

Bachwerk.

---



### Kaiser-Zwieback.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) starken Vanille-Zucker mit 9 Dottern  $\frac{3}{4}$  Stunden lang, gibt  $15\frac{3}{4}$  Dekagramm (9 Loth) feines Mehl darunter, bestreicht ein Blech mit Wachs, macht von dem Teige darauf einen Wecken, bestreut ihn mit fein geschnittenen Mandeln, läßt ihn langsam backen, schneidet ihn dann in dünne Scheiben und bäht dieselben in der Röhre schön gelb.

### Vanille-Zwieback.

14 Dekagramm (8 Loth) sehr starker Vanille-Zucker wird mit 9 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gerührt, dann mischt man  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl hinein, streicht die Masse in 2 Theilen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gröblichem Zucker und Mandeln und läßt sie in der Röhre licht backen. Wenn der Zwieback ausgekühlt ist, stellt man ihn noch einen Augenblick in die Röhre, schneidet ihn warm in dünne Scheiben und läßt dieselben dann in der Röhre trocknen.

### Vanille-Zwieback mit Germ.

Man macht von gut 7 Deciliter (2 Seidel) Mehl, 2 schwachen Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Obers, 4 Dottern, etwas wenig Salz, Zucker nach Belieben und  $1\frac{1}{2}$  Dekagramm Germ einen Teig an und knetet denselben sehr gut durch, dann macht man einen oder zwei Strizel davon, läßt dieselben nicht zu lange gehen und bäckt sie schön dunkelgelb. Am nächsten Tage schneidet man die Strizel in dünne Scheiben, dreht jede einzelne Scheibe gut in starkem Vanille-Zucker oder Anis-Zucker um, legt sie in eine tiefe Porzellanschüssel, deckt dieselbe zu, läßt sie stehen und bäht die Scheiben am nächstfolgenden Tage in der Röhre schön licht. Man braucht dazu 28 Dekagramm Vanille-Zucker.

### Reichenauer Zwieback.

28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde lang rühren,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll Anis und 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl hineingeben, von dem Teige auf einem bestrichenen Bleche einen langen Wecken — etwa 3 Centimeter hoch und 8—10 Centimeter breit — formen und schön lichtbraun in der kühlen Röhre backen und dann auskühlen lassen. Hierauf stellt man den Zwieback noch einen Moment in die Röhre, schneidet ihn vorsichtig in  $1\frac{1}{2}$ —2 Centimeter dicke Streifen und läßt dieselben in der Röhre trocknen.

### Fischerl-Brot.

Man rührt 2 ganze Eier und 2 Dotter mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker fein ab, gibt einen Löffel Vanille-Zucker oder gestoßenen Anis und zulezt 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl dazu; die Masse wird in Form von 2 Wecken auf ein bestrichenes Blech gegeben, bei ziemlicher Hitze gebacken, abgelöst und, so lange sie noch warm ist, in dünne Streifen geschnitten.

### Fischerl-Brot auf andere Art.

Man treibt 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit 4 ganzen Eiern sehr lange und sorgfältig ab, gibt den Saft von 1 Citrone dazu, verrührt langsam 35 Dekagramm (20 Loth) Mehl hinein, läßt es 1 Stunde stehen, gibt dann den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, streicht ihn leicht mit dem Tadelwäcker auseinander, bestreut ihn mit Anis, schlägt ihn zu einem Wecken zusammen, bestreicht denselben mit Ei, bäckt ihn langsam, schneidet ihn, so lange er lauwarm ist, in Spalten und bäckt dieselben in der Röhre.

### Anis-Brot.

Man rührt 21 Dekagramm (12 Loth) Vanille-Zucker mit 6 Dottern recht gut ab, gibt den Schnee von 3 Klar hinein, rührt noch  $\frac{1}{4}$  Stunde, mengt zulezt 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl darunter, ebenso auch etwas Anis nach Geschmack, macht einen oder zwei Wecken auf dem bestrichenen Bleche und bäckt sie langsam.

**Anis-Brot auf andere Art.**

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern flaumig ab, gibt dann  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) feines Mehl und etwas Anis darunter, macht davon auf einem mit Wachs bestrichenen Blech 2 lange Wecken, läßt sie langsam backen, schneidet sie, so lange sie warm sind, in dünne Schnitten und läßt diese in der Röhre lichtgelb bähnen.

**Kaiser-Brot.**

6 ganze Eier, 7 Dekagramm (4 Loth) geschwellte, sehr fein gestoßene Mandeln und 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker werden  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gerührt, dann gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) feines Mehl hinein, füllt die Masse in eine Papierkapsel und bäckt sie schön langsam. Man kann entweder Vanille oder sehr fein geschnittene Zitronenschale darunter geben.

**Magdalenen-Brot.**

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter flaumig ab, gibt dann langsam 7 Dotter, 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker, den Schnee von 4 Klar und 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl hinein, mengt langsam  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (5 Seltchen) in Würfel geschnittene Chocolate darunter, füllt die Masse in einen ausgestrichenen und ausgestaubten Bischof-Model und läßt sie sehr langsam backen.

**Magdalenen-Brot auf andere Art.**

Man treibt 21 Dekagramm (12 Loth) Butter mit 5 Dottern und 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker ab, mischt  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) geschälte und fein geschnittene Mandeln, den Schnee von 5 Klar und 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl darunter, streicht die Masse auf ein Blech und läßt sie in der Röhre leicht überbacken. Dann streicht man den Schnee von 2 Klar darüber, bestreut ihn mit grobem Zucker und mit

Mandeln und bäckt das dann Ganze aus bis es eine schöne Farbe hat. Man kann je nach Geschmack Vanille oder Citronenschalen dazu geben.

### Bischof-Brot.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern gut verrührt; dann gibt man 14 Dekagramm Rosinen, 7 Dekagramm (4 Loth) ungeschälte geschnittene Mandeln, 7 Dekagramm fein geschnittenes Citronat und ebensoviel in kleine Würfel geschnittene Chocolate dazu; zuletzt mengt man 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl leicht hinein. Hierauf füllt man die Masse in den ausgestrichenen und ausgestäubten Bischof-Model und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden bis 1 Stunde bei schwacher Hitze backen.

### Chocolate-Brot.

10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker werden mit ebensoviel Butter  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, dann kommen nach und nach 8 Dotter hinein; wenn dieselben gut verrührt sind, gibt man 7 Dekagramm (4 Loth) erwärmte Chocolate hinein und zuletzt noch gleichzeitig den Schnee von 6 Eiweiß mit 8 $\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) Mehl. Als Würze gibt man Vanille dazu. Die Masse wird dann in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Form sehr langsam gebacken; wenn dieselbe ausgekühlt ist, stürzt man sie, bestreicht sie mit Marmelade und beist sie mit folgender Glasur: 14 Dekagramm (8 Loth) geriebene Chocolate und 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker werden mit  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Wasser gekocht und so lange gerührt bis sich eine Haut bildet, welche man wieder verrühren muß; bildet sich nach dem Entfernen und Verrühren der ersten Haut sofort wieder eine zweite Haut, so ist die Glasur gut und kann sofort über den Kuchen gegeben werden, worauf man denselben in die offene lauwarne Röhre stellt bis die Glasur trocken ist.

