

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

15. Backwerk zum Nachtsch.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

15. Backwerk zum Nachtisch.

1. Schenkelein zu backen.

Nimm ein Pfund reingesieberten Zucker, und ein halbes Pfund fein gestosene Mandeln. Thue es zusammen in eine große Schüssel, und schlage 8 Eyer hinein. Sind es große Eyer, so nimmt man nur 7, nebst 3 Eßlöffel voll Rosenwasser. Rühre es eine gute Viertelstunde zusammen. Nimm dann vier Loth ausgekochte Butter und laß sie heiß werden, daß sie dämpft. Lege dann ein kleines Stückchen Brod hinein. Wenn das Brod gelb ist, so stelle die Butter vom Feuer, und laß sie wieder kalt werden, bis sie nur noch laulich ist. Rühre sie dann ganz sachte in den Teig, und gleich darauf rühre schönes Weisemehl hinein, bis der Teig so dick ist, daß man ihn rollen oder wahlen kann. Wenn die Schenkelein gut werden sollen, so muß der Teig nicht zu fest seyn. Je lockerer der Teig ist, desto besser werden sie. Rolle fingersdicke und fingerslange Schenkelein daraus. Laß ausgekochte Butter in einer breiten eisernen Pfanne heiß werden. Stelle sie wieder vom Feuer. Ist die Pfanne ein wenig groß, so kann man bey 20 Stück daren thun. Man muß sie aber nicht eher aufs Feuer stellen, als bis die Schenkelein alle in der Höhe sind. Aus dem gleichen Teig kann man auch Mandeln mit einem Mandeleisen austrecken, und in Butter backen.

2. Salsche gebackene Mandeln.

Nimm ohngefähr ein halbes Pfund Mehl und ein Viertelpfund Zucker und etwa ein Quentlein gestosenen Zimmet. Thue es zusammen auf ein Wirfbrett und mache in der Mitte eine Grube. Nimm 4 Loth frische Butter, zerschneide sie in dünne Stücke und lege sie um das Mehl herum. Zerklöpfe 2 Eyer mit ein wenig Wasser, thue sie in das Mehl und mache einen Teig daraus, der sich gut

wahlen läßt; mache dann ausgekochte Butter heiß, und backe die Mandeln schön gelb darin.

3. Gateaux de Milan.

Nimm ein Pfund schönes Weismehl und ein halbes Pfund gesiebten Zucker; menge beides auf einem Sieb breit durcheinander, und reibe das Gelbe von einer Citrone darein. Nimm ein halbes Pfund Butter und lege es um das Mehl herum; nimm dann das Gelbe von 5 Eiern und eben so viel Wasser, als das Gelbe von den Eiern ausmacht, thue es mitten in das Mehl, und mache einen Teig daraus, der sich gut wahlen läßt. Wähle den Teig zwey Messerrücken dick, steche ihn mit blechernen Formlein aus, thue diese Gateaux de Milan auf ein eisernes Blech, bestreiche sie mit Eyer gelb und lasse sie in einem Ofen oder Zwischenöfelein schön gelb backen.

4. Ringlein zu machen.

Nimm ein gutes Viertelpfund frische Butter und laß sie in einer irdenen Casserolle zergehen aber nicht heiß werden, nimm sie dann vom Feuer und rühre 10 Loth gesiebten Zucker hinein, wie auch vier Eier. Rühre es etwa eine kleine Viertelstunde zusammen, streue dann Mehl hinein, bis der Teig so dick ist, daß man ihn rollen kann; mache kleine Ringlein daraus, lege sie auf ein Blech und bestreiche sie mit dem Gelben vom Ey.

5. Runde Zuckerbrode.

Nimm 6 schöne frische Eier, schlage sie in eine Schüssel, und schwinde sie mit der Gabel bis sie ganz weiß sind. Nimm dann ein Pfund feinstoßenen und gesiebten Zucker, rühre dies etwa eine gute Viertelstunde, nimm ungefähr 3 Viertelpfund schönes Weismehl, und rühre es darunter. Nimm dann ein Blech, und thue einen Löffel voll Teig darauf, daß es rund wird. Der Teig muß so dick seyn, daß er auf dem Papier nicht zerlanft.

Wenn die Zuckerbrode auf dem Papier sind, so nimm ein Zuckersieb, und siebe ein wenig Zucker darüber. Thue sie dann in den Ofen, sobald das Brod heraus gezogen ist.

6. Zuckerbrod in Formen.

Nimm 8 Eyer, und so schwer Mehl, als die Eyer sind. Thue ein Pfund feingestohenen und geseibten Zucker in eine Schüssel, und das Gelbe von den acht Eyern dazu; rühre dies zusammen eine gute Viertelstunde, streue dann das Mehl ganz sachte hinein und rühre es noch eine Viertelstunde. Das Weiße von den Eyern schwinde zu einem dicken Schnee, und rühre es darunter bis man nichts mehr davon sieht. Bestreiche die Formen mit frischer Butter, fülle sie mit dem Teig, streue mit einem Sieb Zucker über das Brödchen und laß es backen.

7. Zuckerbrod in Papier.

Nimm ein Pfund Zucker, schlage das Gelbe von 20 Eyern hinein, und rühre dies zusammen eine gute halbe Stunde. Nimm dann drey Viertelpfund schönes Weis-mehl, und rühre es ganz sachte darunter. Schaffe es noch ein wenig damit fort; das Weiße von den Eyern schwinde zu Schnee und rühre es gleichfalls darunter; bis man nichts mehr davon sieht. Wenn man will, kann man auch die Schale von einer Citrone darein reiben; man füllt die Papierformen, streut ein wenig Zucker über die Brödchen, und laß sie nach dem Brod im Ofen backen.

