibt Saft und fein gewiegte Schale $\frac{1}{4}$ Citrone dazu, sowie 14 dkg Mehles (halb Stärkmehl, halb anderes feines), formt kleine Kugeln daraus, macht mit dem Finger in der Mitte einen Eindruck, bestreicht mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt die Krapferln auf dem Bleche 15 Minuten im mäßig heißen Rohre. In die Vertiefung legt man dann eine eingesottene Kirsche.

Brümmel-Krapferln. Man treibt 14 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab und gibt nach und nach $10\frac{1}{2}$ dkg feinen Zuckers und zuletzt $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl hinein. Dann macht man daraus 28 Kügelchen, legt sie auf ein Blech und bäckt sie, nachdem man vorher in der Mitte einen Eindruck mit dem Finger machte und sie mit Klar bestrich. Nach dem Backen füllt man die Vertiefung mit Gelee.

Orangestangerln mit Butter. 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 14 dkg geschälter, fein gestoßener Mandeln, sowie der Saft und die Schale von 2 Orangen werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige zusammen gemacht. Wenn dieser glatt verarbeitet ist, walzt man ihn nicht zu dünn aus, schneidet daumenbreite, fingerlange Stangerln davon ab, bestreicht diese, nachdem man sie auf ein Blech gelegt, mit Klar und bäckt sie im Rohre bei ziemlich starker Hitze. überkühlt, bestreicht man sie mit Orangen-Eis.

Mürbe Brezeln. Man bröseln auf dem Brette 21 dkg Mehl mit 7 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 1 frischen Dotter und 2 hart gekochten, passierten Dottern ab, gibt Citronengeruch dazu und macht die Masse zu einem feinen Teige zusammen, formt dann daraus eine Wurst, schneidet sie in nußgroße Stücke und rollt diese mit den Händen kleinfingerdick aus. Man dreht diese Stangen zu Brezeln, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie, wenn alle fertig sind, mit Ei, streut groben Zucker darauf und bäckt sie im Rohre. — Oder: Man nimmt 21 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 28 dkg Mehl und 3 Dotter zu dem Teige. Die übrige Behandlung ist die gleiche.

Zimmet-Karten. 14 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, $3\frac{1}{2}$ dkg Butter, $2\frac{1}{2}$ dkg geriebener Chocolate, 1 Ei, etwas Zimmet, Gewürznelken und Citronenschalen werden auf einem Brette zu einem glatten Teige verarbeitet. Diesen walzt man messerrückendick aus und rabelt längliche, kartenförmige Stücke daraus, legt diese dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Wasser und legt in die Mitte eines jeden Stückes eine getheilte Mandel. Man bäckt sie in nicht zu heißem Rohre.

Sehr gute Salsen- oder Nonnen-Krapferln. 7 dkg Mandeln werden geschält und gestoßen, hierauf werden 14 dkg Mehl auf dem Nudelbrette mit 14 dkg Butter abgebröseln, dann 7 dkg fein gestoßenem Zuckers, die Mandeln, ein klein wenig Zimmet, Nelken und fein gewiegte Citronenschale nebst etwas Saft derselben und 4 hart gekochte, passierte Dotter beigemengt. Man arbeitet den Teig gut ab und gibt noch, wenn nötig, 2 Löffel guten Weines hinzu. Der Teig wird 4 mal wie Butterteig zusammengeschlagen, gewalzt und eine Weile rasten gelassen. Man walzt ihn schließlich messerrückendick aus, füllt in gleichmäßiger Entfernung den Teig wie Schlickkrapfeln mit guter Salse, schlägt den Teig um und sticht oder rabelt die Krapfeln aus, legt sie dann auf Papier auf ein Blech, bestreicht sie mit Klar, streut groben Zucker darauf und bäckt sie in nicht zu heißen Djen

Nonnen-Krapfeln. Man macht auf dem Brette einen Teig aus 25 dkg Mehl, 25 dkg Butter, 1 Ei, 1 Löffel Wasser und 1 Prise Salz. Nachdem er etwas gerastet, rollt man ihn nicht zu dünn aus. Indessen richtet man folgende Fülle: 5 dkg Zibeben werden in rotem Weine gekocht und fein zerhackt, dann 4 dkg Mandeln geschält und gerieben, sodann wird ein Stückchen Citronat fein gehackt, etwas Drangenschale fein gewiegt und alles mit Zucker nach Geschmack vermischt. Von dieser Fülle macht man kleine Häufchen auf den Teig, schlägt diesen über und radelt ihn ab wie die Schlickkrapferln. Man legt diese Krapferln auf ein Blech und bäckt sie im Rohre.

Torteleuten. 28 dkg Butter treibt man mit 6 hart gesottenen Dottern und $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker gut ab, gibt dann $10\frac{1}{2}$ dkg geschälter, fein geriebener Mandeln und 28 dkg Mehl dazu. Hierauf gibt man den Teig aufs Nudelbrett, wälzt ihn federkieldick aus und sticht mit einem Krapfenstecher runde Fleckchen aus; aus einem ausgerollten Teigstreifen macht man ein Gitter und einen Rand herum, bestreicht dies mit Ei und bäckt die Torteleuten bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen füllt man die Zwischenräume des Gitters mit beliebiger Salse.

Mürbe Anis-Brezeln. 28 dkg Mehl bröseln man mit 14 dkg Butter und $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker gut ab, gibt ein wenig gestoßenen Anis dazu und macht mit zwei ganzen Eiern einen Teig zusammen; davon formt man eine Wurst, die man in nußgroße Stücke zerschneidet, rollt dann jedes dieser Stücke mit den Händen kleinfingerdick aus und formt daraus Brezeln. Man legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Gefüllte Mandel-Kranzerln. Auf einem Nudelbrette bröseln man 26 dkg Mehl mit $15\frac{1}{2}$ dkg Butter, 14 dkg Zucker und etwas Citronenschale ab, verarbeitet den Teig gut, wälzt ihn messerrückendick aus und sticht mit einem größeren und einem kleineren Krapfenstecher kleine Kränze aus, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker und geschälte, gewiegte Mandeln darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen werden je 2 und 2 durch Marillensalse vereinigt.

Mandel-Konfekt. Hierzu benötigt man folgendes: 28 dkg Staubzucker, 28 dkg Mehl, 28 dkg mit den Schalen geriebener Mandeln, $17\frac{1}{2}$ g gestoßenen Zimmets, 8 g Nelken, $3\frac{1}{2}$ dkg fein gewiegter Arancini, $3\frac{1}{2}$ dkg fein gewiegtes Citronat, $\frac{1}{2}$ Stück geriebener Muskatnuß, die fein gewiegten Schalen einer Citrone und deren Saft, 2 ganze Eier und 2 Messerspitzen voll pulverisierter Pottasche. Auf dem Nudelbrette wird dies alles zu einem Teige verarbeitet, bis der Zucker klebrig wird und die Masse zusammenhält. Dann wälzt man sie messerrückendick aus, sticht verschiedene Formen aus, bestreicht mit Ei, legt Alles auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt das Konfekt im kühlen, Rohre, recht langsam.

Linzer Kräpfchen. 17 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg geschälter, gestoßener oder geriebener Mandeln, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers, ein Stäubchen Salz und 4 hart gekochte und durchpassierte Dotter werden auf dem Nudelbrette zusammengearbeitet, ausgewälzt und mit dem Krapfenstecher ausgestochen. Dann wird jedes Kräpfchen mit einem Gitter wie die Linzer Torte geziert, mit Salse gefüllt und auf dem Bleche gebacken. Besser ist es, die Kräpfchen nach dem Backen zu füllen.

Zimmet-Schifteln. Man macht auf dem Nudelbrette einen Teig von 18 dkg Mehl, 9 dkg Zucker, 9 dkg Butter, 2 Dottern und ziemlich viel gestoßenem Zimmet, treibt ihn halbfingerdick aus und schneidet längliche oder viereckige Schifteln daraus, welche man auf ein Blech legt, mit Klar bestreicht, ganz mit grobem Zucker bestreut und dann im mittelwarmen Rohre bäckt.

Mürbe Kränzchen. Man gibt auf ein Nudelbrett $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 14 dkg Butter, $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 1 Klar und etwas Vanille- oder Citronengeruch, macht alles schnell zu einem Teige zusammen und walzt ihn ziemlich dick aus. Man sticht Kränzchen aus, die man mit Dotter bestreicht, mit fein geriebenen Mandeln und Zucker, dem derselbe Geruch wie dem Teige beigemischt wird, bestreut und schnell bäckt.

Wirtschafts-Kipferln. $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl, $12\frac{1}{2}$ dkg Butter und 7 dkg Zucker knetet man auf dem Nudelbrette zu einem Teige ab. Dann formt man schnell kleine Kipferln daraus, bestreicht sie mit Ei, rollt sie in weiße, fein geriebene Mandeln ein und bäckt sie auf dem Bleche im heißen Rohre. — Oder: Man mengt unter obige Masse noch 1 Dotter und rollt die Kipferln, nachdem sie mit Ei bestrichen wurden, in mit feinem Zucker gelblich grillierte Mandeln und füllt nach dem Backen je 2 und 2 mit Salse zusammen.

Damen-Schnitten. 14 dkg Butter werden mit 14 dkg Zucker abgetrieben, dann gibt man 21 dkg Mehl und den Saft, sowie die fein gewiegte Schale einer Citrone dazu. Man arbeitet den Teig auf dem Nudelbrette noch sehr gut ab, rollt ihn halbfingerdick aus, legt ihn auf ein Blech und bäckt ihn nur halb. Indessen schlägt man von 3 Klar einen festen Schnee und mischt ihn mit 7 dkg Zucker und 7 dkg weißen, fein geschnittenen Mandeln. Den halb gebackenen Kuchen bestreicht man hierauf mit beliebiger Salse, streicht auf diese dann die Schneemasse, gibt den Kuchen wieder ins Rohr und bäckt ihn bei schneller Hitze fertig. Noch warm, wird er zu gleichmäßigen Schnitten geschnitten.

Chocolade-Konfekt. 7 dkg Butter treibt man sehr gut mit 4 Dottern und 14 dkg Zucker ab; dann mischt man 14 dkg geriebener Chocolate, den festen Schnee der 4 Klar und schließlich noch 12 dkg sehr feines Mehl hinzu. Ein Blech bestreicht man mit Butter, streicht die Masse darauf und bäckt sie im warmen Rohre. So lange die Streifen noch warm sind, schneidet man Schifteln daraus.

Sandteig-Bäckerei. 3 Eier schwer Zucker und 3 Eier schwer Mehl werden mit 3 Eiern abgetrieben, dann 3 Eier schwer zerschlichener Butter dazugegossen und noch weiter verrührt. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie und schneidet sie noch heiß zu Schnitten oder sticht beliebige Formen aus und füllt je 2 und 2 mit Salse.

Gestreifte Sandteig-Schnitten. 3 Eier schwer Zucker und 3 Eier schwer Butter werden mit 3 Dottern fein verrührt, dann 3 Eier schwer Stärkmehl und der feste Schnee von 3 Klar dazugegeben. Die Hälfte der Masse vermischt man mit 5 dkg geriebener Chocolate. Dann bestreicht man zwei gleiche Bischofsbrotmodel mit Butter, füllt in einem die weiße, im andern die schwarze Masse ein und bäckt sie. Wenn beide Teile ausgekühlt sind, schneidet man beliebige Stücke herab, klebt ein schwarzes und ein weißes mit Marillen-Marmelade zusammen und beißt die Schnitten mit Citronen- oder Rum-Eis.

Vanille-Mandeln. Man macht schnell von 14 dkg Butter, $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 3 Löffeln Zucker und 3 Dottern einen Teig zusammen, walzt diesen aus und sticht mit einer Mandelform Mandeln aus, bäckt diese dann auf einem Bleche im kühlen Rohre und wälzt sie, noch heiß, sehr stark in feinen Vanillezucker.

Vanille-Kipferln I (Schirligum). 28 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 Dotter und $10\frac{1}{2}$ dkg abgezogener, fein gewiegter Mandeln werden mit einem Stäubchen Salz auf dem Brette mit einem Messer zu einem Teige zusammengearbeitet und daraus recht kleine Kipferln geformt, diese dann auf ein bemehltes Blech gelegt und sehr licht gebacken. Wenn sie noch warm und weich sind, werden sie sehr vorsichtig mit Messer und Schöpfelchen auf eine große, flache Schüssel, worin

viel Vanillezucker sich befindet, gelegt und mit dem Zucker dick eingehüllt. Erst wenn sie ganz weiß und erkaltet sind, berühre man sie mit der Hand.

2. Man macht, wie bei den vorigen Ripferln, auf einem Brette mit dem Messer aus 14 dkg Mehl, 10 $\frac{1}{2}$ dkg Butter, 1 Dotter, 5 dkg Mandeln, $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker und einem Stäubchen Salz einen Teig an und formt ihn zu Ripferln, welche wie die Vorigen weiter behandelt werden.

Metternich-Brot. Man wiegt 3 Eier schwer Butter und eben so viel Mehl und Zucker. Die Butter wird flaumig abgetrieben und während des Abtreibens mit Wasser bespritzt, dann rührt man die 3 Dotter nach und nach hinein, hierauf den festen Schnee von 3 Klar und zuletzt das Mehl und beliebigen Geruch. Dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse aufgestrichen und mit blätterig geschnittenen weißen Mandeln und Zucker bestreut, hierauf gebacken und gleich in zierliche Schifsteln oder Stangerln geschnitten.

See-Brot. Man treibt 14 dkg Zucker mit 3 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, mengt den festen Schnee von 2 Klar hinzu und rührt noch eine Weile fort, ehe man 17 $\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 2 Löffel Rum und 2 Löffel zerschlichener Butter und Vanillegeruch beimengt. Dann läßt man die Masse 1 Stunde lang stehen, formt daraus mehrere kleine Wecken und dreht jeden in fein gestoßenen Zucker und fein gehackte Mandeln ein. Sie werden auf einem mit Butter bestrichenem Bleche gebacken.

Teebäckerei. 14 dkg Butter werden auf dem Nudelbrette mit 7 dl etwas erwärmten Mehles fein abgebröseln. Dann werden 6 dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruch und 2 dkg Germ, in etwas lauer, gezuckerter Milch vorher aufgelöst, nebst einer geringen Menge Milch beigemengt. Es ist wichtig, die Milch nur löffelweise beizufügen, damit der Teig sehr fest bleibe. Er wird auf dem Brette sehr gut abgearbeitet, bis er ganz glatt wird und Blasen bekommt, dann wird er gleich verarbeitet. Man formt daraus sehr kleine Semmerln, etwa in der Größe eines Zwanzig-Hellerstückes, Brezlerln, Hafterln, Ripferln, Weckerln, Köpfe, Kränze, Schnecken etc. und legt sie zum Gehen auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Zum Gehen genügt $\frac{1}{2}$ Stunde. Hierauf werden sie mit abgeschlagenem Ei bestrichen und ziemlich rasch gebacken. Die Masse genügt reichlich für 12—18 Personen.

Zwieback ohne Germ. Man schlägt von 5 Klar sehr festen Schnee, mengt vorsichtig 12 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch und 10 dkg Mehl darunter und zum Schlusse 5 dkg zerlassener, ausgekühlter Butter. Man füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene Bischofsbrotform und bäckt ihn im kühlen Rohre. Am nächsten Tage schneidet man daraus sehr dünne Schnitten, dreht diese ganz in viel Vanillezucker ein und läßt sie darin 1 Stunde liegen, worauf man sie im kühlen Rohre langsam trocknen läßt.

Haselnußstangerln mit Butter. Man gibt auf ein Nudelbrett 7 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 7 dkg Butter und 7 dkg fein gestoßener Haselnüsse und macht mit 2 Dottern einen Teig daraus, wälkt ihn aus, schneidet ihn zu Stangerln, bestreicht diese mit Klar, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie schnell auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Schüfferln aus mürbem Teig. 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 10 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 3 $\frac{1}{2}$ dkg weißer, fein geschnittener Mandeln, 1 Dotter und etwas Zitronenschale werden zusammen auf dem Brette mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone zu einem Teige verarbeitet. Wenn der Teig zart und glatt geworden, wird er ausgewälkt, mit einem am Rande ausgebogenen Ausstecher rund ausgestochen und in die Schüfferlformen gelegt, dieselben werden dann auf das Blech gestellt und im Rohre gebacken. Nach dem gänzlichen Erkalten werden sie mit gezuckertem Oberschaume oder frischen Erdbeeren oder Eingefottenem gefüllt.

Kartenblätter. Man brösele auf dem Brette 7 dkg Butter mit $17\frac{1}{2}$ dkg Mehls gut ab und gebe 7 dkg Zucker mit Orangengeruch, sowie 7 dkg geschälter, geriebener Mandeln darunter. Den Teig gebe man in einen Weidling, schütte 7 dkg zerlassener Butter hinein und stelle die Masse an einem kühlen Orte zum Anziehen. Dann gebe man den Teig auf ein Nudelbrett, walle ihn gut messerrückend aus, schneide Vierecke in der Größe von kleinen Whistkarten aus, bestreiche sie mit Ei und gebe geteilte, weiße Mandeln darauf; man lege dieselben derart, daß 12, Zweier, Dreier, Vierer u. daraus gemacht werden. Man überzuckert sie, legt sie auf ein Blech und bäckt sie lichtbraun. Aus dieser Masse werden 24—28 Stück.

Jugwer-Krapferln. 28 dkg Zucker, 28 dkg Mehl, $8\frac{1}{2}$ dkg Butter, 2 Eier, 1 Dotter und $1\frac{1}{2}$ dkg feingeriebener Ingwer werden auf dem Nudelbrette gut abgeknetet, messerrückend ausgewallt und zu runden Krapferln ausgestochen.

Kematner Krapferln. 14 dkg Mehl und 14 dkg Butter werden auf dem Brette fein abgekrösel, dann mit 4 Dottern, 1 Kaffeelöffel voll weißen Weines und 1 Kaffeelöffel voll sauren Rahmes, sowie Salz und etwas Zucker zu einem feinen Teige abgearbeitet. Man schneidet ihn in 35 Stücke, treibt jedes Stück mit einem kleinen Nudelwalzer zu viereckigen Blättchen und füllt sie mit folgender Fülle: 14 dkg feinen Zuckers, 14 dkg fein gestoßener Mandeln und 3 ganze Eier rührt man durch $\frac{3}{4}$ Stunden sehr flaumig ab und gibt dann die fein gewiegte Schale einer Citrone hinein. Nun gibt man auf jedes Blatt 1 Löffel voll dieser Fülle, legt sie wie einen Brief zusammen, doch so, daß man in der Mitte die Fülle sieht, bestreicht die Fülle noch mit Ei und bäckt die Krapfen gleich im Rohre zu schöner gelblicher Farbe.