**Apf-Brot.**

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker werden mit ebensoviele Nüssen und 1 Klar gestoßen, dann mit 6 Dottern und etwas Gewürz so lange gerührt bis die Masse saumig ist; hierauf gibt man  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Semmelbröseln und den Schnee von 4 Klar hinein, füllt das Ganze in den Bischof-Model, läßt es langsam backen, dann auskühlen, schneidet es in Würfel, überzieht dieselben mit Zuckereis und belegt sie mit verzuckerten Nüssen.

**Klehen-Brot.**

Man nimmt 56 Dekagramm (32 Loth) Weinbeeren, 84 Dekagramm ( $1\frac{1}{2}$  Pfund) Rosinen, 84 Dekagramm Datteln, ebensoviele Feigen, 28 Dekagramm (16 Loth) Mandeln, 28 Dekagramm Pignolien, 56 Dekagramm (32 Loth) Zwetschen, 28 Dekagramm (16 Loth) Brünellen, 14 Dekagramm (8 Loth) Citronat, 28 Dekagramm (16 Loth) Klehen (getrocknete Birnen) und ungefähr 30—40 Stück Gewürznelken, schneidet Alles sehr klein zusammen, mischt es sehr gut untereinander, gießt  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) süßen Wein oder Liqueur darüber und läßt es über Nacht zugedeckt stehen. Dann kauft man beim Bäcker um 5—10 Kreuzer rohen Brotteig, knetet denselben fest in die Masse hinein, macht kleine Wecken auf Oblaten, verziert dieselben mit Mandeln und bäckt sie in der Röhre.

**Früchten-Brot.**

Man schneidet 7 Dekagramm (4 Loth) geschälte Mandeln in Stiften, ebenso auch ein Stück Citronat und ein Stück Quittenkäs; hierauf rührt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 5 Dottern saumig ab, gibt 7 Dekagramm (4 Loth) Rosinen, 7 Dekagramm Weinbeeren, das Geschnittene, ferner  $12\frac{1}{4}$  Dekagramm (7 Loth) Mehl und den Schnee von 5 Klar hinein, bestreicht eine Form mit Butter und streut sie mit Mehl aus, füllt die Masse ein und bäckt sie langsam. Wenn das Brot gebacken ist, schneidet man es in dünne Scheiben und legt dieselben zum Trocknen in die kühle Röhre.

### Früchten-Brot auf andere Art.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 3 Dottern gut ab, mischt dann 14 Dekagramm (8 Loth) geschnittenes Citronat, 14 Dekagramm Weinbeeren, 14 Dekagramm Rosinen, 14 Dekagramm Pignolien, 14 Dekagramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kaffeebecher voll Rum und den Schnee von 5 Klar darunter, theilt die Masse in drei Theile, macht davon Wecken, bestreicht sie mit Wasser, bestreut sie mit Mehl und bäckt sie sehr langsam. Man sticht mit einem kleinen Ausstecher hinein, um zu sehen, ob die Masse schon ausgebacken ist.

### Gerührtes Biscuit oder Conserve-Brot.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 6 Dottern flaumig rühren, dann den Schnee von 6 Klar und  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl zugleich einrühren. Ein Model wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestaubt, die —  $\frac{3}{4}$  Stunden lang gerührte — Masse eingefüllt und lichtbraun gebacken.

### Biscuit-Brot.

4 Dotter und 3 ganze Eier werden mit  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Vanille-Zucker durch 20 Minuten mit der Schneeruthe geschlagen und dann werden 14 Dekagramm (8 Loth) feines Mehl hineingerührt. Die Masse wird im Bischof-Model langsam gebacken.

### Butter-Biscuit.

Zucker (3 Eier schwer), ebensoviel Butter, ebensoviel Mehl und 3 ganze Eier. Die Butter wird sehr flaumig gerührt, dann gibt man ein ganzes Ei und den dritten Theil des Zuckers hinein, wenn dies gut verrührt, das zweite Ei und so fort bis die drei Eier und der Zucker sehr gut verrührt sind; dann gibt man das ganze Mehl hinein und rührt es nur ganz leicht durch. Man füllt die Masse kleinfingerhoch in Papierkapseln und bäckt sie schnell in der Röhre.

### Roulade von Biskoten-Teig.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker mit 6 Dottern sehr langsam flaumig ab, mischt den Schnee von 5 Klar dazu und mengt  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) feines Mehl darunter; dann gießt man die Masse auf ein bestrichenes Blech, streicht sie mit dem Messer schön gleich, bäckt sie lichtgelb, löst sie schnell vom Bleche ab, bestreicht sie rasch mit Eingesottenem, rollt sie zusammen und stellt die Roulade noch für einen Augenblick in die Röhre. Wenn sie ausgekühlt ist, schneidet man sie in Scheiben.

### Biscuit-Bogen.

Vanille-Zucker (4 Eier schwer) treibt man mit 4 Dottern ab, gibt dann den Schnee von 4 Klar dazu und mischt zuletzt noch Mehl (2 Eier schwer) darunter. Man macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen, bestreut sie mit Mandeln, bäckt sie schön gelb und biegt sie, so lange sie noch heiß sind, über die Form, damit sie Bogen bilden.

### Biscuit-Krapferln.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 5 Dottern eine halbe Stunde lang; hierauf gibt man den Schnee von 4 Klar dazu, rührt noch zehn Minuten langsam fort und mengt sehr vorsichtig  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl hinein. Man spritzt dann auf ein Papier kleine Krapferln, bestreut sie mit Zucker und läßt sie ganz licht backen.

### Biscuit-Krapferln auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker werden mit 8 Dottern fein abgerührt; dann mischt man den Schnee von 4 Klar und zuletzt  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) feines Mehl darunter, streicht die Masse auf ein bestrichenes Blech, bäckt sie langsam, sticht kleine Krapferln aus, legt immer zwei aufeinander, gibt dazwischen Eingesottenes, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und legt in die Mitte eine Weichsel.

### Biscuit-Krapferln auf dritte Art.

Man schlägt 1 Klar zu festem Schnee, gibt 5 Dotter und 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker hinein und vermenget es gut; dann mischt man noch  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) feines Mehl darunter, dressirt die Krapferln auf ein Papier, zuckert sie stark und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze.

### Kleine Biskoten.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) schwachen Vanille-Zucker mit 5 Dottern gut ab, gibt dann sehr festen Schnee von 5 Klar und zuletzt  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) gefrocknetes Mehl darunter, formt auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche Biskoten, läßt sie an der Luft trocknen und bäckt sie hierauf in ziemlich kühler Röhre.

### Biskoten auf andere Art.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 6 Dottern gut ab, gibt den festen Schnee von 4 Klar und zuletzt  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Stärkmehl darunter, macht durch einen Trichter Biskoten auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit Zucker und läßt sie schnell in der Röhre backen.

### Gleich-Schwer.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter gut ab, gibt langsam 6 Dotter, 14 Dekagramm Zucker, den Schnee von 4 Klar und zuletzt 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl darunter, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie schön gelb backen.

