

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

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Zuckerbackwerk und Confekt.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

rend des Backens, daß die Rüklein recht auflaufen, läßt sie auf geschnittenem Brod ablaufen, und überstreut sie hierauf stark mit Zucker und Zimmet.

Nürnbergger Rüklein.

Man rührt 4 Loth frische Butter ein wenig, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut 2 Eßlöffel voll weiße Bierhesen, einen völligen halben Schoppen laue Milch, ein wenig Salz, und einen Eßlöffel voll Zucker dazu; schafft unter dieses alles ein Pfund feines Mehl, wället den Teig 2 Messerrücken dick aus, läßt ihn bey gelinder Wärme gehen, sicht nach Belieben Rüklein davon aus, backt sie in nicht zu heiß gemachtem Schmalz gelb, und überstreut sie warm mit Zucker und Zimmet.

Zuckerbackwerk und Confect.

Rehshlegel von Weichseln.

Zuerst wird durch den Dreher ein Holz von der Gestalt eines Rehshlegelsknochen gemacht. Dann geschiehet die Zubereitung auf folgende Weise: Ein halbes Pfund gedörte Weichseln kocht man in einem Schoppen Wein weich, läßt sie erkalten, nimmt die Steine heraus, hackt die Kirschen nebst 4 Loth Zitronat und der Schale von einer halben Zitrone zusammen klein, thut ein Loth gestoßenen Zimmet und 1 Quint Näge!

lein dazu, nimmt dieß nebst einem halben Pfund geschälten fein gestoßenen Mandeln und eben so viel gestiebtm Zucker zusammen in eine messingene Pfanne, trocknet es auf Kohlen unter beständigem Rühren, und läßt es in einer Schüssel stehen. Hierauf wird wieder ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein gestoßen, ein Viertelpfund Zucker gestiebt, beydes ebenfalls in einer messingenen Pfanne aufgetrocknet, dann heraus in eine Schüssel gethan, das Weiße von einem Ey daran gerührt, nach diesem der hölzernerne Schlegel mit Butter bestrichen, und die letztere Mandelmasse darum geschlagen, welche man im Ofen nur daran trocknen läßt. Als dann wird es vom Holz abgezogen, und das Hohle von eingemachten Himbeeren statt des Marks gefüllt. Nun schlägt man erst die aufgetrockneten Kirschen und Mandeln nach der Gestalt eines Keschlegels um den Knochen herum, spickt ihn überdieß noch mit geschälten und länglicht geschnittenen Mandeln, und backt ihn langsam im Ofen. So bald der Schlegel fertig ist, werden 2 Loth Pistazien geschält, klein gestoßen, mit einer Hand voll Zucker und einem Eyerweiß angerührt, bis die Masse eben feucht ist, Kappern daraus, formirt (gemacht) und über den Schlegel gestreut. Statt der Sauce rührt man eine Hand voll Zucker mit Zitronensaft an, und schüttet es über den Schlegel. Will man aber eine Sauce daran haben, so wird das Weiße von 2 Eiern zu Schaum geschlagen, Zucker und etwas Zitronensaft darein gerührt, und an den Schlegel gegossen.

Braune Krapsen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknere Mandeln schneidet man länglicht in 4 Theile, röstet sie auf einem weißen Papier im Ofen, oder in einer messingenen Pfanne mit einem Stücklein gestoßenem Zucker gelb, rührt dann 14 Loth gestiebten Zucker mit 4 Eiern eine halbe Stunde ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, eine halbe Muskatnuß und 12 Loth feines Mehl nebst den gerösteten Mandeln dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von der Masse Häuflein von der Größe eines Dreybäckners (12 Kreuzer-Stücks) weitläufig von einander darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Bauren Krapsen.

Anderthalb Viertelpfund gestiebten Zucker nimmt man in eine Schüssel, spritzt ihn mit einem Zuckersöff in voll Wasser, rührt ihn dann mit 2 ganzen Eiern und einem Gelben zu einer dicken Masse, schält ein halbes Pfund Mandeln, hackt 12 Loth davon fein, spaltet die übrigen 4 Loth nur von einander, thut die gehackten Mandeln, nebst 12 Loth feinem Mehl in den Zucker, schneidet von Oblaten runde Stücklein, und streicht von der Masse eines starken Messerrücken dick darauf. Sobald sie alle beisammen sind, legt man 2 halbe gespaltene Mandeln, und 2 eben so breit geschnittene Stücklein Zitronat darauf, bestreicht das Blech mit Butter, setzt die Krapsen darauf, und backt sie gelb.

Mandelbögen.

Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln ganz fein, kocht anderthalb Viertelpfund gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Glas Wasser, bis der Zucker zu spinnen anfängt, nimmt nun die gestoßenen Mandeln darein, rührt es auf schwachen Kohlen glatt, läßt es ein wenig abtrocknen, und schlägt von 2 Eyerweiß einen Schaum. Wenn die getrockneten Mandeln in der Schüssel ein wenig erkaltet sind, rührt man den Schaum daran, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, welche 3 letztere Stücke länglicht und so fein als möglich geschnitten seyn müssen, nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet dazu. Sobald dieß untereinander gerührt ist, bestreicht man die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, streicht von der Masse 5 Finger breite und nicht gar eine Viertel-Ehle lange Schnitten eines Messers rücken dick auf, backt solche in ganz gelinder Hitze, nimmt sie, so lang sie noch warm sind, mit einem breiten Messer ab, krümmt sie über ein Wällholz, läßt sie kalt werden, und behält sie an einem warmen Ort auf.

Mandelbögen auf andere Art.

Man schält ein Pfund Mandeln, stößt die Hälfte davon zart, schneidet den andern halben Theil länglicht, nimmt 5 Viertelpfund gestoßenen Zucker mit den gestoßenen Mandeln in eine reine Kastrol, läßt sie über Kohlen unter beständigem Rühren austrocknen, bis sie gelblicht sind,

thut sie in eine Schüssel, die geschnittenen Mandeln, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat, beides auch länglicht geschnitten, mit den Mandeln darein, ein Loth gestoßenen Zimet dazu, rührt dieß alles mit 6 Eyerweiß an, ohne einen Schaum zu schlagen, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs, streicht von der Masse eines Messerrücken dick in beliebiger Breite und Länge darauf, backt sie in schwacher Hitze, krümmt sie über ein Wallholz, und behält sie, wie alle Bögen, in der Wärme auf.

Zu Wienerbögen

schält man ein Pfund Mandeln, stoßt 5 Viertelpfund davon fein, schneidet das vierte Viertelpfund länglicht zart, thut 5 Viertelpfund gestieberten Zucker in eine messingene Pfanne, die gestoßenen Mandeln dazu, das von 2 Zitronen Abgeriebene nebst dem Mark auch an die Mandeln, schlägt 8 Eyer daran, läßt die Masse unter beständigem Rühren auf Kohlen aufkochen, nimmt sie in eine Schüssel, rührt die geschnittenen Mandeln nebst 4 Loth länglicht geschnittenem Zitronat an die Masse, schneidet von Oblaten 2 Finger breite und mehr als eines Fingers lange Schnitten, überstreicht sie von der Masse 2 starke Messerrücken dick, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie in schwacher Ofenhitze. Zum Eis schlägt man das Weiße von 3 Ethern zu Schaum, rührt 10 Loth fein gestieberten Zucker damit ab, den Saft von einer halben Zitrone dazu, eist die Schnitten damit, setzt 4 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln in einem kleinen

Geschir mit Spanischem Flor (für 2 Kreußer) zu, thut ein Stücklein Zucker und ein halbes Glas Wasser daran, läßt es einkochen, schützet die Mandeln auf einen Teller, schält 2 Loth Pistazien, und schneidet sie klein, oder in deren Ermanglung 2 Loth Zitronat. Sobald die Schnitten alle geeißt sind, werden sie mit den Pistazien und gefärbten Mandeln überstreut, und in einem warmen Ofen getrocknet.

Zimmetbögen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt den halben Theil fein, schneidet die andere Hälfte so wie auch 2 Loth Zitronat länglicht zart, und die Schale von einer halben Zitrone so fein wie möglich, thut nebst diesem lektgeschnitzenen ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 2 Loth gestoßenen Zimmet, und ein halbes Quint Nägelein in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, nimmt 2 Quint fein pulverisirten Tragant nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, rührt den geschlagenen Schaum an die geschnittenen und gestoßenen Mandeln, bestreicht die Bleche mit Butter oder weißem Wachs 2 Finger breit und eines großen Fingers lang, streicht Schnitten darauf, backt sie in schwacher Hitze, nimmt sie mit einem breiten Messer behutsam ab, und krümmt sie über ein kleines Wällholz.

Gußbögen.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man länglicht zart, die Schale von einer Zitrone und 2 Loth Zitronat auch fein länglicht, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, schlägt das Weiße

von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn an den Zucker eine halbe Stunde, und drückt von einer halben Zitrone den Saft darein. Wenn die Masse dick ist, wird das Geschnittene nebst einer Messerspitze fein pulverisirtem Tragant und einem halben Eßlöffel feinem Mehl daran gerührt. Dieß ist für Anfänger sicherer, damit nichts zu Grund geht. Die Bleche werden stark mit Butter oder weißem Wachs bestrichen. Zu einem Bogen rechnet man einen Eßlöffel voll von der Masse, breitet dieß mit dem Messer so gleich als möglich in die Rundung aus, backt sie im Ofen bey schwacher Hitze gelblich, und krümmt sie über ein Wällholz.

Zuckerstrizeln.

Das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebenes thut man in eine Schüssel, 9 Eßlöffel Weißmehl und eben so viel gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß mit 4 Eßlöffeln voll Wein, dem Saft von einer Zitrone, und eines Hühnereyes groß zerlassener Butter zu einem Zaig, und schlägt 8 Eyerweiß daran. Wenn es stark untereinander gerührt ist, läßt man jedesmal einen starken Eßlöffel voll von dem Zaig durch den Trichter in's heiße Schmalz zu einem runden Strizlein laufen, krümmt solches, wenn es gelb ist, über ein Wällholz, und überstreut es mit Zucker. Lauft der Zaig nicht gern durch den Trichter, so wird noch mit 1 oder 2 Eßlöffeln Wein geholfen.

Tyroler-Brod.

Ein halbes Pfund geschalte Mandeln stoßt man zart, nimmt sie in eine Schüssel, ein hal-

bes Pfund feines Mehl dazu, schreibt ein halbes Pfund frische Butter darein, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein Kaffeelöfflein Anis und die klein geschnittene Schale von einer Limone (Zitrone) dazu, rührt dieß alles mit 4 Eyer gelb und einem halben Glas Wein zu einem Taig an, welchen man leicht auswürgen kann, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn, überschlägt ihn einmal, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet dreyeckigte Stücklein davon, legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech, bestreicht sie mit einem Ey, überstreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie dann gelb.

