

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Zucker-Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

Man kann in der Butter wildes Geflügel über Winter aufbewahren, besonders Feldhühner und Schnepfen, wenn sie zuvor gebraten und wieder erkaltet sind, das Fett muß aber darüber gehen, daß keine Luft daran kommt.

Zucker - Backwerk.

850. Biscuit.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 9 Eier; der gestoßene Zucker wird mit den 9 Eiern gelb schaumig gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, wird mit dem Mehl langsam darunter gemengt; nun streicht man die Form mit Butter aus, füllt sie ein und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

851 Biscuit anderer Art.

12 Loth Zucker und 6 ganze Eier werden zusammen verrührt, zur Wärme gestellt und geschlagen bis es warm ist; wenn es warm ist, bringt man es vom Feuer und schlägt es noch etwas kalt; 4 Loth Butter werden mit 2 Loth feinem Mehl vermengt und leicht darauf gerührt; dann eine Citrone abgerieben und das Abgerührte dazu gethan. Nach diesem bringt man die ganze Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Papier ausgelegte Form und backt sie in gelinder Hitze.

852. Biscuit à l'Anglaise.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rührt sie schaumig, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 8 Eiern gelb werden dazu gerührt, dann schlägt man einen Schnee und mengt ihn langsam mit Rosinen darunter. Man backt ihn in einem nicht gar heißen Ofen.

853. Bergamot-Biscuit.

6 Eierweiß, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 1 Citrone auf dem Zucker abgerieben, werden gemengt und wie oben zubereitet.

854. Feine Biscuit.

16 Eiern gelb und 6 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker am Feuer abgerührt, bis es steif ist, dann werden 12 Loth feines Mehl oder Puder langsam darunter gemengt und in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt.

855. Kleine Biscuit.

Man schlägt 10 ganze Eier in ein tiefes Geschirr, schwingt sie mit dem Schlagbesen recht tüchtig, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfund ge-

stosenenen Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben seyn muß, dazu, schlägt diesen eine gute halbe Stunde lang auf eine Seite, und thut $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl ganz leicht darunter; 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.

856. Butter-Biscuit in Kapseln.

10 Stück Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl werden wie oben verarbeitet und die Kapseln mit Zucker bestreut.

857. Chocolate-Laiblein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln, stößt sie in einem Mörser recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker und 4 Loth geriebene Chocolate dazu; dann schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt alles $\frac{1}{4}$ Stunde recht unter einander, setzt dann mit einem Löffel kleine runde Häuflein auf Oblaten und backt sie recht langsam.

858. Geduld-Täfelein.

Das Weiße von 10 bis 11 Eiern schlägt man zu recht steifen Schnee, nimmt dann 1 Pfund und 12 Loth fein gesiebten Zucker, rührt dieses recht untereinander, und thut man 1 Pfund feines Mehl dazu, gießt 2 Tropfen Bergamotöl darunter, arbeitet es untereinander, setzt davon kleine runde oder viereckige Plätzchen auf ein mit Wachs bestrichenenes 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.

859. Himbeer-Schnitten.

1 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 abgefottenen Kalbsfüßen, thut den durchgepreßten Saft von den Himbeeren dazu, läßt es mit einem Ei kochen, 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 geschälte und fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen und eben soviel saueren Rahm, 3 bis 4 ganze Eier, Zucker, welcher an einer Citrone abgerieben ist, bis es süß genug ist; dieß läßt man auf dem Feuer kochen, 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 rothe Schnitte eine weiße, die übrigen mitten in die Platte, und streut geriebenen Citronat darauf herum.

860. Hippen.

Man nimmt Mehl in eine Schüssel nach Belieben, rührt es mit kalter süßer Milch an, schlägt ein Ei darein, reibt von einer Citrone die Schale an Zucker ab, und Zucker bis es süß genug ist, dazu, auch etwas Zimmt; läßt alsdann ein Gläschen Wein lauwarm werden, macht den Teig in der Dike, wie ein Flädlein-Teig, damit an, läßt das Eisen warm werden, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt einen Eßlöffelvoll von dem Teig in die Mitte auf das Eisen, drückt es schnell zusammen und backt es langsam.