Erdbeeren-Schüsserln. Man brösel 14 dkg Mehl mit 5 dkg Butter ab, mischt noch 1 Dotter und $3\frac{1}{2}$ dkg zerlassene Butter, $8\frac{1}{2}$ dkg Zucker und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, arbeitet den Teig gut ab und wallt ihn fein aus. Die Schüsserlformen werden mit Butter bestrichen und mit dem Teige belegt, derselbe mit Ei bestrichen und, mit einer Gabel angestochen, gebacken. Wenn die Schüsserln ausgefüllt sind, werden sie mit gezuckerten Erdbeeren, welche in Oberschaum gefüllt sind, gefüllt. Oder in Ermangelung von Oberschaum hülle man die Erdbeeren in gezuckerten festen Schnee von 1 Klar.

Nonnen-Breherln. 5 dkg Butter werden mit 1 Dotter abgetrieben und dann das Klar, etwas zu Schnee geschlagen, mit 9 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l süßem Obers dazu gegeben, hierauf auf dem Brette mit so viel Mehl zu einem Teige verarbeitet, daß er wie ein Strudelteig wird. Diesen läßt man an einem kalten Orte $\frac{1}{4}$ Stunde rasten, dann formt man Breherln daraus, läßt sie etwas trocknen und bäckt sie auf einem Bleche im heißen Rohre. Mehl benötigt man zirka 35 dkg. Diese Breherln passen zum Kaffee.

Mürbe Teigschnitten. Man macht beliebigen, guten mürben Teig nach Angabe (siehe Seite 42), wallt diesen aus, legt ihn auf ein Blech und bäckt ihn hellgelb. Dann wird er mit beliebiger Marmelade, (Marillen, Pfirsiche oder Erdbeeren) bestrichen, mit gezuckertem Schnee von 4 Klar überzogen, dieser mit stiftlich geschnittenen Mandeln bestreut und nochmals ins Rohr gegeben, bis der Schnee gelblich gebacken ist. Nach dem Auskühlen schneidet man viereckig Schnitten daraus.

Nußsterne. 14 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man nach und nach 7 dkg Zucker und 7 dkg fein geschnittener Nüsse, sowie $17\frac{1}{2}$ dkg Mehls und etwas Citronenschale dazu. Man macht den Teig gut zusammen, wallt ihn aus, sticht Sterne aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie im Rohre.

Zimmet-Sterne. 25 dkg Staubzuckers werden mit dem festen Schnee

von 3 Klar verrührt, dann 25 dkg weißer, geriebener Mandeln, nebst einem Löffel gestoßenen Zimmets dazugegeben und ein Teig gemacht, welchen man auf dem gut bemehlten Nudelbrette leicht und nicht zu dünn auswalft. Man sticht Sterne aus, legt dieselben auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech und streicht auf jeden Stern eine Eiweiß-Glasur, wie sie bei den „Pariserfangerln“ beschrieben ist und bäckt die Sterne schön gelb im Rohre. Sie halten sich sehr lange. — Größere Portion: 50 dkg Zucker, 50 dkg Mandeln, 6 Klar, 2 Löffel Zimmt.

Ringe oder Sterne aus Bröselteig 1. $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker und $10\frac{1}{2}$ dkg Butter werden mit $15\frac{1}{2}$ dkg Mehl abgebröselst und mit 2 Dottern und dem festen Schnee von 2 Klar zu einem Teige verarbeitet und dieser etwas gefalzen.

2. 5 dkg Zucker, 15 dkg Butter und 25 dkg Mehl, ein Stäubchen Salz und Citronenschale werden zu einem Teige verarbeitet.

Beide Teige walft man aus und sticht sie zu beliebigen Formen, wie Sterne, Ringe aus, legt das Ausgestochene auf ein Blech, bestreut es mit Mandeln, Zucker und Rosinen und bäckt es im Rohre.

Ribisel-Schnitten. Man macht auf dem Brette einen Bröselteig von 12 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 5 Dottern, 5 dkg fein gestoßenem Zucker und 5 dkg geschälten, geriebenen Mandeln. Auch gibt man etwas Citronengeruch dazu. Nachdem der Teig eine Weile gerastet hat, walft man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schneidet daraus 8 cm breite Streifen, legt diese auf ein Blech, belegt auf beiden Seiten den Rand mit einer Teigrolle, streicht Ribisel-Marmelade auf den Teig, streut Rosinen und Mandeln darüber, macht aus feinen Teigrollen ein Gitter über die Fülle und bäckt die Masse im Rohre. Nach dem Backen schneidet man Schnitten daraus.

Banille-Schüsslerln. 21 dkg Butter treibt man mit 1 Dotter schaumig ab, gibt $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 2 dkg weißer, fein gestoßener Mandeln und 28 dkg Mehls und Vanillengeruch dazu. Von den 28 dkg Mehl behält man etwas zurück zum Auswalken des Teiges. Man gibt dann den Teig auf das Nudelbrett und walft ihn nur messerrückendick aus, legt ihn rund ausgestochen in die Schüsslerln, füllt diese mit Bohnen oder Erbsen und bäckt sie im Rohre, auf ein Blech gestellt. Wenn die Bohnen entfernt sind, füllt man die Schüsslerln mit gezuckertem Obersschaume.

Mandel-Schnitten. $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit 1 Ei, 3 Dottern und einem Stäubchen Salz 5 Minuten abgerührt, dann $10\frac{1}{2}$ dkg weißer, fein geriebener Mandeln, $10\frac{1}{2}$ dkg feines Mehl und $10\frac{1}{2}$ dkg zerschlichener Butter unter stetem Rühren hineingegeben und hierauf der feste Schnee von 1 Klar behutsam beigemischt. Man gießt die Masse in eine viereckige oder runde mit Butter bestrichene Tortenform und bäckt sie im kühlen Rohre. Indessen schneidet man $3\frac{1}{2}$ dkg weißer Mandeln stiftlich. Hierauf wird von 1 Klar Schnee geschlagen, dieser mit $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker vermischt und über den völlig ausgebackenen Teig gestrichen, dann mit den stiftlich geschnittenen Mandeln bestreut und wieder in den Ofen gegeben, bis die Oberfläche schön rötlich gelb wird. Ausgekühlt, schneidet man gleichmäßige Schnitten daraus. Man kann die Schnitten auch statt mit Mandeln mit Citronat bestreuen. Dieses wird nudelig geschnitten.

Mazurki. (Polnische Speise.) 14 dkg Butter werden mit 2 großen Eiern und 2 Dottern gut abgetrieben, dann auf dem Brette zu 14 dkg Mehl gegeben und mit $\frac{2}{10}$ dl Milch, einem Stäubchen Salz, etwas Citronenschale und Muskatnuß zu einem Teige verarbeitet. Man rollt ihn aus, sticht ovale Formen aus, und bestreut diese mit Zucker, Mandeln und Rosinen, dann bäckt man sie auf dem Bleche.

Pariser Kipfel. 35 dkg Butter werden mit 35 dkg Mehl auf einem Brette abgebröselst, dann mit 21 dkg Zucker, viel fein gewiegter Citronenschale, etwas

Vanille und dem Saft einer Citrone zu einem Teige angemacht. Man wälkt ihn aus, schneidet Dreiecke herab, füllt diese mit etwas trockener Salse, rollt sie ein, biegt sie zu Kipfeln, legt sie auf ein Blech und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre.

Kapuziner-Strudel. 14 dkg Rindschmalz werden mit 1 Ei, 3 Dottern und 14 dkg Zucker sehr flaumig abgetrieben, dann etwas Citronenschale und schließlich 14 dkg Mehls dazu gegeben. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie im Rohre, streicht dann beliebige Salse darauf und rollt die Platte noch heiß zusammen. Ausgekühlt, werden erst Stücke herabgeschnitten.

Eisenbahn-Schnitten 1. Man treibt 14 dkg Butter mit 3 Dottern und 1 Ei flaumig ab, gibt 7 dkg Zucker, etwas fein gewiegte Citronenschale und 14 dkg Mehls dazu und streicht die ganze Masse fingerdick auf ein Blech. Von 3 Klar schlägt man dann festen Schnee, gibt 3 Eier schwer Zucker darunter und streicht diese spanische Windmasse auf den Teig, streut noch süßlich geschnittene Mandeln darauf und bäckt denselben langsam. Dieses Gebäck wird noch warm in längliche Stücke geschnitten.

2. Hierzu richtet man 7 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 7 dkg Butter, 7 dkg mit den Schalen gestoßene Mandeln und 7 dkg zerstückelter Chocolate. Man treibt in einem Weidlinge die Butter mit 6 Dottern ab, gibt Zucker und die Chocolate nach und nach dazu, dann eine Messerspitze voll Zimmet, ein wenig Citronenschale und die Mandeln, zuletzt den festen Schnee von 4 Klar und das Mehl. Die Masse füllt man in einen mit Butter bestrichenen Bischofsbrotmodel und bäckt sie im Rohre. Ausgekühlt, schneidet man die Masse in 2 Blätter quer durch, füllt sie mit beliebiger Marmelade und beist sie mit weißem Eise mit beliebigem Geruche. Hierauf schneidet man sie zu Stangeln.

Geschlagene Nuß-Butterln. Man schlägt 4 Klar mit 14 dkg gestoßenem Zucker im Schneekessel auf dem heißen Herde, bis die Masse klebrig wird, worauf man 14 dkg in Viertel gebrochener Nüsse und 9 dkg in Stiften geschnittenen Citronats beimengt und nochmals auf dem Herde umrührt. Dann belegt man ein Blech mit Oblaten und macht darauf aus der Masse mit einem Löffel kleine Butterln, stellt sie eine Weile an einem kühlen Orte und bäckt sie dann in einem nur lauwarmen Rohre, in welchem sie nur trocknen sollen.

Fahler Nuß-Butterln. Von 2 Klar schlägt man sehr festen Schnee, vermengt diesen mit 10½ dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruch und 5 dkg fein gewiegter Nüsse oder Haselnüsse und schließlich mit 1 Kaffeelöffel voll Stärkmehl. Man bestreicht ein Blech mit Wachs, macht mit einem Kaffeelöffel ganz kleine runde Formen darauf, und stellt das Blech auf ein paar Stunden an einem warmen Orte, wo das Blech namentlich Unterwärme hat, dann bäckt man die Butterln im überkühlten Rohre.

Nuß-Würfel. 5 Dotter rührt man 1 Stunde lang mit 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und 14 dkg fein geschnittener Nüsse; dann mischt man den festen Schnee von 3 Klar und 2½ dkg feiner Semmelbrösel dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen langen Model und bäckt sie in nicht zu heißem Rohre. Man schneidet, sobald das Backwerk ausgekühlt ist, viereckige Stücke daraus, beist sie mit Rum- oder Citronen-Eis und ziert jeden Würfel in der Mitte mit einem halben Nußkerne.

Jugwer-Gebäck. 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden mit 14 dkg Zucker, 8 g fein geriebenen und gestoßenen Ingwers und der fein geschnittenen Schale von ¼ Citrone ½ Stunde abgetrieben. Hierauf mengt man 14 dkg Mehls dazu, arbeitet das Ganze auf dem Nudelbrette ab, wälkt den Teig messerrückendick aus, sticht beliebige kleine Formen aus, bestreicht sie mit Eiklar und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Jugwer. 28 dkg Zucker, 6 Dotter, Schnee von 1 Klar, die fein gehackte Schale einer Citrone und 4 Löffel geriebenen und durchgeseihten Jugwers treibt man $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann gibt man 28 dkg Mehls hinein, verarbeitet es sehr gut, wälkt den Teig nicht zu dünn aus, sticht ihn mit der Jugwerform aus, legt die ausgestochenen Formen auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und läßt sie darauf 3—6 Stunden rasten. Dann erst bäckt man sie bei mittlerer, gleichmäßiger Hitze lichtgelb.

Zweifelszungen. 14 dkg Zucker werden mit 14 dkg Mehl, Citronenschale, Zimmt, Nelken, einem nußgroßen Stückchen Butter und festem Schnee von 3 Klar auf dem Brette zu einem Teige gemacht. Man wälkt ihn messerrückendick aus, schneidet längliche, schmale, dreieckige Stücke daraus, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im mäßig heißen Rohre.

Honig-Springerln. 14 dkg Zucker kocht man mit Wasser, bis er spinnt, dann gibt man 2 Eßlöffel voll Honig dazu und läßt ihn noch etwas kochen. Zu 21 dkg Mehl gibt man Gewürz und Citronenschale, mischt den Zucker, etwas überkühlt, dazu und schlägt den Teig gut ab, gibt ihn dann auf ein Brett, wälkt ihn messerrückendick aus und schneidet viereckige Stücke davon herab. Man bestaubt ein Blech gut mit Mehl, legt die viereckigen Stücke darauf, gibt auf jedes Stück in die Mitte eine getheilte Mandel, bestreicht sie sodann mit Wasser, bäckt sie im kühlen Rohre und nimmt sie noch heiß vom Bleche.

Honig-Bäckerei. Auf dem Nudelbrette macht man aus 25 dkg Mehl, 25 dkg Zucker, dem festen Schnee von 3 Klar und Honig nach Bedarf einen Teig an, wälkt diesen nicht zu dünn aus, sticht kleine Formen aus und bäckt diese auf einem mit Butter bestrichenen Bleche.

Orangen-Krapferln. 6 Dotter werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dannach und nach 14 dkg Zucker beigemischt, bis die Masse flaumig wird. Hierauf rührt man den festen Schnee von 4 Klar, sowie 8 $\frac{1}{2}$ dkg Mehls langsam darunter. Ein ziemlich dickes Papier schneidet man nach der Größe des Blechs, streicht den Teig darauf und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen dreht man den Teig um und zieht das Papier ab. Nun dreht man den Teig wieder um und schneidet ihn in viereckige Stücke, bestreicht diese mit erweichter Salse und beest sie mit Orangen-Eis.

Dattel-Baisers. Man rührt 14 dkg feinen Vanillezuckers mit $1\frac{1}{2}$ Eßlar $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut ab, mengt 14 dkg fein gewiegter Nüsse und 14 dkg nudelig geschnittener Datteln darunter, macht mit einem Löffel auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche kleine Baiserln und trocknet sie im Rohre bei gelinder Hitze.

Engländer 1. Von 6 Klar wird ein sehr fester Schnee geschlagen, dann gibt man 28 dkg geschälter und stiftlich geschnittener Mandeln, von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft und etwas fein geschnittene Schale und 28 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu. Diese Masse wird am Herde im Schneebecken unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, bis sie nicht mehr vom Kochlöffel tropft und glänzend wird. Dann häuft man sie mit zwei Gabeln auf kleinen Vierecken von Oblaten in beliebigen kleinen Formen, legt sie auf ein Blech und läßt sie im kühlen Rohre langsam blaßgelb backen.

2. Eine andere Art der Bereitung ist die, daß die Mandeln nicht geschält werden und der Citronensaft wegbleibt, dagegen wird aber um 4 dkg mehr Zucker genommen. Die Masse muß etwas bräunlich werden, ehe man sie auf die Oblaten gibt.

Mandel-Schnitten. 2 Klar schlägt man zu festem Schnee, gibt die 2 Dotter und 14 dkg Zucker dazu und verrührt alles gut. Hierauf mischt man den Saft einer Citrone und etwas fein gewiegte Citronenschale, sowie 14 dkg roher, stiftlich geschnittener Mandeln und 1 Löffel Mehls dazu. Man streicht die Masse auf Oblaten

und bäckt sie auf dem Bleche in mittelmäßiger Hitze. Noch heiß, schneidet man schmale, lange Schnitten daraus. Nach Belieben kann man noch 7 dkg länglich geschnittenen Citronat oder Trancini darunter rühren.

Mandel-Schnitten mit Anis. Man rührt 21 dkg Zucker mit 4 ganzen Eiern und ein klein wenig Salz $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann gibt man 14 dkg ungeschälter, nicht sehr fein gewiegter Mandeln und 1 Böffel voll gut ausgesuchten Anis dazu und rührt noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Zuletzt staubt man nach und nach 14 dkg Mehls hinein, füllt das Ganze in einen mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubtem Bischofsbrot-Model und bäckt die Masse in nicht zu heißen Kohre. Nachdem das Backwerk auf einem Siebe auskühlte, schneidet man feine Schnitten und bäht dieselben.

Mandel-Schnitten aus Marzipan-Masse. 25 dkg Mandeln werden geschält und mit 25 dkg feinem Zucker und 1 Klar tüchtig zusammengestoßen. Man kann die Mandeln auch vorher reiben und dann erst stoßen, wodurch sie früher fein werden. Dann mischt man noch etwas fein gewiegte Citronenschale und ein wenig Citronensaft hinein. Man walzt den Teig ein wenig aus, schneidet schmale Streifen daraus, bestreicht die Hälfte mit Hagebuttenfalsche, legt darauf wieder einen Streifen und schneidet kleine Würfel daraus. Hierauf beeißt man sie mit beliebigem Eise und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Mandel-Tortletten. Hierzu braucht man 14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 14 dkg weißer, geriebener Mandeln, 14 dkg Zucker und 2 Eier. Die Butter und das Mehl werden auf dem Brette abgebrösel, dann mit dem Zucker, den Mandeln und 2 Eiern gut vermengt und zu halbfingerdicker Höhe ausgerollt, hierauf zu Rädchen ausgestochen, mit Ei bestrichen und mit fein geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut. Man bäckt die Tortletten auf einem Bleche im Kohre.

Mandel-Makronen. 17 dkg fein gestoßener Mandeln und 17 dkg fein gestoßenen Zuckers werden zusammen im Becken heiß gemacht; dann mengt man festen Schnee von 3 Klar dazu und läßt alles zusammen heiß werden. Nun rührt man es zu einer geschmeidigen Masse und läßt sie etwas stehen, um zu sehen, ob sie die richtige Dicke hat; ist dies nicht der Fall, so kann man sie mit etwas Staubzucker fester oder mit Citronensaft dünner machen. Man macht auf Oblaten oder Papier runde Häufchen und bäckt sie bei ziemlicher Hitze, damit sie hübsch anspringen. Als Geschmack nehme man etwas Citronenschale oder einige bittere Mandeln dazu. Erkalte, befeuchtet man das Papier, um sie abzulösen.

Haselnuß-Makronen. Werden wie die Vorigen gemacht, nur nimmt man Haselnüsse statt Mandeln.

Makronen. 2 Klar werden mit 14 dkg Zucker flaumig gerührt und mit 7 dkg mit den Schalen fein gestoßener Mandeln vermengt. Man formt kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt sie lichtgelb im Kohre.

Mandel-Krapferln. 2 ganze Eier und 1 Dotter treibt man mit 28 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab, gibt hierauf 9 dkg samt den Schalen geriebener Mandeln, etwas Citronenschale, eine Prise Zimmet, 2 gestoßene Gewürznelken und 28 dkg Mehls dazu, verrührt alles gut, gibt dann den Teig auf ein Nudelbrett, walzt ihn messerrückendick aus und sticht kleine runde Krapferln aus, bestreicht sie mit Ei, legt in die Mitte $\frac{1}{2}$ Mandel darauf, gibt sie auf ein mit Wachs berichenes Blech und bäckt sie im ziemlich heißen Kohre.

Mandel-Kipferln. 17 $\frac{1}{2}$ dkg Mandeln werden geschält, in Stiften geschnitten und mit 2 Böffeln Zucker in einer Trittatenpfanne am Herde unter fleißigem Rühren schön gelb geröstet. Ausgekühlt, mischt man sie unter den festen Schnee von 2 Klar, mit 14 dkg feinem Zuckers, formt mit Böffel und Gabel kleine Kipferln auf Oblaten und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Kohre.

