

## Glasuren zu Torten und Bäckwerk.

### Chocoladeglasur.

Man erwärme geriebene Chocolate auf schwacher Glut, rühre etwas gesponnenen Zucker darunter, und wenn die Glasur schön glatt und flüßig ist, so übergieße man die Torte oder stecke das Bäckwerk an eine Gabel und tauche den obern Theil in die warme Chocolate; hierauf gebe man die Torte auf ein mit Papier belegtes Blech und trockne sie im Ofen. So wird bei allen nachstehenden Glasuren verfahren. Das Bäckwerk muß behutsam mit einem Messer vom Papiere abgelöst werden, damit die Glasur keine Sprünge bekommt.

### Eiweißglasur.

Man bestreiche das Bäckwerk mit einem Pinsel mit versprudeltem Eiweiß, bestaube es durch einen Staubbeutel mit fein gestoßenem Zucker, besprizt es sehr fein mit Wasser und trockne es in der lauwarmen Röhre.

### Erdbeerglasur.

Man verrühre fein gestoßenen Zucker mit Erdbeeren-saft zu einem dicken Brei, erwärme diesen über schwacher Glut und überziehe damit das Bäckwerk.

### Himbeerglasur.

Diese wird wie die Erdbeerglasur hergestellt, indem man statt Erdbeeren- Himbeersaft verwendet.

### Orangenblütenwasserglasur.

Man rühre Staubzucker mit etwas Citronensaft und Drangenblütenwasser zu einem dicken Brei, erwärme ihn und verfare weiters wie oben. Man kann statt Drangenblütenwasser auch Maraschino oder Rosenwasser einrühren und mit Alkermesssaft färben.

### Orangenglasur.

Man reibe Zucker auf einer Orange ab, stoße ihn sehr fein, rühre Orangensaft, soviel zu einem Brei nöthig ist, dazu und trage ihn erwärmt auf die Torte auf. Citronglasur wird ebenso mit Zucker und Citronensaft gemacht.

### Rumglasur

wird wie Orangenblütenwasser-Glasur bereitet und statt Orangenblütenwasser Rum verwendet.

### Vanilleglasur.

Man stoße 10 $\frac{1}{2}$  Deka Zucker mit einer fetten, gespaltenen Vanilleschote sehr fein, siebe ihn, schlage von Eiweiß mit dem Zucker Schnee, menge die Vanille darunter und streiche ihn beliebig hoch oder nieder auf das Backwerk. Es genügen einige Augenblicke zum Trocknen.

### Weißer Glasur.

Man rühre Staubzucker mit etwas Citronensaft und Eiweiß schaumig und trage sie auf.

### Hagelzucker.

Man stoße Zucker in kleinere Stückchen und siebe ihn durch verschiedene Siebgrößen bis zur Stecknadelkopfgroße, behalte einen Theil weiß, von dem anderen mache man gleiche Theile, färbe selbe grün, roth &c. &c., man kann das Backwerk damit gemischt oder in einzelnen Farben bestreuen.

### Kuchen.

#### Topsen- (Quark-) Kuchen.

Man bereite 140 Gramm Topsen vor, vermenge ihn mit einem Eidotter, Zucker und einigen bitteren Mandeln; dann gebe man auf das Nudelbrett 140 Gramm feines Mehl, zerwalke darein 140 Gramm feste Butter, zerquirle in einem halben Becher

Wasser einen Eidotter, mache damit den Teig an, dann theile man ihn in zwei gleiche Hälften, aus der einen Hälfte mache man einen großen dünnen Fladen, bestreiche ihn dick mit dem zubereiteten Topfen, hernach mache man aus der anderen Hälfte des Teiges einen zweiten Fladen, lege ihn vorsichtig obenauf, kneipe die Ränder ringsherum vorsichtig zusammen und gebe den Kuchen in die Röhre; wenn er gebacken ist, bestreut man ihn sogleich mit Vanillezucker.

### Französischer Kuchen.

Die Masse besteht aus  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl,  $\frac{3}{8}$  Kilo Butter, neun Eiern, zwei Löffel voll Zucker, einem Löffel Drangenzucker, zwei Messerspitzen Salz, vier Eßlöffeln Hefe und  $\frac{1}{3}$  Liter geschlagenem Rahm. Von dem dritten Theile des gesiebten Mehles wird mit der Hefe nebst etwas lauer Milch ein Dampfel gemacht, welches zum Gehen warmgestellt wird. Sodann kommt das andere gesiebte Mehl, die kleingebröckelte Butter, Eier, Zucker, Salz und der geschlagene Rahm hiezu, welches alles zusammen zu einem zarten, feinblasigen Teig ausgearbeitet wird. Derselbe wird in eine flache Cylinderform halbvoll gefüllt, zum Gehen warmgestellt und drei Viertelstunden langsam in schöner Farbe gebacken. Ist er gut ausgebacken, so wird er in der Form gelassen und nach einigen Minuten die obere Rinde ganz weggeschnitten. Hierauf gießt man  $\frac{1}{3}$  Liter mit Zuckersirup und kaltem Wasser vermengten Maraschino di Zara nach und nach hinein. Der Kuchen wird gestürzt und lauwarm zu Tisch gegeben.

### Rümmelkuchen.

Man mache von einem Kilo Mehl, vier Löffeln Germ und  $\frac{1}{3}$  Liter Milch ein Dampfel, treibe  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter ab, gebe vier ganze Eier, etwas Salz und  $\frac{1}{6}$  Liter Milch darein, schütte es in das Dampfel, schlage es gut ab, mache Laiberl in der Größe einer kleinen Semmel daraus, lasse sie gehen, lege auf jedes Laiberl vier würfelgroße Stückchen Butter, besäe sie mit Rümmel, salze sie, und gebe sie, nachdem sie gebacken sind, schnell zur Tafel.

## Kleine Bäckereien.

### Aniszuckerkörner.

Recht ausgetrocknete gute Aniskörner werden in einem Siebe gerüttelt, daß aller Staub davon verfliegt. Nun koche man Zucker mit etwas aufgelöstem arabischen Gummi, bis er sich fadenförmig spinnt, gebe dann den Anis hinein, und schüttle ihn über gelindem Kohlenfeuer solange, bis aller Zucker sich angehängt hat und die Körner trocken sind. Nun wird noch einigemal gekochter Zucker ohne Gummi nachgegeben, bis die Aniskörner dick genug überzogen sind.