861. Kaiser-Brod.

Man nimmt Zucker, so schwer wie 6 Eier, stößt und siebt ihn in eine Schüssel, schlägt 6 Eier daran, rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde auf eine Seite, rührt 4 Loth Zibeben, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, welche mit einem Tuch sauber abgerieben und mit der Haut fein gestoßen seyn müssen, und soviel Mehl darein, daß man den Teig zusammen zu einem Laib Brod formen kann; dann macht man einen oder zwei Laibchen daraus, und backt sie in der Tortenpfanne oder im Ofen recht schön gelb.

862. Kaiser-Brod anderer Art.

1 Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; zuvor röstet man 1 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln in einem halb Viertelpfund Zucker, rührt sie dann mit 1 Pfund feinem Mehl und der Schale von 2 abgeriebenen Citronen in die Butter; dann nimmt man die Masse auf ein Walkbrett, macht Fingerslange und Fingersbreite Stückchen daraus, und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

863. Mandel-Brod.

8 Loth Zucker werden mit 4 ganzen Eiern recht verrührt; ist der Zucker und die Eier weiß gerührt, dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund mit einem Tuch abgeriebene Mandeln, Citronat, Pomeranzenschalen und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl dazu; hernach wird eine längliche Form mit Butter ausgestrichen, mit der Masse gefüllt und im Ofen bei gelinder Hitze gebacken.

864. Belgrader Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, 1 Ei, etwas Pomeranzens- und Citronenschale, 1 Loth Zimmt, ein Quentchen gestoßene Nelken und eine Messerspitzevoll Potasche werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann thut man $\frac{1}{4}$ Pfund länglich geschnittene Mandeln und einen schwachen Bierling Mehl darunter. Dieß wird nun auf dem

Nudelbrett recht verschafft, ausgewalzt, in Fingerlange Stückchen geschnitten und auf ein mit Butter bestrichenes Blech in den Ofen gethan.

865. Pomeranzenbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 2 Eiergelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, Pomeranzenschale fein geschnitten und Citrone darein gerieben; alsdann kommen 18 Loth Mehl hinein; dieses alles, nachdem es tüchtig untereinander geschafft ist, wird hernach auf ein Brett genommen, lange Bröbchen daraus formirt und diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und gebacken.

866. Magdalena-Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird leicht, dann 4 Eiergelb, 3 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darein gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu genommen, auf ein Wickbrett gut zusammen geschafft, ausgewalzt und in viereckige Stückchen geschnitten; diese mit Zucker und Mandeln bestreut, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gebacken.

867. Schlozer-Brod.

Man zerklöpft 6 Eier, rührt ein Quentchen gestoßenen Aniszucker, ein klein wenig Wasser und Mehl darunter, bis es wie ein Nudelteig ist, wirft ihn dann auf dem Nudelbrett aus, schneidet 6 Stückchen heraus, macht sie mit der Hand schön rund und hoch, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie im Ofen schön gelb.

868. 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 Eiweiß auf ein Caffeeplättchen, 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 viereckige Stückchen daraus.

869. Tyroler-Brod.

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und in kleine Würfel geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Loth gestoßener Zimmt, die fein verwiegte Schale von einer halben Citrone und 2 Messerspitzenvoll feine Potasche, alles zusammen in eine Schüssel gethan, 2 bis 3 Eier darein geschlagen, der Teig recht durch einander gemacht, auf ein Nudelbrett herausgenommen, mit ein wenig Mehl zu einem runden Laiblein gemacht, dann Fingersdick ausgewalzt, viereckige Fingerslange Stückchen herausge-

schnitten, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und im Backofen schön gelb gebacken.