Mandel-Kapseln. 7 dkg Zucker werden mit etwas Wasser in einem Schneebecken gesponnen, dann gibt man 14 dkg geschälter, grob würfelig geschnittener Mandeln hinein und läßt sie so lange rösten, bis sie goldgelb sind. Dann nimmt man das Becken vom Feuer weg, leert die Mandeln in einen Weidling um, rührt so lange, bis sie ganz erkaltet, mengt 7 dkg gestoßenen Zuckers mit Citronengeruch und 3 Klar bei und rührt alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Hierauf füllt man die Masse in kleine papierne Kapseln und bäckt sie im kühlen Ofen.

Windkiffel. 10 dkg Vanillestaubzucker und 10 Stück geschälter, gestoßener Mandeln werden mit 1 Klar gut abgetrieben, dann mischt man noch 10 dkg Zucker bei, walzt den Teig auf dem Brette dünn aus und sticht kleine Halbmonde aus, die man auf einem mit Butter bestrichenen Bleche schnell bäckt.

Mandel-Butterln. 17 dkg geschälter und gestoßener Mandeln werden mit 14 dkg Zucker und dem festen Schnee von 2 Klar zu einem Teige angemacht. Man macht daraus auf Oblaten kleine Häufchen, legt sie auf ein Blech und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre.

Mandel-Kränze. 30 dkg geschälter, im Rohre gut getrockneter, stiftlich geschnittener Mandeln und 28 dkg sehr trockenen Staubzuckers mit Vanillegeruch vermische man mit sehr festem Schnee von 3 kleinen Eiklar. Dann zeichnet man 5 Kränze verschiedener Größe auf Oblaten, deren größter nach der Gläschschüssel gemessen werden muß, auf der sie angerichtet werden sollen, jeder der folgenden Kränze muß um 3 cm weniger im Umfange haben als der vorhergehende. Auch zeichnet man einen kleinen Deckel im Durchmesser von 7 cm. Den Teig gibt man nun mit einem Löffel und einer Gabel 2 Finger breit auf die kreisrund bezeichneten Oblaten, dieselben auf ein Blech und bäckt die Kränze und das Deckelchen langsam im kühlen Rohre, bis sie goldgelb geworden sind, läßt sie dann gut auskühlen und bricht vorsichtig die Oblaten von der Seite und aus der Mitte weg. Zucker und Mandeln müssen sehr trocken sein, weil der Teig sonst zu feucht wird und leicht am Bleche kleben bleibt, was ein Brechen der Kränze beim Wegheben verursacht. Die Kränze setzt man aufeinander über gezuckerten Obersschaum mit Vanillegeruch, und gleichsam als Abschluß kommt zu oberst das runde Deckelchen.

Haselnuß-Kränze. Dieselben werden genau wie „Mandelkränze“ von 30 dkg ungeschälten, fein blätterig geschnittenen Haselnüssen gemacht.

Mandel-Laibchen. Man stößt 14 dkg ungeschälter Mandeln sehr fein, gibt sie dann mit 14 dkg fein gestoßenen Zuckers zum festen Schnee von 2 Klar in ein Messingbecken und läßt die Masse unter beständigem Rühren über dem Feuer gut warm werden und sich gut auflösen. Nach Belieben kann man 2—3 dkg geriebener Chocolate beimengen. Sobald der Teig ausgekühlt ist, macht man auf Oblaten kleine Laibchen (Kugeln) und bäckt sie, auf ein Blech gelegt, im Rohre sehr langsam.

Mandel-Brezeln. Man bröselst auf dem Brette 14 dkg Butter mit 21 dkg Mehl ab, gibt 14 dkg weißer, geriebener Mandeln, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und etwas fein gewiegte Citronenschale dazu und macht schnell den Teig zusammen. Nachdem er $\frac{1}{4}$ Stunde gerastet hat, formt man daraus Brezeln und bäckt sie auf dem Bleche, mit Ei bestrichen und mit Mandeln und Zucker bestreut.

Mandel-Krapferln. 7 dkg Mandeln werden geschält, gerieben und im Rohre gelblich geröstet. Dann rührt man 7 dkg fein gestoßenen Zuckers 1 Stunde mit 4 Dottern, mischt die erkalteten Mandeln und festen Schnee von 4 Klar dazu und macht mit einem Löffel kleine Krapferln auf Oblaten, legt diese dann auf ein Blech und bäckt sie im Rohre.

Pariser Stangerln. Man wiegt $10\frac{1}{2}$ dkg Mandeln und reibt sie samt den Schalen sehr fein, mengt sie dann auf dem Brette mit $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker und

macht mit 1 Klar daraus einen Teig, welchen man halbfingerdick auswälkt und zu fingerlangen und kleinfingerbreiten Stangen schneidet. Man überreift sie solange sie noch beisammen sind und legt sie dann einzeln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech. Das Eis bereitet man aus 1 Klar, dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und so viel Zucker als dieses Gemisch aufsaugt, es soll dickflüssig sein. Man bäckt die Stangerln im kühlen Rohre blaßgelb.

Bauern-Krapfen. 2 ganze Eier, 2 Dotter und 28 dkg Zucker treibt man sehr gut ab, dann schält man 14 dkg Mandeln und sucht einige ganze (beiläufig 20 Stück) davon heraus, um sie später auf die Krapfen zu legen. Von den übriggebliebenen Mandeln wird eine Hälfte stiftlich geschnitten, die andere Hälfte fein aufgewiegt und beide Sorten dem Abtriebe nebst 21 dkg feinen Mehles beige-mengt. Nun belegt man ein Blech mit Oblaten, macht kleine Häufchen darauf, drückt auf jedes eine geteilte Mandel und bäckt die Krapfen bei mäßiger Hitze.

Frankfurter Brenten. (Lieblingsgebäck Goethe's). Man stößt 50 dkg Mandeln mit etwas Rosenwasser und läßt dieselben mit eben so viel gestoßenem Zucker auf dem Feuer unter beständigem Rühren so lange rösten, bis sie sich trocken anfühlen. Dann gibt man sie in ein mit Zucker bestreutes Porzellangefäß, bedeckt dieses und bewahrt es an einem kühlen Orte auf. Den folgenden Tag arbeitet man diese Masse auf dem Brette mit 1 Klar und 7 dkg feinem Mehle zu einem glatten Teige, rollt diesen 2 Messerrücken dick aus und drückt die Brenten mit den mit Mehl bestäubten Holzformen aus. So bleiben sie noch 24 Stunden trocken liegen und werden dann auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken.

Glas-Vögen. Man schält und reibt 14 dkg Mandeln und vermischt sie mit 14 dkg feinen Zuckers, dem festen Schnee von 5 Klar und 1 Löffel Mehls. Diese Masse streicht man 2—3 mal auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, schneidet, so lange das Backwerk noch warm ist, mit einem scharfen Messer schmale und lange Streifen und biegt sie schnell über einen Nudelwälder.

Chestands-Butterln. 14 dkg geschälter Mandeln werden fein gerieben und dann noch mit 3 Eiern im Mörser fein gestoßen, doch mengt man die Eier nach und nach dazu. Dann rührt man 21 dkg gestoßenen Zuckers und etwas Citronensaft darunter, formt daraus auf Papier kleine Butterln, legt das Papier auf ein Blech und bäckt die Butterln bei mittlerer Hitze.

Orangenstangerln. An einer Orange wird Zucker abgerieben, dieser dann mit noch weiteren 14 dkg grob gestoßenen Zuckers in eine Kasserolle gegeben und mit dem Saft einer Orange beträufelt. Das Fleisch der Orange, ohne Fasern, wird fein geschnitten, zum Zucker gegeben und alles zusammen so lange gekocht, bis der Zucker schwere Tropfen wirft; dann gibt man 14 dkg weißer, fein gestoßener Mandeln dazu, verrührt alles gut auf dem Feuer, bis die Masse Tropfen wirft, worauf man nach und nach den festen Schnee von 2 kleinen Klar dazu rührt. Unterdessen schneidet man längliche Oblatenstückchen, streicht nun auf diese den Teig, legt die Oblaten auf ein Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze. Nach dem Backen beist man die Stangerln mit Orangen-Eis.

Muskazinen 1. 14 dkg mit den Schalen fein geriebener Mandeln, 14 dkg Zucker und $3\frac{1}{2}$ dkg Mehls, Zimmt, Gewürznelken, Citronenschalen und 4 Dotter werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet. Nachdem derselbe glatt abgearbeitet ist, wälkt man ihn fingerdick aus und sticht beliebige Formen aus, legt diese dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre.

2. 14 dkg Zucker, 14 dkg mit den Schalen fein geriebener Mandeln, $1\frac{1}{2}$ dkg Zimmt, $\frac{1}{2}$ dkg Nelken, von einer Citrone die fein gewiegte Schale und der feste

Schnee von 1 Klar werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet. Das Brett wird mit Zucker bestreut, der Teig ausgewalzt und zu Kränzen oder Schiffeln geschnitten, dann auf das mit Wachs bestrichene Blech gelegt und kühl gebacken. Man bewahre dieses Backwerk an einem trockenen Orte auf.

Soufflierter Zucker. 14 dkg Zucker rührt man mit 1 Klar zu Eis. Dann werden $10\frac{1}{2}$ dkg Haselnüsse geröstet, geschält, mit etwas Citlar im Mörser fein gestoßen und mit dem zu Eis gerührten Zucker vermengt. Talergroße runde Papierstücke drückt man über einem Fingerhute zu Kapseln. In jede Kapsel füllt man ein haselnußgroßes Häufchen obiger Masse ein, befeuchtet etwas das Papier, stellt die Kapseln auf ein Blech und bäckt sie im kühlen Rohre. Die Masse steigt sehr hoch.

Non plus ultra. Man nimmt 26 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 5—6 Löffel voll Zucker mit Vanillegeruch und 3 Dotter und macht auf dem Brette einen Teig, welchen man sehr dünn auswalzt und mit einem kleinen Krapfenstecher zu runden Scheiben aussticht. Man bestreicht die eine Hälfte der Scheiben mit folgender Masse: 3 Klar werden zu festem Schnee geschlagen und mit 28 dkg fein gestoßenem Zuckers gut verrührt. Man legt die bestrichenen, sowie die unbestrichenen Scheiben auf ein Blech und bäckt sie lichtgelb. Nach dem Backen bestreicht man die unbestrichenen Scheiben mit Marmelade und legt die beeißten Scheiben darauf. Kleinere Masse: 17 dkg Butter, $18\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 4 Löffel Zucker, 2 Dotter. Zum Eise 2 Klar und $18\frac{1}{2}$ dkg Zucker.

Turonen (Tourons oder Torons). 25 dkg geschälter Mandeln werden mit 2 Klar gestoßen, 40 dkg Staubzucker hinzugegeben und dann der Teig auf dem Brette ausgerollt. Hierauf werden 10 dkg geschälter Pistazien mit etwas Orangenzucker und einigen Klar gehackt, 10 dkg feste Eiweiß-Glasur (Klar und Staubzucker gemischt), mit den Pistazien vermengt und auf den ausgerollten Mandelteig gestrichen. Man schneidet länglich viereckige Stücke davon und legt diese auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie im kühlen Rohre.

Orangen-Würfel. 6 Klar schlägt man zu festem Schnee, dann treibt man 6 Dotter mit $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker schaumig ab und mengt den Schnee, $10\frac{1}{2}$ dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, etwas fein gewiegte Orangenschale und $3\frac{1}{2}$ dkg mit Orangensaft angefeuchtete, feine Semmelbröseln hinzu. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, längliche (Bischofsbrot-) Form, bäckt sie im kühlen Rohre und schneidet nach dem Stürzen und Erkalten gleichmäßige Würfel daraus, welche man mit Orangen-Eis glasiert.

Marillen-Butterlu. 28 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 28 dkg fein gestoßenen Mandeln, Citronenschale, 1 Eßlöffel voll Marillensalse und festem Schnee von 1 Klar gut verrührt, dann auf dem Brette ausgewalzt und zu kleinen Formen ausgestochen. Hierauf legt man sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie kühl, bestreicht sie nach dem Backen mit Marillensalse und legt je 2 und 2 aufeinander. Man beeißt sie mit beliebigem Eise.

Mandel-Bäckerei. 21 dkg Zucker und 21 dkg weißer Mandeln werden fein gestoßen und mit 4 Dottern verrührt. Die Masse wird am Brette ausgewalzt, zu verschiedenen Formen ausgestochen, dann auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl gebacken und hierauf beeißt.

Zahntoher. 14 dkg mit den Schalen fein gestoßene Mandeln und 14 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 2 Klar gut vermengt und auf dem Brette zu 2 runden Würstchen geformt. Diese legt man auf Oblaten und dann auf ein Blech, macht mit einem Kochlöffelstiele der Länge nach einen fingerbreiten Eindruck und bäckt sie nur halb gar, dann füllt man die Rinne mit Ribiselsalse und bäckt sie nun ganz gar. Wenn sie gebacken sind, beeißt man

die Sasse mit Citronen-Eis und schneidet am nächsten Tage sehr schiefe schmale Schnitten herab, welche den Zahnstochern ähnlich sehen.

Haselnuß-Stangerln. Man reibt 14 dkg Haselnüsse und macht mit 1 Klar und 14 dkg fein gestoßenem Zucker einen Teig, welchen man auswälkt, mit Eis, aus 1 Klar und Staubzucker bereitet, bestreicht und zu Stangerln schneidet. Jedes Stangerl belegt man in der Mitte mit $\frac{1}{2}$ Haselnuß und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Haselnuß-Butterln. 2 Klar schlägt man zu Schnee, mischt 14 dkg Zucker bei und schlägt die Mischung auf dem Herde so lange, bis sie warm wird, dann gibt man noch 14 dkg fein geriebener Haselnüsse dazu, macht mit einem Löffel kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech oder Papier und bäckt sie sehr kühl.

Pignoli-Krapferln. 2 Klar rührt man mit 14 dkg Zucker zu Eis, gibt den Saft von einer kleinen halben Citrone und 14 dkg geschnittener, getrockneter Pignolien dazu, macht auf Oblaten große, runde Häufchen und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Statt Pignolien kann man auch Mandeln nehmen.

Kofosnuß-Backwerk. 3 Eier werden mit 13 dkg Zucker sehr schaumig gerührt, dann mischt man 18 dkg geriebener Kofosnuß dazu, macht mit einem Löffel aus dem Teige auf weißes, mit Butter bestrichenes Papier kleine Häufchen, legt das Papier auf ein Backblech und bäckt die Butterln bei schwacher Hitze hellbraun.

Kofosnuß-Matronen. Man reibt auf einem Reibeisen den festen Kern einer möglichst frischen Kofosnuß, dann vermischt man $12\frac{1}{2}$ dkg von der Nuß mit 25 dkg fein gestoßenem Zucker und dem festen Schnee von 4 Klar, formt daraus kleine, flachgedrückte Kugeln, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie im Rohre bei mäßiger Hitze 20 Minuten.

Chocolade-Butterln. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 5 dkg geriebener Chocolade und 1 Klar $\frac{1}{4}$ Stunde lang gestoßen, dann auf dem Brette auseinandergestrichen, ausgestochen und getrocknet.

Chocolade-Kränzchen. 14 dkg Zucker werden mit festem Schnee von 1 Klar gut abgetrieben, dann mit $3\frac{1}{2}$ dkg erweichter Chocolade vermischt, aufs Brett gegeben, noch gut abgearbeitet, ausgewälkt, zu kleinen Kränzchen ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenem Bleche gebacken. Das Rohr muß sehr kühl sein. Man kann die Masse auch in Butterlnform backen. Als Kränzchen oder Ringe eignen sie sich zur Pierde eines Christbaumes. — Man macht die Masse auch nur von 1 Klar, $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker und $3\frac{1}{2}$ dkg Chocolade, oder von 14 dkg Zucker, 7 dkg Chocolade und 1 Klar.

Chocolade-Butterln mit Mandeln. 14 dkg Mandeln werden geschält und gestoßen und mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker vermischt. Dann läßt man 14 dkg Chocolade auf dem Feuer erweichen, mengt sie zu den Mandeln und dem Zucker und macht mit festem Schnee von 2 Klar einen Teig daraus. Aus dieser Masse macht man auf Oblaten kleine Häufchen, legt sie auf ein Blech und bäckt sie im Rohre.

Chocolade-Krapferln mit Citronat. 14 dkg Zucker, 7 dkg geschälter und 7 dkg ungeschälter, fein geschnittener Mandeln, sowie 7 dkg geriebener Chocolade und 7 dkg fein geschnittenes Citronat werden unter den festen Schnee von 5 Klar gemischt und auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenem Bleche gebacken, rund ausgestochen und je 2 und 2 mit Sasse gefüllt.

Chocolade-Krapferln. 14 dkg Butter treibt man flaumig mit 1 Dotter ab und gibt nach und nach 14 dkg samt den Schalen fein geriebener und überstoßener Mandeln, 14 dkg feinen Zuckers, 14 dkg fein geriebener Chocolade und schließlich 14 dkg Mehls hinein. Wenn der Teig gut abgetrieben ist, würzt man ihn noch mit etwas Zimmet, 1 gestoßenen Nelke und etwas fein gewiegter Citronen-

schale. Man formt dann aus der Masse nußgroße Kugeln, bestreicht sie mit Klar, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker (Hagelzucker) und bäckt sie sehr langsam.

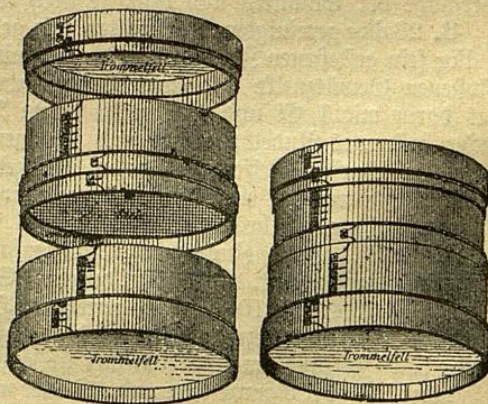
Chocolade-Ripferln. 14 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers, 14 dkg aufgelöster Chocolade werden mit dem festen Schnee von 4 Klar leicht gemischt, auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech fingerdick gestrichen und 1 Stunde im kühlen Rohre gebacken. Solange das Gebäck noch heiß ist, sticht man mit einem Krapfenstecher Ripferln aus.

