

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Kleines Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

692. Brenten.

1 Pfund süße und $\frac{1}{8}$ Pfund bittere Mandeln, 18 Loth feinen Zucker, die abgeriebene Schale von einer und den Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone, die Mandeln geschält, mit etwas Rosenwasser gestoßen und mit dem Zucker und der Citrone geröstet, bis es sich vom Löffel löst, dann läßt man es verfühlen und verarbeitet $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{3}{8}$ Pfund Mehl damit, wellt es fingerdick aus und sticht es mit Holzformen oder andern Formen aus. Nachdem man sie 24 Stunden hat trocknen lassen, backt man sie in einem nicht zu heißen Ofen und bestreicht sie, sobald sie herauskommen, mit Rosenwasser.

Kleines Backwerk.

693. Belgrader Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht schäumig gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Citronat, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Pomeranzenschale fein geschnitten, 1 Loth Zimmt, 1 Quinthen Nelken und etwas Potasche daran gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in die Masse geschafft und dann auf dem Wellbrett ausgewellt, in viereckige Stücken geschnitten, und auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

694. Theebackwerk.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl werden mit 3 ganzen Eiern durcheinander ge-

knetet, der Teig ausgewellt, mit Formen ausgestochen oder kleine Kuchen daraus gemacht.

695. Berliner Pfannkuchen.

1 Schoppen süßer Rahm, 1 Schoppen Eierdotter, 1 Schoppen zerlassene Butter, an dem Maß der Butter muß 1 Fingerhoch fehlen, 8 Eßlöffelvoll Hefe, 1 Messerspitze Salz, $\frac{1}{8}$ Loth Muskatblume, die Eier müssen in einer Schüssel zu Schaum geschlagen werden, alsdann wird die Butter und der Rahm warm gemacht und hinzugethan, das Mehl thue nach und nach hinein, schütte und mache den Teig so dick, daß er nicht vom Löffel laufen kann, dann lasse den Teig gehen, wenn er genug gegangen ist, welle ihn und formire runde Kuchen daraus, fülle sie mit Ginge-machten, dann lasse sie noch einmal gehen und backe sie im schwimmenden Schmalz.

696. Kleien = Küchlein.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Loth gesiebten Zucker, 3 Eiergelb und schaffe dieses auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig, welle ihn und stich ihn mit einem runden Model in der Größe eines Thalers aus, und mache folgenden Guß darauf: $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund gesiebter Zucker, $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund ungeschälte gestoßene Mandeln, ein wenig abgeriebene Citrone und gestoßener Zimmt wird mit dem Schnee von 3 Eierweiß untereinander gerührt, dann der Guß mit dem Kaffeelöffel auf die Küchlein gesetzt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

697. Mandelbrod.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 1 Pfund Mehl, etwas abgeriebene Citrone,

2 ganze und 2 gelbe Eier, und schafft dieses auf einem Brett zu einem glatten Teig, wellt ihn und sticht ihn mit beliebigen Modeln aus, streiche es dann mit Schnee von 2 Eierweiß an, wende die bestrichene Seite in Zucker und Zimmt um, bringe es auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe es in einem nicht allzuheißen Ofen.

698. Lange Pomeranzenbröddlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht schäumig gerührt, dann werden 2 Loth Pomeranzenschale und 2 Loth Citronat, beides fein geschnitten, nebst abgeriebener Citrone und 18 Loth Mehl hineingeschafft, halbfingerlange Wargeln daraus gemacht und im Ofen langsam gebacken.

699. Crocant.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und ganz gelassene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, etwas Nelken und abgeriebene Citrone, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 2 ganzen Eiern, auf dem Wellbrett zu einem Teig geschafft, ein langer Laib daraus gemacht und auf einem Backblech in einem gelinden Ofen gebacken, den andern Tag wird der Laib in fingerdicke Scheiben geschnitten und als Dessert gegeben.

700. Crocant von gebrannten Mandeln.

1 Pfund geschälte Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben, dann der Länge nach ganz dünn geschnitten, hernach wird 1 Pfund fein gestoener Zucker in einer messingenen Pfanne trocken auf schwaches Feuer gesetzt und fleißig darin gerührt, bis er geschmolzen und gelb ist, nun kommen die Mandeln darein, man rührt sie wohl, bis sie den Zucker ganz angenommen

und dieser braun ist; alsdann wird die Masse in glatte Formen gegossen, welche zuvor mit feinem Baumöl oder frischer Butter bestrichen waren; man muß aber sehr schnell damit verfahren, weil sonst die Masse kalt und steif wird; dann wird mit einem silbernen Löffel oder einer Citrone der Crocant an der Form herumgedrückt, aber nur so dick, daß er zusammenhält und keine Löcher bekommt; dann stürzt man es um und wenn die Formen verschiedener Größe sind, werden sie aufeinander gesetzt und so zum Dessert aufgestellt.