Pomeranzen-Brod.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt. Wenn es wie ein Biscuittaig ist, schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln klein gewürfelt, die Schale von einer frischen Pomeranze oder in deren Ermanglung 4 Loth Pomeranzenschalen ebenfalls fein, rührt dieß alles nebst feinem Mehl in den Zucker, bis der Taig in der Dicke wie ein Klös-(Knöpfleins-) Taig und nicht mehr läufig ist, bestreicht dann die Bleche mit Butter, setzt von der Masse jedesmal ein Kaffeelöfflein voll und so fort, auf ein Blech aber nicht gar nahe zusammen, nimmt etwas gestoßenen Zucker in ein Sieb, fährt damit schnell über die Brodlein, daß sie Glanz bekommen, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Zwieback-Brod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 10 Eiern eine Stunde, alsdann, wenn die

Masse recht dick wird, die klein geschnittene Schale von einer Citrone, 2 Loth Anis, und zuletzt 1 Pfund Mehl darein, bestreicht 4 lange blecherne Mödel, welche einer Hand hoch seyn müssen, mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, und backt sie gelb. So bald der Zwiack kalt ist, schneidet man ihn zu Schnitten, und röstet diese wieder gelb.

Mandel-Brod.

Ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel feines Mehl, ein halbes Pfund frische Butter und die klein geschnittene Schale von einer halben Citrone, dieß alles rührt man mit 4 bis 5 Eyer gelb und einer Messerspitze voll feiner pulverisirter Pottasche an. Liebt man das Rosenwasser, und die Masse erfordert noch mehr Feuchtigkeit, so können ein paar Eßlöffel voll daran gethan werden. Man würgt nun die Masse, wället sie 2 starke Messerrücken dick aus, schneidet dann Fingersbreite und Fingerslange Striche daraus, bestreicht sie mit Eyerweiß, streut Zucker und Zimmet darauf, und backt sie gelb.

Makronen, Herzen.

Man stoßt ein halbes Pfund Zucker zart, eben so viel geschälte Mandeln aber gröblich, schneidet die Schalen von 2 Zitronen nebst 4 Loth Zitronat fein, nimmt den gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein kleines Glas Rosen- oder Zimmetwasser darüber. So bald der Zucker ein wenig gekocht hat, kommen die gestoßenen Mandeln nebst dem Geschnittenen

dazu, und man rührt es noch so lang auf Kohlen, bis es recht getrocknet ist, thut es dann in eine Schüssel, läßt es kalt werden, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu Schaum, rührt ihn langsam an die Masse, und schneidet von weißem Papier Formen wie ein Herz. Wenn sie alle beisammen sind, bestreicht man sie mit Butter, streicht von der Masse eines Fingers dick darauf, und backt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen kommt ein Eis darüber, oder sie werden auch ohne solches gegeben.

Macronen auf andere Art.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit einem Eyerweiß ganz fein, nimmt ein halbes Pfund gestebten Zucker und 2 Loth feines Reismehl in eine Schüssel, die gestebnen Mandeln dazu, rührt es wohl untereinander, schneidet die Schale von einer halben Zitrone nebst 2 Loth Zitronat klein, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn an die Mandelmasse, das Geschnittene darcin, legt dann länglichte Stücklein von der Masse auf weißes Papier, und backt solche im Ofen gelb. Nachher kommt ein weißes Eis darüber.

Wenn man kein feines Reismehl haben kann, so läßt man es ganz weg.

Gefüllte Macronen.

Man schält ein halbes Pfund Mandeln, stoßt sie mit 2 Eyerweiß fein, thut ein halbes Pfund gestebnen Zucker in eine Kastrof, reibt eine Zitrone am Zucker ab, thut beides

zu dem Zucker, schafft es recht untereinander, schlägt das Weiße von einem großen Ey oder von 2 kleinen zu einem Schaum, thut ihn zum übrigen, rührt es auf einem gelinden Feuer, bis es so fein wie ein Brei ist, nicht zu dick und nicht zu dünn. Kochen darf es ja nicht, nur der Zucker muß zergehen. Dann setzt mans auf Papier, thut, wenn sie aufgesetzt sind, ein wenig Eingemachtes in die Mitte, und noch etwas von der Mandelmasse darüber, siebt etwas gestoßenen Zucker darauf, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Bitteres Mandelbrod.

Man schält ein Viertelpfund bittere und eben so viel süße Mandeln, trocknet sie mit einem Tuch ab, stoßt sie mit 2 Eyerweiß ganz fein, siebt ein Pfund gestoßenen Zucker, nimmt von den gestoßenen Mandeln wieder einen Löffel voll in den Mörser, etwas von dem gestiebten Zucker dazu, stoßt dieß abermal, und macht so fort, bis Zucker und Mandeln zusammen gestoßen sind, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt das Gestoßene in einer Schüssel mit dem Schaum an, setzt kleine Häuflein davon mit einem Löffel auf weißes Papier, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen.

Eyer mit Zucker überzogen.

Von 8 hartgekochten Eiern nimmt man das Gelbe heraus, thut ein Viertelpfund ge-

gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, nimmt etliche Tropfen Pomeranzenblüchwasser dazu, reibt eine Zitrone halb ab, mengt dieß und das Gelbe von den 8 Eiern recht unter einander, trocknet es auf schwachem Feuer im Zucker ein wenig, macht die Masse aus der Pfanne zu kleinen Kugeln, die nicht gar so groß als ein gesottenes Eyerigel seyn dürfen, siedet ein halbes Pfund Zucker mit einem Trinkglase Wasser nach langer Fäden Art, steckt die gemachten Eyerigel an eine Gabel, kehrt sie in dem gekochten Zucker um, legt sie dann auf einen von weißem Drath gefertigten Korb, und trocknet sie darauf. Sie werden als Confekt gegeben.

Zuckerbrod.

Ein halbes Pfund gestoßenen Zucker rühret man in einem hohen Hasen stark mit 8 ganzen Eiern eine halbe Stunde, dann anderthalb Viertelpfund feines Mehl darein. Hat man eines Fingers lange und 2 Finger breite blecherne Formen, so werden solche mit Semmelmehl überstreut, und von der Masse halb voll eingefüllt, im Ermanglungsfall aber müssen die Formen von Papier gemacht werden. Die angegebene Portion kann ungefähr 32 Stücke geben. Ehe das Zuckerbrod in den Ofen kommt, nimmt man gestoßenen Zucker in ein Sieb, und überstreut sie damit.

Belgrader Brod.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und klein gewürfelt geschnittene Mandeln, ein hal-

bes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel feines Mehl, 2 Messerspitzen feine Pottasche, ein Loth grob gestoßenen Zimmet, ein Quirt Nagelein, eine halbe Muskarnuß, die Schale von einer ganzen Zitrone, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, schneidet die letztern 3 Stücke gröblich, rührt dieß alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern untereinander zu einem Teig, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet eines Fingers lange und etwas mehr als Fingers breite Stücklein davon, bestreut die Bleche stark mit Mehl, legt die Stücklein weitläufig darauf, und backt sie gelb.

Belgrader Brod auf andere Art.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln reibt man rein ab, schneidet sie klein gewürfelt, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern eine halbe Stunde, dann die Mandeln, ein halbes Pfund Mehl, 1 Loth gestoßenen Zimmet, eine halbe grob gestoßene Muskarnuß, und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, wälzt die Masse eines starken Messerrücken dick aus, schneidet Fingers lange und etwas breitere Stücklein davon, bestreicht die Bleche mit Butter, legt die Stücklein darauf, und backt sie gelb.

Zimmetbrod.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 6 Eiern eine Stunde, schneidet ein Pfund ge-

schälte Mandeln grob und länglich, röset sie auf einem Blech im Ofen gelb, schneidet die Schalen von 2 Zitronen und 4 Loth Zitronat länglich, roset anderthalb Loth Zimmt und ein halbes Loth Nägelein. Wenn nun die Mandeln geröstet sind, rührt man sie nebst dem Geschnittenen und Gestoßenen auch 5 Viertelpfund (24 Loth) weißem Mehl an den Zucker, nimmt den Teig auf ein Brett, macht 4 lange Laiblein daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen gelb. Nach dem Backen werden die Laiblein zu Schnitten geschnitten, und diese gelb geröstet. Weil es eine starke Portion ist, so kann man sie lange aufheben.

Zimmtbrod auf andere Art.

Man schneidet ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln klein gewürfelt, nimmt eben so viel gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu Schaum, rührt den Zucker eine Viertelstunde damit, nach diesem die geschnittenen Mandeln und 1 Loth gestoßenen Zimmt langsam darunter, setzt auf weißes Papier Küchlein in der Größe von Ecolade-Brod, und backt sie gelb.

Zimmtbrod auf Oblaten.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln stoßt man zart, mengt ein halbes Loth gestoßenen Zimmt darunter, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, und endlich die gestoßenen Mandeln nebst Zimmt darein.

Wenn alles recht untereinander ist, werden kleine Küchlein auf Oblaten gesetzt, solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

Anisbrod.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 5 Eiern eine halbe Stunde, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, für einen Kreuzer verlesenen Anis und ein Kaffeelöffelchen Fenchel in die Masse, und 3 Viertelpfund feines Mehl dazu, daß der Zaig leicht ausgewürgt werden kann. Nach diesem werden 2 lange Laiblein daraus gemacht, dieselbe auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, gebacken, so lang sie noch warm sind, zu Schnitten geschnitten, und diese gelb abgeröstet.

Es kann auch etwas mehr Mehl dazu genommen werden, wenn der Zaig zu ring (leicht) seyn sollte.

Anisbrod auf andere Art.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern eine halbe Stunde gerührt. Wenn die Masse dicklicht ist, rührt man die geschnittene Schale von einer halben Zitrone, und für einen Kreuzer Anis nebst einem halben Pfund Mehl darein, bestreut ein Blech mit Mehl, läßt von dem Zaig 3 lange Striche darauf laufen, backt solche, schneidet sie noch warm zu Schnitten, und röstet diese lichtgelb.

Anisbrod in Kapseln.

Ein halbes Pfund gestiebten Zucker rührt man eine halbe Stunde mit 8 Eiern, das von einer halben Zitrone Abgeriebene, für einen Kreuzer Anis und anderthalb Viertelpfund (12 Loth) feines Mehl darein. Hierzu gehören 2 blecherne Kapseln, welche mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt werden. Wenn das Brod gebacken ist, wird es umgestürzt, bis es ganz kalt ist, dann schneidet man's erst zu Schnitten, und röstet diese gelb. Sind keine blecherne Kapseln zu haben, so werden 2 von weißem Papier einer Hand hoch gemacht.

