

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

XVI. Zucker-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

die Masse Löffelweis auf Obladen setzen und im Ofen recht langsam backen.

33. Zimmtrollen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 6 Lth. Butter und 4 Lth. geschälte, abgetrocknere und an einem kleinen Reibeisen abgeriebene Mandeln, 4 Lth. Zucker, woran die Schale von 1 Zitrone abgerieben seyn muß, und $\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt; dieses alles macht man mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll saurem Rahm und gutem Wein zu einem Teig, wirkt ihn auf dem Nudelbret aus, aber so, daß er nicht allzufest wird, wallt ihn aus, überschlägt ihn ein paar Mal, und läßt ihn eine Weile stehen; alsdann wallt man ihn halb Fingersdick aus, bestreut den ausgewallten Teig wieder mit ein wenig Zimmt, schneidet zwei Fingersbreite Streifen daraus, umwickelt die dazu gehörigen Hölzchen damit, bindet sie mit einem Bindfaden, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb. Nach dem Backen können diese mit Marmelade gefüllt werden.

34. Zimmtschnitten. Man schneidet Schnitten von Milchbrod, tunkt sie in guten rothen Wein, wendet sie in verklepperten Eiern um, backt sie aus heißer Butter, und bestreut sie recht stark mit Zucker und Zimmt. — Man kann sie auch mit Wein und Zucker aufkochen.

XVI. Zucker-Bäckwerk.

1. Anis-Brod. Man thut $\frac{1}{2}$ Pf. geseibten Zucker in eine Schüssel, schlägt das Gelbe von 7 Eiern daran, rührt es mit diesem eine gute halbe Stunde lang auf eine Seite, thut dann 2 Lth. sauber erlesenen Anis nebst dem

stet geschlagenen Schnee von den 7 Eiern dazu, rührt 6 Lth. Mehl recht leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute lange Form, und backt es langsam recht schön gelb; wenn es gebacken und erkaltet ist, schneidet man Schnitten daraus, legt sie auf ein Blech, und läßt sie im Ofen auf beiden Seiten noch recht schön gelb werden.

2. Anis-Brödchen. Man schwingt 2 ganze Eier in einer Schüssel, thut $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker, für 4 Kr. erlesenen Anis nebst 10 Lth. feines Mehl darein, rührt dieses recht untereinander, das Mehl aber muß man zuletzt ganz leicht darein rühren; dann setzt man mit einem Löffel ganz kleine runde Laiblein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie recht schön gelb.

3. Bettler-Brod. Man schlägt 4 Eier in eine Schüssel, thut $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker dazu, rührt dies $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf eine Seite, rührt nach und nach $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte und so fein als möglich gestosene Mandeln darein; dann thut man $\frac{1}{2}$ Viertel geriebene Schokolade, 2 Lth. geriebenes schwarzes Brod, $\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, eine Messerspiße voll gestosene Nägelein und die fein verwiegte Schale von 1 Citrone dazu; sodann füllt man es in papierene oder blecherne Kapseln, welche mit Butter ausgestrichen seyn müssen, und läßt es in einem Ofen langsam recht schön gelb backen; wenn es gebacken und erkaltet ist, schneidet man Schnitten daraus, und giebt sie, statt anderm Konfekt, zur Tafel.

4. Kleine Biscuits. Man schlägt 10 ganze Eier in ein tiefes Geschirr, schwingt sie mit dem Schlagbesen recht tüchtig, thut dann $\frac{1}{2}$ Pf. fein gesiebten Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben seyn muß, dazu, schlägt diesen eine gute halbe Stunde lang auf eine Seite, und thut $\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl ganz leicht darun-

ter; dann setzt man davon runde und lange Biscuitlein auf Papier, bestreut sie stark mit Zucker, schüttelt den Zucker wieder ab, und backt sie recht schön gelb.

5. Süße Bögen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 6 Lth. Zucker, macht mit Eierweiß einen dicken Teig, walt ihn Messerrückensdicke aus, schneidet viereckigte Plechchen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stupft sie mit einem hölzernen Spieß hie und da, und backt sie im Ofen schön blaßgelb; wenn sie gebacken sind, krümmt man sie alle schnell über ein Wallholz, überstreicht sie mit Hagebutten-Mark, und überstreut sie mit verwiegten Pistazie.

6. Weiße Bögen. Von 4 Eiern schlägt man einen Schaum, siebt $\frac{1}{2}$ Pf. feinen Zucker, rührt ihn stark mit dem Schaum und, wenn die Masse dick wird, von einer Zitrone die Schale und 5 Lth. feines Mehl darein, schneidet von Obladen nach Belieben lange Stückchen, streicht von der Masse darüber, schneidet etwas Zitronat und etliche Mandeln zart, bestreut die Bögen damit, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

7. Mandel-Bögen. Man schneidet 1 Vierl. abgezogene Mandeln ganz dünne, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem wässerigen Schnee, thut die Mandeln, die fein verwiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, eine Messerspitze voll Zimmt, und 3 Lth. gestoßenen Zucker dazu; dann bestreicht man ein heiß gemachtes Blech mit Wachs, streicht von dem Teig halb Fingersdicke viereckigte Plechchen von beliebiger Größe darauf, stellt sie in einen Ofen, läßt sie schön gelb backen, nimmt hernach eines nach dem andern herunter, und krümmt sie über ein Wallholz.