### Anishütchen.

Drei Eierdotter werden mit so viel Zucker, als drei ganze Eier wiegen, eine halbe Stunde gerührt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, darunter gemengt, dann Mehl im Gewichte von zwei Eiern und etwas kleingeschnittene Zitronenschalen darunter gerührt. Auf ein mit Wachs bestrichenen Brett werden dann mit einem Löffel kleine Flecke gemacht, mit Anis bestreut, gebacken, und solange sie noch warm sind, über einen Kochlöffelstiel gebogen.

### Bauernkrapsen.

$\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit vier frischen Eiern in einer Schüssel recht gut abgerührt, dann nach und nach  $\frac{1}{4}$  Kilo feines Mehl und etwas geriebene Muscatnuß darein gegeben. Nun werden kleine Laibchen davon gemacht und auf einer mit Wachs bestrichenen oder mit Oblaten belegten Blechplatte gebacken.

### Bauernkräpfschen anderer Art.

$\frac{1}{8}$  Kilo gesiebter Zucker und eine kleine Messerspitze Tragant werden mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß gut verrührt, worauf man auf Oblaten kleine Kräpfschen davon macht. Diese werden nun in einem kühlen Ofen langsam gebacken und dann mit Eis geziert.

### Bischofsbrot.

Man nehme Mehl im Gewichte von zwei Eiern und ebensoviel gestoßenen Zucker, gebe letzteren in einen glasierten Topf,

schlage darein zwei Eier, rühre es eine halbe Stunde ab, dann füge man 140 Gramm geschnittene geschälte Mandeln, 70 Gramm geschnittenes Citronat, ebensoviel Rosinen, vier geschnittene Feigen, 10 Gramm gestoßenen Zimmt, zuletzt das abgemessene Mehl dazu und verrühre es schaumig, dann gebe man die Masse in eine längliche, mit Butter bestrichene Zwiebackform und lasse sie langsam backen; man stürze das Brot auf ein Brettchen und wenn es auskühlt, schneide man es auf dünne Schnitten. Diese können entweder so bleiben, oder noch am Blech in der Röhre abgetrocknet (gebäht) werden. Zum Bähren für Schnitten, Zwieback u. eignen sich feinverzinnnte Drahtroste.

### Biscuit.

Man verrühre  $\frac{1}{2}$  Kilo fein gestoßenen Zucker mit zwölf Eierdottern und dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen eine Stunde lang recht gut, gebe dann  $\frac{1}{2}$  Kilo des feinsten Mehles darein, und gieße mit einem Straubensöffel Biscuit (Biskoten) auf Papierstreifen. Dieses wird dann in einem abgekühlten Ofen langsam schön gelb gebacken und noch warm mit einem feinen Messer vom Papier gelöst. Das Gießen der Masse erfordert große Behendigkeit, weil dieselbe sonst auseinanderläuft.

### Glacébiskotenbögen.

Man nehme Zucker im Gewichte von vier Eiern, vier Eierdotter, Mehl im Gewichte von vier Eiern und von dem Klar den Schnee, mische von einer Citrone die Schale darunter, und rühre das Ganze durch drei Viertelstunden. Dann streiche man es auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backe es ein wenig, schneide davon schmale handlange Streifen, lege sie noch warm über die Bogenform, und backe sie, mit Eis bestrichen, gänzlich aus.

### Marillenbiscuit.

$\frac{1}{2}$  Kilo geschälte Marillen werden sammt den Kernen unter stetem Umrühren weich gedünstet. Während dieser Zeit verrühre man  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker mit zwei Eiern eine Stunde lang, schlage dann die abgekühlten Marillen durch ein feines Haarsieb dazu, forme Biscuit von dieser Masse auf Oblaten, und backe sie langsam.

### Französische Biskoten.

Man nehme Zucker im Gewichte von sechs Eiern, Mehl im Gewichte von zwei Eiern, von sieben Eiern den Schnee und drei Eierdotter. Die Masse wird auf Papier dressirt und recht frisch gebacken.

### Kaiserbiskoten.

Man nehme  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker, acht Eierdotter und 50 Gramm Mehl, schlage die beiden ersteren eine halbe Stunde über Glut dick ab, lasse die Masse gut auskühlen und gebe dann das Mehl hinein. Es werden dann Biskoten aus der Masse geformt, mittelmäßig dunkel gebacken und dann vom Papier weggenommen.

### Biscuitbögen.

70 Gramm fein gestoßener Zucker werden mit einem Ei und vier Dottern gut abgerührt, dann 70 Gramm in Streifen geschnittene Mandeln und 50 Gramm Mehl dazu gegeben und gut damit vermischt. Nun schneide man dreifingerbreite Streifen Oblaten, streiche den Teig darauf, lege die bestrichenen Schnittten auf die Bögen und backe sie schön langsam.

### Biscuitwandelu.

$\frac{1}{8}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und vier Dottern eine Stunde lang verrührt, 70 Gramm sehr feines Mehl und von einer Citrone die klein gehackten Schalen dazu gegeben, dann die Formen gut mit Butter bestrichen, der Teig eingefüllt und langsam in einem kühlen Ofen gebacken. Man kann die Wandelu nach dem Herausstürzen mit weißem oder gefärbtem Eise zieren.

### Biscuitrollade.

Man nehme  $\frac{1}{8}$  Kilo fein gestoßenen Zucker, rühre ihn mit sieben Dottern, gebe Vanille, sieben Klar Schnee und 70 Gramm feines Mehl hinein, rühre es flüchtig, schmiere ein Blech mit Wachs, gebe den Teig darauf, streiche ihn mit einem Messer gleich dick, und backe ihn in einem überhitzten Ofen. Ist er gebacken, so kehre man ihn schnell um, bestreiche ihn mit Marillenmarmelade, rolle ihn zusammen und schneide ihn dann in Streifen.

### Geduldbiskoten.

Man schlage von drei Klar einen festen Schnee, gebe  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker, 112 Gramm Mehl und etwas Vanille hinein, dressiere kleine Biskoten auf feinem Papier, lasse sie drei Stunden rasten und backe sie dann in einem kühlen Ofen.