Das sogenannte Mandelbrod in Kapseln wird auf die nämliche Art verfertigt, nur daß der Anis wegbleibt, und man erst kurz vor dem Einfüllen der Masse ein Viertelpfund geschälte und breit von einander geschnittene Mandeln darein rührt.

Anisbrod mit Mandeln.

Ein halbes Pfund gestiebten Zucker rührt man mit drey großen oder 4 kleinen Eiern eine halbe Stunde, und nimmt dann noch 6 Loth abgezogene und grob länglicht geschnittene Mandeln dazu. Können die Mandeln, ehe sie zu dem Zucker kommen, zuvor im Backofen gelb geröstet werden, so ist es gut, doch kann man sie auch ungeröstet nehmen. — Diese Mandeln also, ein Loth Zimmt, 8 gestopene Nägelein, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone und für einen halben Kreuz-

her Anis, dieß alles schafft man in die gerührte Zuckermasse und noch ein halbes Pfund seines Mehl dazu, macht dieß auf dem Backbrett zu 2 langen Wargeln, bestreut ein Blech mit Mehl, und legt sie darauf. Wenn die Wargeln gelb gebacken sind, werden sie zu Schnitten gemacht, und wieder geröstet.

Anmerkung. Sollte der Teig noch zu ring seyn, so kann noch eine Hand voll Mehl dazu genommen werden.

Leichtes Anisbrod.

Ein halbes Pfund gestiebter Zucker wird mit dem Gelben von 6 Eiern eine Viertelstunde gerührt, das Weiße derselben zu einem steifen Schnee geschlagen, derselbe auch nach und nach unter den Zucker gerührt, ein halbes Pfund feines Mehl und für 1 Kr. verlesener Anis schnell darunter gemengt. Alsdann werden 2 blecherne oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von der Masse halb voll gefüllt, gelb gebacken, sobald sie kalt sind, zu Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

Salz; Rüklein.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser zart, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, rührt beides mit 6 Eiern gelb eine Viertelstunde, zuletzt auch ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone daran, schneidet viereckigte Stücklein Oblaten, streicht von der Masse eines starken Messerrücken dick dar-

auf, streut grob gestoßenen schönen Zucker darüber, und backt sie gelb.

Wiener Brod.

Ein Viertelpfund Butter rührt man ganz leicht, schlägt 5 Eyer langsam daran, nimmt ein Viertelpfund geschälte und ganz fein gestosene Mandeln, ein Viertelpfund gestiebten Zucker und eben so viel feines Mehl dazu, rührt dieß alles noch tüchtig zusammen, macht dann von Papier 3 kleine drey Fingerbreite Kapseln, bestreicht solche mit Butter, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie gelb. Wenn sie kalt sind, werden die Brode zu Schnitten geschnitten, und diese im Ofen gelb geröstet.

Wiener Brödlein.

Von 3 Eyer wird das Weiße zu Schaum geschlagen, ein halbes Pfund fein gestiebten Zucker in einer Schüssel mit dem Schaum eine Viertelstunde gerührt, eine Zitrone auf dem Reibeisen fein abgerieben, das Abgeriebene, ein Zuckerlöffelein Zitronensaft nebst 6 Loth feinem Mehl dazu gerührt. Hierauf werden die Bleche mit Butter bestrichen, und mit einem Löffel kleine Küchlein wie Groschen-Stücke aufgesetzt. Bleiben sie ein wenig aufgesetzt stehen, so ist es besser, wenn man sie, ehe sie in den Ofen kommen, mit Zucker in dem Zuckersieb überfährt. Nach diesem werden sie gelb gebacken.

Wiener Gipsel.

Man nimmt ein halbes Pfund gestiebten Zucker, drey Viertelpfund feines Mehl, ein Zu-

Kerndesselein Zimmet, 8 gestoßene Nägelein und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, schneidet anderthalb Viertelpfund frische Butter darein, rührt dieß mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 andern zu einer dicken Masse, würgt den Zaig, wället ihn eines Messerrücken dick aus, schneidet dreieckigte Stücklein davon, füllt in jedes derselben 3 bis 4 eingemachte Dörlischen, schlägt das mittlere Stück über das Eingemachte, die 2 andern Ende dagegen, legt die Gipfel auf ein mit Mehl besäetes Blech, und läßt sie langsam backen.

Mirinken.

Zwei Zitronen reibt man am Zucker fein ab, trocknet das Abgeriebene auf einem weißen Papier, stoßt es dann wieder fein, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker dazu, schlägt das Weiße von 5 bis 6 Eyern zu einem steifen Schaum, rührt von dem gestiebten Zucker langsam an den Schaum; sobald aber der Zucker darin ist, darf man's ja nicht mehr rühren, sondern macht es zusammen auf einen Haufen, legt ein doppelt weißes Papier auf ein Blech, setzt die Mirinken mit einem Löffel, aber nicht nahe zusammen, darauf, stäubt mit dem Haarsieb Zucker darüber, und backt sie in einem kühlen Ofen. Wenn sie kalt sind, nimmt man sie mit einem Messer behutsam ab, füllt eine Mirinke unten mit eingemachten Kirschen, legt eine andere Mirinke darauf, und giebt sie so. Sie dürfen nicht eher gefüllt werden, als bis sie gleich zu Tische kommen. Man kann sie auch auf Oblaten setzen, und dann bleiben sie ungefüllt.

Zitronen · Biscuits.

Von 6 Eyerweiß schlägt man einen steifen Schaum, und mengt so viel fein geseibten Zucker darein, bis es zu einer festen Masse wird, welche ausgewälzt werden kann. Hierauf reibt man 2 Zitronen am Zucker ab, thut das Abgeriebene auch an den Zuckertaig, wälzt ihn mit geseibtem Zucker 2 starke Messerrücken dick aus, bestreut ein weißes Papier mit Zucker, schiebt die ausgewälzte Masse mit kleinen selbst beliebigen Mödelein aus, und backt sie in schwacher Hitze. Sie dürfen nur gelblich werden.

Zu Butter · Biscuits

nimmt man ein halbes Pfund geseibten Zucker und ein halbes Pfund feines Mehl, jedes besonders auf eine Platte, rührt ein halbes Pfd. Butter ganz leicht, legt 6 Eyer in warmes Wasser, rührt dann ein Ey, einen Eßlöffel Zucker, und eben so viel Mehl in die Butter, und macht so fort, bis die Eyer zu Ende sind. Das übrige an Zucker und Mehl wird mit 6 Eyer gelb noch zu obigem eine Viertelstunde recht gerührt, auch ein Viertelpfund gewaschene und wieder wohl getrocknete kleine Rosinen in die Masse gethan. Hierauf werden von weißem Papier 2 Finger breite und eines Fingers lange Kapseln verfertigt, mit Butter bestrichen, von der Masse halb voll gefüllt, und langsam gebacken. Diese Biscuits können auch auf mit Butter bestrichene Bleche rund oder länglicht aufgesetzt werden. Sie sind auf diese Art zum Kaffee gut.

Ganz leichte französische Biscuits.

Man rührt ein halbes Pfund gestiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern so lang, bis die Masse ganz dick ist, schlägt dann das Weiße der Eier zu steifem Schaum, rührt ihn nebst einem Viertelpfund feinem zuvor durchgestiebtem Mehl und einer abgeriebenen Zitronenschale langsam darunter, füllt sie so schnell wie möglich in papierne Kapseln, und backt sie in gelinder Ofenhitze.

Kleyen-Brod.

Ein halbes Pfund feines Mehl, anderthalb Viertelpfund zerschnittene Butter, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestiebter Zucker, dieß alles wird zusammen in einer Schüssel mit 6 Eiern gelb untereinander gerührt, der Teig auf ein Brett genommen, eines starken Messerrücken dick ausgewälzt, und mit einem Trinkglase ausgestochen. Die Stücklein werden auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, mit Eyerweiß bestrichen, 2 Loth bittere und eben so viel süße Mandeln geschält, klein gehackt, 4 Loth grob gestoßener Zucker nebst einem Zuckertöffelchen gestoßenem Zimmet darunter gemengt, diese 5 Stücke auf die bestrichenen Rüklein gestreut, und solche gelb gebacken.

Besse (Bef) von Quitten.

Man siedet 3 bis 4 Quitten weich, schält sie, reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, wiegt 3 Viertelpfund davon, nimmt es in eine

Schüssel, und siebt ein halbes Pfund feinen Zucker. Ist der Zucker schlecht, so wird er nach kurzer Fäden Art gesotten, und das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen. Alsdann fängt man an, das Quittenmark in der Schüssel zu rühren, thut einen Eßlöffel Schaum und eben so viel Zucker daran, rührt dieß eine Zeitlang, nimmt nun wieder einen Eßlöffel von jedem, und macht so fort, bis Zucker und Eyerweiß zu Ende sind. Sobald die Masse ganz leicht gerührt ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, drückt den Saft derselben daran, setzt kleine Häuflein auf weißes Papier, und trocknet sie langsam auf dem Ofen. Sie müssen hart werden, und ganz weiß bleiben. Sie können auch über Nacht in einen Backofen gestellt werden, welcher aber offen bleiben muß.

Zu Quittenbrod

siedet man 6 bis 8 Quitten, schält sie, reibt sie auf dem Reibeisen, behält davon 18 Loth Quittenmark, und setzt ein Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser in einer messingenen Pfanne zu. Wenn er kocht und verschäumt ist, rührt man das Quittenmark in einer Schüssel damit an, thut es wieder in die Pfanne, kocht die Masse über schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lang, bis sie ganz dick ist, nimmt sie nun in eine Schüssel, läßt sie unter beständigem Rühren kalt werden, drückt von einer Zitrone den Saft darein, damit er weiß wird, kocht für 2 Kreuzer zuvor in Wasser eingeweichten spanischen Flor in einem

Gläse Wasser, thut 10 Loth Zucker in eine Pfanne, das Florwasser daran, 6 Loth Quittenmark dazu, kocht dieß ebenfalls auf schwachem Feuer so lang, bis die Masse dick ist, nimmt dieß auch in eine besondere Schüssel, macht einen reinen Schachteldeckel durchaus naß, breitet von dem weiß gekochten Quittenmark einen Theil darauf aus, von dem rothen darüber, wieder etwas von dem weißen, abermal rothes darauf, und zum letztenmal weißes darüber, bestreut das obere mit geriebener Chokolade, läßt es 2 Tage in einem warmen Zimmer stehen, macht ein Messer naß, und schneidet die Masse zu Stücklein, welche auf weißem Papier noch einen Tag getrocknet werden.

Quitten; Confect.