8. Mandel-Zuckerbrod.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln. Wenn sie abgezogen sind, so stose sie mit ein wenig Wasser, thue sie in eine Schüssel und ein Pfund Zucker dazu. Nimm dann drey Viertelpfund Eyer (man wiegt die Eyer mit den Schalen) schlage sie zu den Mandeln und dem Zucker, und rühre sie eine ganze halbe Stunde immer nach einer Seite zu; rühre dann ein Achtelpfund Weis-mehl darun-

ter; zuvor schäle ein Viertelpfund Mandeln, schneide sie und laß sie in einem Ofen ein wenig dörren, hacke oder wiege die Mandeln mit einem Hackmesser, nimm die Zuckerbrod-Formen, bestreiche sie mit frischer Butter, streue die gebackten Mandeln unten darein, stelle sie auf ein Blech einen Finger breit von einander, und laß sie langsam in einem nicht gar zu heißen Ofen backen. Es giebt 60 Zuckerbrode.

9. Mandelbrod.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, ziehe die Hülsen davon ab, und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser; streue ein halbes Pfund geseibten Zucker dazu und eine halbe abgeriebene Citrone. Thue es zusammen in eine messingene Pfanne, und rühre es auf einem gelinden Kohlenfeur bis es zu einem Teig wird, der an einander hängt. Wenn man einen großen Mörser hat, kann man die Mandeln und den Zucker mit einander zu einem Teig stoßen. Streue dann halb Zucker und halb Mehl auf ein Nudelbrett, thue den Teig darauf, wable ihn ungefähr 3 Messerrücken dick, steche ihn mit kleinen blechernen Förmlein aus und laß ihn nach dem Brod backen.

10. Braunes oder Schocoladenbrod.

Nimm ein halbes Pfund geseibten Zucker, ein halbes Pfund Mandeln, welche man abschält und rein stößt, 4 Loth Schocolade, welche fein zerrieben werden muß, ein halbes Quentchen Nägelein und 1 Quentchen Zimmet mit einander fein gestossen; thue alles zusammen in einen großen Mörser oder in eine messingene Pfanne auf ein gelindes Kohlenfeur, bis es zu einem Teig wird. Streue dann Zucker auf ein Nudelbrett, lege den Teig darauf, wable ihn halb fingersdick, steche ihn mit blechernen Förmlein aus, lege diese auf ein eisernes Blech und laß sie nach dem Brod backen.

11. Anisbrod.

Nimm ein halbes Pfund feingesieberten Zucker und ein halbes Pfund schönes Weisemehl. Thue es zusammen auf ein Nudelbrett. Nimm ein Loth Anis, stoße ihn ganz fein, thue ihn in ein Haarsieb, und siebe ihn unter das Mehl und den Zucker. Nimm das Weiße von 2 Eiern, und zerklöpfe es mit ein paar Tropfen Wasser, bis sie weiß sind; mache dann mitten in das Mehl und den Zucker eine Grube, und thue das Eierweiß darein. Will man die Anisbrod locker haben, so darf man nur ein wenig Potasche hinein thun, aber ganz wenig; man muß nicht mehr Mehl auf das Nudelbrett streuen, als nöthig ist, damit der Teig nicht ansetzt. Wable dann den Teig 2 bis 3 Messerrücken dick, und drücke ihn in Anisbrod-Müdelein aus. Hat man keine solche, so nimmt man blecherne Förmlein, und drückt sie darin aus. Lege Papier auf ein eisernes Blech, und laß sie nach dem Brod im Ofen backen; wenn sie gebacken sind, läßt man sie auf dem Papier kalt werden, kehrt sie dann um, daß das Papier obenauf kommt, streicht es mit frischem Wasser an, und läßt es ein wenig liegen: die Anisbrod fallen hernach von selbst davon. Alles Zuckerbrod, so man auf Papier setzt, ist auf diese Art leicht vom Papier zu bringen.

12. Kleine bittere Mandeln.

Nimm 1 halbes Pfund süße Mandeln, und 4 Loth bittere. Wenn die Hülsen abgezogen sind, werden sie mit ein wenig Zucker fein gestoßen. Nimm dann ein halbes Pfund gesieberten Zucker, schwinde das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, mache dies zusammen wohl durcheinander, thue Papier auf ein eisernes Blech, mache kleine Makronen daraus, und laß sie nach dem Brod im Ofen backen.

13. Große Makronen.

Ziehe ein Pfund Mandeln ab, lege sie in frisches

Wasser, und laß sie eine Viertelstunde darin liegen. Nimm sie dann aus dem Wasser, trockne sie sauber ab, stoße sie mit ein wenig Rosenwasser ganz fein, und reibe von einer Citrone das Gelbe hinzu. Den Saft von der halben Citrone drücke zu den Mandeln. Nimm 1 Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker, thue es zusammen in eine Schüssel; nimm dann das Weiße von 4 Eiern, und schwinde es zu einem dicken Schnee. Zerrühre die Eier wohl mit den Mandeln und dem Zucker. Lege weißes Papier auf ein eisernes Blech; nimm einen Eßlöffel voll Teig, formiere die Makronen oval, und streiche sie mit einem Messer schön glatt; in der Mitte drücke sie mit einem Messerrücken ein wenig nieder, und laß sie dann nach dem Brod im Ofen backen.

14. Muskat-Zünglein.

Nimm ein Pfund Mandeln, thue sie in ein Tuch und reibe sie sauber ab; die Hülsen müssen nicht abgezogen werden; stoße sie ganz fein: nimm 1 Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker, 1 Loth Zimmet, 1 halbes Loth Nägelein, und von 5 Eiern das Weiße, welches wohl zerklopft werden muß; mache daraus einen Teig, wühle ihn halben Fingersdick aus, drücke ihn in die Formen, streue Zucker auf ein Blech, und laß die Muskat-Zünglein nach dem Brod im Ofen backen.

15. Muscheln.

Nimm ein Pfund Mandeln, reibe sie mit einem Tuch sauber ab, und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser klein. Thue sie dann in eine Schüssel, nebst drey Viertelpfund gestoßenem und gesiebtem Zucker, einem halben Loth Nägelein und einem Loth Zimmet, welches beydes mit einander fein gestoßen wird, 4 Loth Citronat, die man so fein als möglich zerschneidet, von einer halben Citrone die Schale auf dem Reibeisen abgerieben, und das Weiße

von drey Ethern, welches wohl geschwungen wird; man macht daraus einen Teig, und streut auf das Nudelbrett Zucker und Mehl, damit der Teig nicht ansitzt; man wähle ihn zu zwey bis drey Messerrücken dick, und drückt ihn in Muschelformen aus. Hat man keine solche Formen, so sticht man ihn in blechernen Mödln aus, und läßt ihn ganz langsam backen.