Chocolade-Schnitten. 7 dkg Zucker werden mit 4 Dottern und 1 ganzen Ei flaumig gerührt, dann mischt man 7 dkg ungeschälter, geriebener Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Tafeln oder 5—6 dkg geriebener Chocolade, etwas Zimmt, fein gewiegte Citronenschalen und 1 gestoßene Gewürznelke dazu, schließlich auch den festen Schnee von 3 Klar; wenn dieser leicht hineingerührt ist, streut man noch 1 dkg feiner Kipfelbrösel langsam darunter. Ein Blech bestreicht man gut mit Butter, überstaubt es noch mit Mehl, streicht die Masse gleichmäßig darauf und bäckt sie nicht zu heiß. Mittlerweile kocht man 14 dkg Zucker mit Vanillegeruch mit $1\frac{1}{2}$ dl Wasser bis zum Bruch, schlägt von 3 Klar sehr festen Schnee und gießt den leicht überkühlten Zucker hinein. So lange diese Mischung noch warm ist, mengt man unter beständigem Schlagen 2 im Rohre aufgelöste kleine Tafeln oder 7 dkg Chocolade dazu, streicht diesen Schaum auf obige, gebackene Masse und stellt sie ins Rohr, bis sich oben ein Häutchen bildet. Erkalte, schneidet man längliche oder viereckige Schnitten. Diese Mehlspeise soll man einen Tag vor dem Gebrauche machen.

Chocolade-Schnitten anderer Art. 7 dkg Butter treibt man mit 7 Dotter flaumig ab und gibt nach und nach 14 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu, sowie $10\frac{1}{2}$ dkg geriebener Chocolade. Dann rührt man den festen Schnee von 2 Klar und 14 dkg Mehles hinein und streicht die Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech fingerdick auf. Man bäckt sie im mäßig heißen Rohre, schneidet dann gleichmäßige Schnitten herab und beißt diese mit Chocolade-Eis.

Chocolade-Stangerln I. 14 dkg feinen Zuckers, 14 dkg geschälter Mandeln, welche zur Hälfte stiftlich geschnitten, zur Hälfte fein gehackt werden, und $10\frac{1}{2}$ dkg geriebener Chocolade mengt man zu festem Schnee von 2 Klar und verrührt alles sehr gut. Ein Nudelbrett bestreut man stark mit Zucker, walzt die Masse aus, sticht beliebige Stangerln, Sterne zc. aus und bäckt sie langsam auf Oblaten. Wenn sie gebacken und erkalte sind, glasiert man sie mit folgender Chocolade-Glasur: 6 dkg Chocolade, 10 dkg Zucker und etwas Wasser kocht man, bis die Masse ziemlich dick wird, rührt sie dann bis zum Erkalte und glasiert damit.

Chocolade-Stangerln II. 15 dkg geschälter, geriebener Mandeln, 15 dkg geschälter, stiftlich geschnittener Mandeln, 25 dkg fein geriebener Chocolade und 15 dkg fein geschnittenes Citronat werden im Schneebecken sehr gut vermengt, dann kocht man 25 dkg Zucker mit 5 Glöflein voll Wasser auf und gießt es kochend über obige Mischung, indem man alles gut durcheinander rührt. In dessen bestreicht man einen langen Bischofsbrotnudel oder zwei



Zuckertrommel.

kürzere mit Mandelöl und gieße die Masse hinein, doch darf sie nur in der Dicke eines dünnen Bleistiftes sein. Man läßt sie nun 24 Stunden an einem kalten Orte stehen, stürzt sie heraus und schneidet sie mit einem scharfen, nassen Messer zu zierlichen, kleinfingerlangen Stangerln.

Butter-Schnitten. Man gibt auf ein Brett $15\frac{1}{2}$ dkg Zuckers, 21 dkg fein geschnittener Mandeln, 5 dkg Mehls, 2—3 Löffeln voll geriebener Chocolate, etwas Zimmet, Nelken und Citronenschale. Dann mischt man 4 Dotter und 3 Böffel Weines darunter, arbeitet alles zu einem glatten Teige ab, rollt diesen messerrückendick aus und schneidet daraus gleichmäßige Schnitten, wie Brotschnitten. Diese legt man nun auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie im kühlen Rohre. Dann werden sie mit beliebigem Eise bestrichen und nochmals zum Trocknen ins Rohr gegeben.

Chocolade-Brot 1. 4 Eier werden mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker gerührt, dann 15 dkg geriebener Chocolate, 5 dkg fein geschnittener, nicht geschälter Mandeln und 7 dkg Mehles beigemengt.

2. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 4 Dottern gut abgetrieben, dann 14 dkg samt den Schalen gewiegte Mandeln, 5 dkg Chocolate, der feste Schnee von 4 Klar und schließlich 14 dkg Mehles beigemengt.

Beide Massen werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, im Rohre gebacken und zu Schnitten geschnitten.

Falsches Butter-Brot 1. Man gibt in einen Weidling $10\frac{1}{2}$ dkg geschälte, mit 1 Klar sehr fein gestoßene Mandeln, $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker und vier kleine Tafeln Chocolate, natürlich fein gerieben. Hierauf rührt man die Mischung mit 1 ganzen Ei ab und läßt die Masse so lange stehen, bis sie sich streichen läßt. Dann streicht man sie auf 3 Oblaten und läßt sie im kühlen Rohre trocknen. Inzwischen rührt man Vanillebutter (siehe daselbst) von 5 Dottern und $17\frac{1}{2}$ dkg Vanillezucker, streicht sie auf die getrocknete Masse und läßt sie wieder trocknen, worauf man sie in Stangeln zerschneidet.

2. Man verrührt $10\frac{1}{2}$ dkg gestoßener Nüsse mit $10\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenem Zucker, gibt etwas Citronenschale, 1 Stück gestoßene Gewürznelke und etwas Zimmet dazu und vermengt das Ganze nun mit dem festen Schnee von 2 Klar. Dann streicht man die Masse sehr gleichmäßig auf Oblaten, bäckt sie, auf ein Blech gelegt, zu gelber Farbe und schneidet sie hierauf zu daumenbreiten Stücken. Man rührt nun 2 Dotter mit 5 Eßlöffeln voll feinen Zuckers, bestreicht nach dem Backen damit die Oberfläche der Schnitten und läßt sie noch etwas im Rohre nachtrocknen.

3. 28 dkg gereinigter, ungeschälter, fein gestoßener Mandeln gibt man nebst 21 dkg fein gestoßenen Zuckers, den fein geschnittenen Schalen einer Citrone, einer gestoßenen Gewürznelke und einer Prise Zimmet in einen Weidling, vermengt alles darin mit 1 Ei und 1 Klar zu einem Teige, welchen man auf ein mit Zucker bestreutes Nudelbrett gibt und zu einem Striezel formt. Man schneidet mit einem scharfen Messer von diesem Striezel feine Schnitten herunter, welche wie Brotschnitten aussehen und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche. Nachdem sie bräunlich gebacken und überkühlt sind, bestreicht man sie mit Eis, aus 1 Klar, Zucker und Citronensaft zusammengemengt.

Haselnuß-Brot. Man rührt durch $\frac{1}{2}$ Stunde 5 Klar mit 21 dkg fein gestoßenen Zuckers, gibt 10 dkg fein geriebener Haselnüsse und 4 dkg weißer, fein geriebener Mandeln dazu und streicht die Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie langsam und schneidet sie noch warm zu schönen Schnitten.

Anis-Brot. 3 ganze Eier und 2 Dotter werden mit 14 dkg Zucker im Becken sehr schaumig geschlagen, dann 7 dkg feinstes Mehl und 7 dkg Stärkmehls nebst

1 Kaffeelöffel voll Anis hinein gerührt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit feinem Zucker oder Stärkmehl ausgefetzten Bischofsbrotmodel und bäckt sie langsam im kühlen Rohre semmelfarbig. Nach dem Backen stürzt man das Brot zum Auskühlen auf ein Sieb und schneidet erst nach einigen Stunden oder des andern Tags feine Schnitten herab.

Mandel- oder Nuß-Brot. Man schlägt 3 ganze Eier und 2 Dotter mit 14 dkg Zucker und Vanillegeruch im Schneebecken sehr schaumig, mischt 6 dkg feinstes Mehl und 8 dkg Stärkmehls nebst 1 Hand voll stiftlich geschnittener Mandeln oder zerbrochener Nüsse hinein. Man füllt diese Masse in einen mit Butter bestrichenen, mit feinem Zucker ausgefetzten Bischofsbrotmodel und bäckt sie langsam im Rohre. Das Brot läßt man nach dem Backen auf einem Siebe auskühlen und schneidet erst am nächsten Tage feine Schnitten herab, welche man nach Belieben bähnen kann.

Mandel-Brot 1. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers treibt man mit 1 Ei flaumig ob, gibt dann etwas Citronenschale, 14 dkg mit den Schalen fein gestoßene Mandeln und zuletzt 1 Eßlöffel voll Mehls dazu. Man streicht diese Masse auf Oblaten, legt diese auf ein Blech und bäckt sie im Rohre bei mäßiger Hitze. Nachdem das Brot gebacken ist, bestreicht man es mit Marillensalse, läßt diese ein wenig trocknen und überzieht sie dann mit Rum-Eis.

2. 14 dkg Mehls, 14 dkg Zucker, 14 dkg in einige Teile zerschnittener Mandeln und etwas Citronenschale vermengt man auf dem Brette mit zwei ganzen Eiern, formt daraus einen Striezel, gibt ihn auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech und bäckt ihn sehr langsam im Rohre.

Sultans-Brot. 3 ganze Eier werden in einem Weidlinge mit 14 dkg Zucker gut abgetrieben, dann kommen 14 dkg Mehls, leicht verrührt, dazu, nebst 14 dkg roh geriebener Mandeln, 14 dkg Rosinen, 14 dkg Weinbeeren, 14 dkg fein geschnittener Feigen, 10 dkg nudelig geschnittenen Citronats und etwas Citronenschale. Sobald alles gut verrührt ist, formt man davon, auf einem mit Mehl bestäubten Brette, eine Wurst, legt dieselbe auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in guter Hitze.

Bettler-Brot. 4 ganze Eier treibt man mit 14 dkg feinen Zuckers gut ab, gibt dann 14 dkg brauner, geriebener Mandeln, 9 dkg geriebener Chocolade und ein kleines Kaffeelöffelchen voll Zimmet, sowie 2 gestoßene Gewürznelken dazu und streicht diese Masse auf ein mit Wachs bestrichenenes Blech. Man bäckt sie im nicht zu heißen Rohre und schneidet nach dem Backen aus derselben fingerbreite und fingerlange Stangeln.

Feines Früchten-Brot, auch Papst-Brot. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde lang gerührt und 14 dkg Mehls nach und nach dazugemengt, dann gibt man 14 dkg geschälter Mandeln, 14 dkg Feigen, 14 dkg Datteln, 7 dkg Arancini, 7 dkg Citronat, 7 dkg Malagatrauben und 6 dkg Chocolade, alles fein länglich geschnitten (die Chocolade vorher im Rohre erweicht), dazu, füllt die Masse in den mit Butter bestrichenen und mit Mehl ausgestäubten länglichen Bischofsbrotmodel und bäckt sie im Rohre. Ausgekühlt, schneidet man feine Schnitten herab und bähnt sie im Rohre.

Leichtes Bischofs-Brot. Man treibt 2 Dotter zuerst allein, dann mit 7 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab, gibt den festen Schnee von 2 Klar dazu und rührt dann leicht $5\frac{1}{2}$ dkg Mehls, sowie 3 dkg durchgeschnittener Rosinen und 3 dkg länglich geschnittener Mandeln hinein, füllt dann die Masse in den länglichen, mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie im Rohre. Am nächsten Tag lassen sich feine Schnitten davon herabschneiden, welche man auch nach Belieben am Roste im Rohre bähnen kann.

Bischofs-Brot I. Man rührt 3 Dotter zuerst allein sehr gut ab, gibt dann nach und nach 14 dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruch dazu, hierauf den festen Schnee von 3 Klar und 21 dkg eines Gemisches von halben Rosinen, stiftlich geschnittenen Mandeln, Pistazien, nudelig geschnittenem Citronate, Arancini und kleinen Würfeln Chokolade, welche vorher etwas erweicht wird. Zum Schlusse staubt man 13 dkg feinen Mehles darunter. Den länglichen Model streicht man mit Butter oder Rindschmalz gut aus, bestaubt ihn mit Mehl, füllt die Masse ein und bäckt sie langsam im Rohre. Am nächsten Tage erst läßt sich das Brot gut schneiden; nach Belieben kann man auch die Schnitten gelblich bähnen.

Bischofs-Brot II. 14 dkg Zucker werden mit 4 ganzen Eiern schaumig geschlagen, 14 dkg Rosinen, 14 dkg geschälter, stiftlich geschnittener Mandeln, 7 dkg länglich geschnittener Arancini, 7 dkg geschnittenes Citronat, 14 dkg Mehls darunter gerührt und in eine längliche mit Butter bestrichene Form gefüllt und im nicht zu heißen Rohre gebacken.

Bischofs-Brot auf dem Bleche gebacken. 4 Dotter treibt man sehr flaumig ab und gibt nach und nach 14 dkg Zucker dazu, dann 7 dkg halbe Rosinen, 2 dkg Pignolien, 3 dkg Pistazien und 4 dkg stiftlich geschnittene Mandeln, Citronenschalen, etwas Zimmet, Neugewürz und den festen Schnee von 4 Klar, zuletzt staubt man $10\frac{1}{2}$ dkg Mehles leicht darunter, gibt die Masse in Striezelform auf das mit Butter bestrichene Blech und bäckt sie langsam. Am andern Tage schneidet man gleichmäßige Schnitten davon herab.

Bischofs-Brot ohne Dotter. 6 Klar werden zu sehr festem Schnee geschlagen und mit 14 dkg sehr feinen Zuckers, 14 dkg Mehls, und 10 dkg Weinbeeren, 10 dkg fein geschnittenen Citronats, 10 dkg Pignolien und 10 dkg fein geschnittener Arancini vermenget, dann in einen langen, mit Butter bestrichenem Model gefüllt und im kühlen Rohre gebacken. Nach dem Backen stürzt man das Brot auf ein Sieb zum Auskühlen. Erst am nächsten Tage schneidet man feine Schnitten und bäht sie am Roste im Rohre.

Früchten-Brot. 7 dkg Vanillezucker schlägt man mit 1 Ei und 2 Dottern recht schaumig, gibt $8\frac{1}{2}$ dkg kleinwürfelig geschnittenes, kandirtes Obst und $8\frac{1}{2}$ dkg feinen Mehles dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenem Bischofsbrotmodel und bäckt sie langsam im Rohre. Erst nach 2 Tagen schneidet man daraus messerrückendicke Schnitten.

Amerikanisches Brot. Man schlägt im Schneebecken 3 ganze Eier mit 14 dkg feinen Zuckers sehr schaumig und mengt 14 dkg Mehles, $3\frac{1}{2}$ dkg würfelig geschnittener Chokolade, $3\frac{1}{2}$ dkg würfelig geschnittener Citronats und etwas Rosinen bei. Dann füllt man die Masse in einen mit Butter bestrichenem und mit Zucker ausgefehtem Bischofsbrotmodel und bäckt sie kühl. Wird zum Tee gegeben.

Chineser-Brot. 14 dkg Zuckers werden mit 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann 14 dkg brauner gestoßener Mandeln, sowie 3 dkg geriebener Chokolade, $3\frac{1}{2}$ dkg nudelig geschnittener Feigen, $3\frac{1}{2}$ dkg Malaga-Trauben, $3\frac{1}{2}$ dkg Datteln und $3\frac{1}{2}$ dkg stiftlich geschnittener Mandeln, etwas Zimmet, Nelken, der feste Schnee von 3 Klar und zuletzt $3\frac{1}{2}$ dkg Bröseln beigemengt. Die Trauben und Datteln werden selbstverständlich ebenfalls fein geschnitten und entfernt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenem Bischofsbrotmodel und bäckt sie im Rohre. Nach dem Auskühlen wird das Brot mit Chokolade-Eis überzogen und nachdem dieses getrocknet, in feine Schnitten geschnitten.

Chokolade-Biskuit. 12 dkg Butter, 16 dkg Zucker und 14 dkg Chokolade werden auf dem Feuer zusammen glatt gerührt. Hierauf mischt man 8 dkg mit der Schale fein geriebener und dann noch gestoßener und durch ein Sieb getriebener

Mandeln hinzu, leert die Masse in einen Weidling und rührt so lange, bis sie ganz erkaltet ist. Dann vermengt man nach und nach 4 Dotter, den festen Schnee der 4 Klar und 6 dkg feinsten Mehles mit der kalten Masse, streicht dieselbe auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht sie mit Ei, besät sie mit abgezogenen, fein blätterig geschnittenen Mandeln, und bäckt sie $\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen sticht man beliebige Formen daraus oder schneidet das Biskuit in Schnitten.

Flaum-Biskuit. 19 dkg Zucker werden mit 6 Dottern und dem festem Schnee von 4 Klar 1 Stunde gerührt, dann Citronen- und Vanillegeruch, sowie der Saft einer kleinen halben Citrone dazugegeben, zuletzt mengt man mittelst eines Siebes $10\frac{1}{2}$ dkg Stärkemehls dazu, verrührt alles gut, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenem Model und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Gestürzt, wird das Biskuit mit Marillensalse übergossen.

Rosinen-Kuchen. 4 Eier schwer Zucker werden mit den 4 ganzen Eiern recht schaumig abgerührt, etwas Citronengeruch beigemenget und dann 4 Eier schwer Mehles leicht darunter gerührt. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und die Hälfte des Teiges darauf gegeben. Dieser wird auseinander gestrichen und auf einige Zeit nur ins Rohr gegeben, bis der Teig obenauf steif wird, aber nur soviel, daß die nicht zu dicht darauf gestreuten Rosinen und Zibeben nicht einsinken; dann gibt man den Rest des Teiges über die Rosinen und bäckt den Kuchen lichtbraun. In zierliche Schnitten geschnitten, werden diese mit Rum-Eis beieist.

Napoleon-Schnitten. Man treibt 3 ganze Eier und 2 Dotter mit 14 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt 14 dkg geschälter, stiftlich geschnittener und im Rohre etwas gelblich gerösteter Mandeln, sowie fein gewiegte Citronenschale und 7 dkg feinen Mehles dazu. Diese Masse streicht man kleinfingerdick auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, bestreut sie dick mit Zucker und bäckt sie. Nach dem Backen schneidet man längliche, 2 Finger breite Stangen, bestreicht eines mit beliebiger Salse und setzt ein zweites darauf.

Fraunkfurter Skarnikeln. Hierzu benötigt man 3 Eier, 3 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl. Von 3 Klar schlägt man festen Schnee, gibt dann den Zucker dazu, rührt 15 Minuten, fügt hierauf 2 Dotter und das Mehl hinzu und macht mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech. Diese streicht man sehr dünn auseinander, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und bäckt sie leicht im Rohre. Noch sehr heiß müssen sie zu Skarnikeln gedreht werden.

Biskuit-Moulade 14 dkg Zucker werden mit 5 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann von 5 Klar der feste Schnee und $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl leicht darunter gerührt und diese Masse auf zwei mit Butter bestrichenen Blechen schön gleichmäßig aufgestrichen und im Rohre hellgelb gebacken. Beim Herausnehmen wendet man die ganze Platte bestreicht die Seite, welche früher unten war, mit Marillensalse oder warm erweichter Chocolate gibt das Biskuit auf einige Minuten nochmals ins Rohr rollt es dann schnell zusammen und gibt es abermals auf kurze Zeit ins Rohr. Man kann auch Nußfülle einrollen. Diese wird aus geriebenen, gezuckerten Nüssen mit Vanillegeruch und süßem Obers bereitet. — Oder: Man nimmt 14 dkg Zucker, 7 Dotter, 4 Klar zu Schnee, $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl und Citronengeruch.