6 Quitten werden im Wasser weich gesotzen, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Zu einem Pfund Mark thut man 3 Viertelpfund Zucker in eine messingene Pfanne, läutert ihn mit einem halben Schoppen Wasser nach kurzer Fäden Art, thut das gewogene Mark darein, dann die fein geschnittene Schale von einer ganzen Zitrone nebst dem Saft derselben dazu, und kocht es auf schwachen Kohlen oder auf schwachem Feuer unter beständigem Röhren zu einer dicken Masse. Wenn diese sich von der Pfanne losschält, ist sie fertig. Alsdann wird eine Porzellan- oder Zinnplatte mit Zucker bestreut, die Masse darauf gethan, bis sie ein wenig erkaltet ist, hierauf ein Brett mit Zucker bestreut, die Masse darauf gewürgt, 2 Messerrücken dick gewällt, mit

kleinen Weinbades; Formen ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt, in einer warmen Stube getrocknet, und zuletzt noch von gesiebtem Zucker und Zitronensaft ein Eis darüber gemacht.

Auf diese Art kann das Quittenconfekt sehr lang aufbehalten werden.

Gußschnitten.

Man schneidet von einem nicht ganz eines Messerrücken dick gewällten Butter- oder Weintaig anderthalb Finger breite und eines Fingers lange Stückchen, und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech. Hierauf rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker mit dem geschlagenen Schaum von 2 Eyerweiß, und 6 Tropfen Zitronensaft eine Zeit lang, thut ein Viertelpfund geschälte und so fein wie möglich längliche geschnittene Mandeln, Zitronat, Pomeranzenschalen, von jedem ein Loth und ein Stückchen Zitronenschale, alles fein geschnitten, nebst 2 Messerspißen voll feinem Weißmehl dazu, macht alles wohl untereinander, streicht von der Masse auf die Taigstücklein eines halben Fingers dick, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb.

Anis; Schnitten.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 4 Eiern ab, schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln länglich zart, und die Schale von einer Zitrone klein, nimmt ein halbes Loth gestoßenen Zimmet und für einen

Kreuzer Anis, thut dieß alles nebst einem halben Pfund Mehl in den gerührten Zucker, nimmt die Masse auf ein Brett, macht eine Wangel daraus, schneidet Schnitten davon, legt solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie gelb.

Anis: Schnitten auf andere Art.

Von 2 Eyerweiß schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 12 Loth gesiebtm Zucker eine Viertelstunde, und, wenn die Masse dick ist, für einen Kreuzer Anis, etwas klein geschnittene Zitronenschalen nebst 5 Loth Mehl darein, schneidet von Oblaten 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein, streicht von der Masse darauf, und backt sie in schwarzer Hitze.

Anis: Schatten.

Von 2 ganzen und einem halben Eyerweiß schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 12 Loth gesiebtm Zucker eine Viertelstunde, nach diesem 3 Loth feines Mehl darein, nimmt 3 Loth geschälte Mandeln, 2 Loth geschälte Pistazien, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone, schneidet diese 4 Stücke länglicht zart, mengt sie mit Anis (für einen Kreuzer) untereinander, macht viereckigte Stücklein von Oblaten, streicht von der gerührten Masse eines Messerrücken dick und gleich darauf, streut von dem Vermischten etwas darüber, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt sie hellgelb.

Hobelspäne.

Man siebt ein halbes Pfund Kanarien-Zucker, schlägt von 3 Eyerweiß einen Schaum, rührt den Zucker damit, bis die Masse dick ist, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, schneidet von Oblaten Stücke in der Größe der natürlichen Schwefelschnitten, streicht von der Masse eines Messerrücken dick darauf, hackt ein Loth geschälte Pistazien, 2 Loth Zitronat, und 2 Loth zuvor mit spanischem Flor gefärbte Mandeln zusammen klein, streut dieß über die Schnitten, und trocknet sie über der Kohlspfanne, daß sie sich biegen, und wie Hobelspäne aussehen.

Geröstete Mandeln.

Man verliest ein Pfund schöne Mandeln, reibt sie mit einem leinenen Tuche ab, thut 3 Viertelpfd. gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, die Mandeln dazu, ein Trinkglas Rosenwasser oder auch nur Brunnenwasser nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet daran, und kocht dieß über dem Feuer unter beständigem Rühren so lang, bis die Mandeln ganz trocken sind, nun muß aber wohl Acht gegeben werden, daß das Feuer nicht stark ist, und das Rühren auf eine gleiche Weise geschieht. Sobald der Zucker wieder weich zu werden anfängt, und die Mandeln ein wenig Glanz haben, werden sie schnell auf eine Platte gethan, und auseinander gelegt, daß sie sich nicht zusammen hängen. Wenn sie kalt sind, können sie lange aufbehalten werden.

Mandel-Körbchen.

Man stoßt ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Loth Zimmet, schneidet die Schale von

einer halben Zitrone fein, mischt diese 3 Stücke untereinander, schält ein halbes Pfund Mandeln, schneidet sie zart und länglicht, klopft 4 Eyerweiß wohl, rührt die geschnittenen Mandeln damit an, macht in einem kleinen eisernen Pfännchen Schmal, heiß, nimmt in dasselbe einen Eßlöffel voll von den angerührten Mandeln, und backt sie gelb, thut das Gebackene in einen Mörser, streut von dem gestoßenen Zucker und Zimmet darauf, macht mit dem Stümpfel eine Form wie ein Körbchen, es darf aber keine Löcher geben, und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist.

Gedultzettelin.

Von 4 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, und derselbe mit einem Viertel pfund Zucker eine Stunde in einer Schüssel gerührt. Wenn die Masse dick ist, reibt man die Schale von einer halben Zitrone darein, rührt nebst ein wenig Zitronensaft auch 5 Loth feines Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt mit einem Kaffeelöffel ein von der Masse Tropfen so groß wie Krastlücklein darauf, oder läßt sie durch einen Trichter Tropfenweis auf das Blech laufen, streut mit dem Sieb Zucker darüber, läßt die Zetten ein wenig stehen, und backt sie hellgelb.

Aufgelaufenes Brod.

4 Loth Zucker rührt man mit 4 Eiern eine halbe Stunde, dann 3 Loth geschälte und gewürfelt geschnittene Mandeln nebst 6 Loth feinem Mehl darin, bestreut die Bleche mit Mehl, setzt von der Masse Häuflein eines Dreibähners groß

darauf, und backt sie halb. Man werden sie erst mit Eyerweiß bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und vollends ausgebacken.

Cedern - Brod.

Man reibt eine Zitrone an einem halben Pfund Zucker ab, stoßt diesen, siebt ihn in eine Schüssel, rührt ihn mit dem Gelben von 2 Ethern und dem Saft von einer halben Zitrone eine Viertelstunde, schlägt dann das Weiße der 2 Eyer zu steifem Schaum, rührt ihn, und nach diesem ein halbes Pfund Mehl darunter, wodon man aber etwas zum Auswällen zurückbehält. Hierauf bestreicht man ein Blech mit weißem Wachs, wällt die Masse eines starken Messerrücken dick aus, sticht sie mit einer Form, welche hierbey gezeichnet ist,



aus, legt sie nicht zu dicht nebeneinander, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Sie dürfen eine Stunde stehen, ehe sie gebacken werden.

Runde Sultanen.

Man wiegt 4 Eyer, siebt, so schwer diese sind, Zucker, rührt ihn mit den 4 Ethern eine halbe Stunde, und, wenn die Masse recht dick ist, ein

Kaffeelöfflein voll Muskatblüthe und 3 Eyer schwer feines Mehl darunter, legt dann weißes Papier auf Bleche, setzt von der Masse runde Sultanen, aber nicht ganz nahe zusammen, darauf, überstreut diese gleich mit dem Zuckersieb, daß sie eine Glace oder einen Glanz bekommen, und backt sie in frischer Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, und nicht gern herabgehen, wird die untere (leze) Seite des Papiers mittelst eines Pinsels mit frischem Wasser überfahren, und eben diese nasse Seite gegen das Feuer gehalten, alsdann gehen sie ohne Mühe herunter.

Eine Chocolade-Masse.

Man siebt 5 Viertelpfund Zucker, stoßt ein halbes Pfund geschälte Mandeln ganz fein, nimmt ein Viertelpfund Chocolade in einen Mörzel, welcher auf Kohlen gestellt, und recht heiß gemacht wird, stoßt die Chocolade so lang, bis sie ganz weich ist, setzt nun den Mörzel aus der Wärme weg, thut die Hälfte von der Chocolade heraus, dagegen die Hälfte von dem Zucker und den halben Theil von den gestoßenen Mandeln darein, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, nimmt die Hälfte Schaum auch in den Mörzel, schaffe die Masse so lang darin, bis sie zäh ist, legt sie einstweilen auf ein mit Zucker bestreutes Blech, nimmt von allem die noch übrige Hälfte ebenfalls in den Mörzel, stoßt es so zäh wie das erste, würgt dann die ganze Masse zusammen, läßt sie eine Stunde stehen, wället sie hierauf 2 Messerrücken dick, sticht sie mit kleinen Weinbackesformen aus, bestreicht die Bleche mit weißem Wachs, legt die ausgestochenen

Stücklein darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Chocolade-Brod.

Anderthalb Viertelpfund gesiebten Zucker und 2 Loth auf dem Reibeisen abgeriebene Chocolade mengt man untereinander, schlägt das Weiße von einem großen oder 2 kleinen Eiern zu einem steifen Schaum, rührt den Schaum schnell an die Masse, setzt Häuflein so groß wie die Mürken auf weißes Papier, und backt sie in einem ganz kühlen Ofen.

Chocolade-Brod andere Art.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Schaum von 3 Eyerweiß eine Viertelstunde, 2 Loth geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln nebst 3 Loth geriebener Chocolade gleichfalls an den Zucker, setzt Häuflein in der Größe von Sechskreuzerstückchen auf weißes Papier, und backt sie bey geringer Wärme im Ofen.

Chocolade-Brod dritte Art.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit dem Schaum von 3 Eyerweiß eine Viertelstunde, dann 3 Loth geriebene Chocolade dazu, überstreut einen Bogen weißes Papier mit Zucker, setzt kleine Häuflein von der Chocolademasse darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Chocolade-Brod vierte Art.

Es kann ein halbes Pfund oder mehr gesiebter Zucker auf ein Brett genommen werden. Zu einem halben Pfund Zucker rechnet man nur 2

Loth Chokolade, und macht dieß mit dem Schaum von 2 Eyerweiß untereinander. Die Masse muß so, wie zu den Zitronenbiscuits, seyn, daß sie gewället, und mit ganz kleinen Mödeln ausgestochen werden kann. Die Stücklein werden auf ein mit Zucker besetztes Papier gelegt, und im Ofen bey wenig Wärme gebacken.