870. Zuckerbrod.

Man schwingt 3 Eier recht stark, thut $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebten Zucker darein, rührt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde lang, thut hernach nach Belieben klein geschnittene Citronenschale und $\frac{1}{4}$ Pfund vom schönsten weißen Mehl dazu, belegt alsdann ein Blech mit weißem Papier, setzt mit dem Löffel runde Laiblein nach beliebiger Größe darauf, überstreut sie stark mit gestoßenem Zucker, backt sie, nimmt das Papier wieder ab und gibt sie wie anderes Confect zur Tafel.

871. Thee-Brödchen.

Man rührt 6 Eßlöffelvoll 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 aufsitzen, läßt es dann in einer Schüssel abkühlen, rührt 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 bis 3 geriebene Maccaroni und ein wenig fein gewiegte Citronen- oder Pomeranzenschale darein und verdünnt den Teig mit ganzen Eiern, nur daß er nicht zerläuft, sondern stehen bleibt. Nun setzt man runde Häuflein auf Oblaten, backt sie schön gelb und bestreut sie sogleich mit gestoßenem Zucker.

872. Anis-Brod.

6 Eierweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen, 6 Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und für 1 Kreuzer Anis dazu gegeben, dieses wird in der Wärme $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig geschlagen, dann wieder kalt geschlagen, 6 Loth Mehl leicht darunter gemengt und in eine lange mit Butter ausgestrichene und mit Anis bestreute Form gethan und gebacken. Wenn es kalt ist, schneidet man es in dünne Schnitten, legt sie auf Papier und thut sie noch einige Minuten in den Ofen, welcher jedoch nicht mehr heiß seyn darf.

873. Propheten-Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 7 Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit viel Zimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eierschalen voll Wasser werden durch einander geschafft, ausgewalkt und nach beliebiger Form geschnitten.

874. Dotter-Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit Eiergelb gerieben, Schnee von 8 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und Citronenschale werden verschafft und bei mittlerer Hitze gebacken.

875. Wiener-Brödlein.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit 6 bis 7 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, dann kommt 1 Pfund Mehl dazu, worauf es abermals $\frac{1}{4}$ Stunde

gerührt wird; nach diesem bestreicht man ein Blech ganz leicht mit Butter, setzt mit dem Löffel von obiger Masse abgestochene runde Küchlein darauf und backt sie in gelinder Hitze.

876. Gefüllte Zuckerbröddlein.

4 Eier werden in einer tiefen Schüssel mit Schindeln recht stark geschwungen, dann thut man $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben sein muß, dazu; dieses arbeitet man $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf einer Seite, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl ganz leicht darunter und setzt davon mit einem Löffel kleine runde Laiblein auf Papier, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene gute Chocolate und einen starken Eßlöffelvoll Zucker, rührt dieses mit dem Saft von einer halben Citrone recht unter einander, legt ein Caffeelöffelchen voll auf jedes Biscuit-Häuflein, legt von dem abgeriebenen Teig wieder ein Löffelchenvoll darauf, doch so, daß die Chocolate dazwischen heraussieht und backt sie recht schön gelb.

877. Kraft-Täfelchen.

Man nimmt 1 Pfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt 6 ganze Eier dazu und rührt es eine Stunde lang und gibt dann die fein gewiegte Schale einer Citrone, eine Messerspitze voll Nelken, viel gestoßenen Zimmt und 1 Pfund Mehl dazu; dieses schafft man gut unter einander, wirkt den Teig zu einem Laiblein auf einem mit Mehl bestreutem Brett, walzt ihn Messerrüdicke aus, sticht mit beliebigen Modelchen Sternchen oder Blumen davon aus, legt sie auf Papier und auf ein Blech und backt sie im Ofen recht schön gelb.

878. Luft-Confekt.

Man nimmt schönes Quittenmark oder Hagenbuttenmus, rührt es stark, schlägt von 2 Eierweiß einen steifen Schnee, rührt ihn unter das Mark, bricht es mit einem Löffel auf Oblaten aus und läßt es im Ofen trocknen.

