

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Zuckerbackwerk und Confekturen.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

Zuckerbackwerk und Confecturen.

Anisküchlein.

Man rührt 5 Eyerweis mit 12 Loth gestiebtem Zucker eine halbe Stunde, drückt etliche Tropfen Zitronensaft daran, thut 6 Loth seines Mehl und nach Belieben Anis darein, setzt kleine Küchlein davon auf Oblaten, läßt sie eine halbe Vierelstunde stehen, und backt sie in einem kühlen Ofen ganz weiß.

Eben diese Küchlein können auch auf folgende Art gemacht werden: Man rührt ein Viertelpfund gestiebten Zucker mit einem Eyerweis, bis es ganz dick und weiß ist, drückt einige Tropfen Zitronensaft daran, rührt es noch eine Zeitlang, schneidet Oblaten zu viereckigten Stückchen, bestreicht sie mit dem Gerührten, übersreut sie mit Anis, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Eine andere Art Anisküchlein.

Man schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem Schaum, rührt das Gelbe von 2 Eiern und 6 Loth Zucker darein, nimmt ein wenig Anis, etwas gestoßenen Zimmet, Muscatenblüthe und Kardemumen dazu, bestreicht hierauf ein Blech mit Butter, setzt mit einem Löffel Küchlein darauf, und backt sie in keiner starken Hitze. Diese Küchlein können auch nach dem Backen

mit einem Zuckereis überstrichen, mit Anis überstreut, und in gelinder Wärme getrocknet werden.

Anis-Marzipan.

Man verklopft 2 Eyer recht stark, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut etwas weniger als ein halbes Pfund Mehl darein, macht es recht durcheinander, nimmt den Teig auf ein Nudelbrett, wälzt ihn eines halben kleinen Fingers dick aus, bindet hierauf ein wenig feines Mehl in etwas Flor, bestäubt damit die dazu gehörigen hölzernen Mödel, drückt den Teig darein, stürzt den Model um, schneidet das ausgedrückte aussen herum ein wenig ab, legt es auf ein mit Mehl überbestreutes Brett, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag bestreicht man ein Blech mit Butter oder Schmalz, überstreut es mit Anis, legt die Stücklein darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen, daß sie oben ganz weiß bleiben.

Anmerk. Wenn man keine Mödel hat, kann man den Teig auch in selbstbeliebige Stückchen schneiden, und eben so backen.

Baslerlebkuchen.

Ein Pfund Zucker läutert man mit einem halben Schoppen Wasser, bis er spinnt, nimmt ihn dann vom Feuer, thut ein Viertheil Pfund geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen die Schale, ebenfalls fein geschnitten, 1 Loth gestoßene Muscatnuß darein, gießt ein Trinkglas voll guten Kirschegeist daran, und läßt es erkalten. Hierauf rührt man ein Pfund Mehl darein, nimmt es auf den Backtisch, macht Lebkuchen

nach beliebiger Form daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, überzieht sie nachher mit einem weißen Eis, und läßt sie wieder abtrocknen.

Berner-Biscuits.

Man rührt das Gelbe von 9 bis 10 Eiern mit 5 Viertelfund gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn auch darein, thut dann die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst 3 Viertelfund feinem gesiebtem Mehl dazu, macht von weißem Papier kleine Kapseln, stellt sie auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, überstreut sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie langsam. Sie können im Papier aufgestellt werden.

Butter-Biscuits mit einer Kruste.

Man macht von einem Viertelfund Butter auf die schon im Ersten Theil dieses Buchs angezeigte Art Butter-Biscuits, setzt auf ein mit Butter bestrichenen Blech runde Küchlein, und backt sie im Ofen. Hierauf stoßt man die Hälfte von einem Viertelfund geschälten Mandeln ganz fein, rührt sie mit einer Hand voll Zucker, ein wenig Zitronenschale und dem Gelben von 2 Eiern an, überstreicht damit die gebackenen Butter-Biscuits, schlägt alsdann das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, rührt eine Hand voll gesiebten Zucker darunter, streicht es auch eines halben Fingers dick darüber, schneidet die übrigen Mandeln klein gewürfelt oder stoßt sie gröblich, vermischt sie mit etwas fein gestoßenem Zucker.

Zucker, überstreut die Küchlein damit, und backt sie in einem kühlen Ofen gelb.

Genuesisches Biscuit.

Eine Zitrone und eine süße Pomeranze reibt man am Reibeisen ab, nimmt die abgeriebene Schale nebst 2 Eßlöffeln voll Marmelade, von welcher Sorte es ist, ein wenig Pomeranzblüthe und 2 trocken eingemachte Aprikosen in einen Mörser, stößt es fein, treibt es durch einen engen Seiher oder Sieb in eine Schüssel, rührt 8 Loth gestiebten Zucker nebst dem Gelben von 4 Eiern darein, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, und rührt ihn unter die Masse. Alsdann macht man runde oder lange Formen von weißem Papier, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze im Ofen, verfertigt dann von 4 Loth gestiebtem Zucker, ein wenig Eierschaum und Zitronensaft ein weißes Eis, überstreicht damit das gebackene Zuckerbrod, trocknet es, und giebt es mit dem Papier auf den Tisch.

Gelbe Biskoten. (Biscuits.)

Ein halbes Pfund Zucker rührt man mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, reibt eine Zitronenschale an Zucker ab, rührt das Abgeriebene nebst dem Schaum und 9 Loth vom feinsten Biscuitmehl nach und nach an den gerührten Zucker, macht alsdann von weißem Papier runde Formen, setzt sie auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, streut durch ein Sieb ein wenig Zucker darüber, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Sie können mit oder ohne Papier aufgestellt werden.

Böhmisches Brod.

14 Eyer verrührt man in einer Schüssel, nimmt ein starkes Pfund Zucker dazu, rührt es eine Stunde zusammen, vermengt hierauf ein Pfund recht feines Mehl mit 2 Loth verlesenem Anis, und rührt es langsam an die Masse. Alsdann bestreicht man ein rundes oder viereckiges Blech mit Butter, belegt es stark mit Oblaten, füllt die Masse darein, bringt es schnell in den Ofen, und backt es langsam. Dieses Brod kann, wenn es einen Tag alt ist, zum Aufheben in 4eckigte Stückchen geschnitten, und im Ofen gelb geröstet werden.

2 Bonbons.

Drey Viertelpfund gestoßenen feinen Zucker nimmt man in eine Kastrol oder messingene Pfanne, gießt ein Trinkglas voll Wasser nebst dem Saft von 2 Zitronen darüber, und läßt es über dem Kohlfener dicklicht kochen. Um zu sehen, ob es fertig ist, taucht man die Fingerspize darein, und hält sie gleich in kaltes Wasser; wenn der Zucker wie Glas abspringt, so ist er fertig; alsdann gießt man ihn auf ein reines Blech, daß er auseinander lauft, schneidet kleine Stückchen davon, so lang er noch warm ist, wickelt dieselben in buntes oder weißes Papier ein, und giebt sie zum Nachtisch. Diesem Zucker kann mit Chocolate, Pomeranzen, Punsch oder Kaffee ein beliebiger Geschmack gegeben werden.

Butterblumen.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, 3 Eßlöffeln voll Wein, 1 Eyer gelb und 4 großen Eßlöffeln voll Zucker einen Teig, wälzt ihn auf einem Nudelbrett 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn mit blechernen Mädeln, die wie Blumen geformt sind aus, legt die ausgestochenen Blumen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker und gröblich geschnittenen Mandeln, und backt sie im Ofen schön gelb.

Chocoladebrode in Kapseln.

Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 5 Eiern an, schlägt das Weiße zu Schaum, thut denselben auch dazu, rührt die Masse auf gelindem Kohlfeuer lauwarm, nimmt sie weg und rührt sie wieder kalt, thut alsdann 6 Loth feines Mehl nebst 4 Loth geriebener Chocolate darunter, macht papierne Kapseln dazu, füllt die Masse darein, und backt sie im Ofen. Wenn sie fertig und kalt geworden sind, werden sie zu Schnitten geschnitten, und ein wenig abgeröstet.

Chocoladefüchlein.