16. Croquets.

Nimm ein Viertelpfund Mandeln, schäle und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser ganz fein. Nimm ein Viertelpfund gestoßenen und geseibten Zucker; thue es zusammen auf ein Nudelbrett, zerklöpfe das Weiße von einem Ey, gieße es darein, und mache einen Teig daraus, der sich gut wahlen läßt; wähle ihn etwa einen Messerrücken dick aus. Nimm dann kleine Torteleiten-Formen, bestreiche sie mit feinem Provenzer-Öel, lege den Teig in die Formen und laß ihn in einem Ofen backen. Wenn sie kalt sind, kann man sie mit Himbeeren-Gallerte oder St. Johannisbeeren-Gallerte anstreichen.

17. Croquanteaux.

Man nimmt zu einem recht großen Crokando ein Pfund Mandeln. Von den Mandeln kann man die Hülsen abziehen, oder sie auch daran lassen; läßt man die Hülsen daran, so ist der Crokando desto leichter aus der Form zu bringen; man schneidet die Mandeln der Länge nach ganz fein von einander, thut dann 3 Viertelpfund gestoßenen und geseibten Zucker dazu, und bestreicht eine Gugelhupf-Form oder eine andere Form mit feinem Provenzer-Öel. Die Form muß aber wohl mit Öel angestrichen seyn. Nimm dann gefärbten Strenzucker, und streue ihn rings in der Form herum. Thue die Mandeln und den Zucker in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, und rühre sie, bis sie ganz gelb sind, hernach thue sie

in die Form. Nimm den Stößel aus einem Mörser, oder einen starken Löffel, und drücke die Mandeln in der Form herum, bis die Form ganz angefüllt ist; je dünner der Crokando gemacht ist, desto besser wird er. Ehe der Crokando ganz kalt ist, löst man ihn mit einem Messer, und läßt ihn ganz kalt werden, ehe man ihn aus der Form heraus nimmt; lege dann eine Platte auf die Form und stürze sie darin um; man muß die Crokando immer an einem warmen Ort halten, sonst fallen sie zusammen. Will man nur kleine Crokando machen, so thut man in eine kleine Tassenschale ein wenig Baumöl, und läßt es in der Tasse herumlaufen; man nimmt es wieder heraus, und streut in der Tasse gefärbten Streuzucker herum; man thut dann in jede Tasse einen Löffel voll Mandeln, nimmt den Stößel von einem Mörser, und drückt die Mandeln darin aus; wenn sie kalt sind, legt man sie auf eine Platte, und trägt sie zu Tische.

18. Mandelspäne.

Nimm ein Viertelpfund süße Mandeln, und 2 Loth bittere. Ziehe sie ab, und lege sie eine Stunde in kaltes Wasser. Nimm sie wieder heraus, und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser ganz fein. Thue 6 Loth fein gesiebten Zucker hinzu, schlage ein Ey darein, und mache daraus eine Masse. Nimm ein kleines eisernes Blech, laß es warm werden, und bestreiche es mit weißem Wachs. Wenn das Blech wieder erkaltet ist, so streiche den Teig Messerdicke darauf, und laß es in einem Ofen gelbbraun backen. Wenn es gebacken ist, so löse es gleich mit einem Messer vom Blech, schneide sie noch also warm in 2 Finger breite und etwa einen Finger lange Streifen, und lege sie auf ein Wallholz, damit sie krumm werden.

19. Sobelspäne.

Nimm ein halbes Pfund süße Mandeln, und 4 Loth bittere. Stoße sie ganz fein. Thue ein halbes Pfund

fein gestoßenen und geseibten Zucker hinzu, und von einer halben Citrone die Schale abgerieben, wie auch von 4 kleinen Eiern das Weiße, so lange zu einem Schnee geschwungen, daß, wenn man die Schüssel umkehrt, es stehen bleibt. Hernach werden die Mandeln samt dem Zucker und den Citronenschalen darein gerührt, das Blech warm gemacht, mit weißem Wachs bestrichen, und wenn das Blech wieder kalt ist, der Feig Messer dick darauf gestrichen und im Ofen langsam gebacken; wenn es dann aus dem Ofen kommt, wird es gleich zerschnitten und um einen dünnen Stock gewunden, so daß die krause Seite obenauf kommt.

20. Zimmet-Mandeln.

Nimm 3 Viertelpfund Zucker, thue ihn in eine messingene Pfanne, gieße ein Trinkglas voll Wasser daran und laß ihn kochen bis er einen Faden zieht. Nimm dann ein Pfund Mandeln, thue sie auf ein Tuch und reibe sie sauber ab. Man kann auch die Hülsen abziehen und die Mandeln mit einem Tuch sauber abtrocknen. Stoße ein Loth Zimmet ganz fein, rühre die Mandeln und den Zimmet in den Zucker, rühre es mit einem hölzernen Rührlöfel, bis sich der Zucker an die Mandeln hängt. Die Pfanne muß öfters vom Feuer genommen werden, damit es unten nicht ansieht, man läßt sie in der Pfanne auf dem Feuer, bis sie trocken sind, legt sie dann auf ein Brett und zupft sie von einander.

21. Kleine Gedulds-Tafelchen.

Nimm 3 Viertelpfund Eyerweiß, thue einen Löffel voll Wasser dazu, und zerkloppe es, bis es ganz weiß ist; es muß nicht geschwungen werden; thue ein Pfund rein gestoßenen und geseibten Zucker darein, und rühre es eine kleine Viertelstunde nach einander. Thue die Schale einer abgeriebenen Citrone hinzu, nimm 7 Achtelpfund feines

geseihtes Weismehl, und rühre es ganz sachte darunter; nimm ein Blech, laß es im Ofen warm werden, und bestreiche es mit weißem Wachs. Thue den Teig in einen Weintrichter und laß ihn auf das Blech herabtropfen; sollte er etwa zu dick seyn, so darf man noch ein wenig Wasser daren rühren. Laß die Täfelchen in einem Ofen backen, und wenn sie aus demselben kommen, so mache sie mit der Mulscharre los.