701. Zimmt = Stern.

2 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen; $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte und zartgestoßene Mandeln, 1 Loth Zimmt und etwas Neken werden mit dem Kochlöffel in einer Schüssel zu einem Teig geschafft, hierauf ausgewellt und mit einem Stern ausgestochen, jedoch so wenig wie möglich mit den Händen geschafft, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

702. Baseler Lebkuchen.

1 Schoppen Honig und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker kommen in einem großen Casserol miteinander auf's Feuer, bis es anfängt zu steigen, dann kommen 4 Loth klein geschnittene Pomeranzenschale, 4 Loth Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quint Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspitzenvoll Potasche, 3 Löffelvoll Kirschwasser hinein; man nimmt es vom Feuer weg, schafft 2 Pfund Mehl hinein, und klopft ihn recht, bis er kalt ist; dann wird er über Nacht auf ein Brett gethan, ausgewellt und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken; dann

werden sie in Stückchen geschnitten und können glacirt werden, wenn man es liebt. (Glace, siehe französische Torte.)

703. Gute Lebkuchen anderer Art.

1 Pfund Zucker wird in einem Glas Wasser geläutert, bis er hell ist, dann $\frac{1}{2}$ Maß Honig hinein geschüttet, dann läßt man ihn damit einige Mal aufkochen, stellt ihn vom Feuer, rührt 1 Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Pomeranzenschale, von 2 Citronen die Schale, Alles klein geschnitten, 3 Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und 4 Eßlöffelvoll Kirschenwasser nebst 2 Pfund Mehl hinein und schafft ihn recht, sticht ihn heraus und läßt ihn auf einem Wickbrett stehen; den andern Tag wellt man ihn aus, legt Wargeln von Schwarzbrotteig herum, daß er nicht herunterläuft, bakt ihn in einem guten Ofen und schneidet den Lebkuchen in viereckige Stücke, so lange er noch warm ist.

704. Weiße Lebkuchen.

Man schlägt von 4 Eierweiß einen Schnee, rührt die 4 Eiergelb hinein, gibt 1 Pfund gestiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Citronat und von einer Citrone die feingeschnittene Schale in die Masse, nebst so viel Mehl, daß sich der Teig wellen läßt, dann schneidet man ihn in viereckige Stückchen, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bakt sie im Ofen weißgelb.

705. Springerlein.

Rühre 1 Pfund gestiebten Zucker mit 4 ganzen Eiern 1 Stunde, daß es recht schäumig wird, siebe 1 Pfund Mehl, thue es hinein, nimm hierauf den

Teig auf das Wirfbrett, welle ihn aus, drücke ihn in Model, daß die gewellte Seite auf das Model kommt und lasse die Springerlein über Nacht liegen, bestreibe ein Blech mit Butter oder Wachs, streue Anis darauf, lege die Springerlein darauf und backe sie in einem gelinden Ofen.

706. Hopsferlein.

2 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebtem Zucker, etwas Citrone, für 1 Kreuzer gestoßenen Anis recht schäumig gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebtes Mehl hineingethan, die Masse auf einem Brett ausgewellt, mit Hopsferlein-Model ausgestochen, über Nacht liegen gelassen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

707. Citronenbrod.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker, 4 Loth geschälte und gestosene Mandeln, dieses rühre mit dem Schnee von 2 Eierweiß und dem Saft einer halben Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde, thue das Abgeriebene von einer Citrone und 12 Loth feines Mehl dazu, dieses wird zusammengeschafft, messerrückendick ausgewellt, mit beliebigen Formen ausgestochen, über Nacht stehen gelassen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

708. Citronenbrod anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 2 Citronen am Zucker abgerieben recht dick gerührt; dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hineingethan, die Masse zusammengeschafft, ausgewellt, mit Modeln ausgestochen, mit dem Schnee von 2 Eierweiß angestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem

mit Butter bestrichenen Blech im Ofen schön gelb gebacken.

709. Butterring.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, nebst 8 Eiergelb und dem am Zucker abgeriebenen Gelben von 2 Citronen hinzugegeben, dieses wird mit 1 Pfund Mehl zusammen geschafft, ausgewellt, mit Ringsförmchen ausgestochen, die obere Seite mit Schnee von Eierweiß angestrichen, mit Zucker und Zimmt umgekehrt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb gebacken.

710. Zuckerteig zu Obstkuchen.

6 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, etwas Citronenschale, für 6 Kreuzer Hirsahornsag, welches verhindert, daß der Teig nicht die Feuchtigkeit des Obstes annimmt.