Zu einem völligen Schoppen Milch setzt man 2 Loth geriebene Chocolate mit einem Stückchen ganzem Zimmet, 2 Loth Zucker und einem Viertelpfund frischer Butter über das Feuer, nimmt, wenn es ein wenig gekocht hat, den Zimmet heraus, und rührt 12 Loth feines Mehl darein, daß es einen festen Teig giebt. Sobald derselbe in einer Schüssel ein wenig erkaltet ist,

schlägt man 6 Eyer eins um andere hinein, bestreicht das Blech mit Butter, setzt von der Masse eines Daumen lange und eben so dicke Stücklein auf, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, bestreicht die Küchlein damit, überstreut sie mit gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Diese Art Chocoladeküchlein wird zu Chocolate, Mandelade, auch zu Reisscontent gegeben.

Confect wie Sobelspäne.

Man nimmt ein Viertelpfund ungeschälte fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gestiebten Zucker, 6 gestoßene Nägelein, eine halbe geriebene Muscatnuß und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet in eine Schüssel, rührt dieß alles mit Rosen- oder Zimmerwasser an, daß es eine Masse giebt, die man aufstreichen kann, schneidet hierauf von Oblaten schmale Streifen, streicht von der angerührten Masse darüber, rollt sie über ein rundes Holz in der Dicke eines Daumens, (im Aufrollen muß die bestrichene Seite außen bleiben,) legt sie auf ein mit Butter bestrichenen weißes Papier, und backt sie in der Tortenpfanne oder in einem kühlen Ofen. Sie sind sehr gut zum Wein aufzustellen.

Sohlhippen.

Man rührt ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund Mehl mit einem Ey und guter Milch glatt an, nimmt eines halben Eys groß zerlassene Butter, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet und halb so viel Nägelein dazu, rührt es mit Milch vollends an, daß der Teig in der Dicke wie ein Gläd-

leinsteig ist. Nun wird das Hohlhippen: Eisen recht heiß gemacht, mit einer Speckschwarte bestrichen, ein Löffel voll von dem Teig in die Mitte des Eisens gethan, ein wenig auseinander gestrichen, langsam zgedrückt, auf beyden Seiten schön gelb gebacken, und auf ein dazu bestimmtes Hölzchen aufgewickelt.

Anmerk. Bey Allem, was in solchen Eisen gebacken wird, ist zu merken, daß, ehe man das Gebackene herausnimmt, das Eisen am Rande zuvor abgeschabt werden muß, damit das Schwarze davon wegfällt. Man darf es auch nicht zu schnell zudrücken, sie zerplagen gerne.

Mandel-Hippen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser fein, rührt solche mit 2 Eiern in einer Schüssel an, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein halbes Loth Zimmet und ein halbes Pfund feines Mehl dazu, verrührt hierauf ein Viertelpfund gestiebenen Zucker mit einem Glase warmem Rosenwasser, und rührt es nebst 3 Loth zerlassener Butter an die Mandelmasse. Wenn es in der Dicke wie ein gewöhnlicher Hippen Teig ist, streicht man jedesmal einen Eßlöffel voll davon in ein heißgemachtes mit einer Speckschwarte bestrichenes Hippen Eisen, backt solche auf beyden Seiten schön gelb, und krümmt sie warm über ein Wällholz. Sie lassen sich wie andere Hippen an einem warmen Orte aufbehalten. Wer das Rosenwasser nicht liebt, kann statt dessen gute süße Milch nehmen.

Gefüllte Mandel-Hippen.

Man macht von Mehl, ein wenig Zucker, einem Ey und einer Nuß groß zerlassener Butter einen Hohlhippentaig, backt solche ganz bleich davon, legt sie aufeinander, und stellt einen Zeller darauf, daß sie gerade bleiben. Alsdann stoßt oder hackt man ein halbes Pfund geschälte Mandeln klein, rührt ein halbes Pfund Zucker mit dem Schaum von 5 großen Eyerweis und etwas Zitronensaft recht stark, nimmt dann die Mandeln nebst der Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, alles fein gewürfelt geschnitten, nebst gröblich gestoßenem Zimmet und Nägelein nach Belieben dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet dann die gebackenen Hippen schön rund, überstreicht sie mit dem Angerührten, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie über ein Wälholz.

Hohlhippen mit Mandeln.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit süßer Milch fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund Zucker, eben soviel Mehl, 3 Loth zerlassener Butter und etwas klein geschnittenen Zitronen- und Pomeranzenschalen in eine Schüsselfel, rührt alles zusammen mit 2 Eiern und süßem Rahm wie zu einem Flädleintaig an, und backt sie wie die vorhergehenden. — Sie können auch auf folgende Art gemacht werden: Man feuchtet ein Viertelpfund Zucker mit Rosenwasser an, daß er ganz naß ist, nimmt dann ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben soviel Mehl, 1 Quint gestoßenen Zimmet und

die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, macht es mit einem ganzen Ey und einem Eyerigelb recht durcheinander, thut 2 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt es eine halbe Stunde stehen, alsdann rührt man, wenn der Teig noch zu dick ist, ein Eyerigelb und ein wenig Rosenwasser dazu, und backt sie wie die vorhergehenden.

Quitten = Hohlhippen.

Man siedet so viel Quitten, als man will, in Wasser samt den Schelfen weich, zieht die Schelfen ab, schabt das Mark mit einem Messer ab, doch so, daß nichts Steinigtes dazu kommt, und treibt es durch ein Haarsieb. Alsdann nimmt man vom feinsten gesiebten Zucker soviel, als es Quittenmark ist, oder auch etwas weniger, rührt ihn mit dem Quittenmark untereinander, thut eine am Zucker abgeriebene Zitronenschale nebst ein wenig Zitronensaft dazu, rührt es noch einmal recht untereinander, bestreicht alsdann Zinn, oder Porzellanteller mit Speckschwarte oder süßem Mandelöl, streicht von dem Angerührten so dünn als möglich darauf, läßt sie auf einem warmem Ofen so trocknen, daß man die Hohlhippen herunter ziehen kann, schneidet sie in beliebiger Breite zu Streifen, wickelt sie hierauf auf runde glatte Hölzer oder Stangen, dupft sie am Ende mit ein wenig Eyerweis, daß sie beyammen bleiben, und trocknet sie auf einem warmen Ofen. — Es ist zu merken, daß die glatte Seite beyhm Aufwickeln aussenhin kommen muß.

Zimmet: Sohlhippen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknete Mandeln stoßt man mit 3 Eyerweis fein, schlägt hierauf das Weiße von 3 oder 4 Eiern zu Schaum, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und 1 Loth gestoßenen Zimmet dazu, und rührt die gestoßenen Mandeln nach und nach damit an. Als dann bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht mit einem Löffel von dem Zaig so groß, als die Sohlhippen werden sollen, eines Messerrücken dick darauf, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein kleines Holzchen.

U n m e r k. Von dem nehmlichen Zaig werden auch die kleinen Mandel-Lebkuchen gemacht, nur nimmt man statt des Zimmets klein geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat dazu, streicht den Zaig auf länglicht geschnittene Stücke Oblaten eines kleinen Fingers dick, und backt sie auf einem Bleche im Ofen schön gelb.

Neue Art Kaffeebrod.

Zu anderthalb Schoppen Milch röstet man 4 Loth Kaffee hellgelb, stoßt denselben in einem Mörser gröblich, setzt ihn dann mit der Milch, einem Stückchen ganzem Zimmet und 4 Loth Zucker über das Feuer, läßt es so lange wie ein hartes Ey sieden, gießt es dann durch ein Haarsieb oder durch eine Serviette, nimmt es wieder in eine Kastrol mit 12 Loth frischer Butter, rührt, sobald es über dem Kohlfener kocht, ein halbes Pfund feines Mehl darein, schafft den Zaig recht glatt, thut ihn in eine Schüssel,

läßt ihn erkalten, rührt dann 8 Eyer eines um das andere hinein, bestreicht die Bleche ein wenig mit Butter, setzt von dem Teig Brode eines kleinen Eyes groß auf, bestreicht sie mit aufgeschlagenem (verkleppertem) Ey, überstreut sie mit grob gestoßenem Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Diese neue Art ist sehr gut zum Kaffee.

Kleienbrod.

Man stoßt anderthalb Viertelpfund (12 Loth) geschälte Mandeln ganz fein, thut eben so viel gesiebten Zucker, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, die Schale von einer halben Zitrone, so fein als möglich geschnitten, ein Quint gestoßene Nägelein und eben so viel Zimmet dazu, und rührt mit dem Weißen von 5 Ethern, welche zuvor zu Schaum geschlagen seyn müssen, eine Viertelstunde den Zucker und die Mandeln, dann erst das Geschnittene darein. Dann werden einer welschen Nuß groß Brödlein auf ein mit Butter ganz dünn bestrichenen Blech gesetzt, und schön gelb gebacken.

