Von Zuckergebäck.

Mürbe Brezerl.

Nimm ein halb Pfund Mehl, fünf Loth Butter, sechs Loth Zucker, fünf oder sechs Eyerdotter, ein wenig Anis darunter, mache kleine Brezerl daraus, bestreiche sie mit Eyerklar, besäe sie mit Zucker, und backe sie schön kühl.

Zuckerteig zu machen.

Ein Pfund Zucker, ein Pfund gestoßene Mandeln und ein Pfund Mehl genommen, sechs ganze Eyer zu Faum geschlagen, mache den Teig an; nimm Anis und Limonienschäler dazu, daraus schneide was zu willst, Ringel, Brezerl, oder Modeln aufgedruckte, ein Bret mit Butter ganz subtill beschmiert, backe es nicht zu gäh, bestreiche es mit Wasser, mache ein Eis darauf; er ist gut und fertig.

Mehlkränzel.

Auf ein Nudelbret ein viertel Pfund gesiebten Zucker, sechs Loth Mundmehl, klein geschnittene Limonienschalen, Gewürz nach Belieben, genommen. Schlage in ein Häferl ein ganzes Ey,

rühre es gut unter einander, mache damit den Teig an, mische ein wenig Zucker und Mehl unter einander, und besäe damit den Model, drucke sie schön aus, schmiere ein Blech mit ein wenig Butter, lege sie darauf, und backe sie kühl.

Geschobene Bögen.

Nimm ein Pfund blättelt geschnittene Mandeln, ein Pfund Zucker, von drey Eyern die Klar, die Schäler von einer Limonie, und von einem den Saft, rühre ein Eis, die Mandeln hinein, schmier ein Blättel mit Wachs, streiche die Mandeln handbreit auf, du mußt es nach Art der Krapfen aufstreichen; wenn sie geschoben sind, streue Zucker darauf, daß es ein Eis bekommt, backe sie, und wenn sie gebacken sind, wie die Mandelbögen, so biege sie über einen Nudelwalker, alsdann sind sie fertig.

Mandelbögen.

Nimm zehn Loth Mandeln, ein viertel Pfund Zucker gestoßen, schlage von zwey Eyern den Schnee darunter, streiche den Teig Messerrücken dick auf zwey Finger breite Oblaten, schmiere die Bögen mit Butter, backe sie schön gelb, mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit Pistazi.

Eiskräpfel.

Nimm in einen Beck ein halb Pfund Zucker, schlage drey Eyerklar darein, rühre es auf einer Gluth bis es warm wird, hernach rühre ein viertel Pfund klein gestiftelte Mandeln darein, rühre es eine halbe viertel Stunde auf der Gluth, hernach

nimm Oblat, mache schöne Krapfel, backe es schön kühl, damit sie aber schön resch bleiben.

Braune Mandelbögen.

Nimm ein halb Pfund Mandel, klaube die Schalen sauber weg, und ripple sie mit einem Tuch ab, schneide sie mit einem Schneideisen, und fähe sie durch ein Nudelreiterl; hernach nimm ein halb Pfund Zucker, stoße und fähe ihn, und mische ihn unter die Mandel, alsdann nimm gestoßenen Zimmet, Nägerl und Limonienschalen, dann 5 Eyerklar, und mache einen Teig daraus. Nimm Oblat, schneide sie zwey Finger breit und ein Finger lang, schmiere die Oblat mit Eyerklar, und gib den Teig auf die Oblaten, und schmiere die blechernen Bögen mit Butter, alsdann lege die gemachten Bögen darauf, und backe es schön kühl, hernach mache ein Eis, bestreiche damit die gebackenen Bögen, und streue etwas klein geschnittene Pistazi darauf.