22. Große Gedulds-Täfelchen.

Es wird ein Viertelpfund Zucker mit einem ganzen Ey eine halbe Stunde gerührt, und von einer halben Citrone die Schale auf dem Reibeisen dazu abgerieben. Hernach wird ein Viertelpfund, oder wenigstens 7 Loth schönes Weismehl daren gerührt; nimm dann ein Blech, mache es ein wenig warm, bestreiche es mit Wachs, thue einen Theelöffel voll nach dem andern auf das Blech, und laß die Täfelchen im Ofen backen.

23. Aepfel-Täfelchen.

Brate 8 oder 10 Borstorferäpfel, nimm das Mark heraus und thue es in eine Schüssel; nimm 7 Eßlöffel voll geseihten Zucker, und rühre ihn eine halbe Viertelstunde mit den Aepfeln; nimm das Weiße von 4 Eiern, schwinde es zu einem dicken Schnee und rühre es unter die Aepfel. Reibe eine kleine Citrone auf dem Reibeisen dazu; mache ein eisernes Blech warm, bestreiche es mit Wachs, lege dann Theelöffelvollweise darauf, aber nicht zu nah an einander, und laß es ganz sachte backen.

24. Quitten-Täfelchen.

Nimm recht reife Quitten, und siede sie im Wasser so lange bis sie weich sind. Schäle sie ab und schabe das Mark davon; nimm dann ein halbes Pfund Mark und streue ein halbes Pfund geseihten Zucker darunter. Rühre

dies zusammen etwa eine Viertelstunde, schwinde dann das Weiße von 2 Eiern zu einem dicken Schnee, rühre es zusammen noch eine gute Viertelstunde auf eine Seite, und verfähre im übrigen damit wie mit den Apfelseltz-fischen.

25. Merins.

Nimm das Weiße von 6 Eiern, schwinde es zu einem recht dicken Schnee, rühre 4 Loth Zucker darein und die Schale von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben; setze dann mit einem Löffel auf ein Brett kleine Häuflein und thue es in den Ofen, nachdem das Brod 4 Stunden daraus gezogen ist. Diese Merins legt man auf geschwungenen Rahm.

26. Kleine Merins in Papier.

Man nimmt eine obere Theeschale, stürzt sie auf einen Bogen weißes Papier, und schneidet mit einem scharfen Messer Blättlein daraus, bis man ungefähr 2 bis 3 Duzend hat; man nimmt dann ein rundes Holz, welches oben die Breite eines Zehnbagenstücks hat. Das Papier, so neben aussteht, legt man in kleine Fältchen eines nach dem andern, bis man herumgekommen ist. Also hat man eine kleine Kapsel. Nimm dann das Weiße von 6 Eiern, und schwinde es zu einem dicken Schnee; der Schnee muß so dick seyn, daß er in der Schüssel stehen bleibt, wenn man sie umkehrt. Rühre ganz sachte ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein, thue einige Tropfen Pomeranzenblüthwasser hinzu, oder reibe die Schale von einer halben Citrone auf dem Reibeisen ab; so man will, kann man unten in die Kapsel ein wenig Quitten-Latwerge legen, oder etwas Mandeln; es ist aber besser, wenn man gar nichts darein thut. Fülle dann die Förmlein, ob schon nicht ganz voll, stelle sie auf ein dünnes Brett, und lasse sie in einem Backofen, der nicht zu heiß ist, langsam backen.

27. Gefüllte Merins.

Nimm das Weiße von 14 Eiern, und schwinde es zu einem dicken Schnee. Nimm ein Pfund fein geseibten Zucker, und rühre ihn ganz sachte darunter, nebst einem halben Eßlöffel voll Pomeranzenblüthwasser. Hernach nimm werkes Schreibpapier, lege es auf ein Küchenbrett, mache von den geschwungenen Eiern kleine Häuflein, und lege sie auf das Papier, in der Größe eines kleinen Thalers, und so gleichförmig als möglich; man kann ihnen auch eine länglichte Form geben, wenn man will; man nimmt nur einen kleinen Eßlöffel, der ein wenig tief ist, füllt ihn mit den geschwungenen Eiern, und legt es auf einem Küchenbrett auf das Papier, damit sie unten nicht anbacken. Sie müssen einen Finger breit von einander zu liegen kommen. Wenn das Brod aus dem Ofen gezogen ist, so thut man die Merins auf dem Küchenbrett hinein, bis sie heiter gelb gebacken sind. Dies soll ohngefähr eine halbe Stunde währen. Man nimmt sie dann aus dem Ofen, legt einen halben Bogen Papier oben darüber, und wendet sie damit um. Die Bogen müssen aber von einander geschnitten werden, ehe man die Merins darauf legt, damit sie in der Folge desto besser können gewendet werden; man nimmt dann ein Theelöffelchen, nimmt das Weiße daraus, damit sie hohl werden, und stellt sie an einen warmen Ort, bis man sie brauchen will. Am besten sind sie auf einem Backofen. Man nimmt dann eine halbe Maas guten dicken Rahm, und schwingt ihn zu Schnee. Es darf aber kein Zucker darein kommen. Hernach nimmt man die Merins, füllt sie mit Rahm, und legt 2 aufeinander, so daß sie die Form einer Kugel bekommen. Dieses soll 48 gefüllte Merins geben.

28. Himmels = Gestirn.

Nimm ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln, reibe sie mit einem Tuch sauber ab, und stoße sie fein. Thue ein

halbes Pfund gesiebten Zucker hinzu, und ein wenig fein gestoßenen Zimmet, und das Gelbe von einer halben Citrone. Nimm das Weiße von 3 Eiern, schwinde es zu einem dicken Schnee, und rühre es darunter. Streue halb Mehl und halb Zucker auf ein Nudelbrett, lege den Teig darauf, wale ihn einen guten Messerrücken dick und steche ihn mit blechernen Mödeln aus. Bestreiche dann ein Blech mit ein wenig frischer Butter, lege die Gestirne darauf, und laß sie ganz langsam backen.