Koferu.

Man rührt ein Viertelpfund mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund Mehl, mit 4 Ethern und soviel saurem oder auch süßem Rahm an, daß der Teig wie ein dicker Flädleinstaug ist, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und nach Belieben Zimmet dazu. Dann macht man das Koferneisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, thut einen

Epfel voll von dem Teig darein, drückt es langsam zu, bakt es auf beyden Seiten schön gelb, und krümmt sie über ein Wällholz.

Noch eine Art Kofern.

Man rührt ein Viertelfund Butter nicht ganz leicht, schlägt 3 Eyer darein, nimmt ein Viertelfund gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, 12 Loth Mehl, etwas klein geschnittene Zitronenschale und nach Gutdünken Zimmet und Nägelein, rührt es mit süßem Rahm oder Milch an, und bakt sie wie die vorhergehenden.

Anmerk. Wenn man die geschälten Mandeln in einer Pfanne schön gelb röstet, und dann erst stößt, werden die Kofern desto kräftiger.

Kofern ohne Mandeln.

Man rührt ein Viertelfund Butter nicht ganz leicht, schlägt 5 Eyer darein, thut ein Viertelfund Zucker, eben so viel Mehl, die klein geschnittene Schale von einer halben Citrone nebst dem Saft davon dazu, rührt es mit süßer Milch wie einen dicken Fläbleinstaug an, und bakt sie wie die vorhergehenden.

Kleine Krapfen auf englische Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, rührt es mit einem Viertelfund gestebtem Zucker noch eine Viertelstunde, thut von einer halben Citrone die Schale und 2 Loth Zitronat, beydes fein geschnitten, nebst einem halben Loth Zimmet und 4 Loth kleinen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Ethern zu steifem Schaum, rührt ihn auch unter die Masse, nimmt zuletzt

ein Viertelpfund fein gesiebtes Mehl dazu, rührt es aber nicht länger, als bis das Mehl nicht mehr gesehen wird, macht hierauf von weißem Papier runde oder ovale Formen, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze, und macht das Papier davon ab.

Kleine französische Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, und eben so viel gesiebten Zucker auf ein Backbrett, schneidet ein Viertelpfund Butter darein, thut 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen, oder, wenn man es hat, die Schale von einer halben frischen Pomeranze, alles fein geschnitten oder gehackt dazu, schaft es mit einem ganzen und 2 gelben Eiern zu einem Teig, den man wälzen kann, wälzt ihn eines halben Fingers dick aus, sticht mit einer kleinen Form runde Küchlein davon aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb.

Ganz geringe braune Lebkuchen.

Eine halbe Maas zuvor wohl warm gemachten Honig nimmt man in eine Schüssel, thut zwey starke Messerspißen voll Potasche, ein paar Eßlöffel voll Kirschegeist oder andern Branntwein, nebst Pfeffer, Ingwer, Fenchel nach Gutdünken, und einen halben Bierling, (den achten Theil eines würt. Simri, zwischen 3 und 4 Pfund) Mehl dazu, arbeitet es recht durch, formirt Lebkuchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem verklebten Ey, worinn ein wenig Rosenwasser ist,

und backt sie. Man kann auch Mandeln, Zitronat und dergleichen darein thun.

Magenconfect.

Man siedet ein Pfund gestoßenen Zucker mit einem Trinkglaße voll Wasser auf Kohlfener so lang, bis es dick wird, nimmt dann Muscatblüthe, Zimmet, Nägelein, von jedem ein halbes Loth, Zibeben, Cardemumen, vom jedem ein Quint, alles gröblich gestoßen, nebst einem halben Pfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln und der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone dazu, mengt alles wohl untereinander, schafft etwas feines Mehl darunter, daß es einen Teig zum Auswälten giebt, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick aus, sicht ihn mit kleinen Blechformen aus, legt das Ausgestochene auf ein mit weißem Wachs bestrichenen Blech, backt es in einem kühlen Ofen hellgelb, überzieht es, wenn es erkaltet ist, mit einem Eis, und trocknet es wieder ab.

Macronen.

Man wäscht ein halbes Pfund geschälte Mandeln aus frischem Wasser, legt sie auf ein Papier, und trocknet sie auf einem warmen Ofen oder Backofen, doch so, daß sie weiß bleiben, stoßt sie dann mit einem Eyerweis, welches zu Schaum geschlagen ist, recht fein, nimmt sie in eine Schüssel, thut anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gesiebten Zucker dazu, rührt beydes so lang, bis es einander angenommen hat, schlägt dann das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt die Masse damit an, und thut

die Schale von einer halben Zitrone nebst 2 Loth Zitronat fein geschnitten dazu. Nun werden ganze Oblaten auf ein Blech gelegt, von der Masse kleine länglichte Häuflein darauf gesetzt, mit fein gestoßenem Zucker überstreut, und im Ofen bey gelinder Wärme gebacken.

Eine andere Art Makronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit ein wenig Rosenwasser fein, thut sie nebst einem halben Pfund gestiebtem Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt sie über einem Kohlsener mit einem hölzernen Löffel so lang, bis sie nicht mehr an den Fingern kleben, wenn man solche daran hält, (doch dürfen sie nicht zu trocken werden) und thut sie zum Abkühlen in eine Schüssel. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu einem Schaum, rührt die Mandeln damit an, schneidet 2 Loth Zitronat und ein Stückchen Zitronenschale beydes fein, nimmt es dazu, setzt die Makronen, wie die erstbeschriebenen, auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Mandel-Blättchen.

Man stoßt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit dem Mark von einer Zitrone fein, thut die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu, nimmt es in eine Schüssel, rührt ein Viertelpfund gestiebten Zucker mit einem hölzernen Löffel darunter, und gießt soviel Zitronensaft darein, daß man die Masse austreichen kann. Nun werden Oblaten zu runden Stückchen, eines Vier und Zwanzig-Kreuzer-Stücks groß, geschnitten, von der Masse eines Messer-

rücken dick überstrichen, und in einem nicht mehr heißen Ofen lichtgelb gebacken.

Mandelblättlein mit Eingemachtem.

Von feinem dünn gewälltem Buttertaig sticht man runde Blättlein in der Größe einer obern Kaffeetasse aus, legt sie auf ein mit Butter bezogenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem geschlagenen Schaum eines Eyerweiss und einem Kaffeelöfflein voll Zitronensaft eine Viertelstunde, thut ein Viertelpfund geschälte und fein länglicht geschnittene Mandeln nebst der ebenfalls fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone in den gerührten Zucker, breitet dann von dieser Masse auf jedes Blättchen einen halben Eßlöffel voll aus, läßt in der Mitte eine Oeffnung von der Größe eines Fingerhuts, backt sie in einem nicht heißen Ofen gelb, und thut, wenn sie fertig sind, in die Oeffnung etwas Eingemachtes.

Mandelbögen.

Man schneidet ein Viertelpfund geschälte Mandeln und den vierten Theil von einer Zitronenschale ganz dünn, schlägt dann das Weiße von 4 Eiern zu einem dünnen Schaum, rührt die Mandeln und Zitronenschalen, nach Belieben Zimmet und 4 Loth Zucker darein, bestreicht hierauf ein heiß gemachtes Blech mit Wachs, streicht mit einem Löffel dünne Bleche (Lappen) auf das Blech, so groß als die Mandelbögen werden sollen, backt sie im Ofen gelb, nimmt dann eines um das andere warm ab, und drückt sie über ein Wällholz.

Andere Art Mandelbögen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln werden zur einen Hälfte gestoßen und zur andern geschnitten, 3 Eyerweis zu einem dicken Schaum geschlagen, 12 Loth gesiebter Zucker darein gerührt, die Mandeln nebst 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen und der Schale von einer Zitrone, alles fein geschnitten, dazu gethan, und recht untereinander gerührt. Alsdann schneidet man von Oblaten 3 Finger breite und 2 Finger lange Streifen, überstreicht sie mit dem Zaig, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein Wällholz.