Mandelbögen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln, stößt sie in Rosenwasser und ein Pfund Zucker recht fein, nimmt eine tiefe irdene Rein; schlägt zwölf ganze feische Eyer nach und nach hinein, und reibt es mit der Reibekeule so lange, bis es recht ist. Alsdann thut man etliche Tropfen Zimmetöhl oder Zimmetwasser dazu, reibt es noch etwas damit durch, und streichet es ganz dünne auf Oblaten, legt und bäckt es in dem Backofen oder in der Tortenpfanne. Es muß aber wohl in Acht genommen werden, daß es nicht verbrennt. Sobald es aus dem Ofen, oder

aus der Tortenpfanne kömmt, wird es in längliche Streifen wie zwey Finger breit und eine Hand lang geschnitten, und über ein rundes Holz, das recht glatt ist, krumm gemacht, wobey man aber ja zusehen muß, daß man glatt schneidet. Diese Masse gibt zwey große Schüsseln voll, will man daher weniger haben, so nimmt man die Hälfte und siehet nur zu, daß die Eyer recht frisch, die Mandeln und der Zucker aber recht fein gestoßen sind.

Limonienbögen.

Man nimmt ganz fein gestoßenen Zucker, in denselben thut man den Saft, von ungefähr zwey Limonien, nachdem man viel Zucker nimmt, so daß es ganz dicke wird, auch reibt man die gelbe Schale von einer Limonie ab, und rühret sie darunter. Alsdann schneidet man Streifen Oblaten zwey Finger breit und vier Finger lang, streichet den Zucker darauf, hält sie mit einer Gabel auf Kohlen, so trocknen sie gleich. Man muß keine Oblate eher bestreichen, als man sie backen will, sonst wird sie weich und zerreißt. Dieses Gebackene muß sehr geschwind gemacht werden.

Zuckerstreu.

Man nimmt von acht Eyern das Weiße, sprüdelt es zu Schnee, und thut es in eine flache Schüssel. Alsdann nimmt man 16 Loth Mehl und 4 Loth fein gestoßenen Zucker, streuet zuerst jenes nach und nach auf den Rand der Schüssel, und dann den Zucker. Hierauf nimmt man einen hölzernen Löffel, und schlägt das Eyweiß so lange, bis sich das Mehl und der Zucker ganz eingeschlagen hat: wenn man

es recht klar schlägt, so wird es recht schön. Man nimmt darauf einen etwas weiten Durchschlag, oder einen hierzu gemachten blechernen Teller mit Löchern: in diesen thut man ein bis zwey Löffel voll von der Masse, und hält es in siedende Butter, die man in einer tiefen Pfanne über starkes Köhlenfeuer aufsetzet. In derselben läßt man es herum laufen, und wenn es auf einer Seite gar gebacken; wendet man es herum, und bäckt es auf der andern Seite auch gar, legt es alsdann auf ein rundes Holz, bis es kalt ist, und bestreuet es mit Zucker. Diese Masse gibt eine Schüssel voll Gebackenes, das ein gutes Ansehen hat, und auch so gut schmeckt.

Mandelkuchen.

Nimm 8 ganze Eyer, und schlage dieselben in einem neuen Topfe eine halbe Stunde lang, thue dazu ein Pfund gesiebten Zucker, und rühre beydes wieder eine halbe Stunde. Alsdann nehme man ein Pfund fein gewalkte und durchgesiebte Stärke, etwas gestoßenen Zimmet, und eine abgeriebene Limonienschale, mache kleine längliche Kästeln von Papier, dieselben mit Butter ausgeschmiert, bestreue sie mit Semmelbröseln, und lege dann Oblaten in dieselbe. Die Kästeln müssen nur zwey Finger breit, und noch einmahl so lang, auch nur einen halben Zoll hoch seyn. Diese Kästeln gießet man von dieser Masse voll, ziehet dann Mandeln ab, schneidet sie in längliche Streifen, bestreuet die Masse damit, und bäckt dieselbe auf dem Tortenpfannenblechen in der Tortenpfanne, oder in dem Backofen gar.