Brod auf Portugiesische Art.

Zu einem Plättchen mittlerer Größe verrührt man das Gelbe von 10 Ethern in einem Geschir mit dem Abgeriebenen von einer halben Zitrone, einem Kaffeelöfflein voll gestoßenem Zimmet und 2 Eßlöffeln voll Zucker rüchrig, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, nimmt es dann in eine Kastrol, und läßt es unter beständigem Rühren über dem Kohlfeuer zu einer dicken Creme kochen, und verfertigt von 4 bis 5 sauren Aepfeln eine gute Marmelade auf folgende Art. Man schält nemlich die Aepfel, schneidet sie von einander und das Kernhaus heraus, thut 4 Loth auch etwas mehr Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, ein Stückchen ganzen Zimmet, 5 ganze Gewürznelken, ein Stückchen Zitronenschale dazu, legt die Aepfel darauf, gießt einen halben Schoppen (Viertel) Wein oder Wasser darüber, deckt es fest zu, und kocht es auf starkem Kohlfeuer weich und so ein, bis die Aepfel keine Sauce mehr haben, treibt sie dann durch einen Seiber, und rührt sie unter die Creme. Hierauf schneidet man 2 Eyer, oder Milchbrode zu runden dinnen Scheiben, legt sie nebeneinander auf eine Platte, gießt guten süßen Rahm darüber, bestreicht, wenn es ein wenig gestanden

hat, ein dazu taugliches Plättchen oder Potagesblech, mit ein wenig Butter, breitet von der Creme unten hin, legt von den in Rahm eingeweichten Schnitten darauf, wieder von der Creme, und macht so fort, bis beyde Theile zu Ende sind, die Creme muß das letzte seyn.

Nun wird eine Hand voll geriebenes Milchbrod oder Biscuit mit etwas Zucker und Zimmet vermengt und über die Creme gestreut, das Weiße der (10) Eyer zu Schaum geschlagen, davon ein Rand um den Kuchen herum gelegt, mit dem Messer gleich gemacht, in einen nicht mehr heißen Ofen gesetzt und gelb gebacken, dann der Kranz mit Zucker überstreut, mit verschiedenen Früchten garnirt, oder mit geschnittenen Mandeln besteckt, auch mit kleinen Biscuits belegt. Es muß ein Geschirr seyn, welches auf den Tisch gesetzt werden kanu.

Mandeln im Roquelaur (Rofelor).

Von weißem Papier macht man kleine runde Formen von dem Umfang eines Sechsbäuers und 2 Glaiche hoch, zwickt sie oben mit dem Messerrücken ein wenig, legt in jedes Papier eine geröstete Mandel, schlägt 2 Eyerweiß zu Schaum, siebt ein Viertelpfund feinen Zucker, rührt ihn mit dem Schaum und 2 Zuckerlöffel ein Zitronensaft, auch ein wenig abgeriebener Zitronenschale so lang in einer Schüssel, bis die Masse weiß und dick ist, bedeckt dann die Mandeln in den Formen von dieser Masse, und backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Sie können im Papier, oder außer demselben verkehrt auf einem Teller gegeben werden. Auch kann

man ein Blech mit Butter bestreichen, die Mandeln nicht nahe zusammen darauf legen, sie von der Zuckermasse überstreichen und dann backen.

Mandel: Kränze.

Ein Viertelsfund geschälte und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln und ein Viertelsfund gesiebter Zucker werden mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern nebst 4 Eßlöffeln gutem saurem Rahm ein wenig untereinander gerührt, hierauf schneidet man ein Viertelsfund frische Butter dar- ein, rührt es mit einem halben Pfund feinem Mehl zu einer leichten Masse, legt diese auf ein mit Mehl besäetes Blech, läßt sie eine halbe Stunde darauf liegen, und formirt von der Masse kleine Ringe von beliebiger Größe, welche auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eyerweiß bestrichen, mit Zucker und Zimmt überstreut, und gelb gebacken werden.

Gehackte Mandel: Kränze.

Von 4 Eiern schlägt man das Weiße zu Schaum, rührt diesen mit anderthalb Viertelsfund gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, hackt ein halbes Pfund geschälte Mandeln klein, thut sie unter den gerührten Zucker, auch einen halben Eßlöffel Weißmehl dazu, legt auf ein mit Butter bestrichenen Blech ganze Oblaten und setzt von der Masse kleine runde Kränze darauf, so daß in der Mitte ein wenig leer bleibt. Wenn sie alle aufgesetzt sind, werden sie in schwacher Ofenhitze gelb gebacken. Sobald sie fertig sind, beschneidet man die Oblaten neben herum, und

füllt die Kränzchen, ehe sie zu Tisch kommen, mit eingemachten Kirschen oder Hägenmark.

Mandelberglein.

3 Viertelpfund gestiebten Zucker rührt man mit einem von Eyerweiß geschlagenen Schaum dick, drückt den Saft von einer halben Zitrone darein, und schneidet 3 Viertelpfund geschälte Mandeln, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone klein. Wenn die Masse recht gerührt ist, nimmt man das Geschnittene dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, legt ganze Oblaten darauf, setzt von der Masse kleine Häuflein wie Berglein auf, und backt solche in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Es kann auch etwas Eingemachtes unten hingelegt und mit der Masse bedeckt werden.

Ein Mandelberg.

Ein halbes Pfund auch 3 Viertelpfund geschälte Mandeln schneidet man nur der Länge nach entzwey, thut sie hierauf in eine messingene Pfanne, ein halbes Pfund gestiebten Zucker und eines halben Eys groß Butter dazu, rührt dieß auf schwachem Feuer untereinander, bis die Mandeln gelb sind und sich zusammen hängen, bestreicht dann ein Porzellanplättchen nur wenig mit frischer Butter, und setzt die gerösteten Mandeln in die Höhe darauf, daß es einen ordentlichen Berg vorstellt. Nun wird von einem Viertelpfund gestiebtem Zucker, einem Eyerweiß und etwas Zitronensaft ein Eis verfertigt, der Mandelberg hin und her damit geeißt, und mit Dragées (Streu-Zucker) auch mit geschnittenen Pipas

zien garnirt. Ein solcher Berg kann in die Mitte der Tafel zum Nachtsch (Dessert) statt einer Sorte eingesetzt werden. Die Portion kann man auch größer nehmen.

Pfeffer : Nüsse.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 Eiern eine halbe Stunde, schneidet 4 Loth geschälte Mandeln gewürfelt, 2 Loth Zitrone und die Schale von einer halben Zitrone ebenfalls klein, stoßt ein halbes Loth Zimmt und eine halbe Muskatnuß, rührt dieß alles nebst einem halben Pfund feinem Mehl in die Masse, bestreut die Bleche stark mit Mehl, setzt Pfefferkörner in beliebiger Größe darauf, und backt sie gelb.

Pfaffen : Brod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl, eben so viel geschälte und länglicht grob geschnittene Mandeln und 2 Messerspitzen voll feine Portasche macht man mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern zu einem Teig an, wället ihn eines starken Messers rücken dick aus, schneidet 2 Fingerbreite und nicht gar eines Fingers lange Stücklein davon, legt solche auf ein stark mit Mehl besädetes Blech, und backt sie im Ofen gelb.

Nonnen : Kröpflein.

Man läutert 1 Maas Honig nach langer Fäden Art, stoßt 4 Loth Nägelein, 2 Loth Zimmt, und ein halbes Loth Ingwer gröblicht, thut den geläuterten Honig in einen steinernen Hafen,

und rührt das gestoßene Gewürz, so lang der Honig noch warm ist, darein. Sobald der Honig kalt ist, bindet man den Hasen zu, und läßt ihn 3 Tage stehen, indessen wird ein großer guter Lebkuchen auf dem Reibeisen abgerieben oder gestoßen, und nach Verfluß jener 3 Tage in den Honig gerührt, welchen man noch 10 Tage stehen läßt. Aldann wird ein Viertelpfund Mehl und ein halbes Viertelpfund gesiebter Zucker mit einem Eyerweiß zu einem Taig angemacht. Hat derselbe nicht Feuchtigkeit genug zum wällen, so nimmt man noch etwas Eyerweiß dazu, würgt ihn, wällt ihn ganz dünn aus, legt von der Honigmasse kleine Kugeln in der Größe einer welschen Nuß auf den halben Taig, schlägt den andern Taig darüber, und formirt mit dem Back-Rädlein kleine Krapsen daraus, legt sie auf ein mit Mehl besäetes Blech, und backt sie nur hellgelb, welches aber in keinem heißen Ofen geschehen darf.

Zucker-Waldatschen.

Man nimme ein Pfund feines Mehl auf den Backtisch, breitet dasselbe auseinander, thut 12 Loth gesiebten Zucker dazu, schneidet 3 Viertelpfund frische Butter darein, mengt dieß mit dem Gelben von 12 Ethern untereinander, daß es einen Taig zum Auswällen giebt, überschlägt denselben einmal wie einen Buttersaig, wällt ihn dann erst 2 Messerrücken dick, sticht runde Kuchen, je nachdem man sie in der Größe haben will, mit einem Schoppen, oder halben Schoppen-Glas aus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

garnirt, wenn sie fertig und erkaltet sind, jeden Kuchen oben herum mit eingemachten saftigen Johannis- oder Himbeeren auch Gelée (Schelee), legt sie auf eine Platte, und trägt sie auf.

Zuckerbregeln.

In ein halbes Pfund seines Mehl schneidet man ein Viertelpfund frische Butter, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, den Rahm von einer halben Maas sauren Milch, 3 Eyer gelb und ein Eyerweiß dazu, rührt dieß alles zu einem Teig an, nimmt diesen auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formirt kleine Bregeln daraus, legt solche auf ein mit Butter bestrichenen Blech und bestreicht sie mit Eyer gelb. Zuvor aber werden 2 Loth geschälte bittere Mandeln gestoßen, mit einer Hand voll Zucker vermengt, dann über die Bregeln gestreut, und diese gelb gebacken.

Wisbader Brod.

Ein halbes Pfund seines Mehl, ein Viertelpfund frische Butter, 6 Loth gestiebten Zucker und das Abgeriebene von einer ganzen Zitrone rührt man zusammen mit 6 Eyer gelb zu einem Teig an, nimmt ihn auf ein Brett, macht kleine eines Fingers lange Wargeln daraus, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Wargeln nicht gar nahe zusammen darauf, macht mit dem Messers rücken 3 kleine überzwerche Schnitte darein, bestreicht sie mit Eyer gelb, und backt sie gelb. Sie werden wie das lange Zuckerbrod.