### Tarteletten.

Man treibt 28 Dekagramm (16 Loth) Butter flaumig ab, gibt dann 5 hart gekochte Eier, 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte und fein gestoßene Mandeln, 14 Dekagramm Vanille-Zucker und 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl hinein, walßt den Teig auf dem Brette aus, sticht runde Scheiben aus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie langsam in der Röhre. Man kann sie mit Eingefottenem oder auch mit frischem Obst belegen.

### Badener Tarteletten.

14 Dekagramm Butter treibt man flaumig ab, gibt  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Zucker und  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl hinein, wälkt den Teig auf dem Brette aus, sticht kleine Kuchen aus, bestreicht sie mit Ei, läßt sie in der Röhre bei mäßiger Hitze langsam backen und belegt sie dann mit Eingefottenem oder mit frischem Obste.

### Hohlhippen zu Schlagobers.

Man rührt 5 ganze Eier mit Zucker (5 Eier schwer) ab bis es dick wird, gibt dann Mehl (2 Eier schwer) darunter und verrührt es noch sehr gut; dann streicht man den Teig auf ein mit Wachs bestrichenes Blech recht dünn aus, bäckt ihn langsam schön gelb, schneidet ihn, so lange er heiß ist, in Stücke, wickelt dieselben rasch über einen Kochlöffel und läßt sie bis zum Anrichten in der Wärme stehen.

### Anis-Brezeln.

Man treibt 21 Dekagramm (12 Loth) Butter flaumig ab, gibt 6 hart gekochte Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, eine Hand voll gestoßenen Anis und 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl hinein, verrührt es gut, wälkt dann den Teig auf dem Brette aus, macht Brezeln, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie langsam.

### Thee-Brezeln.

Man treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter ab, rührt  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl gut hinein, gibt dann langsam 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 2 Dotter und 2 Eßlöffel voll Obers dazu, mischt den Teig gut, wälkt ihn aus, macht kleine Brezeln, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Mandeln und bäckt sie langsam bis sie schön gelb sind.

### Vanille-Kipferln.

Von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 7 Dekagramm (4 Loth) geschwellten und sehr fein gestoßenen Mandeln, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl wird am Brette ein Teig gemacht und gut messerrückendick ausgewalft; dann werden mit dem Ausstecher Kipferln ausgestochen, mit Ei bestrichen, gebacken und, wenn sie noch heiß sind, mit starkem Vanille-Zucker fest bestreut.

### Vanille-Kipferln auf andere Art.

28 Dekagramm (16 Loth) Mandeln werden gut abgewischt und mit der Schale gerieben; dann stößt man 28 Dekagramm Zucker mit gut  $\frac{3}{4}$  Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Vanille, mischt ihn unter die Mandeln, gibt 2 Klar dazu, mengt den Teig gut durcheinander, macht kleine Kipferln und läßt dieselben auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl backen. Man bestreut sie, so lange sie noch warm sind, sehr stark mit Vanille-Zucker.

### Vanille-Kipferln auf dritte Art.

Man arbeitet auf dem Brette von 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter,  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Zucker und  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm geschälten und geriebenen Mandeln einen Teig ab, formt kleine Kipferln, bäckt sie nicht zu kühl und tunkt sie, wenn sie noch heiß sind, gut in starken Vanille-Zucker.

### Hobelscharten.

Von 5 Klar wird ein fester Schnee geschlagen; dann rührt man  $18\frac{1}{2}$  Dekagramm ( $10\frac{1}{2}$  Loth) Vanille-Zucker hinein, gibt nach und nach 5 Dotter und zuletzt ein schwaches Kaffeebecherl voll Mehl dazu, streicht die Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie schön gelb, schneidet sie, so lange sie noch heiß ist, in Streifen und rollt dieselben über ein rundes Holz. Wenn man will, kann man die Hobelscharten dann mit Ei bestreichen und mit fein geschnittenen Pistazien oder Anis bestreuen.

### Hobelscharten auf andere Art.

Man schlägt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 6 Dottern im Schneekessel auf dem Feuer so lange bis es warm wird; dann gibt man den Schnee von 4 Klar und zuletzt 10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl darunter, streicht die Masse dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit Anis und Mandeln oder auch mit Pistazien, bäckt sie sehr langsam bei gelindem Feuer, schneidet den Teig, so lange er noch heiß ist, in daumenbreite Streifen und wickelt dieselben um den Kochlöffelstiel.

### Anis-Scharten.

Man treibt Zucker (2 Eier schwer) mit 2 Dottern sehr lange ab, gibt den Schnee von 2 Klar dazu, mischt Mehl (1 Ei schwer) darunter, bestreicht ein Blech nur sehr wenig mit Butter, gibt die Masse in kleinen Tropfen darauf, weil sie dünn auseinander rinnt, bestreut sie mit Anis, bäckt sie kühl und biegt sie, so lange sie heiß sind, über einen Kochlöffelstiel.

### Anis-Bogen.

Man schlägt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 3 Dottern sehr gut ab, gibt dann langsam löffelweise 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl dazu, mischt zuletzt den Schnee von 3 Klar darunter, macht auf das bestrichene Blech kleine Häufchen, bestreut sie mit Anis, bäckt sie schön gelb, wobei sie flach werden, und biegt die Kuchen, so lange sie warm sind, über den Stiel eines Kochlöffels. Sie müssen dann an einem warmen Orte stehen bleiben, damit sie fest werden.

### Zucker-Mädchen.

Man rührt Zucker (6 Eier schwer) mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang sehr fest, gibt dann Mehl (4 Eier schwer) darunter, rührt es noch recht gut ein, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech mit der Spritze Busereln von der Größe eines Silberguldens, ziemlich hoch aufdressirt, läßt sie eine Viertelstunde an der Luft stehen und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze.

### Thee-Stangerln.

28 Dekagramm (16 Loth) Zucker rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde lang mit 4 ganzen Eiern, dann mischt man 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl hinein, wälkt auf dem Brette Stangerln aus, legt dieselbe auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei und läßt sie nicht zu heiß backen.

### Eis-Stangerln.

Man macht auf dem Brette von  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) Mehl, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 7 Dekagramm Butter, 1 Eßlöffel voll Rum und etwas Citronenschale einen Teig an, wälkt ihn messerrückendick aus, beißt ihn, schneidet Stangerln, legt selbe auf ein bestrichenes und bestaubtes Blech und bäckt sie sehr langsam. Zum Eis nimmt man nur Zucker, Wasser und etwas Citronensaft.

### Pariser Stangerln.

Man rührt 56 Dekagramm (32 Loth) Zucker mit 28 Dekagramm (16 Loth) gut abgewischten, mit der Schale fein gestoßenen Mandeln und 5–6 Eierklar in einer Pfanne auf gelindem Feuer bis es recht heiß wird und läßt die Masse auskühlen; dann gibt man nach Geschmack Citronensaft und nur so viel Mehl daran, daß der Teig zusammenhält, wälkt ihn aus, bestreicht ihn mit Eis, schneidet Stangerln, legt sie auf ein bestrichenes und bestaubtes Blech und bäckt sie langsam bis sie hart sind. Zum Eis verrührt man den Zucker nur mit Wasser und etwas Citronensaft.

### Pistazien-Stangerln.

Den festen Schnee von 2 Klar verrührt man recht flaumig mit 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker, mischt dann 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte, gestoßene Mandeln hinein, schneidet Streifen von Oblaten, streicht die Masse darauf, streut länglich geschnittene Pistazien darüber und bäckt sie in kühler Röhre, so daß sie lichtgelb werden.