29. Pfeffer-Nüßlein.

Rühre ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 Eiern und einem Löffel voll Rosenwasser eine halbe Stunde lang. Nimm dann ein halbes Quentchen Pfeffer, ein Quentchen Zimmet, ein Quentchen Nägelein, und ein halbes Quentchen Cardamomen, alles ganz fein gestoßen. Schneide die Schale von einer halben Citrone ganz klein, und rühre sie unter die Eier und den Zucker. Zuletzt rühre ein halbes Pfund Mehl darein, und streue Mehl auf ein Nudelbrett. Wenn man keinen Model hat, so rollt man mit der Hand Nüßlein so groß als eine Haselnuß, stellt sie auf ein Blech, und läßt sie langsam backen.

30. Mandel-Kränzchen.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, ziehe die Hülsen davon ab, lege sie auf ein weißes Tuch, und trockne sie sauber ab. Schneide die Mandeln ganz fein. Nimm das Weiße von 4 Eiern, schwinde es zu einem dicken Schnee. Thue 12 Loth gesiebten Zucker hinzu, und rühre die Mandeln auch darein. Mache ein Blech warm, bestreiche es mit Wachs, lege es dann Löffelvollweise auf das Blech, und drücke in der Mitte eine Oeffnung aus, daß es einem Kränzlein gleich wird.

31. Zwieback.

Nimm ein halbes Pfund Zucker, schlage das Gelbe von

3 Eiern dazu und rühre es eine gute Viertelstunde. Das Weiße schwinde zu Schnee. Nimm 3 Viertelfund Mehl, rühre den Schnee in das Gelbe von den Eiern mit dem Zucker und streue das Mehl ganz langsam darunter. Wenn man gern will, kann man Anis stoßen und durch ein Haarsieb darunter mengen. Man thut es dann in ein langes Blech mit einem Rand, oder man macht 3 Kapseln jede von einem Bogen Papier, thut den Teig hinein und läßt ihn in einem Ofen oder Zwischen-Ofen backen, er darf aber nicht mehr gar heiß seyn. Legt man den Teig in ein Blech, so muß das Blech mit frischer Butter angestrichen werden. Wenn die Zwiebacke kalt sind, so schneidet man sie in Schnitten einen Messerrücken dick, legt sie auf ein Blech und läßt sie in einem Ofen oder Zwischen-Ofen schön gelb backen.

32. Zwieback mit Mandeln.

Nimm ein halbes Pfund Zucker, schlage 6 Eier daren und rühre sie eine ganze halbe Stunde nach einer Seite zu. Zuvor nimm ein Viertelfund Mandeln, schäle sie ab, schneide sie dünn, lege sie auf ein Papier und laß sie in einem Ofen heitergelb werden; lege dann die Mandeln nebst der Schale von einer halben Citrone, fein gerieben, und 4 Loth fein geschnittene Citronate in den Zucker mit den Eiern; man kann auch Anis und Fenchel hinzuthun, so man will. Zuletzt rühre 12 Loth feines Weizmehl hinein und fülle den Teig in Kapseln, die mit Butter angestrichen sind. Wenn die Zwiebacke kalt sind, so schneide sie in der Breite 2 Messerrücken dick von einander, lege sie auf ein Blech und laß sie schön gelb backen.

33. Carlsbadner Zwieback.

Nimm ein Viertelfund fein gesiebten Zucker, schlage 4 Eier hinein, thue 6 Loth fein gestoßene Mandeln hinzu, und rühre dies eine ganze Viertelstunde nacheinander

Stoße dann 8 Gewürznelken ganz fein, reibe von einer halben Citrone die Schale auf einem Reibeisen ab, und thue beides darunter. Zuletzt rühre ein Viertelpfund schönes Weismehl darein, mache Kapseln von Papier, bestreiche sie mit frischer Butter, und thue den Teig in die Kapseln. Die Formen müssen aber halb voll seyn, decke ein Papier darüber, damit die Zwiebacke obenauf nicht braun werden. Wenn sie genug gebacken sind, so nimm sie heraus, zerschneide sie in Schnitten, lege sie auf ein Blech und laß sie schön gelb backen.

34. Susaren-Schnitten.

Nimm ein halbes Pfund geseibten Zucker, ein halbes Loth Anis, und ein Quentchen Fenchel. Stoße dies zusammen, laß es durch ein Haarsieb gehen, und thue es unter den Zucker. Schlage 5 Eyer hinein, und rühre es eine gute halbe Stunde nach einer Seite. Dann zuletzt rühre ein halbes Pfund Mehl dazu. Im übrigen verfare damit, wie mit dem andern Zwieback.

35. Zimmet-Schnitten.

Nimm ein halbes Pfund Zucker, schlage 4 Eyer darein, und rühre es eine gute halbe Stunde. Nimm ein Viertelpfund Mandeln, ziehe sie ab, und hacke oder wiege sie, obschon nicht gar zu fein. Nimm dann ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Quentchen Nägelein, und ein halbes Quentchen Cardamonen. Stoße dies zusammen in einem Mörser, thue es zu dem Zucker mit den Ethern, und rühre es zusammen noch eine Zeitlang. Rühre dann 13 Loth schönes Weismehl darein. Bestreiche Kapseln mit frischer Butter, und laß die Zwieback im Ofen backen; nimm sie aus den Kapseln, zerschneide sie der Länge nach, weil sie noch warm sind, und laß sie wie andere Zwieback backen.