8. Chocolate-Bufferle. Man rührt 12 Lth. gesiebten Zucker mit dem Schnee von 2 Eiern eine gute

Viertelstunde lang; dann werden 2 Täfelchen Chocolate gerieben, darunter gethan, und noch so lange gerührt, bis der Teig recht dick ist; nun bestreicht man ein Blech mit weißem Wachs, setzt mit einem Löffel von dem Teig kleine runde Häuflein von beliebiger Größe darauf und backt sie nach dem Brod im Ofen.

9. Chocolate-Laiblein. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte Mandeln, stößt sie in einem Mörser recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pf. geseibten Zucker und $\frac{1}{2}$ Vierl. geriebene Chocolate dazu; dann schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, rührt alles eine gute Viertelstunde wohl miteinander, setzt dann mit einem Löffel kleine runde Häuflein auf Obladen, und backt sie recht langsam.

10. Geduld-Täfellein. Das Weiße von 10 bis 11 Eiern schlägt man zu einem recht steifen Schnee, nimmt dann 1 Pf. und 12 Lth. fein geseibten Zucker, rührt dieses miteinander recht tüchtig; hernach thut man 1 Pf. feines Mehl dazu, gießt 2 Tropfen Bergamotte-Öel darunter, arbeitet solches untereinander, setzt davon kleine runde oder viereckigte Plezchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und läßt sie in einem lauwarmen Ofen trocknen; wenn man sie über Nacht darin stehen lassen kann, so ist es gut; am folgenden Morgen werden sie bei einer ganz gelinden Hitze gebacken.

11. Goferen. Man rührt 1 Vierl. fein gestoßene aber nicht geschälte Mandeln mit 1 Vierl. Zucker, 1 Vierl. Mehl, 4 Eiern und so viel saurem Rahm an, daß der Teig wie ein dicker Glädleinteig ist; dann thut man klein geschnittene Zitronenschale dazu, macht das Gofern-Eisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt einen starken Eßlöffel voll von dem Teig darein, drückt das Eisen zu, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb backen; wenn sie aus dem Eisen genommen werden, drückt

man sie sogleich über ein Wallholz, und so fährt man fort, bis alle zu Ende sind.

12. Schmalz-Gofern. Man rührt 4 Lth. Butter, und 2 Lth. Rinderschmalz mit 6 Eiern recht schaumig ab, die Eier müssen aber zuvor eines nach dem andern in heißes Wasser gelegt werden; dann wird 1 Vierl. Zucker, 1 Vierl. Mehl, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, sammt dem Saft derselben, 1 Kaffelöffelchen voll Zimmt und 2 bis 3 Eßlöffel voll guten Wein dazu gethan; man rührt dann den Teig mit Milch wie einen Plädleinteig an, und backt die Gofern wie die vorigen.

13. Himbeer-Schnitten. Einen Schoppen Himbeeren thut man in eine Schüssel, gießt 1 Schoppen guten Wein darüber, läßt sie über Nacht stehen, preßt sie des Morgens durch ein Tuch aus, und thut Zucker bis es süß genug ist, dazu. Dann nimmt man die Sulz von 2 abgesottene Kalbsfüßen, thut den durchgepreßten Saft von den Himbeeren dazu, läßt es mit 1 Ei auf dem Feuer scheiden, wie eine andere Sulz, läßt sie durch eine Serviette laufen, füllt sie in eine Form und läßt sie stehen. Wenn sie fest ist, werden Schnitten davon geschnitten, und dieselben schön in der Platte herumgelegt. Nun nimmt man eine Handvoll fein gestoßene und geschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen und eben so viel sauern Rahm, 3 bis 4 ganze Eier, Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es süß genug ist; dies läßt man auf dem Feuer scheiden wie Eierzieger, schüttet es in ein Tuch zum Ablaufen; wenn es kalt ist, nimmt man es heraus, rollt es fest zusammen, schneidet ebenfalls Schnitten daraus, legt auf jede rotbe Schnitte eine weiße, die übrigen mitten in die Platte, und streut geriebenen Zitronat darauf herum.

14. Hippen. Man nimmt Mehl in eine Schüssel

nach Belieben, rührt es mit kalter süßer Milch an, schlägt 1 Ei darein, thut von 1 Zitrone die Schale am Zucker abgerieben, und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, auch etwas Zimmt, läßt alsdann ein Gläschen Wein laulich werden, macht den Teig in der Dicke wie einen dünnen Flädleinteig damit an, läßt das Eisen warm werden, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt 1 Eßlöffel voll von dem Teig in die Mitte auf das Eisen, drückt es schnell zusammen, und backt es langsam.

15. Hippen auf andere Art. Man rührt 1 Viertel gestoßenen Zucker mit 2 Eiern und so viel Wein an, daß der Teig wie ein recht dünner Flädleinteig ist, thut nach Belieben klein geschnittene Zitronenschale, Zimmt, Nägelein, und nur sehr wenig gestoßenen Pfeffer dazu; wenn das Hippen-Eisen heiß gemacht ist, wird es mit einer Speckschwarte bestrichen, die Hippen wie die andern gebacken, und sogleich um ein Hölzlein gewickelt; wenn die Hippen dann erkaltet sind, wird das Hölzlein herausgenommen.

16. Gefüllte Hippen. Man rührt 1 Pf. Mehl mit dem Weißen von 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenem Zucker, ein wenig gestoßener Vanille und lauer Milch zu einem Teig, macht ihn mit gutem altem Wein dünn genug und backt mit dem Eisen Hippen daraus, wie schon gezeigt.