Mandelbögen noch eine Art.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln theilt man in 2 Theile, stoßt den einen Theil mit Zitronensaft, schneidet den andern fein länglicht, nimmt zu jedem Theil ein Viertelpfund gesiebten Zucker, preßt für einen Kreuzer zuvor in Wasser eingeweichten Gummitragant durch ein leinenes Tüchlein an die gestoßenen Mandeln, eine abgeriebene Zitrone dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln damit an, bestreicht ein Blech mit weißem Wachs, streicht von der Masse 2 Finger breite und 1 Viertelelle lange Streifen eines Messerrücken dick auf, streut die lang geschnittenen Mandeln mit dem vermengten Zucker darauf, backt sie in einem kühlen Ofen gelb, macht dieselben, sobald sie fertig sind, mit einem breiten Messer behutsam ab, legt sie über ein Wällholz, läßt sie darauf kalt werden, und behält sie dann in einem warmen Zimmer auf.

Noch eine andere Art.

Man nimmt ein Pfund geschälte Mandeln, worunter 4 Loth bittere seyn können, stoßt die Hälfte dieser Mandeln ganz fein mit Eyerweis, hackt die andere Hälfte auf einem reinen Brette klein, nimmt zu jeder Hälfte dieser Mandeln 12 Loth gestiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und eben soviel Gummitragant, wie bei der vorbeschriebenen Art, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln nebst dem dazu gehörigen Zucker eine Viertelstunde damit, legt sie ebenfalls auf ein mit weißem Wachs bestrichenenes Blech, so groß man sie haben will, streut die gehackten Mandeln nebst Zucker darüber, und verfährt übrigens ganz wie bey der vorhergehenden Art.

Mandel / Biscuits.

Man siebt ein halbes Pfund Zucker, stoßt 6 Loth geschälte Mandeln mit ein wenig Eyerweis so fein wie möglich, reibt die halbe Schale von einer Zitrone am Zucker ab, behält von dem gestiebten Zucker ein wenig zurück, nimmt den übrigen, nebst Mandeln und Zitronen-Zucker auf ein Brett, schlägt von 2 Eiern das Weiße zu Schaum, thut davon zu dem Zucker und den Mandeln, mengt es mit einem Messer untereinander, und wället den Teig mit dem zurückgebliebenen Zucker 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn hierauf mit einem ganz kleinen Model aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten, und backt es in einem kühlen Ofen gelblicht.

Mandel-

Mandelgebäckenes.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln wird auf einem Blech im Ofen gelb gemacht, und so klein als möglich geschnitten oder gewiegt. Alsdann rührt man 2 ganze Eyer und 2 Eyerweiß mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde, nimmt nach Belieben geschnittene Zitronenschalen, Zitronat und Pomeranzenschalen, auch Zimmt und Nägelein, nebst den geschnittenen Mandeln dazu, rührt anderthalb Viertel pfund halb Stärk: und halb gewöhnliches feines Mehl darein, setzt von diesem Teig lange oder runde Stückchen auf Oblaten, und backt sie im Ofen.

Mandelgebäckenes andere Art.

Man wälzt einen guten Buttersaig eines Messerrücken dick aus, schneidet ihn zu Fingerslangen und 2 Fingerbreiten Stückchen, legt sie auf weisses Papier, bestreicht sie mit verklärtem Ey, und legt sie samt dem Papier auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf vermengt man, je nachdem man mehr oder weniger Stückchen hat, ein Viertel: oder halbes Pfund geschälte und fein länglich geschnittene Mandeln mit eben so viel gestoßenem Zucker, bestreut die Stückchen Teig ganz dick damit, und backt sie in gelinder Hitze.

Anmerk. Zu diesen Schnitten kann der Abgang eines Buttersaigs, wenn man eine Sorte oder sonst etwas verfertigt hat, sehr gut benützt werden.

Mandelhäuslein.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln länglich, jede zu 4 oder 5 Theilen, 4 Loth Pomeranzenschalen nebst der Schale von einer Citrone ebenfalls, schlägt hierauf das Weiße von 5 bis 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund Zucker so lang, bis er ganz dick ist, thut dann das Geschnittene dazu, macht es recht durcheinander, setzt einer welschen Nuß große Häuslein auf Oblaten, und backt sie langsam in einem kühlen Ofen. Es können nach Belieben auch Zimmet und Nägelein dazu genommen werden.

Geröstete Mandelkrapsen.

Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker in eine messingene Pfanne oder Kastrol, rührt es mit dem Weißen von 4 Eiern glatt an, thut die abgeriebene Schale von einer halben Citrone dazu, und läßt sie unter beständigem Rühren so lang auf Kohlfener, bis der Zaig dicklich wird. Nun werden ganze Oblaten auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt, von der Masse kleine runde Kräpflein geformt, und in einem kühlen Ofen gelb gebacken.

Mandelküchlein.

Man schneidet die Hälfte von drey Viertelpfund geschälten Mandeln fein länglich, stößt die andere Hälfte mit Rosenwasser fein, nimmt hierauf 3 Viertelpfund gesiebten Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt ihn über

dem Kohlfeuer so lang, bis es recht warm ist, rührt dann die Mandeln zusammen darein, rührt sie so lange, bis sie heiß werden wollen, dann das Weiße von 2 Eiern darein, richtet es in eine Schüssel an, und läßt es so lang stehen, bis ein Zuckertaig verfertigt ist. Diesen macht man von 8 Loth feinem Mehl, 4 Loth gestebtem Zucker, 4 Loth frischer Butter, der abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und einem ganzen Ey, sticht, wenn er recht gewürgt und eines Messerrücken dick ausgewälkt ist, runde Küchlein davon aus, kräufelt sie neben herum, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, streicht von der Mandelmasse eines starken Messerrücken dick darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Kleine Mandelküchlein.

Man nimmt 5 Viertelpfund gestebtem Zucker, eben soviel geschälte und mit Rosenwasser ganz fein gestoßene Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zimmt, ein Quint gestoßene Nägelein, und die abgeriebene Schale von einer Zitrone in eine Schüssel, rührt es so schnell wie möglich mit dem Gelben von 5 Eiern an, legt ganze Oblaten auf ein Blech, setzt von der Masse Fingers dicke Häufchen darauf, streicht sie mit einem Messer ein wenig auseinander, und überstreut sie, wenn sie alle beysammen sind, mit gröblich gestoßenem Zucker. Sie dürfen in einem nicht zu heißen Ofen nur 8 Minuten seyn, damit sie nur abtrocknen, alsdann werden sie aus den Oblaten herausgeschnitten, und sind fertig.

Mandelförbe.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein länglich, nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, feuchtet es mit ein wenig Wasser an, thut die Mandeln dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Kohlfener braungelb werden. Hierauf macht man kleine Pastetenformen inwendig mit Wasser naß, drückt von den gebrennten Mandeln überall und dünn herum, läßt es kalt werden, nimmt es heraus, macht von Zitronenschalen Henkel daran, dann sehen sie aus wie kleine Körbe. Man kann auch kleine obere Kaffeetassen statt der Pastetenformen nehmen.

Mandel; Lebkuchen.

Man rührt ein halbes Pfund gestebten Zucker mit 6 ganzen Eiern, und von 6 andern das Gelbe eine halbe Stunde, röstet ein halbes Pfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln auf einem Papier im Ofen gelb, thut sie nebst 2 Loth Pomeranzenschalen, 4 Loth Zitronat, beides länglich geschnitten, einem halben Loth Zimmet, einem Quint Cardemumen und eben so viel Muscatenblüthe, alles fein gestoßen, zu dem gerührten Zucker, rührt ein Pfund feines Mehl darein, schneidet Oblaten zu beliebigen Stückchen, streicht von der Masse eines kleinen Fingers dick darauf, und backt sie im Ofen gelb.

Mandel; Lebzeltten.

Man rührt ein halbes Pfund geschälte und mit Eyerweis fein gestoßene Mandeln mit dem

geschlagenen Schaum von 5 Ethern an, nimmt ein Viertelpfund gesiebten Zucker dazu, macht es recht untereinander, nimmt die Masse in ein messingenes Pfännchen oder Becken, läßt sie auf Kohlen weiß abtrocknen, und in einem andern Geschirr erkalten; nun werden ganze Oblaten auf ein Blech gelegt, von der Masse darauf gestrichen, wie man sie in der Größe haben will, mit Zucker überstreut, mit dem dazu gehörigen Model aufgedrückt, und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Mandeln à la Polonoise (a la Polonás).