36. Basler Leckerlein.

Nimm einen Schoppen Honig und thue ihn in eine

messingene Pfanne, thue auch in eine Schüssel ein halbes Pfund Zucker, nimm ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln, reibe sie mit einem Tuch ab und schneide sie in kleine runde Stückchen. Nimm ein Loth Zimmet und ein halbes Loth Gewürznelken, stoße beides zusammen, und thue es zu dem Zucker sammt einem Achtelpfund Citronaten oder Pomeranzenschalen und einer halben Citronenschale, fein zerschnitten. Stelle den Honig auf Feuer, und wenn er kocht, so schütte ihn geschwind in die Schüssel, in welcher sich der Zucker mit dem übrigen befindet; rühre es geschwind; nimm dann ein halbes Glas voll Kirschenwasser, thue es in eine kleine zinnerne Schüssel, und zünde es mit ein wenig Papier an. Wenn es brennt, so gieße es augenblicklich in den Teig. Nimm dann 5 Viertelpfund schönes Weismehl, und rühre es zu dem andern. Man kann den Teig also stehen lassen, bis den andern Morgen, thut ihn hernach auf ein Radelbrett und wirft ihn aus. Man hat hierzu Mödelein, mit welchen man 4 Lebküchlein mit einander ausdrücken kann.

Auf vier Lebküchlein nimmt man 5 Loth Teig und wählt jedes Stück so groß als der Model ist; man legt den Teig auf den Model, drückt ihn mit einem Messer nebenzu hinein, besprengt ein Blech mit Mehl, legt die Lebküchlein neben einander darauf, und wenn das Brod aus dem Ofen gezogen ist, so brennt man nur noch ein wenig Nebholz oder kleine Späne hinein, und stellt die Lebküchlein darein, bis sie schön gelb sind. Man nimmt sie dann heraus, schneidet sie mit einem Messer von einander, obschon nicht ganz durch, läßt sie liegen bis sie kalt sind, und macht zuletzt einen Guß darüber. Ehe man aber den Guß darüber thut, muß mit einer Bürste alles Mehl wohl abgesäubert werden. Es giebt 7 Duzend Lebküchlein.

Die gleichen Lebküchlein können auch auf folgende Art gemacht werden: Thue den Honig in eine große messingene

ne Pfanne. Wenn er kocht, so rühre den Zucker mit den Mandeln und dem übrigen darein. Laß das Kirschenwasser brennen und gieße es auch dazu. Während dem Kochen rührt man das Mehl hinein, aber so geschwind als möglich, damit es unten nicht ansitzt. Man streuet dann Mehl auf ein Nudelbrett, nimmt den Teig aus der Pfanne, legt ihn auf das Brett, wahlst ihn messerrückendick aus sobald er ein wenig abgekühlt ist, und drückt ihn in die Formen. Es muß aber ohne Verzug geschehen, sobald der Teig kalt ist, denn den andern Tag ist er nicht mehr zu verarbeiten. Je älter der Honig ist, so man zu den Lebküchlein braucht, desto besser ist es. Ehe der Honig ein oder zwey Jahr alt ist, kann er nicht zu den Lebküchlein gebraucht werden, denn wenn sie in den Ofen kommen, so verlaufen sie ganz.

37. Einen Guß auf die Leckerlein.

Nimm zu 7 Duzend Leckerlein ein Viertelpfund Zucker und ein halbes Glas Wasser. Während dem Kochen muß der Zucker wohl abgeschäumt werden. Laß ihn dick einkochen, bis er einen Faden zieht. Nimm dann einen Pinsel und streiche die Leckerlein damit an. Sollte während dem Anstreichen der Zucker zu dick werden, so muß man immer warmes Wasser bey der Hand haben, damit man ihn verdünnen kann, daß er sich streichen läßt. Wollen aber die Leckerlein nicht weiß werden, so thut man noch ein Stück Zucker darein, schäumt ihn wohl ab und läßt ihn wieder einkochen, bis er sich ziehen läßt. In jeden muß man den feinsten Zucker nehmen, so man haben kann.

Man kann auch einen andern Guß bereiten auf folgende Art: Nimm das Weiße von 2 Eiern, schwinde es zu Schnee, und streue oder rühre ein Viertelpfund Kanarienzucker darein. Bestreiche die Leckerlein mit einem kleinen Pinsel, lege sie wieder auf ein Blech, und stelle sie in den Ofen bis sie trocken sind.

38. Gelbe Lebkuchen.

Nimm einen Schoppen Honig, ein Viertelfund Zucker, ein Quentlein Zimmet, ein halbes Quentlein Ingwer, ein Theelöffel voll gestossenen Nais, ein Viertelfund geschnittene Mandeln, eine halbe Laffenschale voll Kirschwasser und 5 Viertelfund Mehl. Sie werden gemacht wie die vorhergehenden.

39. Weiße Lebkuchen.

Man nimmt ein Pfund Mandeln und schält sie. Man trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf ein Blech und läßt sie in einem Ofen heitergelb backen. Hernach wird das Weiße von acht Eiern zu Schnee geschwungen, ein Pfund gesiebten Zucker hinzugerhan und eine Viertelstunde damit gerührt. Ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Cardamonen und ein Quentchen Nägelein werden zusammen gröblich gestossen, sodann 4 Loth Citronat, 4 Loth Bomeranzenschalen, und von einer Citrone die Schale ganz fein zerschnitten, und dieß alles zusammen in den Zucker und die Eier gerührt. Zuletzt wird ein Pfund schönes Weismehl darein gesäet. Wenn alles zusammen gerührt ist, so schneidet man weißes Papier in der Ründe einer obern Theeschale, streicht den Teig halb fingersdick darauf, und läßt ihn in einem Ofen, der nicht zu heiß ist, backen.

40. Marzipan zu verfertigen.

Diese Art Zuckerwerk kann entweder von Mandeln, Haselnüssen, Pistazien oder auch andern Nusskernen gemacht werden. Nimm von solchen Früchten, welche du willst, lege sie in kaltes Wasser und laß sie so lange darin liegen bis die Schale abgeht. Stöße sie dann mit Rosenwasser ganz fein. Mische so viel gesiebten Zucker darunter als die Mandeln schwer sind, menge es wohl

untereinander, thue den Teig in einer messingenen Pfanne auf ein gelindes Kohlenfeuer und rühre ihn stets um, daß er nicht anbrennt. Laß ihn so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne ablöst. Thue ihn alsdann auf ein mit Zucker und Mehl bestreuetes Nudelbrett und laß ihn darauf kalt werden. Arbeite ihn sodann mit dem Wallholz wie einen andern Teig in die Breite und bilde nach Belieben allerley Figuren daraus. Die Figuren werden hernach im Ofen gebacken, mit einer Glasur überstrichen, wieder in den Ofen gestellt und ausgetrocknet.