Kaiserbrod.

Ein halbes Pfund gestiebter Zucker wird mit

2 ganzen und dem Gelben von 2 andern Ethern eine halbe Stunde gerührt, zuvor aber röstet man ein halbes Pfund geschälte und grob gewürfelt geschnittene Mandeln im Backofen gelb, rührt sie dann erst mit einem halben Pfund feinem Mehl in den Zucker, und schneidet die Schale von einer Zitrone darein. Wenn die Masse recht untereinander ist, nimmt man sie auf ein Brett, wälzt sie eines Messerrücken dick aus, schneidet 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein davon, legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech und backt sie gelb.

Langes Pomeranzenbrod.

Ein halbes Pfund gesiebeten Zucker rührt man mit 2 ganzen und 2 gelben Ethern eine Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Loth feinem Mehl in den Zucker, macht Fingers lange und Fingersdicke Wargeln aus der Masse, legt solche weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messerrücken kleine Schnitten darüber, und backt sie langsam.

Pomeranzen - Ruchlein.

Man reibt die Schale von einer Pomeranze an einem Viertelpfund sehr feinem Zucker ab, schabt diesen Pomeranzenzucker ab, trocknet ihn, stoßt den übrigen Zucker fein, und siebt ihn nebst dem Pomeranzenzucker, schlägt hierauf das Weißer von einem Ey zu steifem Schaum, rührt den Zucker nebst einem Loth ganz feinem Mehl, und 8 geschälten und zart gestoßenen Mandeln darein,

setzt kleine Häuflein auf Oblaten und backt sie in einem kühlen Ofen.

Weisse Bögen.

Von 4 Ethern schlägt man das Weiße zu Schaum, siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, rührt ihn stark mit dem Schaum, und wenn die Masse dick wird, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 5 Loth feines Mehl darein, schneidet von Oblatten 2 Fingerbreite und eines Fingers lange Stücklein, streicht von der Masse Messerrücken dick darüber, schneidet 2 Loth Zitronat und 5 Loth geschälte Mandeln jedes besonder klein, bestreut die Bögen damit, und backt sie in einem kühlen Ofen hellgelb.

Zimmet: Hippen.

Ein Viertelpfund Butter läßt man in einer Schüssel weich werden, rührt ein Viertelpfund geseibten Zucker darein, nach diesem ein Viertelpfund Mehl und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, und endlich mit einem Ey die Masse vollends an, bricht dann mit einem Löffel Stücklein heraus, so daß jedes Stücklein eine Kugel einer welschen Nuß groß giebt, und legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech oder Zinnplatte, bis sie alle beisammen sind. Sobald das Hippen-Eisen heiß gemacht ist, legt man in die Mitte eine Kugel, drückt das Eisen aber ja nicht schnell sondern langsam zu, daß sie nicht auseinander fahren, backt sie gelb, und legt sie hierauf über ein kleines rundes Holz. Die Hippen dürfen in der Rundung nicht größer als eine obere Kaffeeschale werden.

Zitronen: Sippen.

Vier Eyer schwer gesiebten Zucker rührt man mit 2 ganzen Ethern und 2 Eyerweiß eine halbe Stunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 2 Eyer schwer feines Mehl darein, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt von der Masse kleine Häuflein weilaufig darauf, streicht sie mit dem Messer nur so weit auseinander, daß sie nicht größer als eine obere Kaffeeschale werden, legt ehe sie in den Ofen kommen, 2 bis 5 Stücklein Zitronat auf jede Hippe, bakt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb, und krümme sie über ein kleines Zaubersrollenholz.

Gestosene Mandel: Sippen.

Mit einem von 3 Eyerweiß geschlagenen Schaum rührt man ein Viertelpfund gesiebten Zucker eine Viertelstunde, alsdann ein Viertelpfund geschälte und mit einem halben Eyerweiß fein gestosene Mandeln nebst dem Abgeriebenen von einer halben Zitrone daran, bestreicht die Bleche mit Butter, setzt Hippen in beliebiger Größe darauf, und krümmt sie nach dem Backen über ein kleines Holz.

Gestosene Mandel: Sippen auf andere Art.

Von 4 Ethern schlägt man das Weiße zu Schaum, rührt ihn mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, ein halbes Pfund geschälte und zart gestosene Mandeln auch noch eine Viertelstunde damit, und ein Loth grob gestosenen Zim-

met dazu. Nun werden die Hippen auf mit Butter bestrichene Bleche in beliebiger Größe aufgesetzt, und nach dem Backen über ein Holz gekrümmt.

Anis-Hippen.

Ein Viertelfund gestiebt Zucker rührt man mit 2 Eiern eine Viertelstunde, dann die klein geschnittene Schale von einer Zitrone nebst dem Saft derselben und 6 Loth feinem Mehl daran, bestreicht die Bleche mit Butter, streut sie mit Anis, setzt die Hippen in die Kunde wie eine Gushippe und so groß wie die Zitronenhippen darauf, backt sie schnell, und krümmt sie über ein Holz.

Gewöhnliche Hippen.

Zu einem halben Pfund Mehl und einem Viertelfund gestiebtm Zucker schneidet man die Schale von einer halben Zitrone klein, stoßt ein Loth Zimmet mit 4 ganzen Nägelein, rührt dieß alles mit ein paar Eßlöffeln voll Rosenwasser, einem Ey, 3 Loth zerlassener Butter und etwas Wein zusammen so lang, bis es in der Dicke wie ein dünner Flädleinstalg wird, macht nun das Hippeneisen heiß, überfährt es vor dem Einfüllen jeder Hippe mit einer Speckschwarte, backt die Hippen pünktlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

Zu Rosern

nimmt man ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelfund gestiebtm Zucker, eben so viel geschälte und grob gestoßene Mandeln, ein halbes Loth mit 8 Nägelein gröblich gestoßenem Zimmet und die klein geschnittene Schale von einer halben

Zitrone in eine Schüssel, rührt die Masse mit einem Ey und etwas Wein wie einen Spagenaig an, dann 4 Loth zerlassene Butter darcin, verdünnet nach diesem erst den Zaig vollends mit Wein, bis er wie ein dicker Glädleinstraig ist, macht nun das Roferneisen heiß, fährt jedesmal mit einer Speckschwarte stark darüber, backt die Rofern pünktlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

Braune Lebkuchen.

Eine völlige halbe Maasß Honig wird in einer messingenen Pfanne über das Feuer gekocht. So bald der Honig zu sieden anfangt, kommt ein halbes Pfund gestoßener Zucker darein, welches man so lang zusammen kochen läßt, daß, wenn ein Tropfen auf einen Teller kommt, derselbe trocken wird. Nun thut man an die Masse: ein halbes Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, ein halbes Glas Kirschegeist, ein paar Messerspizen voll Pottasche, die Schale von 2 Zitronen, 2 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, diese 3 Stücke klein geschnitten, 2 Loth Zimmet, ein halbes Loth Nägelein, eine ganze Muskatnuß, ein Quint Anbeben, und eben so viel Kardemumen; alles Gewürz muß jedes besonders gröblich gestossen seyn. Gleich darauf rührt man, so lang der Honig noch etwas warm ist, so viel Mehl darein, bis es ein ganz starker Zaig wird, nimmt ihn dann auf ein Brett, macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber zuerst ein wenig Zaig, ob er im Ofen nicht zerläuft. In diesem Fall wird noch etwas Mehl darein gewürge, übrigens aber in der Wärme fortgemacht, daß der Zaig nicht zu kalt wird.

Die Bleche werden stark mit grobem Mehl bestreut, und die Lebkuchen darauf gelegt. Wenn sie gelb gebacken sind, kann man von Zuckerwasser ein Eis darüber machen, oder sie auch ohne Eis aufbehalten.

Braune Lebkuchen andere Art.

Zu einer halben Maas auf Kohlen zerlassendem Honig, welcher aber nicht zu warm werden darf, doch mehr warm als kalt seyn muß, nimmt man anderthalb Pfund gestoßenen Zucker, schneidet die Schalen von 4 Zitronen und von einer Pommeranze nebst einem halben Pfund Zitronat nicht gar zu klein, stoßt eine Muskatnuß, 5 Loth Zimmt und 1 Quint Nägelein zusammen grob, rührt das Geschnittene und Gestoßene mit 3 Eszlöffeln voll gutem Brantwein und einem Pfund geschälten und länglicht geschnittenen Mandeln an den Honig, schafft so viel Mehl darcin, bis man's in die Mödel drücken kann, nimmt den Teig auf ein Brett, würgt ihn nicht viel, sondern bricht nur immer so viel davon, als zu einem Lebkuchen nöthig ist, legt solche auf zuvor mit Mehl besetzte Bleche, backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen, welches bey allen Lebkuchen zu beobachten ist, und überstreicht sie warm mit Zuckerwasser.

Weisse Lebkuchen.

Ein Pfund gestiebenen Zucker rührt man mit 4 Eiern eine Stunde, schneidet die Schale von einer Zitrone, 4 Loth Zitronat, und 4 Loth geschälte Mandeln länglicht zart, stoßt ein Loth Zimmt nebst einem Quint Nägelein, rührt das Geschnittene und das gestoßene Gewürz nebst einem

Pfund feinem Mehl an den Zucker, nimmt den Teig auf ein Brett, drückt ihn in die Mödel, oder macht ihn auch ohne Mödel zu beliebigen Stücklein, legt die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie langsam.

Gefüllte Lebkuchen.

Von 5 Viertelpfd. geschälten Mandeln wird ein halbes Pfd. gestoßen, das 3te Viertelpfund aber länglicht zart geschnitten. Zu den letztern kommen noch 4 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und die Schale von einer Zitrone, alles auch fein länglicht geschnitten, ein Loth gestoßener Zimmet und ein Kaffeelöfflein Muskatblüthe. Alles Geschnittene mischt man mit dem Gewürz untereinander, rührt ein halbes Pfd. gestiebten Zucker in die gestoßenen Mandeln mit dem Schaum von 4 Eyerweiß zusammen, endlich noch das Geschnittene darunter, schneidet dann von Oblaten Stücklein, so groß die Lebkuchen werden sollen, streicht die Stücklein mit Eyerweiß, von der Masse eines Messerrücken dick darauf, legt wieder ein solches Stück Oblaten darüber, bestreicht dieses auch mit Eyerweiß, wieder von der Masse auf dieses, streut feines Biscuitmehl darauf, fährt mit dem Wälholz ein einzigesmal darüber, bestreicht das Blech mit Butter, legt die Lebkuchen darauf, und backt sie in einem kühlen Ofen, daß sie blaß bleiben. Nach diesem wird ein weißes Eis darüber gemacht.

Zimmet-Küchlein.