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln trocknet man mit einem Tuche recht ab. Hat man Haselnüsse, so wird eine Hand voll ebenfalls geschält, und dazu genommen; man schneidet die Hälfte davon fein länglich, und hackt die andere fein. Hierauf siedet man ein halbes Pfund Zucker nach kurzer Fäden Art (s. 1ster Theil im Reg. Zucker) nimmt ihn vom Feuer weg, rührt die Mandeln alle nebst der fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone darein, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, rührt ihn auch darein, bestreicht ein weißes Papier dünn mit Butter, gießt die Masse darauf, breitet sie schön gleich aus, und schneidet sie, wenn sie kalt ist, in beliebige Stückchen, welche an einem trockenen Ort aufgehoben werden müssen.

Mandel-Brezeln oder Ringe.

Ein halbes Pfund Mandeln kocht man mit ein wenig Rosenwasser fein, damit sie nicht zu naß werden, nimmt 12 Loth gesiebten Zucker auf einen Teller, schlägt das Weiße von 2 klei-

nen Eiern zu Schaum, nimmt hierauf die Hälfte von den Mandeln, 2 Eßlöffel voll Schaum und die Hälfte Zucker, stoßt es noch einmal im Mörser durch, und verfährt mit der andern Hälfte eben so; wenn sich nun der Zaig würgen läßt und zusammen hält, so ist er fertig. Wäre es aber nicht, so hilft man mit ein wenig Eyerweiß nach. Alsdann nimmt man den Zaig auf ein mit Zucker bestreutes Blech, macht kleine Brezeln oder Ringe davon, setzt sie auf Oblaten, und backt sie in einem kühlen Ofen gelblich; Sie lassen sich lange aufheben.

Gebackene Zimmetmandeln.

Man schlägt das Weiße von einem Ey mit einem Eßlöffel voll Rosenwasser recht untereinander, kehrt ein halbes Pfund auserlesene geschälte Mandeln darinn um, thut sie zum Ablausen in einen Seiber, nimmt sie hierauf in eine Schachtel, worinn gestobter Zucker ist, rüttelt sie recht hin und her, damit sich der Zucker anhängt, thut sie dann in eine andere Schachtel, worinn gestobener Zimmet ist, und verfährt damit auf die nehmliche Art, wie bei den vorhergehenden. Nun werden sie auf eine breite Platte auseinander gelegt und getrocknet.

Marseiller: Krapfen.

Das Gelbe von 4 Eiern, 2 starke Eßlöffel voll gestobten Zucker, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 6 Eßlöffel Wein, ein Viertelpfund Butter und ein halbes Pfund Mehl nimmt man in eine Schüssel, würgt dieß zusammen, macht dann kleine Kugeln daraus, daß jede derselben ein Zeller großes dünn gewälletes Blättchen giebt,

zerläßt, sobald diese alle gleich ausgewället sind, ein Viertelpfund Butter, überstreicht jedes Blättchen mit einem in die zerlassene Butter getauchten Pinsel, und legt eines auf das andere. Die Butter muß mit den Blättchen aufgehen. Sobald sie nun alle aufeinander gelegt sind, so werden sie fest zusammen gerollt, und einige Stunden oder über Nacht auf einem Blättchen in den Keller gestellt. Will man sie nun vollends ausmachen, so schneidet man Rädlein halb Fingers dick ab, wället sie mit halb Zucker und mit halb Mehl der Länge nach auch in der Quer, zu halb Messerrücken dicken Blättchen, und legt die gewällete Seite untenhin. Es kann eine Mandel- oder Zitronenfülle auch etwas Eingeschnittenes darein gefüllt werden. Nun überschlägt man die Quer- (überzwerche) Seite, drückt sie neben an der Fülle ein wenig ein, rädelt sie mit dem Backrädchen neben ab, und legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech. Sie werden nicht bestrichen, weder inwendig noch oben, und nur in einem mittelheißen Ofen gelb gebacken. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Wenn im Auswällen nicht gefehlet wird, so springen sie auf, wie lauter Reife. Nach dem Backen werden sie mit Zucker überstreut.

Die Zitronenfülle dazu.

Zwey saftige Zitronen reibt man am Reibeisen ab, macht das Mark davon los, löst die Haut ab, schneidet das Mark zu Bröcklein, mengt 6 Loth gesiebten Zucker, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen nebst ein wenig gestoßenem Zimmet auch darunter, läßt alles

zusammen in einem reinen Geschirre auf Kohlen abtrocknen, und braucht von dieser Fülle nach dem Erkalten in die Krapfen. — Die gewöhnliche Mandelfülle, welche ebenfalls darein genommen werden kann, ist bereits bekannt.

Noch eine Art Marseiller Krapfen.

Zwölf Loth feines Mehl nebst ein wenig Salz nimmt man in eine Schüssel, macht dieses mit guter süßer Milch zu einem zum Auswällen tauglichen Zaig, schaffe ein halbes Pfund Butter mit Mehl oder im Wasser, wället es aus und den Zaig halb dick, legt die Butter auf den halben Theil des Zaigs, schlägt das Leergelassene darüber, wället ihn ganz dünn aus, schlägt ihn dann rechts und links ein, wället ihn wieder der Länge nach dünn, schlägt ihn wieder auf die bereits gemeldte Art ein, wället ihn nun zum drittenmal halb dick, schneidet ihn in der Mitte von einander, rollt jede Hälfte auf, schneidet dann Stückchen eines Zolls oder Daumens breit ab, wället solche zu runden Blättchen, nimmt statt des Mehls ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und wället die Blättchen damit aus. Sobald alle beysammen sind, wird in die Mitte jedes Blättchens etwas Eingemachtes gelegt, dann überschlagen, mit dem Backrädchen ein wenig gleich gerädelt, auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit aufgeklopftem Ey bestrichen, stark mit Zucker überstreut, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Statt des Eingemachten kann wie bey der vorigen Art, eine Zitronen- oder Mandel-Fülle genommen werden.

Nürbe Marf; Krapfen.

Man stoßt 4 Loth frisches Schenmark mit dem Gelben von 2 Eiern im Mörser fein, nimmet es in eine Schüssel, stoßt ebenfalls 6 bittere Mandelbrode und einige kleine Biscuits, thut sie nebst 2 Loth fein geschnittenem Zitronat, einem halben Loth gestoßenem Zimmet und einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, stoßt alles zusammen noch einmal im Mörser durch, und rühret es in einer Schüssel mit 3 Eyer gelb an. Alsdann wället man 2 Böden von Buttermayg eines Messerrücken dick aus den einen etwas größer als den andern, bestreicht den kleinern mit einem Ey, setzt von der Masse einer Nuß große Häuflein darauf, bis sie zu Ende ist, deckt das größere Blatt darüber, drückt es neben herum an den Häuflein an, schiebt sie mit einem Ausstecher oder Trinkglase aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht oben eine kleine Oeffnung darcin, bestreicht sie mit Ey, überstreut sie mit Zucker, backet sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und giebt sie warm auf den Tisch. — Dieß ist eine sehr delikate Bäckerey.

Ein Mayenberg.

Man nimmet ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, thut ein Viertelpfund gesieberten Zucker und 4 Loth frische Butter dazu, schafft alles wohl untereinander, und setzt es auf einen Desertteller wie einen Berg auf. Hierauf schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln länglich, feuchtet sie mit Rosenwasser an, vermengt auf einem Teller 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit einem halben

Eßlöffel gestoßenem Zimmet, kehrt die angefeuch-
reten Mandeln darinn um, besteckt den Berg
damit, und streut den übrigen Zucker und Zim-
met darüber, auch können seine Blumen dazwi-
schen gesteckt werden. Er wird in der Mitte
der Desertteller gestellt. Wenn etwas davon
übrig bleibt, rührt man es mit Eyerzeggel an,
schlägt das Weiße zu Schaum, rührt denselben
darunter, und zieht es auf einem Porzellange-
schirr auf. Auf diese Art hat man an einem
andern Tag wieder eine Speise.

Besondere Art Morsellen.