So wie man eine Hippe vom Eisen nimmt, wird sie über ein Holz gedrückt, welches unten spitzig und oben dick ist; dann schlägt man recht guten süßen Rahm zu einem steifen Schnee, und wenn er recht dick ist, füllt man die Hippen damit, legt sie wie eine Pyramide aufeinander, und drückt in jede auf dem weiten Theile eine Chokoladzette in der Größe eines Dreikreuzer-Stückes.

17. Mandel-Hippen. Man stößt $\frac{1}{4}$ Pf. abgezo-

gene Mandeln mit etlichen Tropfen kalten Wassers so fein als möglich, thut $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker, an welchem aber 1 Zitrone abgerieben seyn muß, nebst 1 Vierl. Mehl dazu, rührt dieses mit lauwarmer Milch und 1 Ei wie einen dünnen Flädleinteig an, gießt etliche Eßlöffel voll Wein dazu, backt Hippen wie die vorigen, und wickelt sie nach dem Backen über das Holz.

18. Hippen von Quitten. Dazu siedet man zerschnittene Quitten im Wasser weich, und treibt sie durch ein Haarsieb, läutert dann auf 1 Pf. Mark 1 Pf. Zucker, thut das Mark, wenn der Zucker Faden zieht, darein, thut je auf 1 Pf. die Schale von 1 Zitrone, am Reibeisen abgerieben, und den Saft derselben dazu, läßt es so lange kochen, bis es sich von der Pfanne losschält; dann bestreicht man runde kleine Sturzplättchen, die die Größe von einem Hippen-Eisen haben, mit ein wenig Mandel-Öel, rührt nur ein kleines Kaffelöffelchen voll Alkermes-saft unter das Mark, damit es schön roth wird, streicht es noch ganz heiß mit einem Eßlöffel so dünn als möglich auf die Sturzplättchen, und trocknet dieselben in einer warmen Stube so lange, bis man die Hippen ab den Plättchen auf ein Holz wickeln kann; dann wickelt man sie mit einer Schindel auf, bindet sie mit einem Faden ganz locker zusammen, und läßt sie so 3 bis 4 Tage auf einem Brete an der Luft liegen; alsdann belegt man eine Schachtel mit Papier, welches in Kirschwasser oder andern Brantwein eingetunkt werden muß, nimmt die Faden weg, legt die Hippen in die Schachtel, und bindet sie mit Papier zu.

19. Kaiser-Brod. Man nimmt Zucker so schwer wie 6 Eier, stößt und siebt ihn, thut ihn in eine Schüssel, schlägt 6 Eier daran, rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf eine Seite, rührt 4 Lth. Zibeben, $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln,

welche mit einem Tuch sauber abgerieben und mit der Haut fein gestossen seyn müssen, und so viel Mehl darein, daß man den Teig zusammen zu einem Laib Brod formiren kann; dann macht man 1 oder 2 Laiblein daraus, und backt sie in der Tortenpfanne oder im Ofen recht schön gelb.

20. Kindbett-Brod. Es werden 12 Lth. Mehl, 8 Lth. Zucker, 6 Lth. Butter und die Schale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, mit etlichen Löf-feln voll guten Wein zu einem Teig gemacht; diesen thut man auf ein mit Mehl bestreutes Bret, wirft ihn aus, waltt ihn halb Fingersdicke aus, schneidet ihn nach Belieben zu länglichten oder viereckigten Stückchen, bestreicht diese mit einem Ei, streut Zucker und Zimmt darauf, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb.

21. Kraft-Täfelein. Man nimmt 1 Pf. gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt 6 ganze Eier dazu, und rührt es 1 Stunde lang; dann thut man die fein verwiegte Schale von einer Citrone, eine Messerspitze voll Nägelein, eben so viel gestoßenen Zimmt und 1 Pf. Mehl dazu; dieses macht man wohl untereinander, wirft den Teig zu einem Laiblein auf ein mit Mehl bestreutes Bret, waltt ihn Messerrückensdicke aus, sticht mit beliebigen Mödelchen Sternchen oder Blumen davon aus, legt sie auf Papier auf ein Blech, und backt sie im Ofen recht schön gelb.

22. Würbe Kränzlein. Es wird $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit dem Gelben von 5 hart gesottenen Eiern in einem Mörser recht untereinander gestossen, dann mit 19 Lth. Mehl, 15 Lth. Zucker und der fein verwiegten Schale von einer Citrone, auf einem Bret recht ausgewirkt; dann formirt man Kränzlein daraus, legt sie auf ein

Papier, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie in einem Ofen recht langsam backen.

23. Rechte Basler-Leckerlein. Zu $\frac{1}{2}$ Maas guten Honig, den man siedend werden läßt, nimmt man: 1 Pf. fein geseibten Zucker, 4 Lth. nicht sehr fein gestossenen Zimmt, die verwiegte Schale von 2 Zitronen, 2 geriebene Muskatnüsse, $1\frac{1}{2}$ Lth. gestossene Nägelein, $\frac{1}{4}$ Pf. Zitronat, $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, beides in kleine Stückchen geschnitten, und $2\frac{1}{2}$ Pf. feines Mehl; verarbeitet alles miteinander, bis der Teig gleich wird, trocknet ihn mit etwas Mehl aus, wallt ihn aus, sticht mit kleinen Förmchen oder schneidet viereckigte Leckerlein daraus, und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech nach dem Brod im Ofen.