Ein Viertelpfund Butter rührt man leicht, schlägt dann das Gelbe von 5 Eiern darein,

nimmt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, ein Viertelpfund gesiebten Zucker das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund feines Mehl dazu, macht dieß alles untereinander zu einem Teig, nimmt ihn auf ein Brett, wälzt ihn eines starken Messerrücken dick, sticht mit einem kleinen Trinkglas oder sonst einer runden Form Küchlein aus, legt solche auf ein mit Mehl besädetes Blech, backt sie, und macht ein Zimmereiß darüber.

Zimmertsterne.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln stoßt man zart, nimmt sie in eine Schüssel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker und ein Loth gestoßenen Zimmt dazu, schlägt von 3 Eyerweiß einen Schaum, rührt dann dieß alles zusammen an, streut halb Mehl und halb Zucker auf das Backbrett, wälzt den Teig eines starken Messerrücken dick, und sticht ihn mit dem Sternmodel aus. Nun werden die Bleche mit Butter bestrichen, die Sterne darauf gelegt, in schwacher Hitze gebacken, und nach diesem noch mit einem Zimmereiß überzogen, welches auf folgende Art verferrigt wird: Ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und 4 Loth Zucker nimmt man in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Glas Rosen- oder frisches Wasser daran, und kocht dieß so lang auf Kohlen, bis es dicklicht ist. Nach dem Backen werden die Zimmertsterne mit einem in das Eiß getrunken Vin.

sel überfahren, und wieder im Ofen getrocknet, daß sie einen hübschen Glanz bekommen.

Zu Butterbrod

reibt man ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln mit einem leinenen Tuche ab, stoßt sie zart, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, stoßt 1 Quint Nägelein, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet und eine halbe Muskatnuß fein, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt dieß alles zusammen an den Zucker und die Mandeln, macht den Teig mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll frischem Wasser an, nimmt etwas Zucker und Mehl auf ein Brett, würgt die Masse darauf, wället sie Messerrücken dick, sticht den Teig mit einem Schoppenglase aus, schneidet das Ausgestochene in 2 Theile, und giebt ihnen die Gestalt eines Butterbrods. Nun wird eine kleine Tafel geriebene Chocolate und ein wenig gestoßener Zimmet mit frischem Wasser zu einem Teig angerührt, das Brod neben damit bestrichen, daß es einer Brodrinde gleich sieht, und nun in keiner schnellen Hitze und keinem heißen Ofen gebacken. Hierauf siebt man ein Viertelpfund feinen Zucker, macht ihn mit einem Eierschaum zu einem Eiß, thut etliche Tropfen Zitronensaft dazu, bestreicht das Brod oben damit, und trocknet es wieder.

Schnitzbrod auch Kugelbrod genannt.

Einen Bierling (der 4te Theil eines Würt. Simri) Schnitze und einen Bierling Zwetschen kocht man jedes besonders weich, steint die Zwetschen aus, und verlißt die Schnitze punkte

lich, daß Buzen, Stiel und Steine sauber herauskommen. Nun thut man sie erst untereinander, läßt ein Pfund gewaschene große und eben so viel kleine Rosinen mit einem Glase Wein aufquellen, nimmt ein Pfund geschälte Mandeln, die Kerne von einem halben Bierling Nüssen, die Schalen von 2 Zitronen, 6 Loth Pomeranzenschalen, und eben so viel Zitronat, schneidet dieß alles gröblich, stoßt 4 Loth Zimmet und ein halbes Loth Nägelein grob, verliert 2 Loth Fenchel und 4 Loth Anis sauber, und schafft dann alles zusammen unter die Schnitze und Zwetschen. Wenn die Brühe von den Schnitzen und Zwetschen bis auf einen Schoppen eingekocht ist, wird sie auch dazu genommen, denn Brantwein oder Kirschengeist macht das Brod trocken. Beym Bäcker nimmt man nun so viel reifen Zaig, als zu 8 Pfund Brod gehört, und schafft ihn nebst 6 Eßlöffeln voll dicker Bierhefen und einem halben Bierling (Würt. Meß, nicht Gewicht) Mehl stark in die Schnitz- oder Hufelmasse. Sollte der Zaig zu ring (dünn) seyn, so würgt man noch etwas mehr Mehl darein, und läßt ihn in dem Geschirr, bis er reif ist, macht dann nach Belieben Laiblein daraus, welche man wieder gehen läßt, und sie hierauf erst backt. Hiebey ist aber zu bemerken, daß sie recht ausbacken müssen, und nicht zu bald aus dem Ofen kommen dürfen. Nach dem Backen können sie mit Zuckerswasser überfahren, oder so gelassen werden.

Anmerkung. Man kann statt des Brodtaigs vom Bäcker selbst einen Zaig verfertigen. Hiezu nimmt man ein Viertel Stimri Weißmehl in eine

große Schüssel, rührt die Hälfte davon mit dem Saß von einer halben Maass Bierhefen und der zurückbehaltenen Schnitzbrühe an, läßt ihn reif werden, thut dann zuerst die Schnitze, dann die Rosinen und Mandeln darein, schafft ihn recht untereinander, daß er in der Dicke wie ein feiner Brodtaig wird, läßt ihn noch einmal bei gelinder Wärme gehen, und formirt dann erst Laiblein davon, und backt sie wie obengemeldet. Es kann auch Zitronat, Pomeranzenschalen, Vanille und Feigen nach Belieben dazu genommen werden. Letztere läßt man mit den Rosinen aufquellen, und schneidet sie darunter. Hauptsächlich ist aber zu bemerken, daß alles in gleicher Wärme und nichts zu kalt darunter kommt, weil sonst das Brod fest wird.

Schnitz- oder Huzelbrod auf andere Art.

Wenn von allem gemeldeten nur der halbe Theil genommen worden ist, würgt man statt des Brodtaigs für 12 Lr. Weck Zaig und 4 Eßlöffel gute Bierhefen rechtschaffen darein, und läßt es reif werden, wället dann von gutem Weck (Weißbrod) oder mürbem Zaig runde Kuchen, so groß ein Laiblein werden soll, thut von der Masse darauf, macht es nun erst zu einem runden Laiblein, legt solche auf mit Mehl bestreute Bleche, stupft sie und backt sie langsam. Wenn sie halb gebacken sind, werden sie mit einem Ey, worunter etwas Honig gerührt ist, überfahren, und vollends ausgebacken.

Zitronenbrod.

Ein halbes Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 2 Eiern eine halbe Stunde, und wenn die Masse dick ist, das von einer Zitrone auf dem Reibeisen Abgeriebene und ein halbes Pfund

Mehl so darein, daß von dem letzten so viel zurück bleibt, um die Masse damit wälzen zu können. Sobald nun dieselbe eines Messerrücken dick ausgewälzt ist, wird der Zaig mit einem kleinen Weinbackes-Model ausgestochen, ein Blech mit Butter bestrichen, stark mit Anis bestreut, das Brod darauf gelegt und gelb gebacken. Es darf ein paar Stunden stehen, ehe es in den Ofen kommt, es wird desto besser.

Aufgelaufenes Zitronenbrod.

Man siebt ein halbes Pfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von zwei Eiern zu Schaum, rührt diesen nebst dem Saft von einer halben Zitrone in den Zucker, stoßt 4 Loth geschälte Mandeln ganz fein, reibt eine Zitrone am Zucker ab, nimmt dieß nebst den Mandeln an die Zuckermasse, würzt anderthalb Viertelpfund (12 Loth) feines Mehl darein, wälzt den Zaig auf einem Brett eines starken Messerrücken dick, sticht ihn mit kleinen Weinbackes-Modeln aus, bestreicht die Bleche mit weißem Wachs, legt das Ausgestochene darauf, und backt sie, doch in keinem heißen, Ofen gelb. Sie können über Nacht stehen bleiben.

Muscazin (Muscafin) von Zitronen.

Ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln stoßt man zart, siebt ein halbes Pfund Zucker, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, stoßt ein halbes Loth Zimmet, ein Quint Nägelein und für 6 kr. Muskatblüthe gröblich,

schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, rührt denselben nebst dem Saft von einer halben Zitrone an all das obige, wälzt die Masse mit etwas Zucker eines Messerrücken dick, sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es in einem nicht mehr heißen Ofen, und macht das bei den Zimmetssternen angeführte Eiß oder eines von Zitronensaft und Zucker darüber.

Zitronenschnitten.

Ein Viertelfund auch etwas mehr gestiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone rührt man zusammen mit dem Saft einer Zitrone an, daß es in der Dicke wie ein weißes Eiß wird, schneidet dann 2 Finger breite und eines Fingers lange Schnitten von Oblaten, streicht von der angerührten Masse darauf, legt weißes Papier auf einen warmen Ofen und die Schnitten darauf, daß sie nur abtrocknen. Im Sommer, wo kein Ofen gefeuert wird, setzt man ein Backblech, worunter Kohlen sind, auf einen Dreifuß. Sobald es warm ist, werden die Schnitten darauf gelegt und langsam getrocknet.

Rothe Zitronenschnitten.

Zu diesen wird eben so viel oder auch etwas mehr Zucker, als zu den vorstehenden gestiebt, eine Zitrone dazu abgerieben, und dieß mit ungezuckerten Erbselensaft angerührt. Bei beiden Arten Zitronenschnitten ist zu be-

merken, daß der Zucker nicht zu naß angerührt werden darf, sonst werden die Oblaten weich. Diese Schnitten werden gleich den vorhergehenden behandelt und getrocknet.

Anmerkung. Dieß sind die Schnitten, welche zur Garnirung der Crèmes (Crem) und auch auf die geistren Sorten gesetzt werden können. Haben sie beim Trocknen gleiche Wärme, so werden sie wie Vögen gekrümmet. Will man Lila-Schnitten haben, so kommt der Zucker und Zitronenschale wie zu obigen, nur daß zur Anfeuchtung halb Violens und halb Zitronensaft genommen wird.

Confekt von Hagenmark.

Man nimmt 2 bis 3 Eßlöffel voll Hagenmark in eine Schüssel, schlägt von einem Eyerweiß einen Schaum, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt dieß und den Schaum an das Hagenmark, schaffi so viel gestiebten Zucker darein, bis es eine Masse zum Auswürgen ist, wället solche noch diesem eines Messerrücken dick, sicht sie mit ganz kleinen Formen aus, legt die Stücklein auf mit Zucker besäete Papiere, und trocknet sie in oder auf einem Ofen. Noch kann ein blasprothes Eiß darüber gemacht werden.

Confekt von Haselnüssen.