### Rum-Stangerln.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit 4 ganzen Eiern ab, gibt 14 Dekagramm Zucker, ebensoviel Mehl und 2 Eßlöffel voll Rum dazu; wenn Alles gut verrührt ist, streicht man den Teig etwa 1 Centimeter dick auf ein Blech und bäckt ihn hellgelb. Hierauf bestreicht man die Hälfte des Teiges mit Marillen-Marmelade, legt die andere Hälfte darauf, schneidet, so lange er warm ist, Stangerln und beißt dieselben. Zum Eis rührt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 2 Eßlöffeln Rum und etwas warmem Wasser.

### Zucker-Stangerln.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter werden mit 7 Dekagramm Zucker warm gemacht; wenn Beides zerflossen ist, kommen 4 Dotter und  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Mehl hinein. Ist das Ganze gut verrührt, nimmt man es vom Feuer weg, gibt dasselbe sofort in den Mörser und stößt es. Der Teig wird dann auf dem Brette mit  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Mehl gut verarbeitet, muß eine Weile rasten, dann macht man Stangerln, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man kann irgend einen beliebigen Geschmack daran geben.

### Zucker-Kolatscherln.

$15\frac{3}{4}$  Dekagramm (9 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man 2 Dotter,  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Vanille-Zucker, eine Fingerspize voll Salz und zuletzt  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl hinein. Aus dem Teige macht man kleine (nußgroße) Knöderln, legt dieselben auf ein bestrichenes Blech, drückt mit dem Finger ein Loch hinein, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Mandeln oder mit grobem Zucker, läßt sie lichtbraun backen und kalt werden. Vor dem Anrichten füllt man in das Loch beliebige Marmelade.

### Eierteig-Krapferln.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit 14 Dekagramm Rindschmalz und 3 Dottern gut ab, gibt 14 Dekagramm Zucker und 55 Dekagramm (20 Loth) Mehl darunter, macht kleine Kugeln, drückt oben ein Loch ein, bestreicht sie mit Wasser, bestreut sie mit grobem Zucker und Mandeln, bäckt sie langsam schön gelb und füllt sie mit Eingesottenem.

### Stiftel-Krapferln.

Man schneidet 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte Mandeln in feine Stiftchen und übertrocknet sie in der kühlen Röhre; ebenso läßt man auch 14 Dekagramm Vanille-Zucker etwas trocknen; dann schlägt man 5 Klar zu festem Schnee, mengt sehr langsam Zucker und Mandeln hinein, macht mit dem Kaffeelöffel auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Büsserln und bäckt dieselben in kühler Röhre.

### Holländer-Krapferln.

Man macht von 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Butter,  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Zucker und etwas Citronensaft einen Teig an, läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten, walzt ihn messerrückendick aus, sticht runde Plättchen aus, bäckt sie gelb, legt immer 2 Scheiben aufeinander, streicht Eingesottenes dazwischen und überzieht sie mit beliebigem Eis.

### Chocolade-Krapferln.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 14 Dekagramm Zucker und 4 Eier werden sehr flaumig abgerührt, dann mischt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl darunter, läßt 14 Dekagramm (8 Loth) Chocolate mit 4 Eßlöffeln voll Wasser aufkochen, mischt sie in den Schnee von 4 Klar, rührt das Ganze dann mit der obigen Masse zusammen, streicht es auf ein bis zwei mit Wachs bestrichene Bleche, bäckt es langsam in kühler Röhre, sticht Krapferln aus, legt je zwei aufeinander, streicht Ein-

gesottenes dazwischen und beeißt sie. Zum Eise kocht man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Chocolate mit ebensoviele Zucker, etwas Wasser und Citronensaft bis es schön dick ist, rührt dann, bis es ausgekühlt ist, in kaltem Wasser, begießt die Krapferln und läßt sie langsam trocknen.

### Kaiser-Krapferln.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker mit dem festgeschlagenen Schnee von 2 Klar und dem Saft einer halben Citrone bis es recht dick wird; dann mischt man 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte, sehr fein geschnittene und etwas geröstete Mandeln darunter, macht kleine Krapferln auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie langsam bei kühler Röhre und beeißt sie dann. Zum Eise rührt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm Zucker mit dem Saft einer halben Citrone und eines halben Klar.

### Kaffee-Krapferln.

Gib in einen Schneekessel 2 frische Eierklar, 2 Eßlöffel voll starken Kaffee (derselbe muß so stark sein wie eine Essenz) und 5 Eßlöffel voll fein gesiebten Vanille-Zucker, stelle das Becken in eine mit siedendem Wasser gefüllte Casserole, lasse das Wasser fortsieden und schlage die Masse mit der Schneeruthe so lange bis sie so dick ist wie ein fester Schnee. Vorher bestreiche ein Papier mit Butter, lege dasselbe auf ein Brett, mache darauf von der Masse kleine Häufchen und lasse dieselben in der abgekühlten Röhre trocknen; dieselben müssen innen noch weich bleiben, werden hierauf von dem Papier abgelöst und doppelt aufeinander gelegt. Die Krapferln müssen noch so feucht sein, daß sie zusammenkleben.

### Kaffee-Krapferln auf andere Art.

Man kocht 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit einer kleinen Schale sehr starken schwarzen Kaffee so lange bis er sich spinnt, und wenn er noch ganz heiß ist, wird der sehr feste

Schnee von 5 Klar hineingerührt; dann taucht man ein sehr glatt gehobeltes dünnes Brett, welches in die Röhre paßt, in kaltes Wasser, spritzt durch die Spritze kleine Krapferln darauf und läßt sie in der Röhre trocknen. Wenn sie eine feste Rinde, aber noch keine Farbe bekommen haben, und innen noch ganz weich und feucht sind, löst man sie behutsam mit einem dünnen Messer ab und klebt immer zwei Krapferln zusammen.

### Die eßbaren Busslerln.

Man mischt 6 Klar mit 25 Dekagramm Vanille-Zucker im Schneefessel, stellt den Kessel dann auf kochendes Wasser und schlägt die Masse mit der Schneeruthe so lange bis sie dick wird, aber doch noch so flüssig ist, daß sie sich nicht ganz von der Ruthe löst; dann mischt man schnell  $\frac{1}{4}$  Liter fein gestiftelte, in der Röhre getrocknete Mandeln dazu, formt mit dem Löffel die Busslerln, legt dieselben auf ein mit gelbem Wachs bestrichenes Blech und läßt sie in nicht zu heißer Röhre rasch backen.

### Chocolade-Busslerln.

7 Dekagramm (4 Loth) Chocolate werden gerieben, 2 Klar werden zu Schnee geschlagen, dann mischt man 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und die Chocolate hinein, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Busslerln und läßt sie langsam backen.

### Haselnuß-Busslerln.

Man vermengt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, ebensoviel fein gestoßene Haselnüsse mit 3 Klar auf dem Brette recht gut, macht kleine Kugeln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie sehr langsam.