24. Braune Leckerlein auf andere Art. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Vierl. Mandeln, welche abgezogen und nebst 2 Lth. Zitronat und der Schale von einer Zitrone klein geschnitten werden, $\frac{1}{2}$ Lth. grob gestossenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quintlein Nägelein und 1 Messerspiße voll Muskatblüthe, mischt alles durcheinander, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem Schnee und rührt alles damit zu einem Teig an. Wenn dieser recht durcheinander gemischt ist, werden nach Belieben Lebkuchen daraus formirt, auf ein Blech gelegt, mit fein geseibtem Zucker bestreut, und schön gebacken; oder man kann auch, anstatt dem Bestreuen mit Zucker, $\frac{1}{2}$ Vierl. Zucker mit einer halben Kaffeschale voll Wasser so lange kochen, bis er Faden zieht. Wenn die Lebkuchen über die Hälfte gebacken sind, bestreicht man sie damit, und dann werden sie vollends ausgebacken. Diesen Zucker kann man auch zum Bestreichen der andern Lebkuchen nehmen.

25. Weiße Mandel-Leckerlein. Man süßt $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln, eben so viel Zucker, thut es in eine

Schüssel, schlägt von 2 Eierweiß einen Schnee, thut nach und nach 1 Löffel voll darein, auch ein wenig Zitronensaft, stößt es in einem Mörser wohl untereinander, wallt diesen Teig dann aus, drückt ihn in einen Model, legt ihn auf ein Blech, und läßt es im Ofen recht schön gelb backen.

26. Luft-Konfekt. Man nimmt schönes, süßes Quitten-Mark oder Hagebutten-Mus, rührt es stark, schlägt von 2 Eierweiß einen steifen Schnee, rührt es unter das Mark, bricht es mit einem Löffel auf Obladen aus, und läßt es auf dem Ofen trocknen.

27. Makronen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. gestiebten Zucker, das Weiße von 3 großen oder 4 kleinen Eiern, rührt den Zucker damit $\frac{1}{2}$ Stunde lang, rührt dann nach und nach $\frac{1}{2}$ Pf. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln darein, thut die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone dazu, legt sodann ein Papier auf ein Blech, setzt mit einem Löffel lange oder runde Häuflein darauf, streut ein wenig weißen Streuzucker darüber, und backt die Makronen nach dem Brod im Ofen schön gelb.

28. Mandel-Berglein. Man rührt $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker mit einem von Eierweiß geschlagenen Schaum dick, drückt den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone daran, und schneidet $\frac{3}{4}$ Pf. geschälte Mandeln, 2 Lth. Zitronat und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone darein, verrührt alles recht, bestreicht ein Blech mit Butter, legt ganze Obladen darauf, setzt von der Masse kleine Häuflein, wie Berglein, auf, und backt solche in einem nicht gar heißen Ofen gelb. Es kann auch etwas Eingemachtes unten hin gelegt, und mit der Masse bedeckt werden.

29. Mandel-Häuflein. Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. abgezogene Mandeln, 4 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale und die Schale von 1 Zitrone länglicht;

hierauf wird das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu Schaum geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pf. gestiebrer Zucker dazu gethan, und mit diesem so lange gerührt, bis es ganz dick ist; dann wird das Geschnittene darcin gethan, und wenn es recht durcheinander gemacht ist, setzt man Häuflein einer guten welschen Nuß groß auf Obladen, und läßt sie in einem nicht gar heißen Ofen langsam backen. Wenn man will, kann man gestoßene Nägelein und Zimmt dazu nehmen.

30. Bittere Mandel-Häuflein. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte und fein gestoßene bittere Mandeln, und süßt sie mit einem Eierweiß; schlägt 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee, und rührt ihn mit Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang, rührt die gestoßenen Mandeln nach und nach daran, thut die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone dazu, setzt runde Häuflein auf Obladen, und backt sie in frischer Hitze.

31. Vermischte Mandelhäuflein. Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pf. geschälte Mandeln der Länge nach recht klein, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pf. gestiebrten Zucker eine gute halbe Stunde lang, und drückt den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazu; wenn der Zucker recht weiß und ganz dick ist, thut man die geschnittenen Mandeln sammt 4 Lth. geschnittenem Zitronat und eben so viel geschnittener Pomeranzenschale dazu; dann setzt man mit einem Löffel kleine runde Häuflein auf Obladen, und backt sie nach dem Brod im Ofen.

32. Mandel-Kränzlein. Ein halbes Pfund Mandeln wird abgezogen und ganz zart gebackt oder verwiegt, die Schale von 1 Zitrone und 4 Lth. Zitronat so klein als möglich zerschnitten, dann das Weiße von 3 Eiern zu Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker wohl gerührt, und das Geschnittene nebst den Mandeln dazu gethan; wenn es mit diesem recht durcheinander gerührt ist, werden mit einem Löffel runde Kränzlein auf Obladen gesetzt.

Wenn sie gebacken sind, füllt man etwas Eingemachtes in die Mitte, bestreicht es mit Zucker-Eis, und läßt es trocknen.

33. Mandel-Täfelchen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln, und nachdem sie mit einem Tuch gereinigt sind, stößt man sie sammt den Häutchen so fein als möglich, läßt alsdann $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen Zucker in einer Pfanne zergehen, thut die Mandeln darein, läßt sie unter beständigem Rühren darin gelb werden, thut sie heraus auf eine mit Del bestrichene Platte, und läßt sie recht erkalten; stößt sie sodann noch einmal in einem Mörser, stößt nach und nach den Schnee von 5 Eiern darein, drückt den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, macht von dem Teig viereckigte Täfelchen darauf, und läßt sie in einem Ofen, der nicht mehr sehr viel Hitze hat, backen.