879. Mandel-Häuflein.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschale und die Schale einer Citrone länglich; hierauf wird das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu Schaum geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker dazu gethan und mit diesem so lange gerührt, bis es ganz dick ist; dann wird das Geschnittene hinein gethan und wenn es tüchtig untereinander gemengt ist, setzt man Häuflein in der Größe einer welschen Nuß auf Oblaten und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen; wenn man will, kann man gestoßene Nelken und Zimmt dazu nehmen.

880. Mandelstern.

Dazu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene geschälte Mandeln und 6 Eiergelb. Dieß alles

wirkt man zu einem Teig und walkt diesen ziemlich dick aus, bestreicht ihn mit Eierweiß, streut etwas Zucker, Zimmt und Mandeln darauf, sticht sie mit einer Sternform oder einer andern aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und läßt sie langsam backen.

881. Bittere Mandeln-Häuflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln und rührt sie mit einem Eiweiß, schlägt 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee und rührt ihn mit Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, rührt dann die gestoßenen Mandeln nach und nach daran, thut die fein gewiegte Schale von einer Citrone dazu, setzt runde Häuflein auf Oblaten und backt sie in frischer Hitze.

882. Aufgelaufenes von Mandeln.

4 Loth Mandeln, 12 Loth Zucker und Gewürz werden wie oben zubereitet.

883. Mandel-Kränzchen.

Man macht von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und Salzwasser einen guten Buttermteig, walkt ihn hernach etwas, sticht die Kränzchen aus, bestreicht sie mit Ei, streut Mandeln und Zucker darauf und backt sie im heißen Ofen.

884. Mandel-Bögen.

Man schneidet $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln ganz dünn, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem wässerigen Schnee und gibt die Mandeln, die fein gewiegte Schale einer Citrone, eine Messerspitze voll Zimmt und 3 Loth gestoßenen Zucker dazu; dann brstreichet man ein heißgemachtes Blech mit Wachs, streicht von dem Teig halbe Fingerdicke viereckige Plätzlein 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 Walkholz.

885. Mandel-Törtchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund mit 2 ganzen Eiern gestoßene Mandeln, 2 Loth Citronat, 10 Eiergelb, von 10 Eierweiß Schnee, die Form mit Butter ausgestrichen, eine Handvoll Mehl und alles durch einander gemischt, werden gebacken.

886. Mandel-Törtchen anderer Art.

12 Eier, 4 Eiergelb, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund Brot werden durch einander gemengt und gebacken.

887. Noch eine Art Mandel-Törtchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund weiß gestoßenem Zucker, 12 Eierweiß zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und abgeriebene Citrone werden durch einander gemischt und gebacken.

888. Pomeranzen-Küchlein.

Man reibt die Schale von einer Pomeranze an 8 Loth Zucker ab, stößt den Zucker fein und siebt ihn, schlägt das Weiße von einem Ei zu Schaum, rührt den Zucker, 1 Loth ganz feines Mehl, auch einige geschälte und zart gestoßene Mandeln darein, legt kleine Häuflein auf Oblaten und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

889. Quitten-Confekt.

Man schneidet Quitten in 4 bis 6 Theile, siedet sie im Wasser weich, läßt sie dann sauber ablaufen und treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt zu 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, thut diesen in eine messingene Pfanne, gießt 1 Schoppen Wasser daran, läßt ihn kochen, bis er Fäden zieht, thut das Quittenmark darein, läßt es auf schwachem Feuer langsam kochen und rührt fleißig darin, bis es sich von der Pfanne los schält. 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 Brett, thut die Masse darauf, wirft sie ein wenig untereinander, wälkt sie 2 Messerrückendick aus, sticht sie mit kleinen Förmchen aus, legt sie auf ein mit Zucker bestreutes Brettchen oder Papier und trocknet sie in einer warmen Stube; wenn es recht getrocknet ist, kann das Confekt in einem Bogen Papier, welcher in Kirschenwasser getaucht seyn muß, eingewickelt werden; auf diese Art erhält es sich Jahr und Tag, es können auch Leckerlein aus dieser Masse gemacht werden.