Mandelkuchen auf englische Art.

Man rührt ein halbes Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln zu einem viertel Pfund gestoßenen Zucker, dazu rührt man die abgeriebene Schale einer Limonie und zwey Eyer, die man vorher zu Schaum geschlagen. Ist die Masse noch nicht dick genug, so rührt man noch etwas gestoßenen Zucker dazu, worauf man sie auf Oblaten wie ein Messerrücken dick streichet, welche letztere man länglich oder viereckicht schneiden kann. Alsdann backt man sie langsam in der Tortenpfanne auf dem Tortenbleche, daß sie weiß bleiben. Man kann auch die Oblaten etwas groß und rund schneiden, und dann die Kuchen so auf eine Schüssel rangiren; die Mandeln werden aber nicht mit Zucker bestreuet.

Mandellebzelten.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, legt dieselben in kochendes Wasser, und stößt sie mit Rosenwasser geschwind, allein nicht sehr fein. Alsdann schneidet man von einer Limonie die Schale in kleine Würfel; kocht ein halbes Pfund feinen Zucker, wie zu den Kösten, so, daß er sich ziehen läßt. Hernach rühret man die Mandeln und die Limonienschalen geschnittener darunter (man muß es ja nicht wieder kochen, sondern nur abtrocknen lassen) und drückt den Saft von einer Limonie hinein. Wenn dieses geschehen, und alles recht unter einander gerührt worden, streicht man die Masse auf längliche Streifen Oblate einen Finger hoch auf, und trocknet sie in der Tortenpfanne ab: allein die Tortenpfanne muß nicht heiß seyn. Sind sie dann recht

abgetrocknet, so macht man ein Eis darüber, welches auf folgende Art geschieht: Man nimmt Limoniensaft und ein wenig klares Brunnenwasser, rührt in dasselbe so viel fein gestoßenen Zucker, daß es ganz dick wird, und wie ein Brey aussiehet; es muß aber ja nicht mehr Wasser als Limoniensaft seyn, daß es nicht zu dünne wird. Hierauf bestreichet man die Lebzelten mit dem Zucker, und legt sie wieder auf Papier in die Tortenpfanne, daß sie nach und nach abtrocknen; allein die Tortenpfanne muß ja nicht heiß seyn, sonst schmelzt der Zucker wieder und läuft ab, und die Lebzelten verlieren alles Ansehen. Man muß auch fleißig darnach sehen, daß die Lebzelten gehörig trocken werden. Es ist dieses ein sehr schönes Gebackenes, allein es muß auch sorgfältig bey dem Backen in Acht genommen werden, daß es seine gehörige Festigkeit erhält, und das Zuckereis weiß bleibt.

Limonienbiskut.

Zuerst nimmt man das Weiße von zwey Eyern und schlägt es zu Schnee, alsdann thut man ein Pfund Zucker, welcher gestoßen, und durch ein Pudersieb gerieben worden, dazu, und reibt es eine Weile mit einander, dann träufelt man den Saft einer halben Limonie dazu, so wie man auch die abgeriebene Schale einer Limonie dazu thut, die Masse muß zu einem Teige werden, den man mit dem Nudelwalker walken kann. Alsdann nimmt man ein kleines Weinglas und drückt mit demselben kleine runde Plätzchen von dem Teige aus; hierauf nimmt man noch ein kleineres Glas, und drückt das Mittelste von dem kleinen Plätzchen aus,

so werden es runde Kränze. Aus den kleinen Plätzchen, die aus der Mitte heraus kommen, kann man mit einem Fingerhut noch kleinere Kränze machen. Dieses Konfekt legt man auf Papier, und backt es in der Tortenpfanne gelbbraun.

Bittere Makronen.