34. Manttaschen. Abgezogene Mandeln werden klein geschnitten, und eben so viel Zucker als Mandeln, auch etwas klein geschnittene Zitronenschale dazu genommen, 1 Ei abgerührt und das Ganze zu einem festen Teig gemacht; dann bestreut man den Model mit Zucker, drückt damit den Teig auf Obladen, legt die so geformten Manttaschen nacheinander auf ein Bret, und backt sie schön.

35. Meringues in Papier. Man schlägt von 3 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, thut $\frac{1}{4}$ Pf. geseihten Zucker dazu, legt ein kleines Stückchen Vanille darein, rührt es eine starke Viertelstunde lang, macht kleine Papierförmlein, welche ringsherum gefältest sind, deren Boden aber flach seyn muß, füllt in jedes 1 Eßlöffel voll von der gerührten Masse, stellt sie auf ein Blech, und backt sie in einem Ofen, der gar nicht mehr heiß ist.

36. Meringues auf andere Art. Man schlägt eben-

falls von 3 Eierweiß einen steifen Schnee, thut 12 Lth. geseihten Zucker, welcher zuvor an einer Zitrone abgerieben seyn muß, dazu, und rührt dieses miteinander $\frac{1}{2}$ Stunde auf eine Seite; dann bestreicht man ein Blech mit weißem Wachs, setzt mit einem Löffel runde beliebige Häuflein darauf, backt sie ebenfalls wie die vorigen, nimmt dann, während sie backen, $\frac{1}{2}$ Maas recht dicken Rahm, thut ihn in einen Hafen, 2 Lth. gestoßenen Zucker und ein kleines Stückchen Vanille dazu, schlägt dieses mit einem Besen, nimmt den Schaum immer oben weg, legt ihn in eine Platte, und so fährt man fort bis aller Rahm zu Schaum geschlagen ist. Wenn die Meringues ausgebacken und ein wenig kalt geworden sind, legt man sie auf den Schaum und giebt sie schnell zur Tafel. Sie können auch auf folgende Art gemacht werden: Man schneidet Obladen nach beliebiger Größe rund, legt ein wenig Quitten-Latwerge darauf, thut von dem obigen Schnee darüber, und läßt sie wie die vorigen backen.

37. Morsellen. Man thut 24 Lth. zart gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, so lange bis man die Wärme des Zuckers nicht mehr an den Fingern ertragen kann; alsdann gießt man den Saft von 2 Zitronen an den Zucker, rührt es wohl ob dem Feuer in einander; wenn man es vom Feuer thut, rührt man fein geschnittene Zitronenschale darein, gießt alles in den Model, läßt sie wohl erkalten, nimmt sie dann vom Model ab, und schneidet sie wie man sie haben will; der Model muß aber vor dem Einfüllen genezt werden.

38. Muskatzinen. $\frac{1}{2}$ Pf. ungeschälte Mandeln rößt man zart, siebt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, schneidet die Schale von 1 Zitrone, 2 Lth. Zitronat, und eben so viel Pomeranzenschale klein, rößt $\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, 1 Quinchen Nägelein und für 6 Kr. Muskatblüthe grob, schlägt das

Weisse von 2 Eiern zu Schaum, rührt denselben nebst dem Saft von 1 Zitrone an all das Obige, walt die Masse mit etwas Zucker eines Messerrückens dick, sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es in einem nicht gar heißen Ofen; dann wird ein Eis darüber gemacht.

39. Muskatzinen auf andere Art. $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln werden sauber abgewischt und sammt den Häutchen zart gestoßen; dann rührt man 2 ganze Eier und 1 Eierklar mit $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, thut die Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt, 1 Quintchen Nägelein, 1 Quintchen geriebene Muskatnuß, der Schale von 1 ganzen Zitrone, 2 Lth. Zitronat, und Pomeranzenschale, so klein als möglich geschnitten, dazu. Wenn alles recht durcheinander gerührt ist, wird etwas Mehl und Zucker auf ein Nudelbret gestreut, der Teig darauf gethan, kleine Laiblein davon gemacht, in die Mödel gedrückt, auf Obladen gesetzt, und in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

40. Nonnen-Kräpflein. Man läutert 1 Maas Honig, bis er Faden giebt, stößt 4 Lth. Nägelein, 2 Lth. Zimmt, etwas Muskatnuß, thut den geläuterten Honig in einen steinernen Hafen, und rührt das gestoßene Gewürz, so lange der Honig noch warm ist, darein; sobald der Honig kalt ist, bindet man den Hafen zu, und läßt ihn 3 Tage stehen; indessen wird ein großer guter Lebkuchen auf dem Reibeisen abgerieben oder gestoßen, und nach Verfluß der 3 Tage in den Honig gerührt, welchen man dann noch 10 Tage stehen läßt. Nun wird $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl und 4 Lth. Zucker mit einem Eierweiß zu einem Teige gemacht; hat derselbe nicht Feuchtigkeit genug, so nimmt man noch etwas Eierweiß dazu, walt ihn ganz

dünn aus, legt von der Honigmasse ganz runde Kügelchen, einer Nuß groß, darauf, schlägt Teig darüber und formirt mit dem Nädlein Krapsen daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie nur halb gelb.