### Chocoladebiscuit.

Man schlage drei Eiweiß zu steifem Schnee, gebe  $\frac{1}{4}$  Kilo sehr fein gestoßenen Zucker darein und rühre alles drei Viertelstunden; dann mische man  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßene Mandeln und  $\frac{1}{8}$  Kilo geriebene Chocolate darunter, gebe die Masse in kleine, gut mit Butter ausgestrichene, mit Zuckermehl ausgestäubte Blechförmchen und backe sie, oder man forme Biskoten auf Backblaten.

### Pignolybäckerei.

Zucker in der Schwere von vier Eiern, Mehl in der Schwere von zwei Eiern, Citronenschalen,  $\frac{1}{8}$  Kilo Pignoly und 35 Gramm Citronat werden mit vier ganzen Eiern gerührt, auf ein bestrichenes Papier gegossen und gebacken.

### Mürbe Bögen.

Man schneide unter  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl  $\frac{3}{8}$  Kilo Butter, zerbrösle sie mittels des Nudelwalkers ganz klein, gebe dann vier Eierdotter und das von zwei Eiern zu Schnee geschlagene Weißer nebst  $\frac{3}{8}$  Kilo sehr fein gestoßenem Zucker und klein gehackten Citronenschalen dazu, arbeite diesen Teig gut ab, und lasse ihn eine halbe Stunde lang liegen. Nun treibe man ihn messerrückendick aus, schneide zweifingerbreite und dreimal so lange Streifen davon, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eiern, belege sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, gebe sie auf ein Backblech und backe sie goldbraun. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie schnell über ein rundes Holz gegeben, und so lange darauf gehalten, bis sie kalt und steif geworden sind.

### Anisbrezeln.

Mit  $\frac{1}{4}$  Kilo feinem Mehl wird  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter mittels des Nudelwalkers recht gut vermischt, dann von einer Citrone

die fein geschnittene Schale,  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker und ein Löffel voll Anis dazu gegeben, und mit zwei Eiern zu einem Teige geknetet. Von diesem werden nun kleine Brezeln geformt, diese auf eine Blechplatte gelegt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und in einem überhitzten Ofen langsam gebacken.

#### Nussbrezen.

Man nehme auf ein Brett 210 Gramm Mehl, 105 Gramm Butter, 105 Gramm frische Nüsse, 90 Gramm Zucker und zwei Eierdotter, mache davon einen Teig und forme Brezen daraus.

#### Mürbe Brezeln.

Es wird  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser gekocht, dann rühre man  $\frac{3}{8}$  Kilo Mehl und 245 Gramm Zucker rasch in die heiße Flüssigkeit ein, treibe die Masse glatt ab und setze ausgekühlt nach und nach acht Dotter dazu; dann werden aus dem Teige Brezeln dressiert, mit Eiergelb bestrichen und gebacken.

#### Butterschnitten.

Man nehme  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene Mandeln und stoße sie fein; ferner  $\frac{1}{8}$  Kilo gesiebten Zucker und ein Täfelchen geriebener Schokolade; dies rühre man mit einem Ei, wovon das Klar zu Schnee geschlagen wird, gut ab, schneide Oblaten in der Form einer Butterschnitte, streiche den Teig kleinfingerdick darauf, und lasse ihn langsam im Ofen trocknen. Dann mache man weißes Eis darauf, und lasse es wieder langsam trocknen. — Eier muß man so viel nehmen, daß der Teig zum Streichen weich genug wird.

#### Chocoladeschnitten.

105 Gramm Zucker werden mit fünf Dottern verrührt, drei Täfelchen geriebener Schokolade, Citronenschalen und von fünf Klar der Schnee hineingegeben, dann kleine Blechformen mit Butter bestrichen, die Masse dareingegeben und gebacken. Hernach schneide man es der Mitte nach auseinander, fülle sie auf der unteren Hälfte mit Marillen, lege sie wieder aufeinander, überziehe sie mit einem weißen Eis, und schneide schöne Schnitten daraus.

### Chocoladebögen.

Man rühre  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker mit fünf Eierklar, gebe  $\frac{1}{8}$  Kilo geriebener Chocolate und  $\frac{1}{10}$  Kilo Mehl hinein, gieße die Masse auf ein bestrichenes Backblech, streiche sie mit einem Messer dünn auseinander, bestreue sie mit  $\frac{1}{10}$  Kilo länglich geschnittenen Mandeln und Zucker, backe sie so weit, daß sie sich leicht biegen läßt, schneide sie dann in zweifingerbreite Streifen, und biege diese über die Bogenformen.

### Chocoladebäckerei.

Man treibe  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter flaumig ab, gebe  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker, vier Dotter,  $\frac{1}{8}$  Kilo ungeschälte gestoßene Mandeln,  $\frac{1}{8}$  Kilo Chocolate, welche mit  $\frac{1}{6}$  Liter Wasser gekocht wird

Abbildung 52.



Chocoladebäckerei.

(bis sie so dick wie Kindschich ist), von vier Mar Schnee, etwas Zitronenschalen und 70 Gramm Mehl hinein, verrühre alles inzwischen und auch zuletzt noch gut, backe die Masse auf einem Blech oder in kleinen Formen in einem kühlen Ofen, fülle das Gebackene mit Marillen-Marmelade und überziehe die Bäckereien mit Erdbeer-Eis.

### Chocoladekrapsen mit Oberschaum.

Man stoße  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker fein, gebe ihn in ein messingenes Einsiedebecken, schlage zwölf ganze Eier daran und verkloppe sie gut mit der Schneeruthe, stelle die Masse auf ein Kohlenfeuer und schlage sie so lange fort, bis sie dicklich und weiß wird; kochen darf aber die Masse nicht. Ist sie schon dicklich und weiß, so nehme man sie vom Feuer weg, schlage sie noch eine kleine Weile fort und menge dann 200 Gramm feines Mehl, am