Man nimmt ein und ein halbes Pfund Zucker, schlägt denselben in Stücken, tunket ihn in klares Wasser, und kocht ihn unter fleißigem Abschaumen in einem messingenen Kessel, bis er sich ziehen läßt. Alsdann werden ein Pfund süße, und ein viertel Pfund bittere Mandeln, die eine viertel Stund in kochendem Wasser gelegen, abgezogen, und mit Rosenwasser fein gestoßen sind, in den Zucker gethan, und auf dem Feuer recht umgerühret, bis daß es ganz dick ist, und ziemlich trocken wird. Wenn die Masse von dem Kessel gut abgeht, so ist dieß ein Zeichen, daß sie gut ist, und genug gekocht hat. Bey den Mandeln aber ist noch zu bemerken, daß sie hurtig in dem Mörser gestoßen werden müssen, daß sie nicht öhlig werden, weil sie dadurch ihre Schönheit verlieren. Wenn nun die Masse dick genug gekocht, nimmt man sie vom Feuer, thut sie in eine Schüssel, reibt von zwey Limonien die gelben Schalen dazu, sprüdelt von drey Eyern das Weiße zu Schnee, und thut es unter die Mandeln. Ist die Masse noch zu dick, so kann man noch etliche Eyerklar zu Schnee klopfen und dazu thun: man kann alle Mahl fünf Eyweis dazu rechnen. Wenn alles recht unter einander gerührt, macht man runde Makronen, legt ein Papier in die Tortenpfanne, und legt die Makronen darauf. Man kann auch

von diesem Teige längliche Makronen auf Oblate streichen, in der Mitte die Masse etwas hoch machen, und sie in der Tortenpfanne backen. Bey den Makronen auf Oblate thut man aber wohl, wenn man auf das Papier etwas Semmelbröseln streuet, sonst backen sie sehr feste an das Papier, auch muß man ja öfters nachsehen, daß sie nicht verbrennen. Es wird diese Masse ein ganzer Theil Makronen. Will man nur weniger haben, so kann man etwa von allen die Hälfte nehmen, doch weniger nicht, denn ist es allzu wenig, so verbrennt der Zucker leicht.

Einen Bienenkorb von Makronenteig auf eine Torte zu setzen.

Man nimmt ein halbes Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln, legt sie in heißes Wasser, und ziehet sie ab. Hierauf stößt man sie so fein wie möglich, und nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker dazu; den Zucker läßt man auf Kohlen in Brunnenwasser getaucht zergehen, und einige Mahl aufkochen. Alsdann rührt man die Mandeln darin um, und nimmt es gleich ab, rührt darnach sechs geschlagene Eyerklar dazu, und macht einen Teig davon: sollte derselbe von dieser Masse zu dünne seyn, so kann man noch ein wenig Stärkmehl dazu thun. Von diesem Teige macht man immer runde Reife, bäckt sie gelblich, und legt sie auf einander, daß sie die Form eines Bienenkorbs bekommen. Man kann dieselben auch auf eine Form von Holz, die wie ein Bienenkorb gemacht ist, passen, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestigt man sie mit etwas Eyerklar; oben macht man den Korb

rund, und läßt die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbes heraus kommt; auch macht man ein Flugloch hinein, und an den Seiten von demselbigen Teige etliche Bienen, denen man Flügel und Augen verfertigt, und sie an kleine Dräthe befestiget. Wenn nun der Korb zusammen geformt ist, läßt man ihn in den Bratofen vollends fertig backen. Alsdann kann man einen Zuckerguß darüber machen, welchen man sorgfältig aufstreichen muß, damit man die Fugen nicht verdirbt, welchen Guß man denn abtrocknen läßt. Es ist dieses ein sehr mühsames, aber wohlschmeckendes Gebackenes, welches zur Zierde auf eine Biskuit oder andere Torten gesetzt wird.

Makronengebackenes.