Ein Viertelpfund geschälte Mandeln stoßt
man mit Rosenwasser etwas gröblich, nimmt
sie nebst einem Viertelpfund gestiebtem Zucker
in eine Schüssel, thut grob gestoßene Nägelein,
Zimmet, Muscatnuß, Ingwer, Kardemumen,
von jedem ein halbes Quint dazu, schafft es
recht untereinander, nimmt Pomeranzenschalen,
Zitronat, von jedem ein Loth nebst einem Stück-
chen Zitronenschale, alles fein länglich geschnit-
ten, dazu, macht es recht untereinander, legt
weiß Papier auf ein Blech, überstreut es mit
feinem Mehl, legt ganze Oblaten darauf, macht
von der vermengten Masse 2 Finger breite und
eines Fingers dicke Streifen darauf, (der Länge
nach giebt es auf eine Oblate 2 Streifen) und
backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Wenn
die Mandeln neben und oben gelblich werden,
sind sie fertig, und werden wie Morsellen geschnit-
ten. Es können auch kleinere runde Kränze
in der nehmlichen Dicke, von dieser Masse auf
Oblaten gesetzt, und nach dem Backen mit ei-
nem Zitroneneiße überzogen werden.

Mourons.

Man stoßt ein halbes Pfund geschälte und wieder getrocknete Mandeln gröblich, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und eine abgeriebene Zitronenschale dazu, schlägt hierauf das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt die vermengten Mandeln damit an, streut auf einen Backtisch halb Zucker und halb Mehl, nimmt die Masse darauf, wället sie eines Messerrücken dick aus, sticht sie mit einer blechernen Form, die wie das Zeichen  seyn muß, aus, legt sie auf ganze Oblaten, läßt sie eine Stunde bey dem Ofen trocknen, und backt sie dann erst in frischer Hitze gelb. Alsdann werden 4 Loth gesiebter Zucker mit etwas ungezuckerem Erbsenleuslast angerührt, die Mourons damit bestrichen und wieder getrocknet.

Oblatenconfekt.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 12 Eyer gelb eine Viertelstunde gerührt, das Abgeriebene von einer Zitrone nebst 12 Loth feinem Mehl, einem Viertelpfund (8 Loth) geschälten und fein länglich geschnittenen Mandeln dazu gethan, und noch ein wenig gerührt. Alsdann bestreicht man ein langes Blech mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, streicht von der Masse auf jedes Blatt eines halben Fingers dick, backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelb, und schneidet es nachher zu schmalen länglichen Stückchen.

Ochsenzungen.

Man stoßt ein Viertelsfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser gröblich, nimmt ein Viertelsfund Zucker, eben so viel Mehl, ein Loth gestoßenen Zimmet und ein halbes Quint gestoßene Nägelein dazu, rührt es mit einem Ey recht durcheinander, würzt es wie einen Nudeltaig, wälzt denselben eines Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einem blechernen Model, der wie eine kleine Zunge geformt seyn muß aus, bestreicht hierauf ein Blech mit ein wenig frischem Schmalz (Schmalzbutter), legt die Zungen darauf, bestreicht sie mit Eyerweiß, und backt sie gelb.

Polypen.

Man nimmt 4 Eyer schwer gesiebten Zucker, halb soviel feines Mehl, rührt den Zucker mit 4 Eyern eine halbe Stunde, thut die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, nebst dem Mehl dazu, setzt von der Masse ganz kleine Häuflein auf ein mit Butter bestrichenen Blech, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb, biegt sie, so lang sie noch warm sind, über den Finger, daß sie wie kleine Därten aussehen, und bewahrt sie an einem temperirten (weder zu kalten noch zu warmen) Orte auf.

Ponlie oder gebrennter Kuchen.

Einen Schoppen Milch oder Wasser setzt man mit 4 Loth Butter über das Feuer, schafft wenn es kocht, soviel Mehl darein, daß es ein ganz dicker Taig wird, nimmt denselben, wenn er recht glatt geschafft ist, in eine Schüssel,

schlägt 7 Eyer eins um das andere wie auch das Gelbe von 5 andern darein, rührt, wenn der Zaig recht durchgeschafft ist, ein wenig Salz darun-er, bestreicht einen Bogen weißes Papier mit Butter, breitet den Zaig wie einen Kuchen aus, daß er Fingersdick ist, und backt ihn rund oder oval im Backofen langsam gelb. Sobald er fertig und ein wenig abgekühlt ist, schneidet man das Obere ganz ab, wie einen Deckel, rührt in einem Geschirre ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und 4 Loth gestoßenen Zucker mit einem Viertelpfund zerlassener Butter an, überstreicht den untern Theil von dem Kuchen damit, setzt ihn wieder in den Backofen, bis er Farbe hat, legt ihn dann auf eine Platte, den abgeschnittenen Deckel darüber, überstreut ihn mit Zucker, und giebt ihn dann auf den Tisch.

Gebäckene S.S.

Drey Viertelpfund feines Mehl, ein halbes Pfund frische Butter, ein Viertelpfund gestiebten Zucker und das Gelbe von 6 Ethern schafft man zusammen zu einem Zaig, macht davon auf dem Backtisch eines kleinen Fingers dicke Wargeln, formirt S.S. daraus, wie es in der Größe beliebt, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Eyerweis, überstreut sie durch das Zuckersieb mit Zucker, und backt sie.

Aepfelschaum.

Man bratet 6 Borsdorfer Aepfel, nimmt das Mark davon in eine Schüssel, rührt es mit 4 bis 5 Löffeln voll gestiebtem Zucker eine halbe Viertelstunde, schlägt das Weiße von 2 oder 3

Eyern zu einem festen Schaum, und rührt ihn nebst einer halben am Reibeisen abgeriebenen Zitronenschale langsam unter die Kessel, macht hierauf ein Blech ein wenig heiß, bestreicht es mit weißem Wachs, setzt von dem Gerührten mit einem Löffel beliebige Häuflein darauf, und bakt sie langsam in einem abgekühlten Ofen.

Eyerschaum.

An einem Stück Zucker, welches die Schwere von 2 Eyern hat, reibt man den vierten Theil von einer Zitrone ab, schabt sie ab, trocknet sie auf einem Papier auf dem Ofen, stoßt den übrigen Zucker, und siebt ihn nebst dem getrockneten Zitronenzucker. Hierauf schlägt man das Weiße von 5 großen Eyern zu einem recht dicken Schaum, rührt den Zucker ganz langsam darunter, setzt mit einem Löffel auf weißes Papier kleine Häuflein, und läßt sie auf einem Ofen so trocknen, daß sie nicht gelb werden.

Schwedisches Brod.

Hiezu nimmt man ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gröblich gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gestiebten Zucker, Zimmet, Muscatenblüthe und Nägelein, vom jedem dieser 3 Stücke 1 Quint, alles fein gestoßen, 1 Quint gröblich gestoßene Cardemumen und 4 Loth Mehl, rührt es mit einem Ey recht durch einander, würgt es ein wenig auf einem Nudelbrett zu einem Taig, wället ihn halb Fingers dick aus, sticht mit einem kleinen Trinkglas runde Rüklein aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bakt sie im Ofen, und macht, wenn sie ein wenig erkaltet sind,

folgendes Eis darauf: Man schlägt ein halbes Eyerweiß zu Schaum, thut 4 Loth feinen gesiebten Zucker nebst einigen Tropfen Zitronensaft darein, rührt es eine Viertelstunde recht stark, überstreicht damit das gebackene Brod, bestreut es mit grob gestoßenem Zuckerkandis, etwas Anis und Fenchel, und trocknet es in gelinder Wärme.

Tabackrollen im Ofen gebacken.

Das Gelbe von 4 Eiern verrührt man recht mit einem halben Schoppen Wein und 2 Eßlöfeln voll gesiebtem Zucker, und schafft soviel Mehl darein, daß es einen Zaig zum Auswählen giebt, welcher nicht zu ring (dünn) seyn darf. Wenn nun solcher halb dick gewället ist, legt man 3 Viertelpfund geschaffte Butter, welche ebenso ausgewället seyn muß, auf die Hälfte des Zaigs, überschlägt ihn, wället ihn zweymal ganz dünn aus, überschlägt ihn wieder gleich einem Buttertaig, wället ihn das drittemal Messerrücken dick aus, macht von weißem Papier Röllchen, so groß man sie haben will, befestigt nur das Ende vom Papier mit einigen Stückchen Faden, wickelt von dem gewälleten Zaig, wie bey andern Tabackrollen darüber, umbindet sie mit seinem Bindsfaden, legt sie, wenn alle beyammen sind, auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht die Rollen mit zerlassener Butter oder mit Eyerweiß, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie in einem nicht heißen Backofen langsam gelb. Sobald sie fertig sind, zieht man das Papier heraus, läßt sie ein wenig erkalten, und streich eingemachte Himbeere, Johannisbeere oder Marmelade darein.