890. Schwefel-Schnitten.

Man schlägt von 2 Eiern das Weiße zu Schaum, thut $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker darunter, rührt solche $\frac{1}{4}$ Stundelang, drückt einige Tropfen Citronensaft darunter und reibt die Schale von einer großen Citrone daran, daß es ganz gelblich wird; hierauf schneidet man Streifen von Oblaten in der Länge und Breite einer Hand, bestreicht solche Messerrückendick mit der Masse, belegt die Schnitten in der Mitte fingerbreit mit rothem Herzucker, welcher mit einem Messer fein gemacht und mit ein wenig Eiweiß abgerührt wird; dann werden sie langsam auf einem heißen Blech getrocknet, damit sie nicht krumm werden.

891. Zucker-Häuflein.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, an welchem aber 1 große Citronen- oder Pomeranzenschale abgerieben seyn muß, werden 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, der Zucker eine gute halbe Stunde damit gerührt, dann drückt man ein wenig Citronensaft dazu, rührt es noch eine Zeitlang, setzt dann auf Oblaten kleine runde Häuflein und läßt sie nach dem Brod im Ofen backen, aber nur

blafsgelb; man kann auch einige lang, aber fein geschnittene Mandeln in den Teig thun.

892. Chocolate-Küchlein

Man rührt 12 Loth gesiebten Zucker mit dem Schnee von 2 Eiern eine gute Viertelstunde, 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 kleine runde Häuflein von beliebiger Größe darauf und backt sie nach dem Brod im Ofen.

893. Makronen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, schält sie und läßt sie trocken werden und zwar im Ofen; nun stoßt man die Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker nebst drei Eierweiß und ein wenig Rosenwasser recht fein, belegt ein Blech mit weißem Papier oder Oblaten, macht runde Kugeln oder längliche Würstchen, überstreut sie noch ein wenig mit Zucker und backt sie in einem gelinden Ofen.

894. Makronen von ungeschälten Mandeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, Eierweiß so viel als nöthig, Citronat, Gewürz, in Hagelzucker gerollt, werden wie oben behandelt.

895. Zimmt-Makronen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit Eierweiß gestoßen, 20 Loth Zucker dazu, 1 Loth gestoßener Zimmt, auf Oblaten länglich aufgesetzt, werden ebenso verfertigt.

896. Franz-Makronen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit Eierweiß und Citronensaft gestoßen, eine Citronenschale abgerieben, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, werden auf Oblaten gesetzt, mit Zucker bestreut und bei gelindem Feuer gebacken.

897. Pistazien-Makronen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Pistazien, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln in Eierweiß gestoßen und 14 Loth Zucker, werden bei gelindem Feuer auf Doppelpapier gebacken.

898. Belegte Makronen.

1 Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß gestoßen, werden mit 1 Pfund 4 Loth Zucker gemengt und wenn sie aufgesetzt sind, bestreut man sie mit gestoßenem Zucker, belegt sie mit Citronat oder Drangenschale.

899. Makronen de Liège.

1 Pfund geschälte Mandeln mit Wasser fein gestoßen, 1 Pfund gestoßener Zucker, abgeriebene Citronenschale und 7 Eierweiß dazu geschlagen, werden länglich geformt, auf Oblaten gesetzt und langsam gebacken.

900. Citronen-Hippen.

Eine Mischung von 8 Eierweiß, 16 Loth Zucker, 14 Loth Mehl und 2 Citronen wird in gelinder Wärme gebacken.

901. Spanischer Wind.

Dazu nimmt man 1 Eiweiß, 2 Löffelvoll Zucker, Orange mit Zucker bestreut.

902. A la Fensel.

1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 5 oder 6 Eier, werden gemischt und bei gelinder Wärme gebacken.