besten durch ein Siebchen, hinein, fülle den Teig in einen Biskotentrichter und lasse auf einem Bogen weißen Schreibpapiers in der Größe eines kleinen Faschingkrapsens kleine Laiberl abfließen, bestaube sie mit fein gestoßenem Zucker, gebe sie auf ein Blech und backe sie rasch. Wenn sie gebacken sind, löse man sie mit einem scharfen Messer behutsam ab, überziehe sie mit Chocolate-Eis, lasse sie trocknen, höhle sie so viel als möglich aus und fülle sie mit geschäumtem Obers, welches auf folgende Art hergestellt wird:  $1\frac{1}{3}$  Liter dickes Obers wird zwei Stunden vor dem Gebrauche ins Eis gestellt, dann in ein messingenes Becken gegossen und mit einer dichten Schneeruthe eine Viertelstunde lang dem Schnee ähnlich geschlagen, so daß es in dieser Zeit zu einem dichten, feinblasigen Schnee wird. Dieser Schaum wird mit einem Löffel herabgenommen, auf ein feines Sieb gehäuft, damit die Flüssigkeit abtropfen kann, und das übrige nun wieder geschlagen, bis alles Obers zu Schaum geworden ist; dann gebe man so viel gestoßenen Zucker mit Vanille dazu, daß der Schaum süß genug ist. Wenn alles gefüllt ist, so lege man zwei Krapsen aufeinander, so daß sie einem Krapsen ähnlich sehen, richte sie auf einer runden, mit einer Serviette belegten Schüssel hoch auf und gebe sie zur Tafel. — Man kann diese Krapsen auch mit Gefrorenem füllen und mit Citronen-, Himbeer- oder Kaffee-Eis überziehen. Den Zucker zu letzterem bereitet man auf folgende Weise: Drei Eßlöffel voll feinem Zucker werden mit einem Eßlöffel voll Kaffee-Essenz geröstet, warm gestellt und nach dem Trocknen fein gestoßen. Das Eis bereitet man wie zu den übrigen Bäckereien.

### Citronengebäckenes.

70 Gramm abgezogene Mandeln werden sehr fein gestoßen und mit dem Weißen von sechs Eiern gut vermischt, dann mit  $\frac{3}{8}$  Kilo fein gestoßenem Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, auf dem Feuer recht gut abgerührt, und nachdem es abgekühlt, mit Blechformen ausgestochen, oder durch eine Spritze getrieben, und aus Butter oder recht gutem Schmalze goldbraun gebacken.

### Citronenkräpfchen.

$\frac{1}{8}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit ebensoviele abgezogenen, fein gestoßenen und mit dem Saft von einer Citrone befeuchteten

Mandeln vermischet, und mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von zwei Eiern eine Stunde lang verrührt. Nun wird die Schale von einer Citrone in ganz kleine Würfel geschnitten und darunter gegeben. Dieser Teig wird nun auf runde Oblaten gestrichen, mit Zucker und in Streifen geschnittenen Mandeln oder Pistazien bestreut, auf eine Blechplatte gelegt, und langsam gebacken.

#### Citronatwandelu.

Man rühre  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker mit vier Dottern, gebe, nachdem man es schon ziemlich lange gerührt, zwei Dotter,  $\frac{1}{8}$  Kilo länglich geschnittenes Citronat, von vier Klar Schnee und  $\frac{1}{8}$  Kilo Mehl hinein, bestreibe eine oder mehrere Blechformen mit Butter und backe die Wandelu schön.

#### Harte Eierringeln.

Man nehme  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 210 Gramm Zucker und 210 Gramm geschwellte Mandeln auf ein Brett, stoße in einem Mörser sechs bis acht hart gesottene Eierdotter recht fein, 210 Gramm Butter dazu und stoße es gut untereinander; hernach nehme man sie zu dem Mehl und Zucker heraus, gebe auch geschnittene Citronenschalen, Gewürz nach Belieben und sieben Eierdotter dazu, mache den Teig nach Belieben rasch zusammen, damit er nicht flüssig wird, rolle ihn aus, steche Ringlein daraus und backe sie langsam.

#### Eiskrapfeln.

Man schlage von sechs Eierklar einen festen Schnee, rühre ihn mit  $\frac{1}{4}$  Kilo gestoßenem Zucker durch eine Stunde, damit ein weißes Eis daraus wird, verrühre 35 Gramm schönes Mehl und die Schale einer Citrone darein, gebe  $\frac{1}{5}$  Kilo geschwellte und länglich geschnittene Mandeln, 35 Gramm verzuckerte Orangenschalen, 35 Gramm Citronat und 35 Gramm Pistazien, alles wie die Mandeln geschnitten, dazu, vermenge es gut, schneide von Oblaten runde Blätter, streiche den Teig halbfingerdick darauf und backe die Krapfeln langsam im kühlen Ofen.

### Gewürzbögen.

Man rühre  $\frac{1}{8}$  Kilo gestoßenen Zucker mit zwölf Eierklar, bis es dick wird, gebe  $\frac{1}{4}$  Kilo sammt den Schalen gestoßene Mandeln hinein, rühre es ab, gebe dann Gewürz und Zimmt darein, rühre es noch längere Zeit, bestreiche ein Blech mit Butter, gebe die Masse darauf und backe sie; dann schneide man schöne Bögen daraus.

### Gewürzoblaten.

Man stoße 225 Gramm süße und 50 Gramm bittere Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Cardamomen, jedes für sich recht fein. Dieses wird mit vier Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen, verrührt,  $\frac{1}{4}$  Kilo sehr feines Mehl nebst klein gehackten Citronenschalen dazu gegeben, und dieser Teig auf viereckig geschnittene Stückchen Oblaten gestrichen. Rundherum wird die Bäckerei mit abgezogenen und in dünne Streifen geschnittenen Mandeln belegt.

### Grillaschwandeln.

$\frac{1}{8}$  Kilo Mandeln werden geschält, fein länglich geschnitten und getrocknet. Dann werden 17 Gramm Zucker braun gemacht, die Mandeln darein gegeben, Modeln mit Butter bestrichen und mit klein geschnittenen Pistazien ausgestreut; dann wird die Masse dünnwandig hineingedrückt und wenn sie fest geworden, herausgestürzt und zur Tafel gegeben.

### Haselnussbutterln.

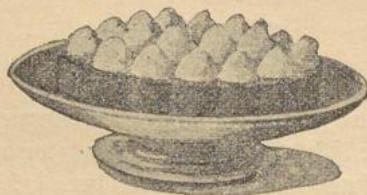
70 Gramm Haselnüsse und 35 Gramm Mandeln werden mit Eierklar gestoßen, 210 Gramm Zucker dazu gegeben, auf Oblaten dressiert und gebacken.