Biskuit-Moulade mit Reismehl. 6 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, dann 6 Dotter und 9 dkg Zucker dazu gerührt. Das Becken wird in ein Bain marie gestellt und die Masse so lange geschlagen, bis sie lau ist, dann vom Herde genommen und so lange fortgeschlagen, bis sie wieder ganz erkaltet ist. Nun mengt man 7 dkg Reismehl dazu, streicht die Masse auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, bäckt sie lichtgelb, füllt sie wie oben angegeben mit Salse und rollt sie zusammen.

Vanille-Schifteln. 14 dkg Zuckers mit Vanillegeruch werden mit 2 ganzen Eiern sehr gut abgetrieben, bis die Masse weiß und schaumig wird, hierauf mit 14 dkg feinsten Mehles vermenget, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gestrichen und im kühlen Rohre gebacken. Noch heiß, schneidet man verschobene Vierecke daraus.

Wohrentopf. Zu 14 dkg fein gestoßenem Zucker mischt man 5 ganze Eier und etwas fein geschnittene Citronenschale und schlägt es im Becken sehr flaumig ab. Hierauf mischt man 7 dkg feines Auszugmehl und 7 dkg Stärkmehls bei. Einen emaillierten Kochtopf von 14 cm Durchmesser schmiert man gut mit Butter oder Rindschmalz, bestaubt ihn etwas mit Mehl, füllt die Masse ein und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre schön gelb. Nach dem Backen stürzt man den Kopf heraus, dreht ihn wieder um und schneidet, nachdem er erkaltet ist, mit einem scharfen Messer den etwas erhabenen Deckel gleichmäßig ab. Hierauf überzieht man Deckel und Seitenwände des Kopfes mit Chocolate-Eis (siehe Seite 62). Sobald das Eis erstarrt ist, höhlt man das Innere des Kopfes ganz aus und füllt ihn kurz vor dem Genuße mit circa $\frac{1}{2}$ l gezuckertem Oberschaume, welchem etwas Vanillegeruch beigemengt ist, dann setzt man den übereisten Deckel darauf.

Indianer-Krapfen. 16 dkg Zucker werden mit 9 großen Dottern gut gerührt, sodann mit 1 dl Wasser und 8 dkg Mehls gut vermenget und noch fleißig abgetrieben. Hierauf fügt man den festen Schnee der 9 Klar und noch weitere 8 dkg Mehls dazu, füllt die Masse in einen Dressierbeutel und dressiert schnell talergroße, hohe, runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder auf hiezu geeignete, erhabene, mit Butter bestrichene Holzformen und bäckt sie in nicht zu heißem Rohre. Sobald sie gebacken und ausgekühlt sind, nimmt man ein scharfes Messer, höhlt sie aus und gibt sie über Nacht ins ausgekühlte Rohr zum gänzlichen Trocknen. Man schlägt nun 3 dl gutes Obers zu festem Schaume, zuckert diesen nach Geschmack und füllt mittelst eines Löffels die Höhlungen der Krapfen damit, setzt 2 und 2 aufeinander und taucht sie nun mittelst eines aus Draht gebogenen Löffels in Chocolate-Eis (siehe Seite 62) und läßt nur den Boden frei von Glasur. Dann setzt man die Krapfen aufs Blech und läßt sie noch 5 Minuten im Rohre trocknen, worauf sie fertig sind. Man kann auch die halbe Zahl der Krapfen noch ungefüllt beisehen und zur gelegentlichen Füllung aufbewahren. (Siehe noch Biskuitteig Seite 43.)

Geschnittene Biskotten. 14 dkg Zuckers und 6 Dotter treibt man sehr flaumig ab und gibt 5 dkg stiftlich geschnittener weißer Mandeln, sehr festen Schnee von 6 Klar und 21 dkg Mehl darunter, nebst etwas Vanille- oder Citronengeruch. Man bäckt die Masse in einen gut mit Butter bestrichenem, langen Model. Am andern Tage schneidet man Schnittten herab, welche man nach Belieben auch noch bähen kann.

Biskotten. 7 dkg feingestoßenen Zuckers mit viel Vanillegeruch treibt man mit 2 Dottern sehr gut ab, mengt den festen Schnee von 2 Klar bei und stäubt 5 dkg feinen Mehles und eine kleine Messerspiße voll Hirschhornsalzes hinein. Man füllt die Masse in einen Dressiersack mit einer kleinen runden Blechöffnung von Bleistiftdicke und spritzt zierliche kleinfingerlange und dünne Biskotten auf ein Blatt weißen Papieres. Wenn alle dressiert sind, überstreut man das ganze Blatt mit feinstem Zucker, hebt das Blatt rasch in die Höhe um den überschüssigen Zucker wegzuschütteln, legt es auf ein Blech und bäckt die Biskotten im kühlen Rohre. Anfangs soll man das Rohr nicht öffnen.

Anis-Kräpfchen. 14 dkg Zuckers treibt man mit 2 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut ab, gibt dann den festen Schnee von 2 Klar darunter und zuletzt 14 dkg Mehls, etwas fein gewiegte Citronenschalen und Anis. Ein Blech bestreicht man mit Wachs, macht vom Teige Häufchen darauf und bäckt diese leicht.

Karlsbader Teegebäck. 2 Eier werden mit 2 Eier schwer Zucker schaumig geschlagen und dann 1 Ei schwer Mehl dazu verrührt. Dann bestreicht man ein Blech mit Wachs, streicht die Masse messerrückendick auf, streut Rosinen darüber und bäckt sie langsam im Rohre. Man schneidet noch warm viereckige Stücke daraus.

Reis-Biskuit. 19 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man nach und nach 19 dkg Vanillezucker, 38 dkg Reismehl und zuletzt 2 große, abgesprudelte Eier darunter. Der Teig wird dünn ausgewalzt, mit einem Krapfenstecher ausgestochen und 12—18 Minuten gebacken.

Feines Biskuit. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch rührt man mit 4 Dottern recht flaumig. Dann schlägt man 3 Klar zu festem Schnee und rührt ihn mit 7 dkg Kartoffelmehl leicht zum Abtriebe. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenem Bischofrotmodel und bäckt sie langsam im Rohre. Durch $\frac{1}{2}$ Stunde darf man das Rohr nicht öffnen.

Biskuit-Krapferln. 2 Dotter werden mit 7 dkg feinen Zuckers sehr flaumig abgetrieben und dann der sehr feste Schnee von 2 Klar und 44 g Mehl leicht verrührt dazugegeben. Ein Backblech bestreicht man gut mit Wachs und macht mit einem Kaffeelöffel kleine Krapfen oder Biskotten darauf, bestreut diese mit sehr viel feinem Zucker und bäckt sie sehr vorsichtig nicht zu heiß.

Anisbögen. 3 ganze Eier schlägt man mit 3 Eier schwer Citronenzucker gut und schaumig ab und staubt zuletzt 2 Eier schwer feinsten Mehles darunter. Man macht aus dieser Masse mit einem Löffel talergroße Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, streicht den Teig sehr fein und dünn auseinander, streut ausgesuchten Anis und gestoßenen Zucker darauf und bäckt sie im kühlen Ofen. Sie dürfen nur ganz blasgelb werden. Beim Herunternehmen biegt man sie rasch und heiß über einen Kochlöffelstiel.

Mandelbögen mit Butter. 7 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Citronengeruch werden mit 2 Dottern sehr gut abgetrieben, dann mengt man 7 dkg zerschlichener Butter, den festen Schnee von 2 Klar und 7 dkg feinsten Mehles bei. Man streicht die Masse messerrückendick auf ein unbestrichenes Blech, bestreut sie mit 7 dkg geschälter, fein stiftlich geschnittener Mandeln und bäckt sie im ziemlich heißen Rohre. Wenn die Masse halb gebacken ist, schneidet man daraus 2 fingerbreite und gut fingerlange Schnitten, biegt diese über den Nudelwalfer oder ein Bogenblech, natürlich mit den Mandeln nach oben, legt sie nochmal aufs Blech und bäckt sie fertig.

Falsche Kartoffeln. Man treibt 7 dkg Zucker mit Citronengeruch und 3 Dottern recht gut ab und mischt den festen Schnee der 3 Klar und 7 dkg Mehles nur leicht darunter. Von dieser Masse spritzt man durch eine Düte oder durch einen Dressierack auf Papier kleine, recht hohe Häufchen, legt das Papier auf ein Blech und stellt dieses auf einige Minuten in ein nur laues Rohr, damit die Biskuitmasse nicht zusammenfällt. Dann bäckt man sie bei größerer Hitze vollends fertig. Vom Papiere genommen, klebt man je 2 und 2 zusammen. Inzwischen werden 28 dkg geschälter, sehr fein gestoßener Mandeln mit 4 Klar abgetrieben, dann noch 42 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanille- oder Citronengeruch dazugegeben und abermals recht gut abgetrieben. Sollte die Masse nicht fein genug sein, so stößt man sie noch im Mörser zu einem glatten Teige. Mit dieser Masse werden die Biskuitchen umwickelt und womöglich in die Form einer Kartoffel gebracht; man bestaubt sie noch mit fein geriebener Chocolate. Sind alle auf diese Art gemacht, so imitiert man noch mit einem Federkiele die Augen und mit einem Messer die zerfetzten Sprünge der Kartoffel. Man kann auch kleine Stückchen von Biskotten für das Innere verwenden.

Kleine Mandel-Biskotten. 14 dkg Zuckers werden mit 4 Dottern abgetrieben, $3\frac{1}{2}$ dkg weißer, fein geriebener Mandeln beigemengt, sowie der feste Schnee von 4 Klar und 5 dkg Mehls. Man formt mittelst einer Papierdüte Biskotten in der bekannten Form auf ein mit Wachs bestrichenes Blech.

Biskotten-Wandeln. 14 dkg Zuckers werden mit 3 Dottern abgetrieben und der feste Schnee von 3 Klar und 5 dkg Kartoffelmehls, sowie beliebiger Geruch beigemengt. Man füllt die Masse in kleine mit Butter bestrichene Wandeln (20 Stück) und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Man kann die Masse auch in Papierkapseln backen.

Hobelspäne. Hierzu benötigt man 3 Eier, dann 3 Eier schwer Zucker und etwa $2\frac{1}{2}$ Eier schwer Mehl. Die 3 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, mit den 3 Dottern und dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde verrührt, beliebiger Geruch beigemengt und zuletzt das Mehl hineingestäubt. Ein Blech wird mit Wachs bestrichen, der Teig sehr dünn aufgestrichen, langsam halb gebacken, in 2 Finger breite Streifen geschnitten (20 cm lang) und nochmals zum Garbacken ins Rohr gegeben. Noch heiß, muß man die Streifen in Locken-Form schnell über einen Kochlöffelstiel drehen. Nach Belieben kann man den Teig mit Anis oder geriebenen Mandeln bestreuen oder diese Zutat auch weglassen.

Patienc-Bäckerei (Geduld-Biskuit) **1.** 6 Klar schlägt man zu festem Schnee, rührt 28 dkg Vanillezuckers gut hinein und dann 5 dkg Mehls. Man füllt die Masse in eine Düte aus steifem Papiere, spritzt kleine, beliebige Formen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, stellt sie 3 Stunden lang an einem warmen Orte und läßt sie dann im kühlen Rohre backen, eigentlich nur trocknen.

2. 2 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, 14 dkg fein gestoßener Vanillezuckers und $8\frac{1}{2}$ dkg Biskuitmehls dazu gerührt. Nachdem alles gut vermengt ist, spritzt man durch ein sehr kleines Röhrchen auf das mit Wachs bestrichene Blech kleine Kränzchen oder Ziffern, läßt sie 2 volle Stunden an einem kühlen Orte stehen und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Zum Ablösen stellt man das Blech auf Dunst. Will man die Patiences braun haben, so gibt man flüssigen, gebrannten Zucker hinein. — Oder man nimmt 3 Klar, 14 dkg Zucker und $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl.

Cygan. (Polnisch.) 12 Dotter werden mit 2 Rasseeschalen voll Zuckers abgetrieben, 1 Schale gestoßener Mandeln, 1 Schale geriebener Chocolate, etwas Gewürznelken, der feste Schnee von 6 Klar dazugegeben und schließlich 1 Schale mit Rum befeuchteter Bröseln. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im Rohre.

Zucker-Kipferln. 5 ganze Eier werden mit 14 dkg Zucker 1 Stunde gerührt und etwas Vanillegeruch und 25 dkg Mehls beigemengt. Dann formt man aus dem Teige kleine Kipferln, nachdem er ausgewälkt und zu dreieckigen Fleckchen geschnitten wurde. Man bäckt sie auf dem mit Butter bestrichenen Bleche.

Zwiebäckchen. 3 ganze Eier werden mit 14 dkg Zucker, etwas Vanille und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Anis sehr flaumig mit der Schneerute geschlagen und schließlich mit 14 dkg Mehl verrührt. Man formt daraus auf zwei mit Wachs bestrichenen Blechen 6 längliche Striezel und bäckt sie sehr leicht im mäßig heißen Rohre. Nach dem Backen schneidet man fingerlange, schiefe sehr dünne Stangerln herab und bährt diese etwas auf einem Gitter im Rohre.

Tee-Stangerln mit Mandeln oder Bignolien. Man schlägt sehr schaumig 3 ganze Eier mit 3 Eier schwer Zucker und zum Schlusse noch mit 2 Eier schwer Mehl. Ein Blech bestreicht man mit Butter, gibt den Teig messerrückendick darauf und bestreut ihn mit stiftlich geschnittenen Mandeln oder Bignolien. Man

bäckt die Masse im Rohre und schneidet sie noch warm zu kleinen Stangerln. Wünscht man die Stangerln fester, so nehme man 3 Eier schwer Mehl dazu.

Tee-Stangerln. 12 dkg Zuckers, 12 dkg Mehls, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel voll Anis und etwas fein gewiegte Citronenschale werden auf dem Brette zu einem Teige abgemacht, dieser messerrückendick ausgewalzt, zu kleinen Stangerln geschnitten und mit einem Mehlspeisradel ein Gitter darauf geradelt, worauf man sie auf einem mit Wachs oder Butter bestrichenem Bleche 3 Stunden stehen läßt, ehe man sie bei schwacher Hitze bäckt.

Skarnikeln. Man wiegt 4 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl. Die 4 ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen und dann das Mehl dazugemengt. Diese Masse wird dann auf ein mit Wachs bestrichenen Blech sehr dünn aufgestrichen. Sobald der Teig gelblich gebacken ist, schneidet man Viertel daraus und dreht dieselben noch heiß sehr rasch zu Düten (Skarnikeln.) Nachdem sie erkaltet sind, füllt man sie, unmittelbar vor dem Auftragen erst, mit gezuckertem Obersschaume.

Englische Cafes 1. 3 ganze Eier werden mit 25 dkg Zucker und 7 g Hirschhornsalz 1 Stunde lang abgetrieben, dann gibt man Vanillegeruch, $\frac{1}{16}$ l lauer Milch und 15 dkg Mehls dazu und läßt die Masse 24 Stunden stehen. Am nächsten Tage rührt man noch weitere 25 dkg Mehls hinein, knetet den Teig gut und rollt die Masse, nachdem sie gut verarbeitet wurde, ziemlich fein aus, sticht beliebige Formen aus und bäckt sie im kühlen Rohre auf einem mit Wachs bestrichenem Bleche.

2. 25 dkg Zuckers werden mit 3 Dottern und dem festen Schnee von 3 Klar gut verrührt, dann gibt man 25 dkg Mehls, viel Vanillegeruch, 6 g Hirschhornsalz, und schwach $\frac{1}{8}$ l Milch dazu und läßt die Masse 24 Stunden stehen. Nächsten Tages mengt man noch 25 dkg Mehls dazu und knetet den Teig gut ab. Man rollt den Teig fingerdick aus, sticht ihn zu beliebigen Formen aus, ziert dieselben mit Eindrücken eines Reibeisens oder Stichen einer Stricknadel und bäckt sie auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenem Bleche im kühlen Ofen.

3. 12 dkg Butter werden mit 5 Dottern, $\frac{1}{4}$ l saurem Rahme, 1 dkg Natron und viel Vanillegeruch sehr gut abgetrieben. Dann gibt man die Masse auf das Nudelbrett, arbeitet 50 dkg Zucker sowie 1 kg und 15 dkg Mehls darunter und wenn der Teig fein verarbeitet ist rollt man ihn fingerdick aus sticht ihn beliebig aus, drückt mit einem Reibeisen Figuren darauf oder sticht mit einer Stricknadel gleichmäßige Arabesken hinein und bäckt die Cafes auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche im kühlen Rohre.

4. Man treibt 25 dkg Zuckers und 10 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab und gibt diesen Abtrieb zu 70 dkg Mehls auf das Nudelbrett, arbeitet $\frac{1}{4}$ l süßes Obers und 6 g Natron darunter, rollt den Teig fein aus sticht beliebige Formen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und bäckt sie nicht zu heiß.

5. 7 ganze Eier werden mit 50 dkg Zucker und 15 g pulverisiertem Hirschhornsalz 1 Stunde lang gerührt. Hierauf mengt man eine ganze, feingestößene Stange Vanille, 1 Tasse lauwarmen Milch (ungefähr $\frac{1}{8}$ l) und 5 dkg Mehls dazu und läßt den Teig 24 Stunden rasten. Am nächsten Tage rührt man 50 dkg Mehls dazu, knetet den Teig tüchtig und walzt ihn hierauf messerrückendick aus, sticht Formen aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt sie im Rohre. Man bewahrt sie am besten in einer Blechbüchse auf.

Doktor-Butterln. 28 dkg Zuckers werden mit 2 ganzen Eiern geschlagen bis die Masse dick wird, dann rührt man 28 dkg Mehles darunter, macht auf ein mit Wachs bestrichenen Blech kleine Häufchen, bestreut diese mit Citronat und

Mandeln (beides nudelig geschnitten), läßt sie 1 Stunde rasten und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre.

Schaumrollen aus Hohlhippenteig. Man wiegt 3 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl. Die 3 Dotter verrührt man mit dem Zucker sehr flaumig, mengt leicht den festen Schnee von 2 Klar hinzu und staubt schließlich das feine Mehl leicht zur Masse. Man bestreicht ein Backblech mit Wachs, streicht von dem Teige sehr dünn darauf, bäckt ihn bei schwacher Hitze, schneidet beliebig große, viereckige Stücke daraus, welche man, noch sehr heiß, schnell über einen Kochlöffelstiel dreht und sehr gut trocknen läßt. Bevor man vom Teige nochmals aufs Blech streicht, muß man dasselbe sehr gut abtragen und neuerdings mit Wachs bestreichen. Erst unmittelbar vor dem Servieren füllt man die Rollen mit gezuckertem Obersschaume.