903. Gedulds-Täfelchen.

20 Loth Zucker, ½ Pfund Mehl, 6 Eierweiß und abgeriebene Orangen werden durcheinander gemischt und in gelinder Wärme gelb gebacken.

904. Brezeln.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker werden auf das Feuer gestellt, bis es steigt; dann wird ¼ Pfund Mehl dazu gerührt und wenn es ein wenig erkaltet ist, legt man 1 Ei hinein; ist es ganz kalt, werden 6 bis 7 Eigelb darunter gerührt und wenn es dick genug ist, macht man Brezeln aus dem Teig. Vorher wird der Teig probirt und wenn er verläuft, arbeitet man noch ein wenig Mehl hinein, ist er nicht weich genug, so thut man noch ein Eigelb dazu und etwas abgeriebene Citrone.

905. Brezeln anderer Art.

4 Loth Butter, 12 Loth fein gestoßener Zucker, ½ Pfund Mehl, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb werden auf das Werkbrett gelegt und mit einander verarbeitet; ist der Teig recht glatt verarbeitet, dann werden Brezeln oder Ringe davon geformt. Nach diesem wird etwas Eierweiß recht gut verschlagen, und ein jedes von diesen Brezeln mit dem Eierweiß, mittelst eines Pinsels, bestrichen, in groben, gestoßenen Zucker getaucht und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in gelinder Hitze gebacken.

906. Noch eine Art Brezeln.

6 Loth Butter und 6 hart gesottene Eigelb werden in einem Mörser gestoßen, hernach kommen 12 Loth Zucker, ½ Pfund Mehl und abgeriebene Citronen dazu; dieses alles wird auf einem Werkbrett zu einem recht glatten Teig verarbeitet; nach diesem werden wie vorher Brezeln formirt, diese werden aber nur mit einem verschlagenen Ei bestrichen.

907. Mehlgebackenes.

1½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 6 ganze Eier, Nelken, Zimmt und Citronen werden durcheinander gerührt und gebacken.

908. Kleinküchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 12 Loth gestoßener Zucker, 4 Loth Butter, 2 Eiergelb und ein ganzes Ei werden auf dem Nudelbrett verschafft, ausgewalzt und in der Größe eines kleinen Thalers ausgestochen oder in längliche Stückchen zerschnitten und folgende Masse mit einer Gabel dünn darauf gestrichen; 8 Loth Zucker werden mit 2 Eierweiß gerührt, dann dazu 8 Loth ungeschälte gestoßene Mandeln, etwas Zimmt, Nelken und Citronensaft; dann setzt man die Küchlein auf ein Blech und läßt sie schön backen.

909. Zimmtsterne.

Rühre 8 Loth Zucker und 2 Eierweiß recht mit einander, dann thue 8 Loth ungeschälte, gestoßene Mandeln, 1 Caffeelöffelvoll Zimmt und einen schwachen Bierling Mehl darunter und walke es aus. Dann steche es mit einem Sternmodell aus und thue es auf einem mit Butter bestrichenen Blech in den Ofen. Ehe sie aber ganz gebacken sind, streiche sie mit Zuckerwasser an und thue sie wieder in den Ofen.

910. Zimmt-Küchlein.

Schlage 4 Eierweiß zu einem steifen Schnee, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, eben soviel klein gewürfelte Mandeln und ziemlich Zimmt darein, setze es mit einem Caffeelöffelchen auf Oblaten und backe sie schön.

911. Springerlein.

1 Pfund Zucker rührt man mit 4 Eiern 1 Stunde lang, dann kommt 1 Eßlöffelvoll Anis, 1 Messerspitzevoll Potasche und 1 Pfund Mehl dazu; dieß thut man dann auf das Nudelbrett, verschafft es zu einem glatten Teig, walzt denselben 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn aus, nachdem man ihm zuvor eine Springerleinform aufgedrückt hat. Hernach setzt man sie auf ein mit Butter bestrichenen und mit etwas Anis bestreutes Blech, läßt sie stehen und backt sie den andern Tag; am Besten ist es, wenn man sie in einem Backofen backt, auch kann man den Teig mit glatten Formen ausstechen und eben so bereiten.