41. Nüsse. Man stößt $\frac{1}{2}$ Pf. Mandeln sammt den Schalen, nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, läßt ihn kochen, röstet alsdann die gestoßenen Mandeln darein, bis sie trocken sind, stößt hernach die Mandeln mit 2 Eierweiß, Muskatblüthe, Zimmt und Nägelein, daß ein Teig daraus wird. Man drückt den Teig in Nussmödel, und läßt ihn backen; dann läutert man Zucker, tunkt die Nuskerne darein, und macht sie mit Zucker zusammen. — Dieser Teig kann auch in einen Model gedrückt, oder kleines Konfekt davon gemacht werden.

42. Ofen-Küchlein. Ein starker halber Schoppen süße Milch und eines Hühnereies groß Butter läßt man miteinander sieden, rührt dann so viel Mehl schnell darein, daß der Teig recht dick wird, läßt ihn unter beständigem Umrühren auf dem Feuer so lange kochen, bis er sich von der Pfanne losschält; dann nimmt man ihn vom Feuer, und rührt so viel Eier darein, bis der Teig weich ist, aber nicht läuft. Man rechnet insgemein auf 1 Schoppen Milch 6 Lth. Butter, 14 Lth. Mehl und eben so viel Zucker, welchen man auch an einer Zitrone abreiben kann; wenn der Teig recht glatt ist, setzt man Küchlein, so groß als man will, auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und läßt sie schön gelb backen.

43. Ofen-Küchlein auf andere Art. Man läßt ein starkes Trinkglas voll süßen Rahm siedend werden, legt 3 Lth. frische Butter dazu; wenn es miteinander siedet, thut man 1 Vierl. Mehl darein, und rührt den Teig so lang auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne löst;

dann rührt man nach und nach 4 Eier daran, thut Zucker nach Belieben dazu, setzt davon Häuflein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, belegt sie mit eingemachten Johannisbeeren oder einem Quittenschnitzchen, legt wieder ein wenig Teig darauf, bestreut sie stark mit Zucker, und läßt sie recht schön gelb backen.

44. Papilloten. Man nimmt Zucker nach Belieben, schüttet ein wenig Milch und eben so viel heißes Wasser daran, setzt es auf das Feuer, zerdrückt den Zucker mit einem Schaumlöffel, schäumt ihn sauber ab, und läßt ihn sieden, bis er ganz gelb wird und rein ist, schüttet ihn hernach auf einen glatten Farnestein, schneidet ihn mit einem starken Messer zu viereckigten Stückchen und wickelt sie in Papier.

45. Pomeranzen-Bröddlein. Man rührt $\frac{1}{2}$ Pf. gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern und mit dem Gelben von 2 Eiern 1 Stunde lang, schneidet 2 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale und die Schale von einer Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Lth. feinem Mehl in den Zucker, macht Fingerlänge und eben so dicke Wellen aus der Masse, legt solche weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messerrücken kleine Schnitte darüber, und backt sie langsam.

46. Pomeranzen-Küchlein. Man reibt die Schale von 1 Pomeranze an 1 Bierl. sehr feinem Zucker ab, stößt den Zucker fein, und siebt ihn, schlägt das Weiße von 1 Ei zu Schaum, rührt den Zucker nebst 1 Lth. ganz feines Mehl, auch einige geschälte und zart gestosene Mandeln darein, setzt kleine Häuflein auf Obladen, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

47. Quitten-Konfekt. Man schneidet Quitten in 4 oder 6 Theile, siedet sie im Wasser weich, läßt sie dann recht sauber ablaufen, und treibt sie durch ein

Haarsieb; nimmt zu einem Pf. Mark 1 Pf. Zucker, thut diesen in eine messingene Pfanne, gießt 1 Schoppen Wasser daran, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht, thut das Quitten-Mark darein, läßt es auf schwachem Feuer langsam kochen, und rührt fleißig darin, bis es sich von der Pfanne losschält. Hernach wird eine Platte mit Zucker bestreut, und die Masse darauf gethan, bis sie ein wenig erkaltet ist; dann streut man gesiebten Zucker auf das Bret, thut die Masse darauf, wirkt sie ein wenig untereinander, wallt sie 2 Messerrückensdicke aus, sticht sie mit kleinen Förmchen aus, legt sie auf ein mit Zucker bestreutes Bretchen oder Papier und trocknet sie in einer warmen Stube; wenn es recht getrocknet ist, kann das Konfekt in einem Bogen Papier, welcher in Kirschwasser getunkt seyn muß, eingewickelt werden; auf diese Art erhält es sich Jahr und Tag. Es können auch Leckerlein aus dieser Masse gemacht werden.

48. Quitten-Speck. Quitten-Mark wird mit Zucker gekocht, wie das Vorige; zu 1 Pf. weißen Marks färbt man 6 Lth. rothes (man kann es roth machen, womit man will). Wenn nun alles genug gekocht hat, bestreut man einen Model mit gestoßenem Zimmt und Nägelein, streicht Messerrückensdicke von dem weißen darein, auf dieses rothes, dann wieder weißes darauf, aber man muß es recht warm in den Model thun, damit es recht fest wird; dann streut man gestoßene Nägelein und Zimmt recht dick darauf, läßt es an einem warmen Ort trocknen, und behält es zum Gebrauche auf. Wenn das weiße Mark gekocht wird, kann man etliche Tropfen Zitronensaft darein thun, damit es schön hell wird.

49. Schloher-Brod. Man verklopft 6 Eier, rührt ein Quintchen gestoßenen Zucker-Anis, ein klein wenig Wasser und Mehl darunter, bis es wie ein Nudelsteig

ist, wirft ihn dann auf dem Nudelbret aus, schneidet 6 Stückchen daraus, macht sie mit der Hand schön rund und hoch, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen schön gelb.