Waffeln. 21 dkg Butter werden schaumig abgetrieben, dann gibt man nach und nach 6 ganze Eier, welche in lauwarmem Wasser vorher erwärmt wurden dazu, sowie 17 dkg Zuckers (gestoßen) und 21 dkg gesiebtes Mehl. Inzwischen wird das Waffeleisen mit reinem Schweinschmalze bestrichen und erwärmt, und mit einem Löffel voll des Teiges (für eine Waffel) gefüllt und auf Glut gebacken.

Feine Waffeln. 7 dkg Rindschmalz treibt man mit 4 ganzen Eiern nach und nach sehr gut ab, gibt 14 dkg Zuckers, $17\frac{1}{2}$ g (1 Lot) geschälter, feingestopener Mandeln und noch $10\frac{1}{2}$ dkg Mehles dazu. Zum Schlusse rührt man noch $\frac{1}{32}$ l Milch hinein und nach Geschmack etwas Zimmt und Rum. Das Waffeleisen wird erhitzt, mit zerschlichenem, reinem Schweinschmalze bestrichen und mit einem kleinen Löffel voll des Teiges (für eine Waffel) gefüllt und auf Glut gebacken. Man kann aus diesem Teige auch Hohlhippen drehen, wenn man mit dem Hohlhippeneisen bäckt.

Finger-Hohlhippen. 2 Eier schwer Zucker rührt man mit 2 Dottern und dem festen Schnee von 2 Klar $\frac{3}{4}$ Stunden lang, dann mengt man noch 1 Ei schwer Mehl hinein, nebst Vanillegeruch und Citronenschale. Ein Papier wird mit Butter bestrichen und auf dasselbe werden kleine Häufchen vom Teige gemacht, doch nicht zu nahe aneinander; man läßt sie auseinander fließen, bestreut sie mit fein gehackten Pistazien und bäckt sie auf einem Bleche im Rohre blaßgelb. Hierauf löst man sie schnell mit einem Messer vom Papiere und wickelt sie gleich über den Finger. Statt Pistazien kann man auch Haselnüsse zum Bestreuen nehmen. Beide Früchte werden mit heißem Wasser geschwemmt und die Haut davon abgezogen.

Hohlhippen. $\frac{7}{10}$ l Obers werden mit 1 Ei und 10 dkg Zucker fein zersprudelt nach und nach zu $15\frac{1}{2}$ dkg Mehls gerührt und mit Vanille- oder Citronengeruch gewürzt. Man sprudelt die Masse in einem tiefen Topfe sehr glatt ab. Das heiße Oblaten-Eisen bestreicht man mit Wachs, gibt 1 Löffel Teiges in dasselbe, verteilt ihn sehr dünn und gleichmäßig und bäckt ihn lichtbraun. Noch heiß, rollt man die gebackene Hippe über ein fingerdickes, glattes Holz und hält sie darüber, bis sie steif geworden ist.

Zimmt-Hohlhippen. 14 dkg Mehles werden mit $\frac{2}{10}$ l Milch gut verrührt, dann 1 Ei, 7 dkg fein gestoßenen Zuckers, etwas Zimmt, 1 Kaffeelöffel voll Rums und $3\frac{1}{2}$ dkg zerlassener, ausgekühlter Butter beigemengt, nochmals gut verrührt und der Teig $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen. Das heiße Eisen wird mit Wachs bestrichen und immer je ein Löffel von dem Teige darauf gegeben, dieser verstrichen, das Eisen schnell geschlossen und ober Glut gebacken. Noch heiß schnell über ein dünnes, rundes Holz gerollt.

Biskuit-Hohlhippen. 7 dkg zerlassener, ausgekühlter Butter werden mit 3 Eiern, $8\frac{3}{4}$ dkg Zucker, $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl $\frac{1}{2}$ Stunde gut verrührt und weiteres wie oben behandelt.

Dotter-Hohlhippen. 9 dkg Zuckers, 3 Dotter, $\frac{1}{2}$ l Milch, 18 dkg Mehls, Vanillegeruch werden gut versprudelt und weiteres wie oben behandelt.

Mandel-Hohlhippen mit Eiern. Man rührt $3\frac{1}{2}$ dkg Zuckers mit $3\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Mandeln, 2 Dottern und dem festen Schnee von 1 Klar 1 Stunde lang, gibt etwas Citronenschale hinzu und streicht die Masse auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, bäckt sie im Rohre gelblich, schneidet sie zu viereckigen Flecken und rollt sie noch heiß über einen Kochlöffelstiel zu Hohlhippen.

Mandel-Hohlhippen. Man schlägt festen Schnee von 3 Klar und mischt $10\frac{1}{2}$ dkg Zuckers, 9 dkg weißer, fein geriebener und gestoßener Mandeln und $3\frac{1}{2}$ dkg Mehls hinein. Die Mandeln müssen mit besonderer Aufmerksamkeit gerieben und fein gestoßen werden. Der Teig soll, nachdem sie beigemischt sind, sehr gleich sein und sich sehr eben streichen lassen, sonst bekommt er Löcher beim Aufstreichen. Man bestreicht zuerst ein Blech gut mit Wachs, streicht die Hälfte des Teiges sehr dünn darauf und bäckt ihn dann im mäßig heißen Rohre gelblich; wenn er nur teilweise gelb wird, schneidet man diese Stellen mit einem scharfen, dünnen Messer zu viereckigen Flecken und rollt diese noch heiß, mit der Bodenseite nach innen, über einen Kochlöffelstiel zu Hohlhippen. Man gibt das Blech rasch wieder zurück ins Rohr und bäckt weiter. Beim Aufstreichen der zweiten Hälfte des Teiges muß das Blech zuerst abgewischt und wieder mit Wachs bestrichen werden.

Krach-Torten-Schüsserln. Auf einem Nudelbrette macht man aus 21 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, etwas Zimmet und 1 Klar einen Teig, welchen man glatt abarbeitet. Die Schüsserlformen werden auf ihrer Außenseite mit Rindschmalz bestrichen und auf ein Blech gelegt. Der Teig wird ausgewalzt und wenn möglich zuletzt mit einem gerippten, kleinen Nudelwalzer überfahren. Mit einem runden Ausstecher steche man runde Flecke in der Größe der Schüsserlformen aus, belege damit die umgestürzten Formen und backe sie bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt, füllt man die Schüsserln mit gezuckertem Obersschaume.

Faschierte und verzuckerte Kastanien. $\frac{1}{2}$ kg Kastanien wird weich gesetzt, geschält und passiert. Dann werden 24 dkg Zuckers mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und einem Stück Vanille dick verkocht und unter die Kastanien gemischt, jedoch nur so viel, als nötig ist, um kleine Kugeln aus der Masse formen zu können, denen man die Gestalt von Kastanien gibt. Mit einer in Wasser getauchten Stricknadel macht man in jede 3 Einkerbungen. Diese Kastanien läßt man 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, dann verzuckert man sie auf folgende Art: In einem Topfe, der 1 l Wasser hält, gießt man 2 Finger hoch Wasser, dann taucht man 40 dkg zerschlagenen, feinsten Zuckers in kaltes Wasser, gibt ihn hinein und läßt ihn bis zum Bruche kochen. Die Kastanien werden auf eine mit Zucker bestreute Unterlage gelegt, eine nach der andern auf ein Hölzchen gesteckt, in den heißen Zuckersud getaucht und auf ein mit Mandelöl bestrichenen Blech gelegt, wobei das Hölzchen sofort entfernt wird.

Verzuckerte Birnen. Reife, gute Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhause befreit und mit Zucker, etwas Wasser und Citronensaft gedünstet. Sobald sie weich sind, läßt man sie abtropfen, legt sie auf einer Schüssel nebeneinander und läßt sie im Bratrohre trocknen. Von da an werden sie durch 4 Tage auf einem mit gestoßenem Kandiszucker reich bestreutem Brette täglich 2 mal im Zucker gewendet, bis sie hart werden. Zuletzt klopft man sie mit einem Holze, auf mit Zucker bestreutem Brette, wieder glatt und verwahrt sie in Schachteln. Mit dem Zucker darf nicht gespart werden. Den Saft, der übrig bleibt, läßt man mit etwas frischem Wasser einsochen und bewahrt ihn für den Winter in Flaschen, um Obst darin zu dünsten.

Kandierte Früchte auf Holzspießen. 50 dkg Zuckers werden mit dem

nötigen Wasser bis zum „Bruche“ gekocht (siehe „Vorbereitungen“), wobei der Zucker fleißig abgeschäumt wird. Unterdessen spießt man auf die dünnen, zugespitzten Hölzchen Mandeln, geröstete Haselnüsse, frische, geschälte Nüsse, frische oder eingefottene, entkernte Weichseln, entkernte Datteln, lichtgelb gebratene Kastanien, Orangen- oder Marillenspalten, getrocknete, entkernte Zwetschken, Amarellen, Kranzfeigen, frische Weinbeeren oder Malagatrauben, taucht sie rasch in gekochten Zucker und steckt die Hölzchen mit den Früchten nach aufwärts in einen mit feinem Sand gefüllten Topf zum Trocknen. Der Zucker muß die Früchte glasig überziehen. In die entkernten Zwetschken und Datteln kann man eine kleine Mandel geben.

Gefüllte Datteln 1. Hierzu sucht man die größten und schönsten Datteln aus und entkernt sie, indem man sie der Länge nach aufschneidet. Man reibt geschälte Mandeln, zuckert sie nach Geschmack, gibt grob geschnittene, geschälte Pistazien dazu und rührt alles mit 1 Klar zu einem Teige, mit welchem man die entkernten Datteln füllt.

2. Für beiläufig 50 Datteln benötigt man 5 dkg Pistazien. Man löst zuerst aus den schönen, gleichmäßigen Datteln die Kerne aus. Die Pistazien werden in heißes Wasser gegeben, abgeschält, getrocknet und dann fein gewiegt. Man mengt sie hierauf mit 5 dkg fein gestoßenem Zuckers und 1 Eiklar zu einem Teige und füllt nun diesen mit einem Kaffeelöffel in die entkernten Datteln, und zwar so, daß der größere Teil der Fülle außen sichtbar bleibt. Nach Belieben kann man noch jede Dattel mit gesponnenem Zucker überziehen, doch ist dies nicht von Wichtigkeit. Man legt jede Dattel auf ein kleines, längliches Papierschüffelchen.

Dattel-Cake. Einige Duzend Datteln entkernt man, ohne sie ganz aufzuschneiden, und ersetzt die Kerne durch geschälte Mandeln. In eine runde oder vier-eckige Blechform legt man einen Bogen Fließpapier, schichtet die so vorbereiteten Datteln in dicken Lagen ein, bedeckt sie mit Fließpapier und preßt sie mit Gewichten durch einige Stunden sehr stark zusammen. Dann stürzt man den Kuchen auf eine Gläschüssel, entfernt das Papier, bestreut den Kuchen mit stiftlich geschnittenen Mandeln und garniert ihn mit Orangenschnitten.

Vanilleduft oder -Butter. Auf 1 Dotter rechnet man $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker mit viel Vanillegeruch. Man rührt die Dotter mit dem Zucker sehr lange, bis die Masse sehr dicklich und flaumig wird. Dann biegt man aus einem Bogen Papier schmale Fächer und gießt in dieselben von der Masse so viel ein, daß sie fingerlange Stangen bilden. Das Papier legt man auf ein Blech, stellt dieses über Nacht in die Nähe des Herdes und läßt die Masse trocknen, worauf man sie aus den Papierfächern löst. Man kann auch die Masse in kleine, runde Papierschüffeln, wie sie die Zuckerbäcker zu kleinem Backwerk verwenden, füllen, darin trocknen lassen und darin servieren. — Oder: Man rührt 6 Dotter mit 28 dkg Zucker mit sehr viel Vanillegeruch, dann rührt man einen schwach gemessenen Kaffeelöffel voll Stärkemehls hinzu, füllt die Masse wie oben in Papierfächer und bäckt sie im sehr kühlen Rohre.

Kaffee-Nüsse. Man bemühe sich, die Nußkerne ganz aus der Schale zu bekommen oder wenigstens jede Hälfte. 20 dkg Zuckers tauche man in Kaffee-Essenz, gebe ihn in eine kleine gestielte Pfanne und lasse ihn spinnen. Hierauf schütte man ihn in eine Porzellanschüssel, rühre ihn gut ab, bis er dicklich und undurchsichtig zu werden beginnt und tauche dann schnell die an einer Spindel aufgespießten Nußkerne ein, so daß sie ganz von der Fondant-Masse bedeckt werden. Sollte die Masse anfangs zu dünn sein, so lasse man sie noch etwas einkochen; sollte sie zu dick sein, so verdünne man sie mit etwas lauem Wasser. Man lasse die Nüsse auf Fließpapier trocknen.

Kastanien-Kugeln. $\frac{1}{2}$ kg Kastanien schält man von der harten Schale, gibt sie in heißes Wasser, läßt sie nur so lange darin aufwallen, bis man die feine braune Haut abziehen kann. Hierauf gibt man sie in anderes Wasser und kocht sie mit etwas Vanille, bis man sie passieren kann. 15 dkg Zucker taucht man ins Wasser, läßt ihn so lange kochen, bis er spinnet und vermenget ihn hierauf mit dem Kastanienpüree. Überkühlt, formt man kleine Kugeln daraus, läßt dieselben über Nacht trocknen, taucht sie dann in Chocoladen-Glasur und läßt sie abermals auf Fließpapier über einem Bleche trocknen.

Nuß-Kugeln. $\frac{1}{2}$ kg ausgelöster Nüsse reibt man fein und kocht sie mit 14 dkg gesponnenem Zucker mit Vanillegeruch. Wenn die Masse ausgekühlt ist, formt man kleine Kugeln daraus und taucht sie in Chocolade-Glasur aus 7 dkg Chocolade und 18 dkg gesponnenem Zucker und läßt sie auf Fließpapier über einem Bleche trocknen.

Falsche Trüffel. $\frac{1}{8}$ l süßes Obers läßt man heiß werden, dann gibt man 14 dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruch und 16 dkg fein gewiegter Nüsse dazu, läßt alles zusammen eine Weile kochen, verrührt die Masse gut, bis sie dick wird, worauf man sie vom Feuer wegnimmt und erkalten läßt. Über Nacht stehen gelassen, formiert man Tags darauf kleine Kugeln von verschiedener Größe und etwas unregelmäßiger Form und taucht sie in Eiweiß und in grob geschabte Chocolade, wodurch sie den Trüffeln ähnlich werden. Statt Nüsse kann man auch Mandeln verwenden; in diesem Falle spinnet man den Zucker mit Wasser, ehe man die Mandeln dazu gibt. Das Obers bleibt ganz weg. Man serviert sie in Papier-Manchetten.

Feines Chocolade-Konfekt. 14 dkg Zucker werden mit 6 Dottern abgetrieben, dann $10\frac{1}{2}$ dkg Chocolade mit 1—2 Löffeln Wassers erweicht, fein zerdrückt und zu dem Abtriebe gerührt. Hierauf mengt man festen Schnee von 6 Klar und schließlich 14 dkg sehr feines Mehl hinzu und streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech fingerdick auf, läßt sie nur halb backen, sticht sie dann in kreisrunde Stücke von etwa $2\frac{1}{2}$ cm Durchmesser aus und gibt diese nochmals zum Trocknen ins Rohr, doch müssen sie licht bleiben. Nach dem gänzlichen Erkalten bestreicht man die Krapferln unten mit Marillensalze und baut aus ihnen auf einer Glasschüssel einen Kranz. Die Salze dient als Kitt. Den leeren Raum auf der Schüssel füllt man mit beliebigem Obersschaume.

Mougat 1. 14 dkg Honig werden mit 42 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch gut abgerührt, dann gibt man löffelweise den festen Schnee von 5 Eclar darunter. Nun stellt man die Masse mit dem Schneebecken aufs Feuer, rührt bis sie dicker wird und gibt dann noch 100 Nüsse, in Viertel geteilt, hinein, läßt die Masse noch weiter am Feuer anziehen und streicht sie dann auf Oblaten, die man zur leichtern Arbeit auf einem Bleche ausbreitet. Man bedeckt sie mit gleich großen Oblatentafeln und schneidet regelmäßige, länglich viereckige Stücke daraus. Statt Nüsse nimmt man auch ganze, ungeschälte Mandeln oder Haselnüsse.

2. Fester Schnee von 6 Klar wird mit 56 dkg fein gestoßenen Zuckers im Schneebecken gut verrührt, mit dem Becken auf den Herd gestellt, mit 4 dl heißen Honigs vermenget und so lange bei mäßiger Hitze gerührt, bis die Masse anfängt, dick zu werden. Dann gibt man 100 durch Zerbrechen zerkleinerte Nußkerne und viel Vanillegeschmack hinein. Wird wie die Vorige auf Oblaten gestrichen.

Süße, falsche Schinken-Schnitten. 28 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, 28 dkg feinen Zuckers, die Schale und der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige angemacht. $\frac{1}{3}$ davon wird weiß gelassen, $\frac{2}{3}$ mit Cochenillesaft gefärbt. Aus dem Teige rollt man kleine Würstchen. Die roten Würstchen werden dicker gerollt und an jedes rote ein viel dünneres aber

gleich langes weißes gelegt und angedrückt. Nun klopft man mit einem schweren Messer so lange darauf, bis ganz dünne Scheiben daraus geworden sind, welche dann wie fein aufgeschnittener Schinken mit Speckschwarte aussehen. Auf den roten Teil macht man vom weißen auch kleine Pünktchen und zerklopft sie. Es sieht dies aus, wie ein von etwas Speck durchwachsender Schinken.

Zwetschken-Wurst oder falsche Blutwurst. 28 dkg Zucker läßt man mit 2 dl Wasser im Schneebecken spinnen, dann gibt man 28 dkg klein geschnittener, gedörrter Zwetschken dazu, läßt sie eine Weile mitkochen, gibt noch 10 dkg länglich geschnittenen Citronats, 1 Hand voll stiftlich geschnittener Mandeln, sowie etwas gewiegte Citronenschale hinein und läßt alles noch ein wenig unter beständigem Rühren verkochen. Nachdem die Masse etwas überkühlt ist, gibt man sie auf ein stark mit Zucker bestreutes Brett, formt eine Wurst daraus, läßt sie mehrere Tage stehen und schneidet sie dann in feine Scheiben.

Süße Leberwurst. Man reibt $10\frac{1}{2}$ dkg Mandeln mit der Schale fein, ebenso 7 dkg Chocolate. $3\frac{1}{2}$ dkg Citronat schneidet man sehr klein würfelig, $3\frac{1}{2}$ dkg geschälter Mandeln stiftlich, gibt dies alles nebst $10\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Zuckers in eine kleine Kasserolle, rührt 1 ganzes Ei darunter und läßt es auf gelindem Feuer heiß werden. Hierauf gibt man alles auf ein Nudelbrett, welches vorher mit 3 dkg Zucker bestäubt wurde, formt eine dicke Wurst daraus und läßt sie an einem warmen Orte trocknen.