711. Butterbröckchen anderer Art.

6 Loth Butter werden weiß gerührt und 4 Eiergelb hineingeschlagen, dann schlägt man 2 Eierweiß zu einem steifen Schnee und rührt es auch hinein. Ferner werden 6 Loth gesiebter Zucker und die am Reibeisen abgeriebene Schale von 1 Citrone, nebst 6 Loth feinem weißen Mehl unter die Masse gerührt, in ein Tortenblech gefüllt, eben gestrichen, dann die übrigen Eierweiß zu Schnee geschlagen, die Masse damit überstrichen, mit Zucker, Zimmt und lang geschnittenen Mandeln bestreut, worauf es in einem Ofen schön gelb gebacken wird; dann wird es in beliebige Stückchen geschnitten.

712. Anisbrod.

Das Gelbe von 18 Eiern wird mit 1 Pfund feingeseibtem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und zuletzt der Schnee von 18 Eierweiß, nebst etwas Anis hinein; die Masse wird nun leicht untereinander gemacht, die Formen mit Butter bestrichen, die Masse zur Hälfte in jede Form gefüllt und im Ofen schön gelb gebacken; wenn das Brod erkaltet ist, wird es in dünne Scheiben geschnitten und ein wenig gebähet.

713. Sächsisches Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund feingeseibter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und feingesechnittene Mandeln und ein zu Schnee geschlagenes Eierweiß werden mit 3 Eiergelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hineingewirkt, dieses wird nun messerrückendick ausgewellt, zweifingerbreite und einfingerlange Stückchen daraus gemacht, und auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt und im Ofen schön gelb gebacken.

714. Sulz = Küchlein.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt, von 1 Citrone die Schale feingesehritten und den Saft davon, dieses wird mit 3 Eiergelb gerührt, alsdann werden runde Stückchen Lbale geschnitten, die Masse messerrückendick darauf gestrichen, und auf einem Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

715. Mandel = Hippen.

Es werden $\frac{1}{4}$ Pfund ungeschälte und überzwerch geschnittene Mandeln mit 12 Loth gesiebtem Zucker, 4 Loth Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzen=

schale, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, ein wenig am Zucker abgeriebene Citrone vermengt, thue dann von 5 Eierweiß den Schnee darunter, setze mit einem Löffel runde Küchlein, streiche sie ganz dünn auseinander auf ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreue die Küchlein mit Zucker, backe sie schön gelb und thue sie, so lange sie noch heiß sind, über ein Holz, damit sie gekrümmt werden.

716. Mandel = Hippen mit Tragant.

Schlage 8 Eierweiß zu Schnee, nimm 1 Pfund gestiebten Zucker, 1 Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, von einer halben Citrone den Saft und für 4 Kreuzer Tragant, rühre dies zusammen, bestreiche ein Blech mit Butter, setze die Hippen mit einem Löffel darauf, streiche jedes Häufchen auseinander, doch so, daß keines das andere berührt, backe die Hippen schön gelb und thue sie, so lange sie noch heiß sind, über ein Holz, damit sie gekrümmt werden.

717. Mandel = Hippen anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund gestiebter Zucker, 2 Loth feingestohene Mandeln, 2 Loth Citronat, etwas Zimmt und Nelken, nebst einer halben am Zucker abgeriebenen Citrone, werden mit 2 ganzen Eiern und 3 Eierweiß recht stark gerührt; dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hineingethan, die Masse auf ein mit Butter bestrichenen Blech gestrichen, stark mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreut, wenn es halb gebacken ist, noch einmal mit Zucker bestreut und wenn es aus dem Ofen kommt, in viereckige Stückchen geschnitten und über ein Wellholz gekrümmt.

718. Zucker = Hippen.

Man wiegt feingestohlenen Zucker so schwer als 3 Eier, und so viel Mehl als 2 Eier schwer sind. Die Eier werden mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann das Mehl darunter gethan, auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Kochlöffel gesetzt, auseinandergestrichen und schön gelb gebacken, und warm über ein Holz gekrümmt.

719. Drangenbrod.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebten Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Pomeranze mit 6 Eiergelb eine Stunde, menge alsdann $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter, welle den Teig, und stich ihn in beliebige Formen aus, setze diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie im Ofen schön gelb.

720. Soufflage.

Das Eierweiß von 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen, und $\frac{1}{2}$ Pfund feingestohener Zucker dazu gerührt und mit zwei silbernen Gabeln $\frac{3}{4}$ Stunde lang geklopft, dann $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln, oder statt diesen $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chocolate dazu gethan und auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Kaffeelöffel gesetzt und in einem fast kalten Ofen gebacken.

721. Wiener = Bröblein.

3 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit $\frac{3}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann thue einen Kochlöffelvoll Citronensaft, nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone hinein, hernach werden 7 Loth Mehl darunter gemengt, mit einem Kaffeelöffel auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt,

in Größe eines Sechskreuzerstückes mit Zucker überstreut und in schwacher Hitze gebacken.