Die Haselnüsse werden aufgeklopft. Sind es 8 Loth Kerne, so setzt man sie mit 4 Loth Mandeln zu, schält sie, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, stoßt die Kerne damit zart, nimmt sie in eine Schüssel, 12 Loth gestiebten Zucker dazu, schlägt das Weiße von noch 3 Ethern zu Schaum, rührt die Masse eine Viertelstunde

damit, setzt sie dann in der Größe wie die bit-
teren Mandelbrode auf weißes Papier, überstreut
sie mit feinem Zucker durch das Sieb, und backt
sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Die Nüsse
haben einen sehr angenehmen Geschmack. Das
Confekt kann auch ohne Mandelkerne von lauter
Nußkernen gemacht werden.

Schnecken von Zucker.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl
auf's Backbrett, schneidet 4 Loth frische But-
ter auf das Mehl, die Schale von einer halben
Zitrone aber klein, stoßt ein halbes Loth Zimmt
mit 6 Nägelein, nimmt 6 Loth gesiebten Zucker
dazu, rührt dieß alles mit 5 bis 6 Eyer gelb zu
einer leichteren Masse an, macht dann einer halb-
en Ehle lange Wargeln von der Dicke eines
Federkiels darans, bestreicht ein Blech mit But-
ter, wickelt jede Wargel von beyden Seiten wie
eine Schnecke gegeneinander auf, legt sie auf
das Blech, und backt sie in einem nicht mehr
heißem Ofen. — Es ist ein ganz geschwind ge-
machter Nachtisch.

Kastanien zu glasiren.

Ein Viertelpfund Zucker läutert man mit ei-
nem Glas Wasser so lang, bis er Fäden spinnt,
röstet dann Kastanien, bis sie die Schalen ge-
hen lassen, schält sie, steckt sie an Stecklein,
tunkt sie in den dick geläuterten Zucker ein,
läßt sie kalt werden, und wickelt sie hierauf
in Papiere. Hat man aber nicht Zeit genug,
sie zu trocknen, so darf man sie nur gleich vom
Eintunken aus in frisches Wasser werfen.

Spieß. Hut.

Es wird ein langes Holz in der Länge eines Bratspießes gemacht, und an dieß Holz eine Form wie ein kleiner Zuckerhut gedreht. Oben aber darf das Holz nur eines Fingers lang vorkommen. Um diese Form wird ein Bogen weißes Papier mit einem Faden gebunden, und dasselbe stark mit Butter bestrichen. Zur Masse nimmt man ein Pfund feines Mehl, eben so viel gestiebten Zucker, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 2 Loth Zimmet und ein Quint Nägelein, beydes grob gestoßen, die Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zitronat klein geschnitten, und rührt dieß alles mit 6 Ehern an. Weil aber der Taig etwas zu dick seyn wird, so kommt ein wenig warmer Wein dazu, dann macht man die benannte Form auf den Kohlen warm, überstreicht solche von der angerührten Masse in einer Gleichheit, treibt sie auf den Kohlen schnell herum, bis sie gelblicht ist, übergießt sie nun wieder mit dem Taig, und macht es auf den Kohlen wieder gelb. Wenn dieß zum viertenmal so geschehen ist, steckt man längliche geschnittene Mandeln und Zitronat darein, und fährt mit Backen der Masse und Einsteckung der Mandeln und des Zitronats so lang fort, bis die Masse zu Ende, und der Zuckerhut eine gleiche Form hat. Je zapfiger er ist, desto besser sieht er aus. Sobald er fertig und abgekühlt ist, wird er behutsam abgenommen, der Faden aufgeschnitten, und das Papier mit dem Kochlöflstiel herausgezogen. Hierauf macht man von anderthalb Viertelpfund Zucker, 2 Eyerweiß

und etwas Zitronensaft ein Eis, und eist den Spießhut damit. Wenn er ganz geeist und wieder getrocknet ist, wird unter das letzte Eis ungezuckerter Erbselens-Saft gethan, der Hut strichenweise wie eine Schnur von unten hinauf gezeichnet, oben auf die Oeffnung ein Bouquet gesteckt, und der Hut als eine Torte in die Mitte zum Dessert (Nachtisch) aufgestellt.

Biscuit Royal (Biscuit Rojal).

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit ein wenig Rosenwasser fein, siebt anderthalb Viertelpfund Zucker, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu Schaum, nimmt dann wieder von den Mandeln und dem Zucker in den Mörsel, von dem Schaum einen Löffel voll dazu, daß es eine sich zusammen hängende Masse wird, und fährt so mit den übrigen Mandeln, Zucker und Schaum fort, bis alles zu Ende ist. Von der gestoßenen Masse verferrigt man nun kleine Ringe, schlägt wieder von 3 Eyerweiß einen Schaum, lehrt die gemachte Ringlein darin um, streut einen Bogen weißes Papier mit Zucker, setzt die Ringe darauf, überstreut sie oben wieder mit Zucker durch ein Sieb, und backt sie in schwacher Hitze.

Springerlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gestiebter Zucker wird mit 4 Eiern eine Stunde gerührt, die Schale von einer Zitrone abgerieben, und dieß nebst einem Pfund feinem Mehl in den Zucker geschafft. Alsdann nimmt man von dem Zaig ein Stücklein auf ein Backbrett, wället es eines starken Messerrücken

dick aus, bindet etwas Mehl in ein zartes Täuchlein, tupft damit die Springerleinsmödel, legt die gewälte Seite von dem Taig auf den Mödel, drückt mit dem Mehltüchlein darauf, doch nicht zu fest, sondern nur, daß die Figur in den Taig kommt, kehrt es dann um, und schneidet mit einem Messer oder dem Backrädlein die Figur heraus. Die Bleche werden mit Butter bestrichen, mit Anis gestreut, und die Springerlein darauf gelegt. Sie können ein paar Stunden auch über Nacht auf dem Blech liegen. Hierauf backt man sie in einem nicht mehr heißen Ofen. Sie müssen mehr weiß als braun werden. Zu dem adgeschnittenen Taig wird immer wieder ein Stücklein frischer genommen.

Springerlein auf andere Art mit Mandeln.

Zu einem Pfund gesiebtm Zucker stoßt man 6 Loth geschälte Mandeln so fein als möglich, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt den Zucker mit dem Schaum und dem Saft von einer halben Zitrone eine starke halbe Stunde, dann erst die gesloßenen Mandeln dazu, wiegt ein Pfund seines Mehl, schafft so viel davon an den Zucker, bis der Taig ganz fest ist, nimmt das übrige Mehl auf ein Brett, würgt den Taig damit, bricht nach diesem kleine Stücke ab, wälte sie eines starken Messerrädcken dick, und drückt sie gleich den vorhergehenden aus. Ist der Taig am Ende gar zu trocken, so wird er mit etwas Zitronensaft oder ein wenig Eierschaum angefeuchret. Von dem Pfund Mehl darf wenig oder gar nichts übrig bleiben, denn

dieser Art Springerlein erfordert eine dicke Masse, woein auch noch die Schale von einer halben Zitrone gerieben werden kann. Sie dürfen auch wie die andern stehen bleiben, aber etwas bräuner als jene gebacken werden.

Anmerkung. Das Biscuit, oder Stärkmehl ist zu beyden Arten Springerlein nicht so gut als das recht feine Mehl. Das erstere Mehl riecht immer darauß.

Krause Jägerschnitten.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser grob, siebt ein halbes Pfund Zucker, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt die Mandeln und den Zucker eine Viertelstunde damit, schneidet 2 Fingerbreite und eines Fingers lange Stücklein von Oblaten, streicht von der Masse eines Messerrücken dick krauslicht darauf, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien auch roth gefärbten Mandeln, und backt sie in schwacher Ofenhitze gelb.

Zimmet-Eis.

Ein Viertelpfund gesiebter Zucker wird mit dem Schaum von einem Eyerweiß eine Viertelstunde gerührt, ein Loth Zimmet gestoßen, durch ein Haarsieb gestäubt, dann an die gerührte Masse gethan. Ist dieselbe zu dick, so wird ihr mit ein wenig Eyerweiß geholfen.

Weißes Eis.

Von einem Ey wird das Weiße zu Schaum geschlagen, der Saft von einer halben Zitrone

dazu gethan, und ein Viertelfund gesiebter Zucker eine Viertelfunde damit gerührt. Sobald es recht weiß ist, kann es gebraucht werden.

Gelbes Eis.

Etwas feiner Safran wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser angebrüht oder eingeweicht, und nebst dem Viertelfund Zucker mit ein wenig Eyerweiß abgerührt.

Rothes oder blaßrothes Eis.

Das Rothe kann von gesiebtem Zucker und ungezuckerter Erbselensäft allein verfertigt werden. Bey'm Blaßrothen wird ein halbes Eyerweiß dazu genommen.

Die 4 vorstehenden Eise können zu jedem Confect oder jeder Sorte, wo man's haben will, gebraucht werden.

Chocolade-Eis.

Man reibt 4 Loth Chocolade auf dem Reibeisen, nimmt ein halbes Viertelfund gesiebten Zucker dazu, schlägt 1 oder 2 Eyerweiß zu Schaum, rührt mit dem Schaum das Vorgesemeldte an, und ein Zuckerlöffelein gestoßenen Zimmet dazu.

Dieses Eis ist hauptsächlich zu Anischnitten in Kapseln gut. Diese werden damit eines starken Messerrücken dick geeist, und dann getrocknet.

Zitronen-Eis.

Das von einer Zitrone Abgeriebene und ein Viertelfund gesiebten Zucker rührt man mit ei-

nem von einem halben Eyerweiß geschlagenen Schaum, nimmt hierauf erst den Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es noch eine Zeitlang. Alsdann kann es zu jeder kleinen Confektur gebraucht werden.

Zu den Eissen, welche auf Lebkuchen und auf braune Confecturen gebraucht werden können, nimmt man ungefähr 4 Loth Zucker in ein kleines Geschirr, gießt ein halbes Trinkglas frisches oder Rosen- auch Pomeranzentlühwasser daran, läßt es kochen, bis es dicklich ist, überstreicht dann das Gebackene damit, und trocknet es im Ofen. Dieß ist ein Glanz-Eis. Gestroßener Zimmer oder Spanischer Flor darin gekocht, giebt wieder andere Farbe und Geschmack.

Eingemachte Früchte und Gefrorenes.

Pomeranzenschalen.

Vier süße Pomeranzen schneidet man jede in 4 Theile, kocht sie in Wasser weich, bis man ohne Mühe mit einem zugespitzten Holz durch die Schalen dringen kann, legt sie dann ins kalte Wasser, schabt das Mark hierauf mit einem Löffel sauber ab, läutert ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die Schalen darin auf, und behält sie in einem Porzellangeschirr. Auf diese Art fährt man 5 bis 6 Tage fort, nimmt am letzten Tage, weil der Zucker dünn ist, noch ein Viertelpfund oder