Süße Salami. 14 dkg Zucker gebe man in ein Schneebecken und lasse ihn, mit etwas Wasser befeuchtet, spinnen. Dann gibt man 14 dkg ungeschälter, geriebener Mandeln, den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, 1 dkg fein gewiegten Citronats, $3\frac{1}{2}$ dkg stiftlich geschnittener und abgeschälter Mandeln, 1 gestoßene Gewürznelke, ebenso viel Neugewürz und 2 Löffel Cochenillesaft dazu, rührt alles gut untereinander und trocknet es auf gelindem Feuer, bis sich die Masse vom Becken löst. Man legt sie dann auf ein mit zirka 3 dkg Zucker bestäubtes Nudelbrett und formt eine dicke Wurst daraus, welche man einige Tage an einem warmen Orte trocknen läßt.

Sehr gute Chocolate-Bakerln. 7 dkg Chocolate werden auf dem Feuer warm gemacht, bis die Chocolate ganz weich ist. Dann stößt man dieselbe mit 21 dkg Zucker und dem Klar eines großen Eies in einem Mörser so lange, bis alles zu einem feinen Teige gebildet wurde, welchen man nun auf ein mit Zucker bestäubtes Brett gibt. Man walzt ihn messerrückendick aus, sticht beliebige runde Formen aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie ziemlich jäh.

Mandel-Schinken. $\frac{1}{2}$ kg Zucker läßt man mit $\frac{4}{10}$ l Wasser so lange lochen, bis er spinnet. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ kg geschälter, fein geriebener Mandeln hinein und rührt sie auf dem Feuer gut durcheinander. Etwa $\frac{1}{3}$ der Masse gibt man bei Seite; die anderen $\frac{2}{3}$ der Masse färbt man mit Cochenillesaft schinkenfarbig. Man gibt die Masse auf ein mit Zucker stark bestreutes Brett und formt davon einen ganzen Schinken. Von dem ungefärbten Drittel bildet man über die erste Schinkenform eine Speckschicht und sobald alles gut ausgekühlt ist, überzieht man den Schinken mit Chocolate-Eis (siehe Seite 62). Man läßt nun denselben an der Luft einige Tage trocknen. Derselbe läßt sich dann fein blätterig aufschneiden.

Falsche Nüsse I. 28 dkg geschälter und fein geriebener Mandeln, 28 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch werden vermengt und mit 1 Ei zu einem Teige angemacht. Die größere Hälfte hievon wird mit 3 dkg geriebener Chocolate vermengt und dient zur Herstellung der Schale; die kleinere Hälfte, zur Herstellung des Kernes, bleibt weiß. Die Form aus Holz, beim Drechsler erhältlich, wird mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse fest hineingedrückt, glatt abgeschnitten und herausgeklopft. Sollte die Masse zu weich sein, was bei

Verwendung eines größeren Eies leicht geschieht, so mischt man noch etwas feinen Zucker bei. Je eine weiße und schwarze Nußhälfte wird an der glatten Fläche mit Klar bestrichen, aneinander gefügt und an einem warmen Orte getrocknet.

2. 14 dkg geschälter Mandeln werden mit Zitronensaft gestoßen. Dann werden 14 dkg Zucker mit 3 Löffeln Wasser gesponnen, die Mandeln hinein gegeben und trocken gelassen. Man nimmt den Teig aus dem Becken, gibt ihn auf ein Brett, teilt ihn in zwei Teile und färbt einen Teil mit gestoßenem Zimmt. Unter den zweiten Teil mengt man etwas fein gewiegte Zitronenschale. Weitere Behandlung wie bei den Vorigen.

Mandeln im Schlarocke I. Man rührt 3 Klar mit 1 Löffel Zucker, durch $\frac{1}{2}$ Stunde, in einem Töpfchen sehr gut ab, bis die Masse so dick wird, daß nichts herausrinnt, wenn man das Töpfchen stürzt. Große, schöne, geschälte Mandeln trocknet man gut ab, steckt sie an eine Nadelspitze und taucht sie in das gerührte Eis, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie schnell. Unter das Eis kann man Zimmt und Zitronenschalen mischen.

2. 15 dkg Zucker und den festen Schnee von 1 Klar rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde zu festem Eise. Aus Oblaten schneidet man runde Blättchen, legt auf jedes eine geschälte Mandel, bedeckt sie mit einem Häufchen vom gerührten Schnee und trocknet sie im kühlen Rohre.

Weiß überzogene Mandeln. 28 dkg grob gestoßenen Zuckers kocht man mit $\frac{2}{10}$ l frischen Wassers und, sobald er siedet, wirft man 28 dkg geschälter Mandeln hinein und kocht sie unter fleißigem Umrühren bis das Wasser ganz eingekocht ist, der Zucker muß jedoch weiß bleiben. Beim Umrühren muß man darauf achten, daß die Mandeln nicht zusammenkleben. Man schüttet sie auf ein Papier und läßt sie auskühlen.

Verzuckerte Mandeln. Zu 12 Stück Würfelzucker gibt man so viel Wasser als der Zucker auffaugt. Sobald er zergangen ist, kommen beiläufig 40 Stück schöner Mandeln hinein. Diese rührt man so lange auf dem Herde im Becken, bis der Zucker völlig hart geworden und sich dann von selbst wieder derart auflöst, daß die Mandeln davon glasiert werden. Man gibt sie hierauf auf eine Schüssel zum Auskühlen.

Arancini. Frische, dicke Orangenschalen legt man durch 8 Tage in eine irdene Schüssel, gießt frisches Wasser darauf und wechselt dieses 2mal des Tags, früh und abends. Am achten Tage stellt man die Schalen mit frischem Wasser, in einem gut glasierten Topfe, auf den Herd und kocht sie ungefähr 1 Stunde, worauf man das Wasser wegschüttet und durch anderes, heißes, ersetzt, in welchem man die Schalen noch so lange kochen läßt, bis sie weich geworden sind. Nun schneidet man oder sticht die Schalen zu beliebigen Formen aus, nimmt gleiches Gewicht Zucker und kocht die Schalen mit diesem und Wasser (auf $\frac{1}{2}$ kg Zucker beiläufig $\frac{1}{4}$ l Wasser) so lange, bis der Zucker zwar ganz eingedickt ist, die Schalen aber doch noch feucht sind. Man nimmt dann die Schalen mit einer Nadel heraus und dreht sie in feinen Sandzucker aus weißen Candiszucker bereitet.

Alexen- oder Früchtenbrot. Zunächst werden 75 dkg Datteln, je $\frac{1}{2}$ kg Faßseigen, geputzter, entfernter Rosinen und Zibeben fein geschnitten. Dann werden $\frac{1}{2}$ kg Bignolien und $\frac{1}{4}$ kg Weinbeeren gewaschen und gepuzt, $\frac{1}{4}$ kg Pistazien, $\frac{1}{4}$ kg Citronat, 12 dkg Arancini, $\frac{1}{4}$ kg Nüsse, 12 dkg Mandeln, $\frac{1}{4}$ kg fein geschnittener Haselnüsse, 12 dkg gedörrter Zwetschken, sowie $\frac{1}{4}$ kg süßer, gedörrter Birnen (Alexen) werden leicht gekocht und nebst $\frac{1}{4}$ kg geschälter Zwetschken, fein geschnitten. Während man alles gut durcheinander mengt, fügt man noch die fein geschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, ein wenig Gewürznelken und fein gestoßenen

Zimmet, $1\frac{1}{4}$ kg gestoßenen Zuckers, $\frac{1}{2}$ l Olivööl und $\frac{1}{8}$ l Rum hinzu und läßt die Masse über Nacht zugedeckt stehen. Am nächsten Tage macht man einen festen Germteig aus 75 dkg Mehl, 4 Dottern, ein wenig Butter, etwas Milch, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ und Zucker. Man läßt den Teig gut gehen, mischt dann 1 Hand voll Teiges unter die Früchte und formt nun aus dieser Masse mehrere Striezeln. Der Teig darf unter den Früchten nicht gesehen werden, er soll sie nur lose binden. Die einzelnen Striezeln werden in den dünn ausgewalkten Teig vollständig eingehüllt. Das Überflüssige des Teiges wird weggeschnitten. Sind alle Striezeln eingeschlagen, so werden sie auf ein, mit Rindschmalz bestrichenes, und mit weißem Papiere belegtes Blech gebracht und mit einem Gemische von Milch und Klar oder aufgeklopften Eiern bestrichen. Sie werden bei mäßiger Hitze in der Röhre gebacken. Wenn die Striezeln Farbe haben, deckt man sie mit Papier zu, damit sie nicht zu braun werden. Sie müssen 3 Stunden langsam backen.

Früchtenbrot auf andere Art. $\frac{1}{2}$ kg gewaschener und entkernter Zibeben, je $\frac{1}{4}$ kg Faßfeigen und Datteln und gekochter, geschälter und gedorrter Zwetschen werden nudelig geschnitten, ferner $\frac{1}{4}$ kg Bignolien gewaschen, $\frac{1}{2}$ kg schöner Nußterne in 4 Teile geteilt und je 10 dkg Citronat und Drangenschalen (fandierte) nudelig geschnitten und die fein geschnittenen Schalen einer Citrone allen Früchten beigemischt. Die mit Rum oder gutem Weine befeuchtete Mischung bleibt über Nacht stehen. Am andern Morgen wird ein wenig Milchbrotteig oder von dem beim Klebenbrot angegebenen zugemischt und weiters wie dieses verarbeitet.

Quitten-Schnee. Schöne Birnenquitten kocht man in Wasser weich und passirt sie. Man gibt 28 dkg dieser Marmelade mit 28 dkg fein gestoßenen Zuckers in einen Weidling und rührt beides zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Dann gibt man den festen Schnee von 5 Klar dazu, verrührt denselben noch eine weitere $\frac{1}{4}$ Stunde, mengt noch Citronengeruch darunter und macht von der Masse runde Plätzchen auf Oblaten und läßt sie im kühlen Röhre trocknen.

Dattel-Stangerln. 21 dkg Zucker, 14 dkg fein gestiftelter Mandeln und 14 dkg entkernter, nudelig geschnittener Datteln werden mit dem festen Schnee von 3 Klar gut vermengt, fingerdick auf Oblaten gestrichen, aufs Blech gelegt, dann in mäßiger Hitze gebacken und noch warm auf dem Bleche in Stangenform geschnitten.

Dattel-Bufferln. In den festen Schnee von 2 Klar großer Eier rührt man 14 dkg fein gestoßenen Zuckers, 14 dkg weißer, fein gestiftelter Mandeln und 14 dkg fein nudelig geschnittener Datteln. Man schneidet Oblaten auf kleine, talergroße Vierecke, macht mit 2 Gabeln Kugeln auf dieselben und bäckt sie, auf ein Blech gelegt, im kühlen Röhre.

Bignoli-Bufferln. Man schlägt von 3 Klar sehr festen Schnee und mengt in diesen 8 g in wenig lauem Wasser aufgelösten Tragant. Dieser muß jedoch 3—4 Stunden im Wasser erweichen, oftmals umgerührt und dann noch im Mörser gestoßen werden, bis er weiß wird. Hierauf mengt man noch 15 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch und 14 dkg Bignoli darunter. Man macht mit einem Löffel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech beliebige Formen, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie im kühlen Röhre.

Kaffee-Bufferln. Von 5 dkg Kaffee wird ein starker Aufguß gemacht und im Schneebecken mit 28 dkg gestoßenen Zuckers am Feuer zu einer dicken Crème gerührt und dann weggenommen. Hierauf werden 3 Klar zu festem Schnee geschlagen. Sobald der Kaffee kühl geworden ist, wird der Schnee demselben löffelweise beigemischt. Man macht mit einem Kaffeelöffel gleichmäßige Bufferln auf ein Blatt Papier, legt dasselbe auf ein Backblech und bäckt die Bufferln wie die spanischen Windbufferln, im kühlen Röhre, bis sie sich leicht vom Papiere lösen lassen.

Spanische Windbutterln (Meringues). Das Verhältnis des Zuckers und Schnees ist immer dasselbe. So viel Klar, so viel Eier schwer Zucker. Die Klar müssen von frischen Eiern fein und sehr nett und sauber vom Dotter getrennt werden. Der Zucker muß sehr trocken und sehr fein gesiebt sein. Am besten eignen sich hierzu die Zuckertrommeln, welche ein sehr feines, dichtes Haarsieb haben. Zum Zucker mischt man ebenfalls sehr fein mit Zucker gestoßene und gesiebte Vanille. Der Schnee wird besonders fest geschlagen — das ist für das Gelingen der Butterln die Hauptsache — und dann mit dem Zucker verrührt. Man macht entweder mit einem Kaffeelöffel oder mit einem Dressiersacke auf feines Schreibpapier zierliche Butterln, legt das Papier auf ein Blech und bäckt die Butterln bei mäßiger, abnehmender Hitze. Das Backrohr eignet sich z. B. am besten dann, wenn die Suppe aufgetragen und nicht mehr nachgeheizt wird. Man läßt sie 1½—2 Stunden im Rohre, dreht öfters das Blech um und nimmt sie heraus, wenn sie gleichmäßig semmelfarben geworden sind und sich leicht vom Papiere lösen. Aus 2 Klar und 2 Eier schwer Zucker wird genau ein Blech voll Butterln.

Spanische Wind-Ringe. Diese werden wie „Spanische Wind-Butterln“ gemacht, nur dressiert man die Windmasse in Form von Ringen auf das Papier.

Spanische Wind-Baisers mit Obersschaume. Der Teig wird genau wie zu „Spanische Wind-Butterln“ gemacht, doch muß man ihn mindestens von 6 Klar bereiten. Nachdem der Vanille-Zucker dem festen Schnee beigemischt ist, macht man mit einem Eßlöffel kreisrunde (6 cm im Durchmesser), hohe Häufchen auf Schreibpapier und bäckt sie in mäßig heißen Rohre, sobald die Suppe aufgetragen wird. Das Nähere ist bei den Butterln beschrieben. Gar gebacken, höhlt man sie aus, indem man den Boden vorsichtig wegschneidet, füllt sie mit gezuckertem Obersschaume und setzt 2 und 2 aufeinander. Sollten sich die Baisers schwer vom Papiere lösen, so befeuchtet man es auf der Rehrseite.

Spanische Windmasse von gesponnenem Zucker. 25 dkg Zucker werden mit 1 Kaffeetasse voll Wassers aufgelöst und bis zum 4. Grade, der „Blase“, gekocht. Dann zieht man ihn vom Feuer zurück und mischt den festen Schnee von 3 Klar, beständig schlagend, dazu und macht daraus „Windbutterln“, wie sie schon genau beschrieben sind.

Wind-Kipfel mit Mandeln oder Pistazien. Man drückt durch den Dressiersack die Masse gesponnenen Zuckers in Kipfelform auf Papier, bestreut sie dicht, entweder mit weißen, gehackten Mandeln, oder geschälten gehackten Pistazien oder mit beidem gemischt, legt das Papier auf ein Blech und bäckt die Kipfel im kühlen Rohre.

Indianer-Krapfen aus Windmasse. Man macht Windmasse von gesponnenem Zucker aus 25 dkg Zucker und 3 Klar. Mit Hilfe eines Krapfenstechers zeichnet man auf Papier gleich große Ringe. Durch einen Dressiersack mit sternartiger Öffnung drückt man auf das Papier sehr hohe Häufchen wie Zuckerhütchen, legt das Papier auf ein Blech und bäckt die Krapfen langsam im kühlen Rohre. Nach dem Erkalten höhlt man mit einem Löffel das Innere aus, überzieht die Krapfen mit Chocolate-Eise und füllt je 2 und 2 mit Obersschaume. Man läßt auch die Hälfte der Krapfen weiß und klebt immer einen weißen und einen schwarzen zusammen.

Rauchfangkehrer. 70 Stück großer, gedörrter Zwetschen werden in Wasser mit Zucker weich gekocht, dann löst man die Kerne aus und ersetzt jeden durch eine Mandel. Von 5 Klar wird fester Schnee geschlagen und 9 dkg gestoßenen Zuckers sowie 4 dkg geriebener Chocolate dazu gemischt. Man hüllt jede Zwetsche einzeln in diesen Teig, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie kühl backen.

Badner-Kaffeezuckerln $\frac{2}{10}$ 1 Kaffees werden im Becken mit 56 dkg Zucker

und einigen Tropfen Essigs so lange gekocht, bis ein Tropfen davon im kalten Wasser dick bleibt, dann gibt man $\frac{2}{10}$ l Obers dazu und läßt es wieder kochen, bis der Tropfen im Wasser kracht und steif wird. Hierauf schüttet man die Masse auf einen bemehlten Stein, streicht sie glatt, läßt sie auskühlen und schneidet Würfelchen daraus.

Bonbons. 20 dkg Zucker taucht man in Wasser ein und läßt ihn in einem kleinen Pfännchen spinnen, schüttet ihn dann auf eine Steinplatte und rührt ihn sehr gut ab. Solange er noch heiß ist, wird beliebiger Geschmack beigemischt, doch nach und nach, bis die Masse ein schöner, glatter Teig wird und sich vom Steine löst. Sollte der Zucker zu dick eingekocht sein und der Teig nicht glatt werden, so gibt man einige Löffeln kaltes, dickes Obers dazu. Dann drückt man den Teig mit der flachen Hand auf einen Tortenteller und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde trocknen. Hierauf schneidet man ihn mit einem feinen Messer (am besten einem Malermesser) zu viereckigen Stückchen, legt diese auf ein Fließpapier und dreht sie nach einiger Zeit um, damit sie auf beiden Seiten einen Glanz bekommen. Haselnuß-, Nuß-, Mandel- oder Kastanien-Geschmack gibt man dazu, indem man entweder aus jedem eine Art Mandelmilch macht oder die betreffenden Früchte bloß sehr fein gestoßen darunter rührt. Die Kastanien müssen auf jeden Fall vorher gekocht werden. Kaffeegeschmack gibt man, indem man den Zucker statt in Wasser gleich in schwarzen Kaffee taucht und damit spinnen läßt, beim Abtreiben gibt man etwas dickes Obers dazu, weil der Teig sonst brüchig bleibt. Bei Chocladegeschmack nimmt man Wasser zum Spinnen und gibt noch beim Kochen des Zuckers 5 dkg mit ein paar Tropfen Wassers zerschlichener Chokolade hinzu. Bei Orangen- oder Citronengeschmack reibt man den Zucker erst an der Schale ab, rührt aber den Saft erst beim Abtreiben dazu. Die Säure darf nicht mitkochen, weil der Zucker dann zähe wird. Man kann den Zucker auch mit Milch kochen und spinnen lassen zu diesen Bonbons. Will man Liqueur- oder Rumgeschmack beimengen, so mischt man auch erst beim Abtreiben denselben bei. Rosengeschmack gibt man schon zum Spinnen dazu. Sehr gut kann man dazu die Rosen-Confiture verwenden. Karamelgeschmack gibt man beim Rühren dazu (siehe dessen Bereitung Seite 32).

Fondants. 30 dkg Zucker, 2 Eßlöffeln weniger als $\frac{1}{8}$ l Wassers und beliebigen Geschmack läßt man 4 Minuten sieden, dann treibt man die Masse in dem Becken, worin sie gekocht wurde, so lange ab, bis ein ziemlich dicker Teig daraus geworden ist und knetet diesen noch mit den Händen so lange ab, bis er sehr fein und glänzend wird. Diesen Teig drückt man auf einer Serviette fingerdick auseinander und schneidet viereckige Bonbons daraus. Erst nachdem sie ganz trocken geworden sind, darf man sie in Papier wickeln.