### Hohlhippen.

105 Gramm feines Mehl, 70 Gramm zerlassene Butter, 70 Gramm fein gestoßener Zucker, von einer halben Citrone die klein gehackte Schale, fein gestoßene Gewürznelken und Zimmt, und fein geriebene Muscatnuss vermische man gut in einer Schüssel

und verrühre dann alles mit drei ganzen Eiern eine Viertelstunde lang. Nun mache man das hiezu gehörige Eisen heiß, bestreiche es mittels eines Federpinsels von innen mit zerlassener Butter, gebe einen halben Löffel voll Teig darein, und backe sie schnell hochgelb. Nun wird das Fleckchen so geschwind als möglich aus der

Abbildung 53.



Hohlhippen.

Form genommen, über ein dünnes rundes Hölzchen gerollt, und wenn es ausgekühlt, behutsam herabgezogen. Zu diesem Geschäfte sind nothwendigerweise zwei Personen erforderlich, da sonst die Fleckchen steif werden und sich nicht aufrollen lassen. Auf diese Weise verfahre man, bis aller Teig verbraucht ist. Man gebe die Hohlhippen mit Rahmschnee gefüllt zu Tisch.

### Kaiserkräpfchen.

Man nehme in ein messingenes Becken  $\frac{1}{4}$  Kilo klein gestoßene Mandeln, 210 Gramm gesiebten Zucker, von vier Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße, von einer Citrone die klein geschnittene Schale, röste alles auf der Glut, bis es ein wenig dick wird, dann mache man runde Kräpfchen auf Oblaten, backe sie semmel-farbig und ziere sie mit etwas Eis.

### Feines Buckerbrot.

Soviel Zucker, als sechs Eier wiegen, wird recht fein gestoßen, dann der Dotter und das zu Schnee geschlagene Weiße damit verrührt. Nun werden klein geschnittene, eingekochte Weichseln, Nüsse, Citronat und überzuckerte Orangenschalen, klein gestoßener Zimmt, Gewürznelken, etwas Cardamomen, und die klein gehackte Schale von einer Citrone damit verrührt, und soviel Mundmehl

daran gegeben, daß sich der Teig auf einem Brette in längliche Laibchen ausmachen läßt. Diese werden nun auf einem mit Mehl bestreuten Bleche langsam gebacken. Sie werden kalt in Stücke geschnitten zur Tafel gegeben.

### Nürnberger Lebzellen.

$\frac{1}{8}$  Kilo Zucker verrühre man mit zwei ganzen Eiern, bis es dick wird, gebe sodann 35 Gramm Citronat, Citronengelb, Gewürz, 105 Gramm Mehl und 70 Gramm geschälte Mandeln (die Hälfte lasse man zum Belegen der Oberfläche) darein. Dann schneide man von den Oblaten viereckige Blätter, streiche den Teig darauf, belege ihn mit Citronat und der obigen übrig gelassenen Hälfte Mandeln und gebe ihn zum Backen in den Ofen.

### Eislebzellen.

In einem kleinen Topf verrühre man zwei bis drei Eiweiß mit  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker durch eine ganze Stunde so, daß es wie ein Rindstoch wird, dann mische man  $\frac{1}{8}$  Kilo klein gestoßene Mandeln und klein geschnittenes Citronat darunter, daß ein dicker Teig entsteht, den man streichen kann, schneide von Oblaten fingerlange und zweifingerbreite Streifen, streiche den Teig halbfingerdick darauf und backe sie langsam.

### Süße Makronen.

$\frac{1}{8}$  Kilo fein gestoßener Mandeln werden mit ebensoviel fein gestoßenem Zucker und zwei zu Schaum geschlagenem Eiweiß zu einem Teige gemacht, dann fein gehackte Citronenschalen dazu gegeben, auf eine mit Butter bestrichene Blechplatte runde Häufchen gemacht, und langsam gelb gebacken.

### Bittere Makronen.

$\frac{1}{8}$  Kilo abgezogene und fein gestoßene bittere Mandeln werden mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von drei Eiern gut verrührt und dann auf die nämliche Art, wie die süßen Makronen, weiters behandelt.

### Gebackene Mandeln.

$\frac{1}{2}$  Kilo abgezogene und gestoßene Mandeln werden mit 70 Gramm Zucker, einem ganzen Ei und zwei Dottern gut vermischt, in eine beliebige Form gegeben und in heißer Butter braun gebacken.

### Gebackene Mandeln auf andere Art.

Man mache von Mehl, drei Eierdottern, Zimmt und etwas Muscatblumen einen ziemlich festen Teig an, steche ihn mit der Mandelform, womit man sechs Mandeln auf einmal ausschneiden kann, und backe die daraus geformten Mandeln in gutem Schmalz schön goldbraun.

### Mandelkolatschen.

$\frac{1}{8}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit dem Weißer von zwei oder drei Eiern eine Stunde lang recht flaumig verrührt, dann  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene fein gestoßene Mandeln, und von einer Citrone die klein gehackte Schale dazu gegeben, und wieder eine halbe Stunde verrührt. Nun wird dieser Teig auf Oblaten gestrichen und recht schnell gebacken.

### Mandelwandeln.

Man verrühre  $\frac{1}{8}$  Kilo abgezogene und fein gestoßene Mandeln mit  $\frac{1}{8}$  Kilo gesiebttem Zucker und sechs Eierdottern eine gute halbe Stunde recht flaumig, gebe dann das zu recht festem Schnee geschlagene Weißer von drei Eiern nebst der klein gehackten Schale von einer Citrone und einen Eßlöffel voll feines Pudermehl dazu, fülle die Masse in die mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Formen, und backe sie in einem überkühlten Ofen.

### Mandeloblaten.

Das von zwei Eiern zu steifem Schnee geschlagene Weißer,  $\frac{1}{8}$  Kilo sehr fein gestoßene süße Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit der klein gehackten Schale einer Citrone recht gut verrührt. Nun werden Oblaten in beliebige Formen geschnitten, der Teig daraufgestrichen und in einen überkühlten Ofen gegeben. Beim Herausnehmen werden sie schnell über einen Nudelwalzer gelegt.

### Mandelhobelspäne.

Man schlage von sechs Eierklar einen Schnee, rühre darunter 105 Gramm geschwellte und feingeschnittene Mandeln, 210 Gramm fein gestoßenen Zucker und die Schale von einer Orange oder Citrone. Nun rühre man alles eine halbe Stunde, bestreiche ein Blech, streiche die Masse dünn auf, backe sie, schneide sie in Streifen und rolle diese noch warm über den Finger oder einen Kochlöffelstiel.