Tortelets von Brod.

Man stoßt ein halbes Pfund ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln fein, siebt sie durch einen Seihes in eine Schüssel, nimmt eben soviel gestiebenen Zucker, 2 Hände voll fein geriebenes, schwarzes Brod, 8 Loth feines Mehl, ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und 8 gestoßene Nägelein dazu, mengt es recht untereinander, schneidet ein Viertelpfund Butter, welche ein wenig weich seyn muß, darein, und würgt es mit 2 ganzen Ethern zu einem Zaig; sollte derselbe zu fest seyn, so hilft man mit einem halben oder ganzen Ey nach, wälzt ihn hierauf eines halben Fingersdick aus, sticht kleine runde Böden davon aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen weißes Papier, streicht auf jedes derselben ein wenig Eingemachtes, macht von dem nehmlichen Zaig ein schmales Gitter darüber, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in gelinder Hitze.

Tortelets von Chocolade.

Man rührt einen Kochlöffel voll feines Mehl, in einer Kastrol mit süßem Rahm glatt an, schlägt das Gelbe von 6 Ethern darein, thut die abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst 8 Loth geriebener Chocolade dazu, gießt noch einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, rührt es auf Kohlfener zu einer dicken Creme, schlägt inzwischen 6 Eyerweiß zu steifem Schaum, rührt denselben, so wie die Creme vom Feuer kommt, gleich darunter, und gießt sie zum Erkalten auf eine Platte. Nun werden kleine blecherne Formen mit gewältem Buttertaig belegt,

legt, von der Creme halb voll gefüllt, schmale Streifen Teig darüber gelegt, diese mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gelb gebacken. Wenn nach dem Backen ein weißes Eis über die Streifen gemacht wird, sieht es sehr gut aus.

Tortelets von Käse.

Man macht 2 Schoppen süße Milch siedend, verrührt 8 ganze Eyer mit dem Saft von einer halben Citrone, gießt solche unter beständigem Rühren in die siedende Milch, rührt immerfort, bis es zusammen geronnen ist, und gießt es durch ein Haarsieb. Hierauf rührt man ein Bierelpfund frische Butter recht leicht, schlägt 3 ganze und 5 gelbe Eyer darein, thut 8 Loth geschälte, und mit süßem Rahm fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Zucker und Zimmet, nebst dem durchgepreßten Käse dazu, und rührt es recht unter einander. Alsdann werden kleine Pastetenformen mit dünnen Blättchen Buttersaig belegt, von der Masse eingefüllt, vier schmale Streifen von Buttersaig darüber gelegt, mit einem Ey bestrichen, mit Zucker überstreut, und bey mäßiger Hitze im Ofen gebacken.

Anmerk. Es kann auch eine Hand voll kleine gewaschene Rosinen in den Saig gerührt werden.

Mandeltortelets.

Man stoßt ein halbes Pfund süße und 2 Loth bittere geschälte Mandeln mit 2 Ethern recht fein, nimmt sie nebst einem halben Pfund gesüßtem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit dem Gelben von 8 Ethern eine halbe Stunde, thut etwas Zitronenschale und Zimmet nebst einem

kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine Torteleter-Formen bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse eingefüllt, (in Ermanglung dieser wird ein Backblech bestrichen und bestreut) von der Masse mit einem Löffel runde Häuflein darauf gesetzt, und in gelinder Hitze gebacken.

Torteleter von Sago.

Ein Viertelpfund Sago wird einigemal aus warmem Wasser geschleimt, zweymal blanschirt (man sehe über die Erklärung dieses Ausdrucks hinten das Register) und zum Ablaufen durch ein Sieb gegossen. Hierauf setzt man ihn mit einem Schoppen ($\frac{1}{2}$ Boueille) rothem Wein, einem Stück Zucker, etwas Zimmet, einer am Zucker abgeriebenen Zitrone und einem Stückchen frischer Butter über das Feuer, kocht es zusammen, bis es wie ein schaumiger Drey ist, läßt es erkalten, rührt dann das Gelbe von 4 Eiern daran, schlägt das Weiße zu Schaum, und rührt ihn auch darunter. Nun werden kleine blecherne Formen, welche zuvor bestrichen und bestreut seyn müssen, mit eines Messers rücken dick gewältem Buttersaig belegt, von der gerührten Masse eingefüllt, und in nicht zu starker Hitze gebacken.

Wiener-Torteleter.

Man vermengt ein Pfund feines Mehl mit mit einem halben Pfund gestiebtem Zucker, schneidet ein halbes Pfund frische Butter dazu, schafft es mit 5 ganzen Eiern und einem Gelben nebst ein wenig Wein zu einem Saig, wället ihn etwas

dicker als eines Messerrücken dick aus, sticht runde Blättlein davon aus, legt die Hälfte davon auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht etwas Eingemachtes in die Mitte derselben, deckt die andern Blättchen darüber, zwickt sie ein wenig mit dem Pastetenzwicker, oder macht oben mit dem Messer eine kleine Oeffnung darein, schneidet sie nebenherum mit dem Backrädchen schön gleich, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie schön gelb.

Umerschnitten.

Das Weiße von 6 Eiern schlägt man zu einem steifen Schaum, mengt nach diesem das Gelbe dieser Eier nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker darunter, stellt es auf Kohlen, schlägt es immerfort, bis es lauwarm ist, nimmt es dann vom Feuer, und schlägt es wieder so lang fort, bis es kalt ist, rührt hierauf ein halbes Pfund feines und zuvor recht getrocknetes Mehl darunter, schneidet dann von Oblaten Fingers lange und eben so breite Stückchen, streicht von der Masse darauf, bestreut diese Schnitten mit geschälten, fein geschnittenen und ebenfalls getrockneten Mandeln, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Wiener Kolatschen.

Man nimmt auf den Backtisch ein halbes Pfund feines Mehl und ein halbes Pfund gesiebten Zucker, schneidet ein Viertelpfund Butter darauf, schafft dieß nebst 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern nebst einer halben abgeriebenen Zitrone zu einem Teig, wället denselben aus, überschlägt ihn einmal, wället

ihn dann eines starken Messerrücken dick, sichte ihn zu kleinen runden Kuchen mit einer Form aus, legt dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Blech, verrührt das Weiße von 2 Eiern ein wenig, lehr 4 Loth geschälte und von einander geschnittene Mandeln darinn um, legt dieselben noch in gestossenen Zucker, thut 2 große Rosinen oder Zibeben in die Mitte eines jeden Küchleins, legt von den eingetauchten Mandeln jedesmal 2 kreuzweise darüber, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Es kann auch, wenn die Küchlein beyammen sind, jedesmal ein rundes Loch darein ausgestochen werden. Sie haben davon die Gestalt eines kleinen Rings. Auf diese Art kommen weder Rosinen noch Mandeln darein, noch werden sie bestrichen.

Wiener / Schnitten.

Drey Viertelpfund gestiebt Zucker rührt man mit 4 frischen Eiern recht dick, ein halbes Loth Zimmet, 6 Nägelein, beydes fein gestossen, die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, 4 Stück eingemachte und zuvor mit dem Schneidmesser geschnittene welsche Nüße auch darunter, schafft drey Viertelpfund feines Mehl darein, nimmt nun die Masse auf den Backtisch, wält sie eines starken Messerrücken dick aus, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, bestreut sie stark mit Mehl (dieses Bestreuen kann auch ganz unterbleiben), legt die Schnitten darauf, und backt sie im Ofen gelb.

Zeltlein von Pomeranzenblüthe.

Man nimmt des Abends die Blüthen von den Bäumen, so viel man braucht, schneidet sie

klein, legt sie auf ein weißes Papier, daß sie nicht naß werden, macht den andern Tag einen halben Schoppen Wasser in einer Pfanne siedend, rührt so viel gestoßenen ganz feinen Kanarienzucker darein, daß der Zucker mit dem Wasser angefeuchtet ist, läßt ihn ein wenig sieden, rührt dann die Blüten darein, gießt ihn in eine dazu gemachte papierne Form, und schneidet ihn, wenn er getrocknet ist, zu beliebigen Stückchen. Von diesem Pomeranzenblütenzucker kann man auch eine Creme machen. Man siedet nehmlich ein gutes (ziemlich großes) Stück davon in einer halben Maas süßen Milch, rührt das Gelbe von 8 Eiern damit an, treibt sie durch ein Sieb in ein Geschirr, setzt sie in kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie gestehen.