41. Brauner Marzipan.

Nimm ein halbes Pfund abgezogene Mandeln und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser ganz fein, thue ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Loth gutem Zimmt, ein Quentchen Nägelein und ein Quentchen Cardamomen hinzu, alles fein gestossen. Der Teig wird in einer Pfanne auf dem Feuer bearbeitet wie der vorhergehende, hernach auf ein Nudelbrett gethan und zu allerley Figuren ausgebildet. Wenn man dürre Hasel- oder andere Nüsse, die ausgetrocknet sind, dazu nimmt, so müssen die Kerne zuerst in frischem Wasser eingeweicht werden, bis man die Haut abnehmen kann. Nimm dann so viel Kernen am Gewicht als Zucker, reibe sie mit einem Tuche wohl ab, stoße sie mit ein wenig Rosenwasser ganz fein, und verfare damit wie mit den andern. Es ist bey allem Marzipan zu beobachten, daß man keine Nüsse oder Haselnüsse dazu nehme, die einen übeln Geruch haben. Die Nüsse müssen auch niemals trocken, sondern immer mit ein wenig Rosenwasser gestossen werden, denn wenn die Befeuchtung mit dem Rosenwasser unterbleibt, so wird durch das stoßen aus den Kernen ein Del herausgebracht, wovon der Marzipan einen übeln Geruch bekommt.

Wenn man auf den Marzipan einen Guß machen will, so muß man rings herum einen kleinen Rand ansetzen.

Man nimmt ein wenig Marzipanteig, und wahl't ihn dünn und rund, wie zu einer dünnen Brezel, setzt dann einen Rand rings herum an, schneidet mit einer spitzen Scheere darein und läßt den Marzipan backen. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er zuerst mit ein wenig Zitronensaft angestrichen, man thut dann den Guß darauf und läßt ihn wieder im Ofen trocknen; will man ihn mit Streuzucker bestreuen, so muß der Zucker darüber kommen, weil der Guß noch warm ist; will man aber Eis oder einen Guß von allerhand Farben auf dem Marzipan haben, so läßt man Zucker mit ein wenig Wasser sieden, bis er sich ziehen läßt, thut ihn dann vom Feuer, läßt ihn ein wenig kalt werden, und mischt dann allerhand Farben nach Belieben darunter, als wie z. B. Safran, Saftgrün, Erbselein- (Saurauch-) Saft oder andere Farben, die nicht schädlich sind; man streicht es geschwind auf den Marzipan, ehe denn es kalt wird, stellt den Marzipan in den Ofen und läßt ihn trocknen.

42. Ein Zuckerteig zu Torten zu gebrauchen.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln. Vermenge es wohl mit einander auf einem Nudelbrett, mache in der Mitte eine Vertiefung, zerklöpfe 2 Eyer, thue sie darein, und mache einen Teig daraus, der sich gut wahlen läßt. Ein solcher Teig ist dann zu allen Torten zu gebrauchen.

43. Gofern.

Man nimmt 2 Pfund schönes Weismehl, 1 Pfund gute frische Butter, 12 Loth Zucker, 2 Eyer und 6 Schoppen Milch; man macht die halbe Milch ein wenig warm, und läßt die Butter darin zergehen. Ueber den Zucker gießt man ein halbes Glas voll kochendes Wasser, damit er zergehe. Wenn dann die Milch lauwarm ist, so rührt man das Mehl zart damit an, rührt die Butter und die

übrige Milch dazu, und verarbeitet den Teig, bis er schön zart ist; schlägt dann 2 Eyer hinein, und thut den Zucker auch hinzu. So man will, kann man noch eine Citrone auf dem Reibeisen abreiben, oder ein halbes Loth gestoßenen Zimmet darein rühren. Auf gleiche Art macht man Gofern mit Pfeffer und Salz; man thut nämlich statt Zucker, Pfeffer und Salz hinein, nach Belieben. Man läßt das Gofereisen auf dem Feuer heiß werden, beschmiert es mit Speckschwarten, und backt die Gofern auf beyden Seiten schön gelb. Diese Gofern bleiben immer 3 bis 4 Wochen gut, wenn man sie auf dem Ofen, oder an einem andern warmen Ort aufbewahrt. Die besagte Masse giebt 10 Duzend Gofern.

44. Gofern von Milchrahm.

Nimm eine halbe Maas süßen Milchrahm, drey ganze Eyer, 1 halbes Loth gestoßenen Zimmet, 1 Viertelpfund gesiebten Zucker, die Schale von einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, und 3 Löffel voll schönes Weizmehl. Alles dieses wird wie zu einem Eyerfuchen eingerührt, obschon ein wenig dünner. Hernach wird das Gofereisen auf dem Feuer heiß gemacht, mit Speck beschmiert, und die Gofern auf beyden Seiten schön gelb gebacken. Wenn sie aus dem Eisen kommen, werden sie über ein Wallholz gebogen, und wenn sie ein wenig kalt sind, wieder sachte davon abgezogen, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Man giebt sie dann gleich auf den Tisch.

45. Mandeln-Gofern.

Nimm 2 ganze Eyer, und das Gelbe von 2 andern Ethern, einen Schoppen süßen Rahm oder Sahne, ein Viertelpfund abgebrühte und fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gesiebten Zucker und ein Viertelpfund Mehl. Rühre alles wohl durcheinander, backe es in dem Gofereisen, und drücke dann die Gofern über ein Wallholz, wie die andern. Man giebt sie auch warm auf den Tisch.