Man nimmt ein Pfund gute Mandeln, ziehet sie ab, und stößt sie mit Rosenwasser recht fein, wiegt hinzu ein halbes Pfund feinen Zucker, stößt ihn klein, und setzt ihn in einen Pfandel auf, wenn er aufgekocht und abgeschäumt ist, werden die Mandeln darein gethan, und durchgerührt, bis sie nicht mehr ankleben: doch ja nicht zu viel, damit sie nicht zu trocken werden. Wenn man den Zucker mit den Mandeln abkühlen läßt, so reibt man eine Limonienschale dazu, thut auch ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und den Saft von einer Limonie hinzu, so wie auch das Weiße von sechs frischen Eyern, die zu einen starken Schnee geschlagen sind. Alsdann wird eine runde Oblate nach der Größe der Tortenpfanne geschnitten, die Masse noch recht unter einander durchgerührt, und einen halben Finger hoch aufgestrichen. Man macht hierauf die auf

gestrichene Masse mit einem Messer recht glatt, und schlägt Eyerweis und Rosenwasser mit Zucker, streichet es auf dieselbe, belegt sie mit länglich geschnittenen Pomeranzenschalen, und bäckt sie langsam.

Zimmetkonfekt.

Man nimmt sechs Loth fein gestoßene Mandeln und vier Loth Zucker, und rührt es mit dem Weißen von zwey Eyern eine viertel Stunde lang; alsdann thut man zwey Loth fein gestoßenen Zimmet dazu, und reibt es auch durch, daß es eine Masse wird, die sich formen läßt: sollte es zu dünn seyn, so kann man einen Löffel voll feines Stärkmehl darunter rühren. Hierauf macht man kleine dreyeckige Stücke Oblaten, streichet die Masse darauf, und bäckt sie auf Papier in der Tortenpfanne. Man kann verschiedene Figuren von der Oblate schneiden, und man muß die Masse einen halben Finger hoch darauf streichen, und es sorgfältig backen, daß sie nicht verbrennt.

Mandelschnitten.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, und stößt denselben, auch ein viertel Pfund abgezogene und fein gestoße Mandeln, und ein viertel Pfund Stärkmehl, diese Masse rühret man unter einander auf folgende Art: Man nimmt zwey ganze Eyer, und schlägt sie eine viertel Stunde mit dem Zucker, alsdann thut man die Mandeln dazu, und rührt es noch etwas; zuletzt thut man das Mehl dazu, und macht einen Teig daraus, der sich walken läßt. Diesen Teig walket man recht glatt, schnei-

det ihn in längliche Streifen, und bäckt dieselben auf Papier in der Tortenpfanne gelbbraun.

Zimmetbrot.

Man nimmt vier ganze Eyer, vier Eyerdötter, und ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker: dieses rühret man eine ganze Weile mit einander, thut alsdann ein Loth gestoßenen Zimmet, ein Quintel Muskatblüthe, einen Löffel Rosenwasser, ein viertel Pfund klein gemengte und durchgesiebte Stärke, und ein viertel Pfund Stärkmehl dazu; dieses wird zusammen gerührt, allein nicht lange. Hierauf schneidet man ein Papier länglich, bestreicht es mit Butter, bestreuet es mit Semmelbröseln, und legt es auf das Blech in die Tortenpfanne, legt die Masse darauf, und läßt sie bey gelinden Kohlen austrocknen, worauf man es heraus nimmt, und in Scheiben schneidet, darnach wird es in der Tortenpfanne auf Papier gelbbraun gebacken.

Zuckerbrot.