912. Pfefferküsse.

1 Ei und 8 Loth Zucker rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde, dann kommt etwas fein verriebener Citronat und Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Caffeelöffelvoll Zimmt, 1 Messerspitzevoll Nelken, eben soviel Potasche und 8 Loth Mehl dazu, dieses formt man in der Hand zu Kügelchen, in der Größe einer Haselnuß, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backt sie.

913. Jägerschnitten.

Nimm 8 Eier, verkläppere sie, bis sie recht dick sind, dann

rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittene ungeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, die Schale und den Saft von einer Citrone, für 1 Kreuzer Anis, Zimmt und Nelken darein, rühre alles gut durcheinander, bestreiche eine Anisform mit Butter, thue den Teig hinein, und backe es schön gelb; wenn es gebacken ist, so schneide es in Stückchen und röste es ein wenig im Ofen.

914. Himbeer-Blätzchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln, mehr als $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas weniger als $\frac{1}{2}$ Pfund Butter macht man durcheinander zu einem Teig, wälkt ihn aus und schneidet ihn in Stückchen, streicht eingemachte Himbeeren, oder auch sonst etwas darauf, legt wieder ein Blätzchen von dem zerschnittenen Teig darauf und backt sie im Backofen.

915. Prinz-Friedrichs-Bäckerei.

Wälke einen guten Buttermilch nicht zu dünn aus, bringe ihn auf ein langes Blech, streiche verdämpfte Aepfel oder sonst etwas Eingemachtes darauf und lasse ihn im Ofen ein wenig anbacken; dann schlage einige Eierweiß zu Schnee, wenn er steif ist menge einige Handvoll gestoßenen Zucker und eine Handvoll geschälte länglich geschnittene und trockene Mandeln darunter, streiche es auf die Masse und lasse diese abermals im Ofen backen, bis es genug ist und sie eine schöne Farbe hat, schneide sie alsdann in viereckige Stückchen, bestreue sie mit Zucker und gieb sie zur Tafel. Man kann diese Masse auch zur Torte verwenden, in diesem Falle backt man sie in einem Tortenblech.

916. Chinois.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Vanille, rührt es weiß und schlägt 4 Eiergelb darein; das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und darunter gerührt nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebttem Mehl; nun bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht die Masse schwach Fingersdick darauf und backt sie in einem gelindem Ofen. Hernach sticht man, so lang es noch warm ist, runde Küchlein daraus, bestreicht sie mit etwas Eingemachtem und setzt immer zwei auf einander. Nach diesem nimmt man fein gestoßenen Zucker, etwas Eierweiß und ein wenig Rosenwasser oder Zitronensaft, rührt es zusammen bis es steif ist; alsdann bestreicht man die Küchlein damit, mit Ausnahme des untern Bodens und läßt sie im Ofen trocknen.

917. Linzer-Törtchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund verstoßene Mandeln, etwas fein geschnittener Citronat werden mit 3 Eiergelb zusammen verschafft, ausgewälkt und mit einem runden Ausstecher nach Belieben ausgestochen; nun schneidet man

von der Masse lange Riemen, thut Eingemachtes darauf und deckt die Riemen darüber und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Man kann auch lange runde Riemen walcken und darüber decken.

918. Brod-Törtchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Brod, 10 Stück Eier, Gewürz, Citronat und Orange.

919. Brod-Törtchen anderer Art.

12 Loth Mandeln, 15 Loth Zucker, 14 Eier, 1 Loth Gewürz, 1 Citrone, 4 Loth Citronat, Orangenschalen und 8 Loth Brod.

920. Erdbeeren-Törtchen.

Seriebener Teig wird über ein Holz geschlagen, gebacken und die Erdbeeren eingefüllt.