### Mandelbögen.

$\frac{3}{8}$  Kilo abgezogene und in feine Streifchen geschnittene Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßener Zucker und  $\frac{1}{8}$  Kilo Mehl werden mit soviel Eiern, dass ein schwerflüssiger Teig entsteht, vermischt. Dieser wird nun halbkleinfingerdick über eine mit gutem Schmalz sehr leicht bestrichene Blechplatte gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem kühlen Ofen gebacken. Sobald der Teig anfängt gelb zu werden, wird er auf zweifingerbreite und zweimal so lange Streifchen geschnitten, und dann gar gebacken. Sie müssen von oben und unten schön goldbraun sein. Nun wird das Blech aus dem Ofen gezogen, die Streifen mit einem dünnen Messer behutsam herabgelöst, und schnell über einen Radelwalker gelegt. Zu dieser Bäckerei sind zwei Personen nöthig, weil die Schnitten sonst zu schnell erkalten und steif werden, bevor sie auf dem Kollholz gebogen werden.

### Braune Mandelbögen.

Man nehme  $\frac{1}{4}$  Kilo Mandeln sammt den Schalen und stoße sie recht fein; dann  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßenen Zucker, und nach Belieben Citronenschale, Zimmt und Gewürznelken, schlage von fünf Eierklar einen festen Schnee, mache den Teig an, streiche den Teig messerrückendick darauf, bestreiche die Oblaten mit Eiern, bestreue die Schnitten mit Pistazien und backe sie langsam.

### Mandelplätzchen.

$\frac{1}{8}$  Kilo Mandeln werden mit einem Tuche recht gut abgetrieben, und dann sehr klein zusammengehackt. Nun wird  $\frac{1}{8}$  Kilo recht fein gestoßener Zucker mit dem zu Schnee geschlagenen Weißem

von zwei Eiern eine halbe Stunde lang verrührt; die Mandeln werden nebst der Schale von einer halben Citrone und etwas Zimmt dazu gegeben, auf eine nur ganz dünn mit Butter bestrichene Blechplatte Plätzchen davon gemacht, und diese in einem überkühlt Ofen langsam gebacken.

### Mandelzwieback.

Man gebe so viel Zucker, als fünf Eier sammt den Schalen schwer sind, nebst den fünf Dottern in einen Topf; dann schlage man das Klar zu einem festen Schnee und verrühre dasselbe damit solange, bis es recht schaumig und dick ist. Später rühre man eine starke Handvoll geschwellte und in feine Stifftchen geschnittene Mandeln, die klein geschnittene Schale von einer Citrone, etwas rein gepugten Anis und soviel trockenes Mehl hinein, als nöthig ist, um dem Teig die Festigkeit eines gewöhnlichen Nudelteiges zu geben. Nun gebe man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, forme ihn in längliche Laiberln, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Papier und backe ihn in einem mäßig heißen Ofen. Wenn der Zwieback wieder kalt ist, schneide man ihn mit einem scharfen Messer in dünne Spalten, lege ihn auf ein Blech und bähle ihn etwas im Ofen.

### Mandelbutterln.

Man nehme 70 Gramm Mandeln, stoße sie klein, übersprize sie mit Orangewasser, stoße auch  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker nach und nach darein, gebe Eierklar dazu, mache den Teig nicht zu fest, bestreiche ein Backblech mit Wachs, forme kleine runde Kräpfchen aus dem Teige, gebe sie darauf und backe sie schön braun.

### Marcipan.

$\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene und mit Rosenwasser befeuchtete, recht fein gestoßene Mandeln werden mit  $\frac{1}{4}$  Kilo ebenso fein gestoßenem Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Muscatblüten und Cardamomen, jedes besonders gestoßen, in einer Pfanne auf gelindem Kohlenfeuer solange fleißig umgerührt, bis sich die Masse ablöst, dann, nachdem sie wieder abgekühlt, gebe man den Teig auf ein mit Zucker bestreutes Brett, rolle ihn aus, steche ihn in beliebige

Formen und backe ihn. Wenn die Bäckereien herausgenommen, ziere man sie mit weißem oder gefärbtem Eise, stelle sie dann nochmals in den Ofen und trockne sie. Man kann auch Pinien oder Pistazien statt der Mandeln nehmen, oder damit vermischen.

### Moskowiterbrot.

$\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl, ebensoviel fein gestoßener Zucker und neun oder zehn Eier werden zu einem Teige geknetet, dann 105 Gramm fein gehackte, candierte Orangenschalen, 70 Gramm ebenfolches Citronat, von einer Citrone die Schale, 17 Gramm Zimmt und 17 Gramm gestoßene Gewürznelken dazu gegeben, alles gut vermischt, und auf in Tafeln geschnittene Oblaten kleinfingerdick aufgestrichen. Nun werden sie mit in feine Streifen geschnittenen Mandeln belegt und langsam gebacken. Man kann sie auch mit weißem oder gefärbtem Eise zieren.

### Muskazonen.

In einer Schüssel wird  $\frac{1}{4}$  Kilo gesiebter Zucker, von drei Eiern das Weiße,  $\frac{1}{4}$  Kilo ungeschwollte, klein gestoßene Mandeln, Gewürznelken, Zimmt, Muscatnuss und Blüthe, alles feinst gestoßen, zusammengemischt, zuletzt 50 Gramm Mundmehl. Nun drücke man den Teig mit dem Model aus, bestreue ihn mit Zucker und backe die Muskazonen schön braun.

### Nonnenkräpfchen.

Ein ganzes Ei, drei Dotter und 70 Gramm Zucker rühre man mit zwei Löffeln voll Wein gut ab, so daß der Teig wie ein Biscuit-Teig wird. Dann nehme man  $\frac{1}{6}$  Kilo feines Mehl, mache den Teig damit an, und walke ihn nicht gar zu dünn aus. Hierauf nehme man  $\frac{1}{4}$  Kilo geschälte süße Mandeln, schneide sie sehr fein und bähe sie. Nun siede man  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker mit  $\frac{1}{6}$  Liter Wasser, bis er sich zu spinnen anfängt, gebe dann die Mandeln darein und lasse sie mitsieden, nehme es dann vom Feuer, gebe Citronenschalen, ein wenig geriebene Lebzellen und Gewürz darein, fülle sie in den Teig, mache Kräpfchen daraus und lasse sie in der Tortenpfanne backen.