Man nimmt 8 frische Eyer, von welchen das Gelbe allein geschlagen und klein gerührt wird; alsdann thut man ein Pfund fein gesiebten Zucker nach und nach dazu, und schlägt den Zucker und die Eyer eine ganze Weile mit einander; hierauf thut man etwas gestoßenen Zimmet und einen Löffel Rosenwasser dazu, auch das Eyweis von den 8 Eyern, welches zu Schnee geschlagen worden: ferner ein halbes Pfund Kraftmehl und ein halbes Pfund durchgesiebte Stärke. Alles wird wohl durch einander gerührt, der Teig in kleine längliche blecherne Formen, welche mit Butter dünn ausgeschmiert

seyn müssen, gethan; doch ist hierbey anzumerken, daß man die Formen nur halb voll von der Masse thun muß. Die Formen setzt man entweder in den Backofen, oder in die Tortenpfanne, und läßt die Masse gelblich backen.

Französisches Zuckerbrot.

Man nimmt zwey Eyer und ein Glas Wein, und schlägt es eine Weile zusammen; alsdann thut man sechs Loth Zucker, zwey Loth durchgesiebte Stärke und einen Löffel feines Weitzenmehl dazu; rührt es darauf in kleine papierene Kapseln, und backt es in der Tortenpfanne, daß es unten und oben gehörige Wärme hat. Wenn es in die Höhe geht, und anfängt gelblich zu werden, so nimmt man es heraus und läßt es in der Wärme trocknen.

Limonienbrot.

Man nimmt 3 Eyweiß und von 2 Limonien die dünn geriebene Schalen, und rührt diese Limonienschalen mit dem Eyweiß eine viertel Stunde lang. Alsdann thut man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, und macht kleine runde Kuchen davon, welche man mit einem Löffel formiren kann wie man will: man legt sie auf Papier, und backt sie in der Tortenpfanne bey gelindem Feuer, bis sie auflaufen; alsdann nimmt man sie heraus, und trocknet sie bey der Wärme ab.

Zuckerplätzchen.

Man schlägt 4 frische Eyer eine viertel Stunde, alsdann thut man ein halbes Pfund durch ein

Puderſieb geſiebten geſtoßenen Zucker darunter, ſchlägt es noch eine viertel Stunde mit einander, und rührt ſo viel Kraftmehl darunter, daß es ein Teig wird. Alsdann läßt man es durch einen Trichter in kleine Plätzchen auf ein mit Butter beſtrichenes Papier laufen, und backt es langſam.

Eine Art Biskuit.

Man ſchlägt das Gelbe von 8 Eyern eine viertel Stunde lang; alsdann thut man drey viertel Pfund fein geſtoßenen und durchgeſiebten Zucker darunter, und rühret es noch eine viertel Stunde mit einander. Hierauf ſchlägt man die 8 Eyerweis zu Schnee, und rührt ſie dazu. Zuletzt rühret man drey viertel Pfund Kraftmehl dazu und etwas geſchnittenen Zitronat, geſtoßenen Zimmet und Nägerln. Darauf legt man ein Papier in die Tortenpfanne, ſchneidet längliche, auch runde Oblaten, ſtreichet die Maſſe darauf, und beſtreuet ſie mit grob geſtoßenem Zucker und backt ſie bey langſamen Feuer.

Zwieback zu machen.

Man muß immer etwas Zwieback vorräthig haben, damit man denſelben im Fall der Noth gebrauchen kann. Daher iſt es gut, wenn man denſelben ſelbſt backen kann. Ordinären Zwieback bäckt man auf folgende Art. Man nimmt ein Pfund Mehl, ein viertel Pfund Zucker, und vier Eyweis; das letztere ſchlägt man mit etwas lauwarmen Waſſer, thut den Zucker und das Mehl dazu, und rühret es recht unter einander. Alsdann formt man Zwieback daraus, und bäckt ſie auf einem Blech in

dem Backofen. Wenn sie aus demselben kommen, schneidet man sie durch, und backt sie noch einmahl, daß sie gelblich und trocken werden, und hebt sie zum Gebrauch in einem reinen leinenen Beutel, den man aufhängt, auf.

Gefüllter Marzipan.