### Nuß-Busslerln.

Man stößt  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) ungeschälte Mandeln und ebensoviel Nüsse recht fein. Von 3 Klar wird ein fester Schnee geschlagen; man gibt 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker hinein, mischt das Gestoßene gut darunter, macht auf

ein bestreutes Papier kleine Häufchen, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie kühl (aber doch heißer als spanischen Wind), so daß sie oben gelb und steif sind, in der Mitte jedoch noch ganz weich bleiben. Man legt dann immer 2 Buserln aufeinander und gibt Marillen-Marmelade dazwischen. Man kann anstatt der Nüsse auch Haselnüsse nehmen.

### Spanische Wind-Buserln.

28 Dekagramm (16 Loth) Zucker rührt man mit dem sehr festen Schnee von 10 Klar, gibt ein schwaches Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Stärkmehl hinein, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Buserln und bäckt sie sehr langsam in der Röhre.

### Spanische Wind-Buserln auf andere Art.

Man schlägt 5 Klar zu festem Schnee, mengt 21 Dekagramm (12 Loth) Vanille-Zucker darunter, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen und bäckt sie in der kühlen Röhre.

### Spanische Wind-Buserln mit gesponnenem Zucker.

Man läßt 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker dick spinnen, schlägt 5 Klar zu festem Schnee, gibt den Zucker noch heiß nach und nach hinein, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen und läßt sie in der Röhre trocknen.

### Zimmt-Buserln.

Man rührt den Schnee von 2 Klar mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker so lange bis es ganz weiß ist, dann gibt man Zimmt nach Belieben und 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte und sehr fein geschnittene Mandeln darunter, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Buserln und läßt sie sehr langsam backen.

### Zimmt-Karten.

14 Dekagramm (8 Loth) Mehl, ebensoviel Zucker, 1 ganzes Ei, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter und 1 Kaffeelöffel voll Zimmt werden auf dem Brette zu einem Teige gut verarbeitet, dann fein ausgewalkt, ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Mandeln belegt und licht gebacken.

### Zimmt-Sterne.

Man mischt 28 Dekagramm (16 Loth) mit der Schale sehr fein gestoßene Mandeln, 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker, schwach 1 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Zimmt mit dem sehr fest geschlagenen Schnee von 3 Klar zusammen und macht es auf dem Brette zu einem Teige an; dazu nimmt man nur so viel Mehl als nothwendig ist, damit der Teig sich bindet, und walkt denselben schwach kleinfingerdick aus. Dann sticht man mit den in Mehl getunkten Formen die Sterne aus, legt sie auf ein Blech und läßt sie hellbraun backen. Will man die Sterne beeisen, so rührt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 1 Klar recht lange ab, tunkt die Sterne auf einer Seite ein und läßt sie dann in der kühlen Röhre übertrocknen.

### Zimmt-Gebäck.

28 Dekagramm (16 Loth) ungeschälte, nur gut abgewischte Mandeln werden mit ebensoviel Zucker und  $1\frac{3}{4}$  Dekagramm (1 Loth) Zimmt fein gestoßen, dann macht man davon mit 7 Dekagramm (4 Loth) Citronat, der Schale von 1 Citrone — Alles fein zusammengeschnitten — 1 ganzen Ei und 1 Dotter auf dem Brette einen Teig an, walkt ihn dünn aus, sticht beliebige Figuren mit mehlobstaubten Formen aus, legt sie auf Oblaten und läßt sie langsam backen.

### Mandel-Busserln.

14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker rührt man mit  $1\frac{1}{2}$  Klar ab, gibt dann  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) geschälte und fein gestoßene Mandeln hinein, verrührt es gut, macht kleine Busserln auf Oblaten, steckt in die Mitte ein Stückchen Quittenkäse und läßt sie bei mäßiger Hitze backen.

**Mandel-Bäckwerk.**

Man stößt 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte Mandeln mit dem Saft von 1 Citrone und 1 Klar sehr fein. Butter (4 Eier schwer) rührt man mit Vanille-Zucker (6 Eier schwer) und 4 ganzen Eiern, dann mischt man die Mandeln darunter und zuletzt gibt man noch Mehl (4 Eier schwer) dazu. Man streicht den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bäckt ihn langsam, schneidet ihn in Streifen, legt immer zwei solche aufeinander und füllt sie inzwischen mit Eingesottenem. Man kann die Stangerln auch beisein.

**Mandel-Karten.**

Man macht von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 2 Dottern,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (4 Loth) geschälten und fein gestoßenen Mandeln,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker und  $15\frac{3}{4}$  Dekagramm (9 Loth) Mehl einen Teig an, bestreicht ein Blech damit, bäckt ihn langsam bis er schön gelb ist, und schneidet ihn gleich, so lange er noch heiß ist, in viereckige Stücke.

**Mandel-Ringe.**

28 Dekagramm (16 Loth) feiner Zucker wird in einer Casserole unter beständigem Rühren heiß gemacht, dann schüttet man ihn auf das Brett, mengt 28 Dekagramm (16 Loth) geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln darunter, gibt ein wenig Neugewürz dazu und mischt zuletzt den festen Schnee von 2 Klar hinein. Der Teig wird ausgewalzt, dann sticht man Ringe aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Mandeln und bäckt sie langsam.

**Mandel-Kränzchen.**

14 Dekagramm (8 Loth) geschwellte und geschälte Mandeln werden mit dem Schnee von 2 Klar gestoßen; dann werden 28 Dekagramm (16 Loth) fein gesiebter Zucker darunter gemischt, die Masse in eine Spritze gefüllt und kleine Kränzchen auf das Blech gemacht, welche in der wenig heißen Röhre nur trocknen dürfen.

### Gefüllte Mandel-Kranzerln.

Man macht von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, ebensoviel Mehl und  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Vanille-Zucker einen Teig, wälkt ihn sehr dünn aus, sticht Kranzerln aus, bestreicht die Hälfte davon mit Ei und bestreut sie mit Mandeln und grobem Zucker, bäckt sie langsam, bestreicht die unbestreuten Kranzerln mit Eingefottenem und legt die bestreuten Kranzerln darauf.

### Mandel-Stangerln.

14 Dekagramm (8 Loth) geschälte, sehr fein gestoßene Mandeln verrührt man mit ebensoviel Zucker und dem Schnee von 1 Klar, schneidet Stangerln von Oblaten, bestreicht sie mit dem Teige, welcher nicht zu dünn sein darf, sondern gerade so dick, daß er sich noch streichen läßt, bestreicht die Stangerln mit Eis und bäckt sie sehr langsam. Zum Eise verrührt man 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker mit dem Saft einer Citrone und einem Klar bis es recht schön glatt und dick ist.

### Mandel-Taferln.

Man rührt  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) geschälte, fein gestoßene Mandeln mit  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker und dem Schnee von 2 Klar gut ab, streicht die Masse sehr dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie in kühler Röhre, schneidet sie, so lange sie noch heiß ist, in kleine Taferln und überzieht dieselben mit Wasser-Eis. Zum Eise läßt man  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Zucker mit Wasser spinnen und rührt dann noch  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm rohen Zucker hinein bis es dick ist.