46. Waffeln von süßem Rahm.

Nimm eine halbe Maas süßen Rahm oder Sahne, und eben so viel Milch, ein halbes Pfund Mehl, wie auch das Gelbe von 4 Eiern, das Weiße wird zu einem dicken Schnee geschlagen, und ein halbes Pfund frische Butter. Die Milch wird lauwarm gemacht, Die Butter ganz dünn zerschnitten und in die Milch gerührt, bis sie zergangen ist, dann mit der Milch das Mehl zart angerührt; das Gelbe von den Eiern wird mit dem Rahm, nebst drey Loth gesiebten Zucker, darunter gerührt. Das Eisen wird mit Speck beschmiert, die Waffeln werden darin gebacken, und dann mit Zucker und Zimmet bestreut.

47. Waffeln von saurem Rahm,

Nimm 6 Löffel voll schönes Weisemehl, und rühre es mit ein wenig Milch ganz dick an; schlage 4 ganze Eier hinein, und das Gelbe von 4 andern Eiern. Rühre es zusammen, bis die Eier ganz weiß sind; nimm dann 2 Schoppen dicken sauren Rahm, wie man ihn braucht zum Buttern, und ohngefähr ein Viertelfund gesiebten Zucker dazu, und eine Messerspitze voll Salz. Rühre alles wohl zusammen, bestreiche das Waffelneisen mit frischer Butter, und backe diese Waffeln wie die andern.

48. Mülhauser Waffeln.

Nimm ein Pfund gute frische Butter, 2 Pfund schönes Weisemehl, 16 frische Eier und 2 Messerspitzen voll Salz. Thue die Butter in einer Pfanne aufs Feuer, und rühre darin, bis sie zergangen ist. Hernach mache auch die Milch lauwarm, und rühre das Mehl damit zart an. Die Eier lege in warmes Wasser, und rühre eins nach dem andern in den Teig; sie müssen aber zuerst abgetrocknet werden, ehe man sie in den Teig hinein schlägt, damit kein Wasser in den Teig kommt. Nimm 2 Löffel voll gute dicke Bierhefe, thue ein wenig warme Milch daren, und zerrühre

ſie wohl mit dem Teig. Der Waſſelnteig muß ſo dick ſeyn, als ein Waſſer-Straubenteig. Sollte er noch zu dick ſeyn, ſo rührt man noch mehr warme Milch darein, biß er die gehörige Dünne hat; man ſtellt ihn dann an einen warmen Ort, und läßt ihn eine gute Hand hoch aufgehen; hernach werden die Waſſel-Eißen heiß gemacht und mit Speckſchwarten beſtrichen: man füllt ſie dann mit dem Teig, und läßt ſie auf beiden Seiten schön backen. Zuletzt ſtreuet man Zucker und Zimmet darüber, und giebt ſie ganz warm auf den Tiſch. Von ſo vielem Teig, als angezeigt iſt, giebt es 24 biß 26 Waſſeln.

Die gleichen Waſſeln können auch auf folgende Art gemacht werden: Man ſtellt die Butter die Nacht zuvor in das Zimmer. Hernach wird ſie zerrührt, biß ſie ganz weiß iſt. Man legt die Eyer in warmes Waſſer, ſchlägt ein Ey in die Butter und zerrührt es darin, biß man nichts mehr davon ſieht. Alsdann wird noch ein Löffel voll lauwarmer Milch und ein guter Löffel voll Mehl darein gerührt. Solchergeſtalt, wenn man ein Pfund Butter hat, werden 16 Eyer, 2 Pfund Mehl, 3 Schoppen Milch, ein wenig Salz und 2 Löffel voll Bierhefe hinein gerührt; man ſtellt dann den Teig an einen warmen Ort, läßt ihn aufgehen, und backt ihn wie die andern Waſſeln. Sie werden ſo viel beſſer, als nach der vorigen Art.

49. Sippen.

Nimm ein Viertelpfund Zucker, und 1 Pfund Mehl. Gieße warmes Waſſer über den Zucker, und rühre darin, biß die Butter zergangen iſt; rühre dann das Mehl schön zart mit dem Waſſer an, ſchlage ein Ey hinein, und thue 1 Quentchen fein geſtoßenen Zimmet dazu, oder reibe die Schale von einer Citrone auf dem Reibeſeyn hinein, welches man am liebſten hat. Der Teig muß in der Dicke ſeyn, daß er vom Löffel läuft. Man läßt das Sippen-eyßen heiß werden, thut einen Löffel voll Teig darauf,

und drückt es über den Teig wohl zu; man läßt sie dann auf beyden Seiten schön gelb backen, und rollt sie über ein rundes Holz auf. Es giebt 48 Hippen.

16. Aller Gattung Früchte einzumachen.

1. Zucker zu läutern.

Nimm zu einem Pfund Zucker einen Schoppen Wasser, thue ihn in eine messingene Pfanne sammt dem Wasser, und laß ihn so lange sieden, bis er Blasen aufwirft. Schwinde das Weiße von einem Ey zu Schnee, rühre einen Löffel voll Wasser darunter, thue es in den Zucker und laß ihn so lange damit kochen, bis er hell ist und steigen will; dann giesse ihn durch ein sauberes leinenes Tuch, so kann man ihn zum Eingemachten, oder zu was man will, gebrauchen.

2. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden am Johannistag, weil sie noch weich sind, gepflückt. Dann wird in jede Nuß mit einer Spicknadel 6 bis 8mal gestochen; man legt sie in ein irdenes Geschirr, wo sie viel Platz haben, füllt das Geschirr mit frischem Wasser, und schüttet das Wasser alle Tage ab, um es mit anderm zu erneuern. So läßt man sie, bis 10 Tage liegen, thut sie dann in einer messingenen Pfanne mit frischem Wasser aufs Feuer, läßt sie 3 bis 4 Wall aufkochen, gießt sie wieder ab, legt sie in ein Sieb, läßt sie 2 bis 3 Stunden darin liegen, damit sie ganz trocken werden, und steckt dann in die Löcher Nelken und kleinen Zimmt; dann nimmt man so schwer Zucker als Nüsse, und läßt den Zucker so lange kochen, bis er einen Faden zieht; während dem Kochen muß der entstehende Schaum mit einem Schaumlöffel abgenommen werden; thut nach dem die Nüsse in ein porzellanenes Geschirr, gießt den Zucker