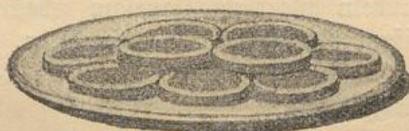
### Nussbäckerei.

Man nimmt auf ein Brett 210 Gramm Mehl, gibt  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter, 210 Gramm gestoßene Nüsse, Gewürz, fünf Dotter und Citronenschale dazu, macht den Teig zusammen, wälzt die Hälfte desselben aus, belegt ihn mit Stangeln von der anderen Hälfte, bestreicht ihn mit Eiern und bäckt ihn. Ist er gebacken, so gibt man zwischen die Stangerln Eingesottenes.

### Englische Tortelettes.

$\frac{1}{4}$  Kilo Mandeln werden zur Hälfte trocken, zur Hälfte mit Drangensaft gestoßen, in eine Schüssel gegeben, und mit

Abbildung 54.



Tortelettes.

210 Gramm Zucker, Citronengelb und vier Dottern gut vermischt. Dann sticht man runde Oblaten aus, gibt den Teig darauf, bäckt ihn, macht von zwei Klar einen spanischen Windteig und verziert sie damit.

### Rohrkrapsen.

$\frac{1}{4}$  Kilo feines Mehl, ebensoviel fein gestoßener Zucker,  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter,  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 17 Gramm Zimmt und etwas Gewürznelken werden auf einem Brette mit zwei oder drei Eiern zu einem Teige gemacht, dann kleine Fleckchen ausgetrieben, dieselben auf Blechröhren gebunden, und schön goldbraun gebacken.

### Rollen.

Man nehme  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 105 Gramm gesiebten Zucker, Citronenschalen und von sechs Eierklar den Schnee, rühre alles gut ab, bestreiche ein Blech mit Butter, und streiche den Teig messerrückendick darauf. Wenn es gelb gebacken ist, schneide man

zweifingerdicke Schnitzel, drehe sie über einen Löffelstiel und setze sie dann wieder in den Ofen, bis sie etwas braun sind.

### Salami von Zucker.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene und fein gestoßene Mandeln, schüttet sie in eine messingene Pfanne, gibt 210 Gramm Zucker, einen Löffel voll Mehl darein, setzt es auf die Glut und läßt es trocknen. Dann nimmt man es vom Feuer weg, gibt von einem Ei das Klar,  $\frac{1}{8}$  Kilo feingeschnittenes Citronat, Zimmt, Citronenschalen, 70 Gramm stiftelig geschnittene Mandeln und soviel Alkermesssaft darein, daß es gehörig roth wird, bestreut ein Brett mit grobem Zucker, gibt den Teig darauf, macht eine dicke Wurst daraus, läßt diese acht Tage liegen und schneidet sie dann in Blätter wie eine Salami.

### Schwedisches Brot.

Man brösle 210 Gramm Mehl mit 70 Gramm Butter und 70 Gramm gestoßenem Zucker ab, gebe sechs Löffel voll Obers, sechs Eierdotter, etwas Salz und soviel Mehl dazu, als nöthig ist, um einen nicht gar zu dicken Teig daraus zu machen. Diesen rolle man messerrückendick aus, schneide zweifingerbreite Streifen daraus, belege diese mit festem Schnee, streue darauf ein Gemisch aus geschnittenem Citronat, Pistazien, Mandeln und etwas Muscatnusswürze, und backe es nun auf Mandelbogenformen, welche mit Butter bestrichen worden sind.

### Spanische Winde.

Nachdem die Masse ganz so wie jene zur spanischen Windtorte bereitet, wird eine Blechplatte mit Oblaten belegt, und dieselbe dann mittels eines Eßlöffels in Eierform darauf gegeben, in einem kühlen Ofen recht langsam gebacken, so daß sie von außen nur ganz blasfgelb und von innen doch ganz trocken erscheinen. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie entweder von unten ausgehöhlt und geschäumte Milch, Gefrornes oder Crème darein gegeben, oder allein als Backwerk serviert.

### Tirolerkräpfschen.

$\frac{1}{4}$  Kilo Butter wird gut abgetrieben, mit der Schale von einer halben Citrone, 70 Gramm Zucker, vier hart gesottenen Eierdottern gestoßen, und mit  $\frac{1}{3}$  Kilo Mehl vermengt. Dann wird der Teig ausgewalzt, mit einem kleinen Glas ausgestochen und je zwei aufeinander gelegt, in die Mitte gibt man etwas Eingefotenes. Die Kräpfschen werden sodann mit Eiern bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und auf einem Bleche nicht gar schnell gebacken. Ungefüllt muß der Teig etwas dicker ausgewalzt werden.

### Tortelletes.

Man nimmt  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter, ebensoviel Zucker, ebensoviel Mehl und sechs Eierdotter, walzt den Teig aus, sticht ihn mit einem Glaße aus, füllt ihn mit Eingefotenen, macht vom Teig Stängel darüber, streicht sie mit Eiergeßel und bäckt sie.

### Trockenteig.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Kilo Mandeln und ebensoviel Zucker, auch ein wenig Citronensaft, rührt es auf der Glut untereinander, macht dann mit etwas abgeschlagenem Eierklar einen Teig daraus, gibt diesen in beliebige Formen auf eine Oblate und läßt sie auf der Tortenpfanne trocknen. Dann bestreicht man sie mit dickem Eis, fein gesiebttem farbigen Zucker und trocknet sie noch einmal.

### Ungarisches Brot.

Man zerreiße  $\frac{1}{8}$  Kilo Haselnußkerne, gebe sie in einen glasierten Topf, füge hiezu  $\frac{1}{8}$  Kilo gestoßenen Zucker, schlage sechs Dotter darein und rühre alles so lange, bis sich daraus ein fester Teig bildet, zuletzt verrühre darein festen Schnee oder sechs Eiweiß und 35 Gramm feines Mehl, gieße die Masse in eine ausgestrichene Biskotenform oder in kleine Papierkapseln und lasse sie geschwind backen.