### Obers-Blätter.

Man macht von 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und ebensoviel Mehl mit  $1\frac{1}{2}$  Deciliter Obers einen dünnen Teig an, den man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech ausgießt, gleichstreicht und schön gelb bäckt; dann schneidet man den Kuchen, so lange er noch heiß ist, in viereckige Stücke. Dieselben

dürfen nur messerrückendick sein. Wenn man will, kann man den Teig während des Backens mit fein geschnittenen Pistazien bestreuen.

### Chocolade-Kranzerln.

Man macht von  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (5 Loth) mit der Schale gestoßenen Mandeln,  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (8 Loth) Butter, ebensoviel Mehl und 14 Dekagramm (8 Loth) geriebener Chocolate auf dem Brette einen Teig an, walzt ihn gut messerrückendick aus, sticht mit einem ziemlich großen Krapfen-Ausstecher Scheiben aus, sticht in die Mitte mit dem kleinen Ausstecher ein Loch, so daß sich ein Ring bildet, bestreicht ein Blech mit Butter, bestaubt es mit Mehl, legt die Ringe sehr behutsam mit dem Messer darauf, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde bei mäßiger Hitze backen und nimmt sie erst vom Bleche weg, wenn sie ausgekühlt sind. Dann werden sie mit folgendem Eise überzogen: 15 Dekagramm Vanille-Zucker, etwas laues Wasser und Rum. Die Masse gibt circa 24 Stück Kranzerln.

### Haselnuß-Kranzerln.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker werden mit 2 Eierklar  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gerührt, dann mischt man 14 Dekagramm (8 Loth) gestoßene und passirte Haselnüsse hinein. Man sticht kleine Kranzerln aus Oblaten aus, legt darauf die fein ausgewalkten und in Zucker getunkten Teigkranzerln, bestreicht sie mit Eierklar, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

### Grillage, spanischer Wind.

14 Dekagramm (8 Loth) Mandeln werden geschält, stiftartig geschnitten und gelb geröstet; 2 Klar werden zu Schnee geschlagen, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und die Mandeln hineingemischt, dann wird die Masse auf Oblaten gestrichen, in Streifen geschnitten und in nicht zu heißer Röhre gebacken.

### Genois-Kipferln.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker treibt man mit 6 Dottern recht schaumig ab, dann gibt man den Schnee von 6 Klar, etwas Citronenschale und 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl dazu, läßt 12 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (gut 7 Loth) Butter zergehen, entfernt den Schaum, damit sie keine Säure mehr enthält, und mischt sie leicht unter die obige Masse. Dann gibt man dieselbe in ein großes, ausgestrichenes Tortenblech, bäckt sie langsam, sticht Kipferln aus, bestreicht sie mit Eingekochtem und beißt sie.

### Pignolien-Kipferln.

In den sehr festen Schnee von 4 Klar rührt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 1 $\frac{3}{4}$  Dekagramm (1 Loth) Mehl und 14 Dekagramm (8 Loth) Pignolien, spritzt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Krapferln und bäckt dieselben sehr langsam in der nicht heißen Röhre.

### Dattel-Schnitten.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit dem Schnee von 5 Klar sehr schaumig ab, mischt 14 Dekagramm (8 Loth) ganz fein gehackte Datteln und ebensoviel ungeschälte, auch sehr fein geschnittene Mandeln darunter, streicht die Masse auf Oblaten, bäckt sie in der Röhre und schneidet sie dann in Schnitten. Die Datteln müssen selbstverständlich ohne Kerne gewogen und der Teig kann gut 1 Centimeter hoch aufgestrichen werden.

### Butterbrat.

14 Dekagramm (8 Loth) fein gestoßene, ungeschwellte Mandeln, 12 $\frac{1}{4}$  Dekagramm (7 Loth) Zucker, 10 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl, Zimmt, Nelken — wenn man will, etwas Citronenschale —, 3 Eidotter, 5 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (1 Tafel) Chocolate mit dem Saft von einer halben Citrone zusammen auf dem Brette anmachen, dann fein auswalken, mit dem großen Ausstecher ausstechen, in die Hälfte schneiden, langsam backen, mit Eis über-

ziehen und trocknen lassen. Zum Eis: 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 1 Eidotter abrühren und, wenn man will, etwas Citronensaft dazu geben.

### Ambrosia.

2 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker, ebensoviel stiftartig geschnittene, geröstete Mandeln und auch gleichviel fein geschnittene Datteln darunter gemischt, dann Oblaten rund ausgestochen, mit der Masse dick bestrichen, so daß es hübsche Busseln werden; dieselben werden hierauf kühl gebacken.

### Maisy-Küchlis.

Man macht auf dem Brette einen Teig an von  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl, ebensoviel Butter,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Vanille-Zucker,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) geschälten und fein gestoßenen Mandeln und 2 Eiern, walzt denselben nicht allzu dünn aus, sticht Kuchen von beliebiger Form aus, bestreicht sie mit Dotter und bäckt sie langsam. Man bestreicht die Kuchen dann mit Eingefottenem und bestreut sie mit Zucker, ehe man dieselben servirt. Man kann auch die Vanille weglassen und dem Teige irgend einen anderen beliebigen Geschmack geben.

### Falsche Austeru.

Man macht auf dem Brette einen Teig an von 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) geschälten, fein gestoßenen Mandeln, 7 Dekagramm Butter, einer Messerspitze voll Zimmt, ebensoviel Gewürznelken, der Schale von einer halben Citrone und 1 Ei, walzt den Teig dünn aus, streicht die kleinen Formen mit Butter aus, legt denselben hinein und bäckt ihn gelblich; dann füllt man die Kuchen innen mit weißem Eise, läßt daselbe trocknen und gibt etwas länglich geschnittene, mit Citronensaft bespritzte Mandeln, sowie etwas geriebene Chocolate hinein. Man kann sie auch mit Eingefottenem füllen. Zum Eise rührt man 1 Klar mit 2 Eßlöffeln Zucker recht lange bis es schön dick und glatt ist.

### Vanille-Butter.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) sehr starken Vanille-Zucker mit 3 Dottern  $\frac{3}{4}$  Stunden lang; dann macht man einen Fächer von Papier, spritzt die Masse durch eine Düte in die Rinnen und läßt sie über Nacht in der Röhre trocknen.

### Vanille-Butter auf andere Art.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter ab, macht mit  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Obers ein Kindskoch und läßt es auskühlen; dann rührt man 2 Dotter und 14 Dekagramm (8 Loth) sehr starken Vanille-Zucker hinein, spritzt es durch eine Düte in kleine Papierkapseln und läßt das Ganze über Nacht in der Röhre trocknen.

### Spanische Ringerln.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter reibt man mit ebensoviel Mehl ab, macht dann mit 7 Dekagramm (4 Loth) geschälten, fein gestoßenen Mandeln, 7 Dekagramm Zucker und 2 Dottern einen Teig, walzt ihn dünn aus, sticht Ringerln aus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und fein geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei gelinder Wärme.

### Butter-Ringerln.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit 4 hart gefochten Eiern flaumig ab, gibt 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker dazu, dann etwas ganz fein geschnittene Citronenschale und mischt zuletzt 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl darunter. Der Teig wird messerrückendick ausgewalzt, dann sticht man Ringerln aus, bestreicht dieselben mit Schnee, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie schön gelb.