Man nimmt ein halbes Pfund gute Mandeln, legt dieselben eine viertel Stunde lang in Wasser; alsdann zieht man sie ab, und stößt sie mit etwas Rosenwasser so fein wie möglich. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund klein gestoßenen Zucker, und thut denselben unter die gestoßenen Mandeln, setzt es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und rühret es so lange, bis es nicht mehr anklebet. Alsdann mengt man etwas gestoßenen Zucker mit feinem Mehl, reitet es auf dem Nudelbret ganz dünn aus, und legt den Teig darauf, und walket ihn ganz dünne. Sonach streichet man denselben mit dem Messer auf eine große Oblate, die wie ein Stern oder Rosen ausgeschnitten ist, nimmt hierauf Eingesottenes von welcher Art des Obstes es sey, und streichet auf den Teig, auf denselben wird auch ein Rand von Teig gemacht, der auch von Mandeln, Zucker und etwas Eyweis, wie der Makronenteig, zubereitet ist. Dieser Rand wird aber ganz schmal und rund gemacht. Der Teig wird alsdann in den Ofen gesetzt und langsam gebacken, hierauf wird ein Eis von feinen Zucker auf denselben auf folgende Art gemacht: man nimmt zwey Eyweiß, und schlägt sie recht durch; alsdann thut man ungefähr zwölf Löffel voll fein gestoßenen Kanarienzucker und etliche Tropfen Limoniensaft dazu, rührt es unter einan-

der, und streichet es ganz dünn auf den Teig: man muß aber sehr behuthsam bey dem Backen seyn. Wenn das Eis auf dem Teige ist, muß es bloß abtrocknen. Man kann ihn auch mit Streuzucker bestreuen; auch belegt man denselben mit eingemachten Rosenäpfeln und eingemachten Pomeranzenschalen, formirt Blumen von eingemachten Früchten darauf, und läßt es antrocknen.

Ein Zuckerguß oder Eis.

Man macht denselben auf folgende Art: Man stößt den allerfeinsten Zucker so fein, wie möglich, und reibt ihn durch ein Pudersieb; alsdann schlägt man etliche Eyweis zu Schaum, und thut so viel Zucker darunter, daß es ganz dick wird, und streichet es dann auf eine Torte. Will man den Guß säuerlich haben, so nimmt man von einer Limonie den Saft, rühret ihn mit Eyweis und Zucker, streichet die Masse auf die Torte, und läßt es abtrocknen. Will man Zucker färben, so kann man sich dazu unschädlicher Farben bedienen, so nimmt man sich zum Beyspiele zu braun, Chokolade; indeß gefällt mir ein weißes Eis besser, als gefärbter Streuzucker.

Kleine Zuckerbrezeln.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, und stößt denselben recht klein, alsdann nimmt man ein viertel Pfund Mandeln, ziehet dieselben ab, und stößt sie mit Rosenwasser gleichfalls recht klein. Hierauf läßt man ein viertel Pfund Zucker zergehen, und thut ein viertel Pfund Mehl dazu. Alles dieß wird zu einem Teig geknetet, in Streifen ge-

schnitten, und Brezerln daraus gemacht, die auf einem mit Butter beschmierten Papier in der Tortenpfanne gebacken werden.

Eine Art Pfeffernüsse.

Man nimmt ein halbes Pfund feinen Zucker, und stößt denselben klein, dazu nimmt man ein viertel Pfund Mehl, ein halbes Loth Kardemomen, ein wenig weißen Pfeffer und 3 ganze Eyer, dieses alles rühret man unter einander und knetet es. Wenn es nicht mehr an die Finger klebt, macht man lange Reihen davon, schneidet sie in kleine Stücken, und macht sie rund wie Nüsse, legt sie alsdann auf Papier in die Tortenpfanne, und läßt sie gelblich backen.

Geröstete Mandeln.