921. Punsch-Törtchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 10 Eiergelb und das Weiße zu Schnee geschlagen, ein Stand von Wasserteig um das Blech gemacht und die Masse, wenn sie fertig ist, hinein gethan und mit dem Messer gleich gestrichen.

Alle diese Törtchen werden gefertigt wie die großen Sorten, nur in kleineren Formen für Desert.

922. Geröstete Mandeln.

1 Pfund schöne Mandeln werden in einem Backofen geröstet. 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser wird so lange gekocht, bis man Fäden ziehen kann; dann thut man die Mandeln mit etwas gestoßenem Zimmt oder fein gestoßener Vanille und Sandel, damit sie roth werden, darein; sie müssen aber beständig und so lange umgekehrt werden, bis sie trocken sind. Ist dieß geschehen, so nimmt man sie schnell vom Feuer hinweg, legt sie auf ein Papier und läßt sie verkühlen.

923. Crocant.

$\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, von denen die Hälfte in längliche Stückchen geschnitten und die andere Hälfte fein verwiegt wird, kommen in eine Casserole auf das Feuer, worin so lange gerührt wird, bis sich dieselben zusammenballen. Dann nimmt man eine blecherne Form, schmirt dieselbe mit Del aus und drückt die Masse mit einem Löffel, welcher in das kalte Wasser getaucht wird, hinein, läßt es ein wenig darinnen und stürzt es dann auf eine Platte.

Man kann hierauf eine Verzierung oder Glasur machen. Das Del muß, wenn der Crocant vom Feuer kommt, sogleich sauber abgetrocknet werden.

924. Trisenet zu machen.

1 Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Anis, $\frac{1}{4}$ Loth Muskatblüthe, eine halbe Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Loth rother Sandel werden zusammen recht fein verstoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben und in einem Zuckerglas aufbewahrt. Man braucht es zu Gewürztorten oder auf Brodschnitten, auch auf Confect.

925. Besonders gute Trisenet.

Zu 2 Pfund gestoßenem Zucker nimmt man 2 Loth Nelken, 4 Loth Zimmt, 1 Loth Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe, 1 Loth Kartomele, 1 Loth Zibeben, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale und 1 Loth rohen Sandel. Dieses wird alles zusammen wohl unter einander gemengt und in Gläsern aufbewahrt. Auf jedes Viertelpfund von diesem Trisenet kann man, wenn man Schnitten davon machen will, noch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nehmen.

Einige Speisen für Kranke.

926. Brod-Suppe.

Man reibt einen Wasserweck oder schneidet ihn zu Schnitten, verkocht diese mit Fleischbrühe, streicht es durch ein Haarsieb, gibt Butter dazu und füllt es mit Fleischbrühe auf, läßt es dann noch einmal aufkochen und rührt ein Eigelb hinein.

927. Gersten-Suppe.

Man schüttet nach Gutbefinden feine Gerste in einen Hasen, gibt einen Caffelöffelvoll feines Mehl und ein Stückchen Butter dazu, rührt alsdann kochendes Wasser daran und läßt die Gerste 2 bis 3 Stunden langsam fortkochen, gießt nach und nach Fleischbrühe an, nimmt sodann den Schleim sauber davon und verdünnt ihn, sollte er zu dick sein, mit Fleischbrühe.

928. Kräftiger Gerstenschleim.

$\frac{1}{4}$ Pfund Gerste wird mit 1 Schoppen kaltem Wasser beige stellt und eingekocht, nachher gibt man 2 Schoppen alten guten Wein, ein Stückchen Zimmt und Zucker daran; läßt dieß alsdann $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, jedoch so, daß der Wein nicht ganz einkocht; vor dem Anrichten schüttet man die Suppe durch einen Seiber, damit die Kernen zurückbleiben, schlägt 2 bis 3 Eigelb in die Suppenschüssel, verklappert sie tüchtig und richtet die Suppe an. Auf dieselbe Art kann man Habergrützen-Suppe bereiten.