### Hackische Beltchen.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang mit 1 ganzen Ei, gibt dann  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) sehr fein geschnittenes Citronat, etwas gestoßenes Zimmt,

Gewürznelken und zuletzt  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) Mehl darunter, gibt den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walzt ihn gut messerrückendick aus, sticht beliebige Formen aus und bäckt sie in ziemlich kühler Röhre.

### Gewürzerln.

Man mischt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 4 Dekagramm ( $2\frac{1}{4}$  Loth) Citronat, etwas Citronenschalen, Gewürznelken, 14 Dekagramm (8 Loth) mit der Schale sehr fein gestoßenen Mandeln gut durcheinander, gibt den Schnee von 3 Klar darunter, streicht die Masse auf Oblaten, bäckt sie langsam und schneidet sie, so lange sie warm ist, in beliebige Stücke. Man kann auch anstatt des Gewürzes  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Chocolate dazu geben.

### Gewürz-Tafeln.

Man mischt 28 Dekagramm Zucker, die Schale von einer halben Citrone,  $1\frac{3}{4}$  Dekagramm fein gestoßenen Zimmt und 1 Dekagramm Gewürznelken mit 28 Dekagramm Mehl, bröselst 7 Dekagramm Butter damit ab, gibt 2 Dotter und 2 ganze Eier hinein, macht den Teig gut an, walzt ihn dünn aus, schneidet viereckige Fleckchen, legt eine Mandel in die Mitte, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön lichtbraun.

### Baseler Leckerli.

14 Dekagramm (8 Loth) Mandeln werden sorgfältig abgewischt, der Breite nach so dünn als möglich geschnitten und in einen Weidling gegeben; dazu gibt man dann  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) sehr fein zusammengeschnittenes Citronat, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Dekagramm (1 schwaches Loth) Zimmt, 1 schwaches Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Gewürznelken und 1 Messerspitze Ammonium. Man läßt 2 Deciliter (etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  Seidel) Honig in einer kleinen Casserole einmal aufkochen, gießt ihn heiß über obige Masse in den Weid-

ling, gibt sofort in die gleiche Casserole 2—3 Eierbecher voll Kirschwasser, zündet es an und gießt es brennend über die Masse; dann mischt man sogleich 35 Dekagramm (20 Loth) Mehl darunter. Man deckt den Weidling hierauf zu, läßt den Teig bis zum nächsten Morgen stehen, walzt ihn dann auf einem leicht bestaubten Brette messerrückendick aus, schneidet ihn in Streifen und bäckt ihn auf Papier in nicht zu heißer Röhre. Um sie leichter abzulösen, kann man die Leckerli mit etwas Wasser bestreichen. Zum Beeisen kocht man 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker mit etwas Wasser, bis er schwere Tropfen wirft, und bestreicht die Leckerli damit. Das Ammonium kauft man in der Apotheke mit dem ausdrücklichen Bemerkten: „Zum Kochen“.

### Pfeffernüsse.

Man verrührt 1 Ei mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, schwach  $2\frac{3}{4}$  Dekagramm ( $1\frac{1}{2}$  Loth) Citronat, 1 schwachen Eßlöffel voll Zimmt, einem halben Kaffeelöffel voll Gewürznelken, einem ganz kleinen Stückchen Muscatnuß und einer kleinen Messerspitze Ammonium, mischt zuletzt 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl darunter, macht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Kugeln und bäckt sie langsam. Wenn der Teig zu trocken wird, so kann man ihn mit etwas Wasser anfeuchten.

### Lebkuchen-Stangerln.

Man schlägt 5 Klar zu festem Schnee, rührt 5 Dotter und 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker hinein, mischt 21 Dekagramm (12 Loth) geschälte, stiftartig geschnittene Mandeln, knapp  $\frac{1}{2}$  Dekagramm ( $\frac{1}{4}$  Loth) Zimmt, 7 Dekagramm (4 Loth) fein geschnittenes Citronat und zuletzt 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl darunter, verrührt es gut, streicht die Masse ungefähr schwach fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie bei kühler Röhre lichtgelb und schneidet sie, ehe sie kalt geworden ist, in daumenbreite Stangerln.

### Nürnbergger Lebkuchen.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 2 ganzen Eiern ab, gibt  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) fein geschnittene, geschälte Mandeln, gut  $\frac{3}{4}$  Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Dekagramm Gewürznelken,  $2\frac{1}{2}$  Dekagramm fein geschnittenes Citronat, etwas Citronenschalen und zuletzt  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl dazu, schneidet viereckige Stücke Oblaten, streicht die Masse darauf, belegt sie mit Mandeln und bäckt sie schön langsam.

### Weißer Nürnbergger Lebkuchen.

14 Dekagramm (8 Loth) geschwellte und geschälte Mandeln werden fein geschnitten und auf dem Bleche in der Röhre getrocknet (womöglich über Nacht); 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker werden mit 4 Eiern abgetrieben, dann  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Citronat, ebensoviel verzuckerte Orangenschale, 1 schwaches Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Gewürznelken, etwas Neugewürz, Muscatblüthe, zuletzt die Mandeln und  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl darunter gemengt, so daß sich die Masse dünn auf Oblaten streichen läßt; hierauf belegt man dieselbe mit Mandeln oder Citronat, läßt den Teig 2–3 Stunden stehen, damit er anzieht, bäckt ihn dann in nicht zu heißer Röhre ganz lichtbraun (Semmelfarbe) und schneidet den Lebkuchen, so lange er warm ist, in beliebige Stücke.

### Nürnbergger Lebkuchen auf andere Art.

Man rührt 1.26 Kilogramm (72 Loth) Zucker mit 18 Eiern eine ganze Stunde lang im Weidling, ohne aussetzen, gibt dann 1.12 Kilogramm (64 Loth) Mehl und 56 Dekagramm (32 Loth) geschälte und fein geschnittene Mandeln nebst 28 Dekagramm (16 Loth) Citronat, ebensoviel verzuckerte Orangenschalen,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) fein gestoßenen Zimmt, schwach 1 Dekagramm (gut  $\frac{1}{2}$  Loth) Gewürznelken und ebensoviel Cardamomen darunter, streicht den Teig auf Oblaten und läßt ihn in nicht zu heißer Röhre schön hellbraun backen.

### Gekochter Lebkuchen.

28 Dekagramm (16 Loth) Mandeln werden mit der Schale fein gestoßen und 4 Klar zu Schnee geschlagen; dann gibt man die gestoßenen Mandeln nebst 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker, 14 Dekagramm (8 Loth) Citronat, 1 Messerspitze voll Zimmt, ebensoviel Gewürznelken und 7 Dekagramm (4 Loth) Honig hinein und rührt es am offenen Feuer bis es aufkocht; hierauf mischt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mehl darunter und streicht die Masse noch warm auf 4 Oblaten, worauf man den Kuchen in Stücke schneidet, mit Mandeln belegt und in der Röhre auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche bäckt.