Man nimmt ein viertel Pfund wohl ausgesuchte Mandeln, ferner ein viertel Pfund Zucker, und ein halb Loth Zimmet. Alles dieses thut man in ein Kasteroll, gießet ein klein wenig Wasser darauf, und rührt es recht durch, bis die Mandeln braun werden. Alsdann werden sie auf ein Bret gethan und auseinander gemacht.

Geröstete Zimmetmandeln.

Man nimmt ein Pfund Zucker und kocht denselben, daß er schaumet Hierauf nimmt man zwey Pfund lange Mandeln, thut sie in den Zucker, und rühret sie über Kohlen, bis sie anfangen ziemlich trocken zu werden. Alsdann streuet man drey Loth gestoßenen Zimmet über den Zucker und die Mandeln, und rühret dieselben nur um, daß sie trocken

werden. Wenn die Mandeln anfangen zu knacken, so ist es ein Zeichen, daß sie bald gut sind, da man sie alsdann auf eine Schüssel legt. Was nun von dem Zucker und Zimmet übrig bleibt, daß sich nicht an die Mandeln angehängt, kann man aufheben, es wieder stoßen, und auf die Zukunft gebrauchen.

Aufgelaufenes von Zucker.

Leget gestoßenen Zucker nebst Zitronenzucker auf einen Tisch, schlaget von einem Ey das Weiße dazu, und machet davon einen Teig an, rollet ihn dünne aus, schneidet kleine Stücken davon, oder stechet sie mit einem ganz kleinen Ausstecher aus, leget sie auf einem mit Papier belegten Bleche und backet sie gut ab. Wenn sie gut seyn sollen, so müssen sie beynahe eines Zolls hoch werden.

Kütten-Hollippen.

Wann dieselben ganz reif sind, so werden sie geschält, in Stücken geschnitten, und im Wasser weich gekocht, man zwenget sie dann durch einen Durchschlag, thut einen guten Theil gestoßenen Zucker und auch Zitronensaft darunter, und läßt sie ganz dick einsieden. Nun muß man diese Marmelade auf dem Boden einiger Teller ganz dünne streichen, an einem warmen Ofen trocknen lassen, und sobald es sich thun läßt, zusammen rollen.

Bonbongs.

Kochet drey viertel Pfund des feinsten Zuckers zum schwachen Fluge, presset von zwey Zitronen den Saft darein, und lasset so dick einkochen,

bis er wie Syrup wird. Um zu sehen, ob er gut ist, tauchet die Fingerspitze darein, und haltet sie gleich in frisches Wasser: wann er wie Glas springt, so ist er fertig. Gießt ihn dann auf ein sauberes Blech, damit er von einander läuft, schneidet kleine Stückchen davon, weil er noch warm ist, wickelt sie dann in buntes Papier, und gebt sie zum Deserte.

Wiener-Zelten.

Schlaget drey viertel Pfund Zucker mit fünf Eyern zu einem weißen Schaum, mischet dann gestoßenen Zimmet, Nelken, fein gehackte Zitronenschale und einige eingemachte wälsche Nüsse darunter, nehmet auch drey viertel Pfund Mehl dazu, rollet diesen Teig auf einen Tisch aus, schneidet kleine Stücken davon, und backet sie gut ab.

Chokolade-Brot.

Schlaget von 5 Eyern einen festen Schnee, mischet dann die Gelben nebst ein viertel Pfund Zucker dazu, schlaget es auch auf gelindem Feuer lauwarm und dann wieder kalt. Zuletzt ziehet sechs Loth Mehl und vier Loth geriebene Chokolade darunter, und backet es in papiernen Kapseln. Wann es kalt geworden, so schneidet es in kleine Stücken, und braunet sie.

Ein gut stärkendes Magenkonfekt.

Nimm ganz klar gestoßene Mandeln 1 Pfund, ganz zu Pulver geriebenen und gestoßenen Zwieback 1 Pfund, fein durchgesiebten Zucker 2 Pfund, eingemachten Ingwer 8 Loth, Muskaten 8 Loth,