Zimmetwürmer.

Man stoßt ein Viertelpfund Mandeln mit Rosenwasser fein, mengt soviel gesiebten Zucker, und etwas gestoßenen Zimmet darunter, daß es ein fester Teig wird, treibt diesen durch einen Durchschlag, oder reibt ihn am Reibeisen ab auf ein weißes Papier, daß es wie Würmer aussieht, überstreut sie, wenn alle beysammen sind, stark mit Zimmet, doch dürfen sie nicht dick auf einander liegen, läßt sie in einem warmen Zimmer stehen, rüttelt sie nach einer Stunde ein wenig, daß der Zimmet sich anhängt, läßt sie vollends trocken werden, und giebt sie dann als Confekt auf einem kleinen Teller mit einem silbernen Löffelchen auf den Tisch.

Zitronenküchlein.

Man rührt ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit einem Eyerweis eine Viertelstunde, drückt 5 bis 6 Tropfen Zitronensaft dazu, thut den vierten Theil von einer Zitronenschale, welche zuvor in Wasser weich gesotten, im Mörser gestoßen, oder am Reibeisen gerieben seyn muß, dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, setzt kleine Häuflein auf Oblaten oder weißes Papier, und backt sie in einem kühlen Ofen, oder trocknet sie auf dem Ofen im Zimmer. In einer Ofenröhre ist am besten, weil sie gleich verbrannt sind.

Kleine Zitronen- oder Zuckerthaler.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker thut man in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, thut ihn nebst dem Saft von einer Zitrone an den Zucker, rührt es eine Viertelstunde, und thut 2 Loth fein geschnittenen Zitronat dazu, bestreicht hierauf ein weißes Papier mit Wachs, setzt von der Masse kleine Häuflein darauf, garnirt sie mit buntem Streuzucker, und trocknet sie in einem kühlen Backofen oder auf einem Ofen.

Zuckerauslauf in Papier.

Man stürzt eine obere Kaffeetasse auf einen Bogen weißes Papier, schneidet mit einem scharfen Messer einige Duzend Blättlein darnach aus, drückt ein rundes eine Viertelelle langes Hölzchen, das in der Dicke wie ein 12 Kreuzerstück ist, in die Mitte eines jeden Blättchens; legt von dem, was neben darüber hinaus steht,

rundum ganz kleine dichte Fältchen; auf diese Art bekommt man Kapseln, die fast wie ein großer Fingerhut aussehen, nur daß der Boden flach ist. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum, thut ein Viertelsfund gesiebten Zucker und eine zum vierten Theil am Zucker abgeriebene Zitronenschale, welche aber vorher wieder getrocknet seyn muß, dazu, und rührt es, bis es ganz dick ist. Als dann legt man in jede papierne Kapsel ein Stückchen Zitronat oder ein Stückchen Quittenlatwerge, oder ein wenig Eingemachtes, das nicht zu naß ist, streut ein wenig länglich geschnittene Mandeln darüber, thut von dem Gerührten soviel darauf, daß das Förmlein nicht ganz voll ist, stellt sie alle auf ein Blech, und backt sie langsam in einem kühlen Ofen.

Zuckerbrod von Chocolate.

Man rührt ein Viertelsfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 3 Eiern eine Viertelstunde, vermengt 6 Loth geriebene Chocolate mit 4 Loth feinem Mehl, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schaum, thut die Hälfte davon nebst der von der vermengten Chocolate an den gerührten Zucker, rührt es recht glatt, und gießt dann das übrige auch dazu. Nun werden von der Masse auf weißes Papier lange Zuckerbrode gegossen, und in einem nicht mehr heißen Ofen gebacken; wenn sie abgekühlt sind, vom Papier abgelöst, und auf ein Sieb gelegt, daß sie vollends abtrocknen.

Zuckergebackenes mit Weinbeeren.

Man schlägt 2 Eyerweis zu Schaum, nimmt ein Viertelsfund gesiebten Zucker dazu, rührt es, bis es ganz dick ist, thut 2 Loth Mehl, eine Hand voll gewaschene und wieder abgetrocknete kleine Weinbeere oder Rosinen dazu, rührt es recht durch einander, setzt mit einem Kaffeelöffelchen einer Haselnuß groß von dem Teig auf Oblaten, und backt es langsam in einem kühlen Ofen, so daß es mehr weiß als gelb aussieht.

Spanische Zuckerblättchen.

Das Gelbe von 5 Eiern verrührt man recht in einer Schüssel, schlägt das Weiße derselben zu einem steifen Schaum, nimmt denselben auch zu dem Gelben, und ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt dieß eine Viertelsunde, und dann ein halbes Loth Zimmet, eine halbe Muscatnuß, beydes gröblich gestoßen, und 2 Loth geschnittenen Zitronat unter die Masse, schafft zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl darunter, legt ganze Oblaten auf Bleche, setzt runde Blättchen darauf, bestreut sie mit gesiebttem Zucker, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen.

Spanische Zuckerblättchen. Andere Art.

Ein ganzes Ey und von 3 andern das Gelbe verrührt man in einer Schüssel, rührt ein Viertelsfund ganz feinen gesiebten Zucker, mengt 8 Loth feines Mehl darunter, legt weißes Papier auf Bleche, läßt von dieser Masse durch einen Trichter länglichte Streifen, so groß oder klein man sie haben will, darauf laufen, backt

sie mit gröblich gestoßenem Zucker, der wie Sand ausseheth, in einem kühlen Ofen, und schneidet dieselben, wenn sie fertig sind, vermittelst eines Messers von dem Papier ab. Sie werden sehr leicht und schön. Man kann auch ein wenig gestoßene Vanille unter den Taig rühren.

Anmerk. Wenn das Mehl sehr fein ist, können auch statt 8 Loth nur 6 Loth genommen werden.

Zuckerringlein.

Man rührt 4 Loth frische Butter leicht mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Viertelstunde, thut die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst anderthalb Viertelpfund (12 Loth) gestobrem Zucker dazu, rührt es noch eine Zeitlang, schafft dann ein halbes Pfund feines Mehl darein, nimmt den Taig auf ein Nudelbrett, würgt ihn leicht, formirt kleine Ringe davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eyer-Schaum, überstreut sie mit Zucker, und backt sie in gelinder Ofenhitze gelb.

Zuckerschnee.

Man läutert ein Pfund Zucker mit einem halben Schoppen (Viertel) Rosenwasser so lang, bis er, wenn man einen Tropfen auf einen Zeller fallen läßt, gesteht, nimmt ihn dann vom Feuer weg, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt einen Eßlöffel voll Rosenwasser darunter, gießt es schnell in den Zucker, rührt ihn mit einem Löffel um, daß er in die Höhe steigt, gießt es in eine dazu verfertigte und mit Zucker bestreute papierne Kapsel, läßt ihn ein wenig abkühlen, schneidet ihn, so lang er noch

warm ist, in beliebige Stückchen, und bewahrt ihn an einem warmen Orte auf.

Gefrorenes und eingemachte Früchte.

Gefrorenes von Rahm und Maraskon.

Man siedet eine Maas Rahm mit 12 Loth Zucker, verrührt das Gelbe von 12 Eiern mit ein wenig kaltem Rahm, gießt den siedenden Rahm langsam daran, und treibt es durch ein Tuch, inzwischen verklopft man Eis, macht es nebst vielem Salz in einem dazu gehörigen Ständer zurecht, füllt die obige Creme in eine zimmerne Gefrierbüchse, deckt sie zu, stellt sie in das zurechtgemachte Eis, deckt es vollends mit Eis zu, dreht so lang an dem Büchsendeckel, bis es anfangt an der Seite zu gefrieren, stoßt es dann mit einem schmalen hölzernen Löffel an den Seiten ab, rührt so lang darin, bis es so dick wie ein Zaig geworden ist, alsdann gießt man ein Trinkglas voll Maraskon darunter, und läßt die Büchse bis zum Aufragen im Eis. Es wird entweder in obern Tassen oder in dazu bestimmten Gläsern aufgetragen.

Anmerk. Maraskon ist ein feiner italienischer Liqueur (Liquör), dessen man sich auch an Mehlspeisen und Cremes bedienen kann, indem er einen angenehmen Geschmack giebt.