### Siebenbürger Lebkuchen.

Man vermengt gut gemessene  $2\frac{3}{4}$  Eiter (2 Maß) feines Brotmehl mit  $1\frac{3}{4}$  Dekagramm (1 Loth) Zimmt, Gewürznelken — Alles fein gestoßen — und den feinen gelben Schalen von 2 Citronen; knapp  $1\frac{1}{2}$  Eiter (1 Maß) Honig kocht man mit 3—4 Eßlöffeln voll Wasser, nimmt den Schaum ab und gießt ihn siedend über das Mehl; dann gibt man noch  $1\frac{3}{4}$  Dekagramm (1 Loth) in Wasser aufgelöste Pottasche dazu und rührt das Ganze sehr schnell so lange durcheinander bis gar kein Mehl mehr sichtbar ist. Der Teig muß dann 24—30 Stunden an einem warmen Orte aufgehen, worauf er wie ein Nudelteig bearbeitet und geknetet wird; man formt beliebige Stücke, welche ungefähr 1—2 Finger dick sein sollen, und spickt dieselben mit Mandeln. Hierauf legt man die Stücke auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in kühler Röhre schön gelblich.

### Kleine Lebkuchen.

$5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Butter treibt man  $\frac{1}{2}$  Stunde lang mit 1 ganzen Ei und 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker ab, mischt  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) fein geschnittenes Citronat, etwas gestoßenen Zimmt, ebensoviel (etwa 2 Messerspitzen voll) Gewürznelken und zuletzt 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl darunter, gibt es auf ein Brett und macht den Teig an.  $1\frac{3}{4}$  Deka-

gramm (1 Loth) süße und 10 Stück bittere Mandeln werden gut abgewischt, gestoßen und in den Teig gemengt; wenn man will, kann man auch etwas Citronenschale dazu geben. Der Teig wird gut messerrückendick auf Oblaten gestrichen, in Stücke geschnitten und bei mäßiger Hitze gebacken.

### Frankfurter Brende.

(Das Recept stammt aus der familie Goethe.)

56 Dekagramm (32 Loth) mit 1 Eßlöffel voll Rosenwasser fein gestoßene Mandeln werden mit ebensoviel gestoßenem Zucker auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lange geröstet bis sie sich trocken anfühlen. Dieses wird in ein anderes, mit Zucker ausgestreutes Gefäß gethan, mit einem Tuch bedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Am folgenden Tage arbeitet man die Masse auf dem Brette mit 1 Eiweiß und 7 Dekagramm (4 Loth) feinem Mehl glatt, rollt sie 2 Messerrücken dick aus und drückt selbe mit den mit Mehl bestäubten Holzformen aus. Nachdem sie nun noch 24 Stunden trocken liegen bleiben, werden sie auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken.

### Englische Biscuits.

50 Dekagramm Zucker, 7 ganze Eier, 12 Gramm Hirschhornsalz werden eine Stunde gerührt; dann kommt hübsch viel Vanille, eine Tasse frische Milch und zuletzt 50 Dekagramm Mehl dazu gerührt. Diese Masse läßt man 24 Stunden im Weidling zugedeckt stehen, gibt dann nochmals knapp 50 Dekagramm Mehl dazu, streicht den Teig messerrückendick aus, sticht verschiedene Formen aus und bäckt sie bei guter Hitze.

### Cakes.

50 Dekagramm Zucker, mit  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille gestoßen, rührt man eine Stunde lang mit 7 Eiern und  $1\frac{1}{4}$  Dekagramm Hirschhornsalz; nachher rührt man 50 Dekagramm Mehl und  $1\frac{1}{2}$  Deciliter lauwarne Milch hinein, deckt den Weidling zu und läßt den Teig 24 Stunden stehen; dann gibt man wieder

50 Dekagramm Mehl darunter, mischt es gut ein, legt den Teig — immer nur theilweise — auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, wälzt ihn gut messerrückendick aus, sticht ihn mit beliebigen Formen aus, legt die Cakes auf ein nicht bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze in der Röhre bis sie lichtgelb sind.

#### Cakes auf andere Art.

Man läßt 21 Dekagramm (12 Loth) Butter zergehen, rührt dann 6 Dotter hinein, mengt 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, ebensoviel Zucker, 1 Hand voll Rosinen und den Schnee von 6 Klar, sowie auch etwas Citronenschale darunter, füllt die dazu bestimmten kleinen Formen bis zur Hälfte an und bäckt die Cakes auf dem Bleche schön gelb.

#### Gewöhnlicher Spanischer Wind.

Auf den Schnee von 1 Klar rechnet man 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker.

#### Chocolade-Eis.

4 Zeltchen doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade und gleich schwer Zucker werden mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Wasser zugestellt und gekocht bis sie dicke Blasen werfen; dann zieht man sie vom Feuer weg, gibt 1 Eßlöffel voll klare Butter hinein, läßt sie noch einmal aufkochen bis sie sich zwischen den Fingern spinnt, nimmt sie vom Herde weg und tablirt sie so lange bis sie einen grauen Schimmer bekommt; hierauf gießt man das Eis über den Kuchen, ohne mit dem Messer nachzustreichen, und stellt ihn einen Augenblick zum Trocknen in die Röhre.

#### Chocolade-Eis auf andere Art.

$17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Chocolade werden mit  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Wasser recht dick gekocht, dann gibt man 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Wasser dazu und läßt es gut verkochen, worauf man es vom Herde wegnimmt, fleißig rührt und tablirt bis die Chocolade überkühlt ist. Man muß sie dann schnell verwenden, sonst wird der Guß hart.

### Eis zum Guß.

Man rührt 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker mit dem Schnee von 2 Klar, läßt ebensoviel Zucker spinnen, gibt denselben auch in den Schnee und rührt so lange fort bis die Masse dick wird und nicht mehr zerläuft. Man färbt es dann beliebig mit Anilin oder Alfermes.

### Eis zum Guß auf andere Art.

Man schlägt von 2 Klar einen festen Schnee, rührt 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker darunter, dann gibt man noch 7 Dekagramm (4 Loth) gesponnenen Zucker dazu und entweder Citronen- oder Orangensaft, etwas Maraschino oder Rum. Sobald der Guß glatt gerührt ist, muß er sofort verwendet werden, sonst wird er trocken.

## Abblaten.

Maß von Maß und  
 Wasser einen fein gerührten  
 aus flüssigen Teig wie  
 zu salzigem, gibt davon  
 in feinsten mit Spackel  
 und geschmirgelt flach  
 Messelstein, 1 Löffel Teig,  
 drückt es fast zusammen in  
 trocknen sie über Gullenfürst.

## Gasthiggen.

Pflanz 4 unzer für von 14 Deka  
 (8 Loth) fein gepulvertem Zinkor,  
 gib die fein gewaschene Galle von  
 1 Unze dazu in Pflanz ab mit dem  
 Versudbapen feinmig, manze 2 Deka  
 6 Gram (1½ Loth) zerlassene Lutter, 7 Dk  
 (4 Loth) Muff darunter in der Pflanz  
 alles gut, Pflanz ein Zigarettenpapier  
 mit Pflanz & Pflanz lasse ab auf beiden  
 Seiten mit Pflanzfines warm werden  
 füllen den 1 Löffel voll Teig ferner,  
 backen ab auf beiden Seiten mit Pflanzfines  
 Pflanz gelb, wickeln ab gleich nach dem Backen  
 gleich über ein rundes Holz, sind sie alle  
 zubereiten, so füllen sie mit Harillpflanz,  
 was in dieser sie zerlöset auf einer  
 Platte.

