50. Schnee-Brod. Man nimmt Zucker nach Belieben, siedet ihn zu Karmel mit ein wenig Wasser; wenn er gesotten ist, läßt man ihn stehen, nimmt ein wenig Eierweiß auf ein Kaffeplättchen, schlägt Schnee davon, und rührt ein wenig Zucker und Orangenblüthe darunter; wenn der gesottene Zucker eine Haut hat, rührt man den Schnee darein, thut ihn auf das Feuer, rührt ihn einigemal um bis er steigt, schüttet alles auf ein Papier und schneidet sodann viereckigte Stücke daraus.

51. Schwefel-Schnitten. Man schlägt von 2 Eiern das Weiße zu Schaum, thut $\frac{1}{4}$ Pf. fein gesiebten Zucker darunter, rührt solches $\frac{1}{4}$ Stunde lang, drückt etliche Tropfen Zitronensaft darunter, und reibt die Schale von einer großen Zitrone daran, daß es davon ganz gelblich wird; hierauf schneidet man Streifen von Obladen in der Länge und der Breite einer Hand, bestreicht solche eines Messerrückensdick mit der Masse, belegt die Schnitten in der Mitte Fingersbreit mit rothem Herzucker, welcher mit einem Messer fein gemacht und mit ein wenig Eierweiß abgerührt wird; dann werden sie langsam auf einem heißen Blech getrocknet, damit sie nicht krumm laufen.

52. Thee-Brödchen. Man rührt 5 Eßlöfel voll Mehl mit 1 Schoppen Milch und 5 ganzen Eiern recht glatt, legt Butter in der Größe eines Eies dazu, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren 10 Minuten kochen, aber nicht ansitzen; läßt es dann in einer Schüssel abkühlen, rührt 4 Lth. geschälte, fein gestosene Mandeln, 2 bis 3 geriebene Makronen und ein

wenig fein vermiegte Zitronen- oder Pomeranzenschale darein, und verdünnt den Teig mit ganzen Eiern, aber daß er nicht zerläuft, sondern stehen bleibt. Nun setzt man daraus runde Kügelchen auf Obladen, backt sie schön gelb, und bestreut sie gleich nach dem Backen mit gestoßnem Zucker.

53. Tiroler-Brod. Es wird $\frac{1}{2}$ Pf. abgezogene, zu ganz kleinen Würfeln geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 1 Lth. gestoßener Zimmt, die fein vermiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone und 2 Messerspitzen voll feiner Potasche, alles zusammen in eine Schüssel gethan, 2 bis 3 Eier darein geschlagen, der Teig recht durcheinander gemacht, auf ein Nudelbret herausgenommen, mit ein wenig Mehl zu einem runden Laiblein gemacht, dann Fingersdick ausgewallt, viereckigte, Fingerslange Stückchen daraus geschnitten, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und im Backofen schön gelb gebacken.

54. Waffeln. Man nimmt 6 Lth. Butter, rührt sie wohl ab, schlägt nach und nach 5 bis 6 ganze Eier darein, thut eine Handvoll gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker und ein wenig vermiegte Zitronenschale dazu, thut 1 Vierl. Mehl, einen Eßlöffel voll nach dem andern, hinein, macht den Teig mit etlichen Löffeln voll süßer Milch so, daß er nicht zu dick und nicht zu dünn wird, läßt das Eisen warm werden, bestreicht es mit Speckschwarte, backt die Waffeln schön gelb, und bestreut sie nach dem Backen stark mit Zucker und Zimmt.

55. Chocolate-Waffeln. Man rührt 4 Lth. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein Stückchen klein geschnittene Vanille und 6 Lth. geriebene Chocolate mit 6 ganzen Eiern eine gute halbe Stunde lang, thut 6 Lth. Mehl darunter, macht es mit lauem Wein zu einem nicht gar zu dünnen

Teig, backt die Waffeln wie die vorigen, und bestreut sie dann nach dem Backen stark mit Zucker.

56. Mandel-Waffeln. Man rührt 6 Lth. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln und die fein verewiegte Schale von 1 Zitrone darunter; dann rührt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl darein, macht den Teig mit lauer Milch an, daß er nicht zu dick und nicht zu dünn wird; dann läßt man das Eisen warm werden, bestreicht es mit Speckschwarte, und backt die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb. Wenn alle gebacken sind, werden sie stark mit Zucker und Zimmt bestreut.

57. Rahm-Waffeln. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut 2 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, rührt 6 Lth. an einer Zitrone abgeriebenen Zucker und 6 Eßlöffel voll Mehl darunter, macht den Teig mit lauer Milch wie einen Pfannentuchenteig an; dann bestreicht man das Eisen mit Speckschwarte, und läßt die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb backen.

58. Zimmt-Kecken. Man nimmt 1 Pf. gesiebten Zucker, 1 Pf. geschälte Mandeln, die Hälfte schneidet man der Länge nach, und so fein als möglich, die andere Hälfte wird recht fein gestoßen; man macht alsdann 1 Lth. Zimmt, 4 Lth. Zitronat, ebenfalls fein geschnitten, und von 1 Zitrone die fein verewiegte Schale wohl durcheinander, schlägt von 8 Eiern einen steifen Schnee, stößt 2 bis 3 Lth. Tragant zu Pulver, und macht es mit dem Saft von 1 Zitrone in den Schnee, rührt Obiges darunter, macht es recht wohl untereinander, bestreicht ein Blech mit Butter, streicht von dem Teig 2 Fingerslange und 2 Messerrückensdicke Streifen darauf, backt selbe in einem nicht gar heißen Ofen schön

langsam; dann löst man sie mit einem Messer ab, und krümmt sie über ein Wallholz.