### Bimmbrot.

$\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßener Zucker wird mit sechs Dottern und zwölf ganzen Eiern anderthalb Stunden lang verrührt, dann

17 Gramm recht fein gestoßener Zimmt,  $\frac{1}{8}$  Kilo sehr feines Mundmehl und  $\frac{1}{8}$  Kilo Stärkemehl darein gegeben, und nur soviel verrührt, daß es gut vermischt ist. Nun wird die dazu gehörige Form mit Butter oder gutem Schmalz bestrichen, der Teig darein gefüllt und langsam gebacken. Dann wird das Brot herausgestürzt, nach der Breite in Streifen geschnitten, und diese auf einem Roste gebäht.

#### Bimutkarten.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl und ebensoviel fein gesiebten Zucker, ein ganzes Ei, 35 Gramm Butter, die klein geschnittene Schale von einer ganzen Citrone, macht daraus einen Teig an, und schneidet viereckige Fleckel. In die Mitte gibt man eine halbe geschwellte Mandel und bäckt sie schön.

#### Buckerkränzchen.

$\frac{1}{4}$  Kilo sehr fein gestoßener Zucker wird mit drei zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß durch eine halbe Stunde verrührt. Dann werden  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene Mandeln in Streifen geschnitten und braun geröstet. Diese werden, nebst dem Saft von einer Citrone, in den Zucker verrührt und von dieser Masse auf Oblaten Kränzchen geformt, welche jedoch ganz kühl gebacken werden, da sie ganz weiß bleiben müssen.

#### Feines Buckerwerk.

Das Weiße von zwei frischen Eiern wird flaumig abgeschlagen, dann so viel feiner gesiebter Zucker darunter gegeben, daß es ein fester Teig wird. Dieser wird nun auf einem Tische gut abgeknetet, dann in beliebige Formen gedrückt oder mit der Hand zu solchen verarbeitet und auf einer Kupfer- oder Blechplatte gebacken.

#### Buckerteig.

$\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl und ebensoviel fein gestoßener und durch ein Haarsieb geschlagener Zucker wird recht gut vermischt, dann drei Eierdotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst fein gehackten Citronenschalen dazu gegeben und zu einem Teige geknetet. Dieser wird nun messerrückendick ausgewalzt, und ent-

weder in Formen gegeben, oder kleines Backwerk, Ringelchen oder Streifchen daraus geformt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

#### Zwieback.

$\frac{1}{4}$  Kilo Zucker wird fein gestoßen, dann in einem Topfe mit sechs ganzen Eiern und sechs Dottern anderthalb Stunden lang recht flaumig verrührt; nun wird  $\frac{1}{2}$  Kilo recht feines Mehl und klein gehackte Citronenschalen darein gegeben. Die Zwiebackform wird gut mit Butter bestrichen, das Gerührte hineingefüllt und gebacken. Wenn es gargebacken, wird es herausgestürzt und in Stangen von der Dicke eines Centimeters geschnitten.

#### Biscuitzwieback.

In einem Topfe wird  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gestoßener Zucker mit sechzehn Eierdottern eine halbe Stunde gut verrührt, dann wird von sieben Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, von einer Citrone die Schale, etwas Anis und  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl dazu gegeben; nun gibt man die Masse in ein Biscuitwandel und läßt sie schön langsam backen. Wenn sie überkühlt ist, werden kleine fingerdicke Streifen daraus geschnitten und dieselben noch ein wenig gebäht.

#### Schwarzer oder Hauszwieback zu backen.

Dazu nimmt man  $\frac{1}{8}$  Kilo Mehl,  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{8}$  Kilo ungeschwollte, grobgeschnittene Mandeln, eine Tafel Chocolate, klein geschnittene Citronenschalen, Gewürznelken, Zimmt und Neugewürz nach Belieben. Diese Mischung wird mit zwei oder drei Eiern vermengt, dann werden Striezeln daraus geformt, auf Backbleche gesetzt, mit Eiweiß bestrichen und langsam gebacken. Nun werden sie in längliche Streifchen geschnitten, ehe sie ganz abkühlen, weil dieselben sonst zerbrechen würden.

#### Fischerlzwieback.

Man nehme in eine Schüssel  $\frac{1}{4}$  Kilo gestoßenen Zucker, sechs Eierdotter, rühre es eine halbe Stunde, gebe dann eine Handvoll geschnittene Mandeln, Citronenschalen,  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl

und von drei Klar den Schnee hinein, bestreiche ein Blech mit Wachs, gebe den Teig löffelweise darauf, bestreue ihn mit Anis, backe ihn, schneide davon kleine Stückchen und überbähe sie.

## Feines Confect von Früchten.

### Äpfelpasten.

Man pflückt gegen Ende September Maschanzkeräpfel, schneidet sie in vier Theile, gibt das Kernhaus heraus, läßt sie mit hinlänglich Wasser auf Kohlenfeuer weich sieden und passirt sie durch ein Haarsieb; dann wiegt man das Mark ab, nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilo desselben  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker, läßt diesen auf schwachem Kohlenfeuer zur Hälfte einsieden, läutert inzwischen den Zucker, läßt ihn zu großem Flug kochen und rührt ihn langsam unter die Äpfel, läßt dann die Masse nochmals aufkochen, drückt den Saft von einer oder zwei Limonien hinein und mengt ihn gut darunter. Aus dieser Masse kann man in Blech- oder Papierkapfeln beliebige Formen gießen.

### Erdbeerenpasten.

Man treibt schöne reife Gartenerdbeeren durch ein Haarsieb, welches recht fein sein muß, damit die Kerne nicht mitkommen, und läßt dann das Mark wie oben in einer Casserolle auf schwachem Kohlenfeuer bis auf die Hälfte einkochen. Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo frisches Fruchtmark rechnet man  $\frac{1}{8}$  Kilo geläuterten Zucker zu schwachem Bruch gekocht. Übrigens behandelt man sie ganz wie Äpfelpasten, gießt sie auf weißes Blech, verfährt aber mit dem Ausgießen schnell, weil die abgekühlte Masse sehr schwer zu gießen ist. Von der ausgekühlten Fruchtmasse sticht man mit kleinen in Zucker getauchten Blechformen beliebige Figuren, Plätzchen zc. aus.

### Haselnussbutterln.

Man stößt 50 Gramm Haselnüsse mit 105 Gramm Zucker recht fein, rührt das abgeklopfte Klar von einem großen Ei