Pralinés. Man mache zuerst feine Bonbons oder Fondants (siehe dasebst), doch forme man sie zu ganz kleinen Kugeln und lasse sie trocknen. Indessen erweiche man die bei jedem größeren Zuckerbäcker käufliche, trockene Chokoladetunke, indem man sie in eine Porzellanschale gibt und diese in heißes Wasser stellt. Wenn die Tunke geschmolzen, aber noch nicht heiß ist, fasse man jedes vorbereitete Kugeln mit einer Spicknadel oder kleinen Gabel an und tauche es in die Tunke, drehe es darin um und lege es dann zum Trocknen auf Fließpapier. Will man sich die Tunke selbst bereiten, so erweiche man feinste Vanille-Chokolade und vermische sie mit gesponnenem Zucker zu einem dicken Breie.

Früchten-Bonbons. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers vermischt man gut mit 2 gehäuften Eßlöffeln voll Marillen- oder Himbeersalse, die Masse wird auf einem mit feinem Zucker bestreuten Brette ausgewalzt und ausgestochen; die Bonbons werden auf ein Sieb gelegt und in der Nähe des Herdes getrocknet. Von Orangen

gemacht, muß die Schale vor dem Stoßen mit etwas Zucker abgerieben und die abgeschälte, entkernte Frucht passiert werden. Man rechnet auf 1 Orange 14 dkg Zucker.

Rosen-Bonbons. 10 $\frac{1}{2}$ dkg sehr fein gestoßenen Zuckers werden mit 3 Eßlöffeln Rosenwassers in einem Becken auf das Feuer gestellt und so lange gerührt, bis die Zuckerpflösung stark kocht und dick wird. Dann gibt man so viel Cochenillesaft dazu, als nötig ist, um sie schön rosa zu färben. Nun gibt man die Masse auf einen tiefen Porzellanteller, rührt sehr stark mit einem Löffel, bis sie dick genug wird, um sich formen zu lassen und knetet sie noch mit den Händen tüchtig ab. Man gibt hierauf den Teig auf ein mit ein wenig feinem Zucker bestreutes Brett, walzt ihn fingerdick aus und schneidet ihn zu beliebigen Formen oder Vierecken. Nach dem Trocknen wickelt man die Bonbons in zierlich geschnittenen Rosapapier ein.

Citronen-Bonbons. Werden wie „Rosen-Bonbons“ gemacht, nur gibt man keinen Cochenillesaft dazu und statt 3 Löffeln Rosenwassers 2 Löffeln Citronensaftes und 1 Löffel Wassers.

Chocolade-Bonbons. 10 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit 3 Eßlöffeln Wasser gekocht, hierauf 3 Eßlöffeln geriebener Chocolade dazugegeben und wie oben verfahren.

Rum-Bonbons. Diese werden wie „Citronen-Bonbons“ bereitet, aber statt Citronensaft 2 Löffeln Rums und 1 Löffel Wassers genommen.

Kaffee-Bonbons. 10 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit 3 Löffeln ziemlich starken Kaffees 5 Minuten gekocht und beim Verrühren auf dem Teller wird noch 1 Kaffeelöffel voll Schlagobers beigemischt. Weiters verfährt man wie oben.

Himbeer-Pastillen. 30 dkg schöner, reifer Himbeeren passiert man, verrührt das Passierte mit so viel fein gestoßenem Zucker, als nötig ist, um einen dicken Teig zu erhalten, gibt diesen Teig in eine kleine Kasserolle oder ein Gießblech und rührt ihn so lange über schwachem Feuer, bis er einmal aufwallt. Hierauf entfernt man die Masse vom Feuer und gießt noch warm immer einen Kaffeelöffel voll davon auf ein dicht mit grob gestoßenem Candiszucker bestreutes Backblech, formt daraus kleine runde Pastillen, bestreut dieselben mit Candiszucker, legt sie erkaltet auf ein Sieb und trocknet sie an einem mäßig warmen Orte oder auf dem lauen Herde. Man bereitet ebenso Pastillen aus Erdbeeren, Ananas, Ribiseln, Reine-Claudes, Marillen u. s. w.

Baseler Leckerli. (Echtes Schweizer Rezept.) 56 dkg Honig, 28 dkg Zucker, 3 $\frac{1}{2}$ dkg Zimmet, $\frac{1}{2}$ dkg Nelken, $\frac{1}{4}$ dkg Muskatnuß, 7 dkg Citronat, 7 dkg Arancini, die fein gewiegte Schale von $\frac{1}{4}$ Citrone, 14 dkg Mandeln, 63 dkg feines Mehl und $\frac{1}{4}$ Glas starker Kirschegeist sind die erforderlichen Zutaten. Das Mehl legt man in einem Kranze auf das Nudelbrett oder besser in einen großen Weidling. Die länglich geschnittenen, ungeschälten Mandeln, das würfelig geschnittene Citronat, die würfelig geschnittenen Arancini und das fein gestoßene Gewürz gibt man in die Mitte des Mehls. Den Honig läßt man inzwischen aufkochen, rührt den fein gestoßenen Zucker hinein, läßt ihn mit dem Honige aufkochen und gießt ihn über alle Zutaten, ohne das Mehl zu berühren. Nachdem der Honig etwas überkühlt ist, mengt man den Kirschegeist darunter, gibt unter beständigem Rühren das Mehl hinein und rührt so lange, bis es ein fester, noch warmer Teig wird. Dann schneidet man 20—22 dkg schwere Stücke von dem Teige ab und formt sie zu kurzen Rollen. Jede dieser Rollen wird zu einem viereckigen Fleck ausgewalzt; man legt die Flecke auf ein dicht mit Mehl bestäubtes Blech, setzt aneinander schließend, läßt sie einige Stunden stehen und bäckt sie dann in einem sehr heißen Rohre. Noch heiß werden sie auf dem Bleche in passende Stücke geschnitten, bleiben aber darauf, bis sie kalt sind. Dann wird das Mehl von der unteren Seite abgebürstet, die Leckerli werden mit sehr stark eingekochtem Zucker glasiert und dieser

getrocknet. Die Oberfläche muß ganz weiß werden. Von dieser Masse dürften 6—7 Duzend Leckerli werden.

Pfeffernüsse. 2 große Eier werden zuerst mit 22 dkg feinem Zucker gut abgetrieben, dann noch mit 22 dkg Mehls. Hierauf mengt man die fein gehackte Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, 3 dkg sehr klein würfelig geschnittenen Citronats, 3—4 g gestoßener Gewürznelken und 1 Messerspitze voll Pfeffers dazu. Auf dem Brette knetet man den Teig gut zusammen; sollte er zu fest sein, so gibt man einige Tropfen Citronensaft dazu. Nun walzt man ihn kleinfingerdick aus, sticht kleine, runde Formen davon aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie im kühlen Ofen.

Pfeffernüsse anderer Art. 2 Eier werden mit 25 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und mit 25 dkg Mehl, der fein gehackten Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, etwas Muskatblüte, 3 g gestoßener Nelken, 1 Messerspitze voll Zimmets, eben so viel Pfeffer, 1 Prise Anis, 3 dkg fein gehackten Citronats und 3 g Pottasche vermischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie im kühlen Ofen.

Münberger-Lebkuchen 1. 56 dkg Mandeln werden geschält, klein geschnitten und auf einem Bleche im Rohre gelblich geröstet. Unterdessen rührt man 10 Dotter mit 56 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Die 10 Klar schlägt man zu festem Schnee und mischt ihn zum abgetriebenen Zucker. Dann schneidet man 4 dkg Orangenschalen sehr fein, 5 dkg Citronat fein würfelig und mengt dies mit 1 Messerspitze voll Zimmets und Nelken nebst 19 dkg Mehls und den Mandeln zu obiger Masse. Man streicht diese auf Oblaten-Tafeln, legt sie auf ein Blech, ziert noch jede Tafel mit einer getheilten Mandel und bäckt sie bei gelinder Hitze.

2. 56 dkg Zucker werden mit 8 ganzen Eiern 2 Stunden abgerührt, worauf man 56 dkg abgezogener, grob geschnittener und blaß gerösteter Mandeln, $1\frac{1}{2}$ dkg Zinnet, 4 g Kardamomen, 4 g Nelken, 4 g Muskatblüte, alles fein gestoßen, $10\frac{1}{2}$ dkg Citronats, $10\frac{1}{2}$ dkg sandierter Orangenschalen, von 1 Citrone die Schale, alles grob geschnitten, dazu mengt und schließlich noch mit 56 dkg nach und nach dazugegebenen Mehles zu einem Teig gut verrührt. Man streicht die Masse in beliebige Formen auf Oblaten und bäckt sie, auf ein Blech gelegt, blaß und langsam.

3. 56 dkg Zucker werden mit 6 Eiern und 6 Dottern sehr flaumig gerührt, dann mengt man folgende Zutaten dazu: die gröblich geschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, Muskatblüte, Nelken, Zinnet, Kardamomem, von jedem 3 g, 7 dkg grob geschnittener Arancini, 56 dkg unabgezogener, grob geschnittener Mandeln, schließlich noch 14 dkg Kartoffelmehls und 14 dkg Weizenmehls. Sobald alles gut vermengt ist, streicht man die Masse kleinfingerdick auf kartenförmig geschnittene Oblaten, legt auf jede Karte gespaltene Mandeln in die Ecken und Citronatscheiben in die Mitte und bäckt sie langsam auf einem Bleche im Rohre. Nach dem Backen kann man nach Belieben die Lebkuchen mit Wasserglasur beisehen.

Pfeffer-Kuchen. 42 dkg Zucker kocht man mit $\frac{2}{10}$ l Milch und $2\frac{1}{2}$ dkg Butter. 56 dkg Mehls, 1 Ei, 8 g Nelken, 8 g Zinnetblüte, etwas gewiegte Citronenschale, 6 dkg grob geschnittener Mandeln, 6 dkg würfelig geschnittenen Citronats und 8 g Pottasche werden auf dem Brette vermengt und mit der gekochten, süßen Milch zu einem Teige verarbeitet, welcher die Festigkeit eines Brotteiges haben muß. Nachdem er glatt und fein verarbeitet ist, läßt man ihn einige Tage rasten; erst dann walzt man ihn aus, sticht ihn zu beliebigen Formen aus und bäckt ihn im nicht zu heißen Rohre. Die gebackenen Kuchen kann man beliebig beisehen.

Lebkuchen 1. 14 dkg weißen Roggenmehles werden mit 9 dkg fein ge-

stoßenen Zuckers vermenget. 12 dkg Honigs kocht man 6—7 Minuten und gibt, so lange der Honig noch heiß ist, Zucker, Zimmt, Nelken, Neugewürz und Mehl hinein und knetet diesen Teig durch eine volle Stunde, bis er ganz steif und fest ist. Sodann läßt man die Masse, in 2 Laibchen geteilt, zugedeckt über Nacht stehen. Am nächsten Morgen werden die Laibchen auf dem Brette messerrückendick ausgewalzt, zu beliebigen Formen ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche nun wieder mehrere Stunden rasten gelassen. Nach dem Abkochen stellt man das Blech ins Rohr, bestreicht die Lebkuchen mit Klar und bäckt sie kühl.

2. 10 Dotter werden durch 1 Stunde mit 56 dkg Zucker fleißig gerührt und der festgeschlagene Schnee der 10 Klar langsam beigemengt. Vorher richtet man 28 dkg gewiegter Mandeln, 7 dkg nudelig geschnittenen Citronats und 7 dkg würfelig geschnittener Arancini her; stößt noch 8 g Kardamomen, 8g Zimmt und 8 g Nelken sehr fein und schneidet die frische Schale einer Citrone fein zusammen. Dies alles mengt man nebst 56 dkg feinen Mehles zum Abtrieb, streicht die Masse auf Oblaten, setzt ein Citronatblättchen in die Mitte und bäckt sie schön hellgelb. Man bekommt 42 Stück aus dieser Masse.

Weißer Nürnberger Lebkuchen I. 56 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 4 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann wird der feste Schnee von 4 Klar dazugegeben und nach und nach 28 dkg Mehles hineingerührt, sowie $2\frac{1}{2}$ dkg geschälter, grob geschnittener Mandeln, 7 dkg verzuckerter Orangenschalen, 7 dkg Citronats (feinblättrig geschnitten), die fein geschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und eine Messerspitze voll Zimmets und Gewürznelken. Diese Masse wird auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und nicht zu heiß gebacken. Sobald die Masse gebacken ist, schneidet man daraus fingerbreite Stangen.

2. 10 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker sehr schaumig gerührt, hierauf mit 25 dkg geschälter, gehackter und goldgelb gerösteter Mandeln, 12 g gestoßenen Zimmets, 6 g gestoßener Nelken, 4 g Kardamomen, 7 dkg nudelig geschnittenen Citronats, 7 dkg fein geschnittener, kandierter Orangenschalen, 5 g fein gestoßenen Hirschhornsalzes und schließlich mit $\frac{1}{2}$ kg feinen Mehles vermischt. Man streicht die gut verrührte Masse auf länglich viereckige Oblatentafeln, ziert sie mit halben Mandeln und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Am nächsten Morgen legt man sie auf ein Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Bei Wiedererwärmung lassen sich mit einem scharfen Messer dünne Stangen daraus schneiden. Man bewahrt die viereckigen Tafeln in Blechbüchsen auf.

Weißer Nürnberger Pfefferkuchen. Man rührt 25 dkg Zucker mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde, mischt 25 dkg fein gehackter, im Ofen getrockneter Mandeln, 25 dkg Mehls, etwas fein gestoßenen und gestiebten Anis, Nelken, Kardamomen und Zimmt, $3\frac{1}{2}$ dkg fein würfelig geschnittener Arancini und $3\frac{1}{2}$ dkg fein geschnittenen Citronats dazu, vermenget alles gut und rollt den Teig gut messerrückendick aus, schneidet ihn in beliebig große, länglich viereckige Stücke oder sticht ihn zu runden Formen aus. Hierauf legt man diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder streicht den Teig auf Oblaten und bäckt ihn im kühlen Rohre.

Lebkuchen-Bufferln. 56 dkg Honigs werden gekocht. Wenn man davon ein wenig zwischen Zeigefinger und Daumen nimmt, und es zieht sich ein Faden, so gibt man $\frac{1}{2}$ dkg gelbes Wachs dazu, läßt noch alles einige Zeit kochen und schüttet dann den Honig in eine Schüssel zum Auskühlen. In die ausgekühlte Masse rührt man allmählig 70 dkg vom feinsten Kornmehle, etwas gestoßenen Zimmt, Gewürznelken und Neugewürz hinein und knetet den Teig sehr gut ab. Dann fügt man noch $\frac{1}{2}$ dkg in Wasser aufgelöster Soda dazu, arbeitet den Teig nochmals tüchtig ab und läßt ihn bis zum nächsten Tage zugedeckt

an einem warmen Orte stehen. Am nächsten Tage formt man kleine Kugeln, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze. Erstaltet werden die Busslerln mit Rosenwasser-Glasur beest.

Lebkuchen-Tafeln. Die hiezu nötigen Zutaten sind: 56 dkg Honigs, 42 dkg grob gestoßenen Zuckers, 42 dkg ungeschälter, würfelig geschnittener Mandeln, von einer Citrone die fein geschnittene Schale, 8 g Zimmt, 7 dkg nudelig geschnittenes Citronat, 7 dkg fein würfelig geschnittener Arancini, 7 Eßlöffeln Kirschwassers, 84 dkg feinstes Mehl und 17 g in etwas Wasser aufgelöster Soda. Der Honig wird in einem Messingbecken warm gemacht, doch darf er nicht kochen; dann fügt man den Zucker bei und die Mandeln, sowie sämtliche Gewürze, mischt alles gut, rührt das Kirschwasser hinein, doch darf auch jetzt die Masse nie kochen. Dann schüttet man dieselbe in einen Weidling, mengt das Mehl löffelweise sogleich unter fleißigem Rühren dazu und läßt den Weidling mit einem Tuche bedeckt über Nacht im lauwarmen Rohre stehen. Die Türe des Rohres darf nicht ganz geschlossen sein. Am nächsten Morgen gibt man die Hälfte der Masse auf ein Nudelbrett, walzt sie aus, schneidet längliche Vierecke herab, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech, gibt die Teigabfälle zurück in den Weidling und verarbeitet den warm gehaltenen Rest des Teiges wie die erste Hälfte. Man bäckt die Tafeln bei mäßiger Hitze. Nach vollständigem Erkalten beest man sie mit folgender Glasur: $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Glase Wassers gesponnen und dann schnell mit einem Pinsel der Zucker aufgestrichen.

Neapolitanische Bäckerei. $7\frac{1}{2}$ dkg Mandeln werden geschält, gut abgetrocknet und mit einem Stückchen Zucker und 2 Dottern im Mörser fein gestoßen. 25 dkg Mehls, 18 $\frac{1}{2}$ dkg Butter, $12\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Zuckers, die vorgerichteten Mandeln, 1 kleines Ei und 1 Dotter, etwas fein gewiegte Citronenschale, mengt man auf dem Brette zu einem glatten Teige und stellt ihn dann eine Stunde aufs Eis. Wenn er fest geworden, rollt man ihn sehr dünn aus, sticht ganz kleine Formen aus, welche man auf einem Bleche bäckt. Wenn sie überfüllt sind, bestreicht man sie mit beliebiger Marmelade, setzt je zwei und zwei aufeinander und glasiert sie noch mit Citroneneise.

Karlsbader Oblaten. Man sprudelt $3\frac{1}{2}$ dl Mehls mit $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 1 Dotter und etwas Zucker recht fein ab und bäckt nun die Oblaten in einem eigens dazu verfertigten Eisen. Man erhitzt dasselbe auf Kohlenfeuer, bestreicht es mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter, wischt diese mit weichem Papiere wieder etwas ab, gibt einen Löffel voll von dem Teige darauf, schließt langsam das Eisen und hält es über die Glut; dann schneidet man das Ausgestoßene vom Rande des Eisens weg. Hat man das Eisen auf beiden Seiten eine Weile über die Glut gehalten, so sieht man nach, ob der Teig schon lichtbräunlich ist, worauf man ihn herausstürzt. Will man Hohlhippen daraus machen, so rollt man den gebakenen, noch heißen Teig schnell über ein fingerdickes, rundes Holz.

Gefüllte Karlsbader Oblaten. Der Teig ist derselbe wie bei den Vorigen. Man bäckt die Oblaten nur auf einer Seite, bestreicht sie auf der braunen Seite mit zerlassener Butter, bestreut sie dick mit feingeschnittenen Mandeln und Vanillezucker oder Haselnüssen statt Mandeln, legt je 2 und 2 zusammen, doch so, daß die noch nicht fertig gebakenen Seiten auswendig kommen, gibt sie wieder in das Eisen und bäckt sie fertig. Mit dem Bestreichen und Bestreuen muß man sehr schnell sein, damit der Teig nicht steif wird, wenn er zum zweiten Male in das Eisen kommt, da er sonst brechen würde.