59. Zimmt-Krapfen. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. frische Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Mehl, und von 3 Eiern das Gelbe, macht davon einen Teig, wirkt und walt ihn Messerrückensdick aus; dann schält und stößt man $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pf. gesiebten Zucker dazu, schneidet aus dem Teig kleine viereckigte Flecklein, überstreicht sie mit zerlassener Butter, thut hierauf eine Messerspiße voll Zimmt an die gestoßenen Mandeln, drückt ein wenig Zitronensaft daran, überstreicht die Flecklein damit, wickelt sie übereinander, bestreicht sie wieder mit Butter, dann wieder mit der obigen Fülle, und backt sie nach dem Brod im Ofen.

60. Zimmt-Würmlein. Man vermischt 1 Pf. abgezogene und so fein als möglich gestoßene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker, an welchem 1 Zitrone abgerieben seyn muß, nimmt das Gelbe von 2 hart gesottene Eiern und einer Baumnuß groß Butter, stößt alles zusammen noch einmal im Mörser recht untereinander, drückt es auf eine Platte oder Papier durch einen Durchschlag, überstreut es stark mit Zucker und Zimmt, und läßt es in einem temperirten Zimmer über Nacht trocknen.

61. Zitronen-Bufferle. Diese werden wie die Chocolate-Bufferle gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man zu $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker das Weiße von 1 Ei nimmt, und statt der Chocolate, Zitronen oder Pomeranzen am Zucker abreibt.

62. Zitronen-Küchlein. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, an welchem 1 Zitrone abgerieben seyn muß, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee, thut den Zucker darunter, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde; dann

thut man 2 Lth. feines Mehl dazu, schneidet dann Obladen lang oder viereckigt, streicht den Teig darauf, und backt es langsam.

63. Zucker-Brod. Man schwingt 3 Eier recht stark, thut $\frac{1}{4}$ Pf. geseibten Zucker darein, rührt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde lang, thut hernach nach Belieben klein geschnittene Zitronenschale, 1 Bierl. vom schönsten weißen Mehl dazu, belegt alsdann ein Blech mit weißem Papier, setzt mit einem Löffel runde Laiblein von beliebiger Größe darauf, überstreut sie stark mit gestoßenem Zucker, backt sie, nimmt das Papier wieder ab, und giebt sie wie anderes Konfekt zur Tafel.

64. Gefüllte Zucker-Brödlein. Vier Eier werden in einer tiefen Schüssel mit Schindeln recht stark geschwungen; dann thut man $\frac{1}{2}$ Pf. geseibten Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben seyn muß, dazu; dieses arbeitet man $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf eine Seite, rührt $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl ganz leicht darunter, und setzt davon mit einem Löffel kleine runde Laiblein auf Papier; nimmt $\frac{1}{4}$ Pf. geriebene gute Chocolate und 1 starken Esslöffel voll Zucker, rührt dieses mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone recht untereinander, legt ein Kaffelöffelchen voll auf jedes Biscuit-Häuflein, legt von dem abgerührten Teig wieder ein Löffelchen voll darauf, doch so, daß die Chocolate dazwischen heraussieht, und backt sie dann in einem Ofen recht schön gelb.

65. Zucker-Häuflein. Zu $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, an welchem aber eine große Zitrone oder Pomeranze abgerieben seyn muß, werden 2 Eierweiß zum steifen Schnee geschlagen, der Zucker eine gute halbe Stunde damit gerührt; dann drückt man ein wenig Zitronensaft daran, rührt es noch eine Zeitlang, setzt davon auf Obladen kleine runde Häuflein, und läßt sie nach dem Brod im Ofen

backen, sie müssen aber nur blaßgelb seyn; man kann auch ein wenig lang aber recht fein geschnittene und geschälte Mandeln in den Teig thun.

XVII. Sulzen und Cremen.

Bei allen Sulzen ist zu bemerken: 1) daß man beim Zusehen der Sulz ein Stück Rindsleber und Milz damit kochen muß, weil die Milz sehr hell und die Leber kräftig macht; 2) können auch die Eier, nachdem sie abgewaschen sind, ganz aufgeschlagen, die Schale zerdrückt und mit der Sulz gescheiden werden. Es kann mit jeder Sulz ein Ringlein Hausenblase gekocht werden; weil aber die Hausenblase im Magen unverdaulich und der Gesundheit wirklich schädlich ist, so kann sie weggelassen, und ohne dieselbe die Sulzen auf angegebene Art doch sehr hell gemacht werden.

1. Apfel-Creme. Gute Kochäpfel schält und schneidet man, und kocht sie mit Zucker und nur wenig Wasser weich; dann reibt man Zucker an einer Zitrone ab, schlägt das Gelbe von 7 Eiern in eine Schüssel, rührt den Zucker und die Eier mit 1 Schoppen guten süßen Rahm an, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, aber nicht kochen, damit es sich nicht scheidet; dann schlägt man das Weiße der Eier zu einem Schnee, rührt ihn darunter, legt die Apfel auf die Platte, füllt Eingemachtes darauf, gießt die Creme darüber, und stellt sie in einen nicht sehr heißen Ofen.

2. Creme mit Champagner oder Malaga. Zu