722. Zimmt = Waffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schön weiß gerührt, 20 Loth Zucker, 3 Loth Zimmt, beides feingestossen, 4 ganze Eier nebst 1 Pfund Mehl wird nach und nach hineingerührt, dann werden Küchlein daraus gemacht und im Zimmt-Waffeleisen schön gelb gebacken.

723. Mandel = Waffeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eßlöffelvoll Mehl und 3 Eiergelb werden mit etwas Wein zu einem Teig geschafft und ausgewellt, schneide nun Blättchen daraus, die genau das Maß des Waffeleisens haben und bereite folgende Fülle: $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit ein wenig Wasser geläutert, bis er hell ist, dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund gestößene Mandeln, 2 Quint Zimt, 1 Quint Nelken, von 1 Citrone die Schale, nebst etwas Citronat und Pomeranzenschale hinein und wird gerührt, bis die Masse trocken ist; dann kommt sie vom Feuer, sodann werden 2 Eierweiß zu Schnee geschlagen und darunter gemengt. Nun wird ein Theil des Teiges mit der Fülle bestrichen, in das Waffeleisen gelegt, ein anderes Stück Teig darauf gethan, das Eisen jedoch nicht ganz fest zugemacht und auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

724. Freimaurer = Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, alsdann kommt für 1 Kreuzer Mais nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, mache lange Stückchen daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

725. Pfälzer = Brod.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebter Zucker, 6 Eiergelb nebst ein wenig süßer Milch wird zu einem Teig geschafft; wenn er glatt ist, wellt man ihn zweimeßerrückendick aus und sticht ihn in beliebige Formen, schlägt Eierweiß zu Schnee, bestreicht die Bröckchen damit, taucht sie in Zucker und Zimmt um, und backt sie in einem gelinden Ofen.

726. Butter = Bisquitthen.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, rühre 8 Eiergelb und $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker hinein; wenn dieses $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt ist, gib $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassene Butter und eine am Reibeisen abgeriebene Schale von 1 Citrone nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Weiszmehl dazu, fülle die Masse in flache, runde Formchen und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

727. Jägerschnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte und lang geschnittene Mandeln, die Schale von einer halben Citrone feingeschnitten nebst dem Saft davon, etwas Zimmt und Anis wird mit 8 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und zuletzt der Schnee von 8 Eierweiß hinein; dann wird eine Anisbrod-Form mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und schön gebacken, und wenn es erkaltet ist, wird es in Schnitten geschnitten wie Anischnitten.

728. Windfuchlein.

Schlage 3 Eierweiß zu Schnee, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, etwas Anis und 7 Loth gesiebtes

11 ..

Mehl hinein, schneide kleine, viereckige Stückchen Oblate, streiche von der Masse messerrückendick darauf und backe sie auf einem Blech in einem nicht zu heißen Ofen.

729. Mandelsüchlein.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, thue 4 Loth gesiebten Zucker dazu, rühre dies $\frac{1}{4}$ Stunde, hierauf kommen 3 Loth geschälte und lang geschnittene Mandeln nebst 6 Loth Mehl hinein, bestreue ein Blech mit Mehl, setze von der Masse kleine Häufchen darauf und backe sie gelb, schlage etwas Eierweiß zu Schnee, streiche die Süchlein damit an, streue Zucker darauf, thue sie wieder in den Ofen und backe sie schön gelb.

730. Hobelspäne.

1 Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß gerührt, bis die Masse dick ist; dann wird von einer halben Citrone die Schale darein gerieben, schneide lange und schmale Oblaten, streiche von der Masse messerrückendick darauf, streue 2 Loth feingehackte Mandeln und 2 Loth Citronat darauf und trockne sie in einem lauen Ofen, daß sie sich biegen.

731. Hobelspäne anderer Art.

So schwer als 2 Eier wird Zucker genommen und so schwer als 1 Ei Mehl, hierauf rührt man die 2 Eier mit dem Zucker nebst etwas abgeriebener Citronenschale und Zimmt eine Zeitlang recht schäumig. Nun wird ein Blech mit Wachs bestrichen, die Masse dünn darauf gestrichen und im Ofen blasgelb gebacken; so lange sie noch heiß sind, werden fingerbreite und $\frac{1}{4}$ Elle lange Riemen geschnitten, um

einen fingerdicken Stock gewickelt, wenn sie erkaltet sind, wieder abgenommen und an einem trocknen Ort aufbewahrt.

732. Muskatzinnen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln werden ungeschält gestofen, dann rührt man 2 ganze Eier und 1 Eierweiß mit $\frac{3}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, thut die Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Loth gestofenem Zimmi, 1 Quint Nelken, 1 Quint geriebener Maskatnuß, der Schale von 1 Citrone, 2 Loth Citronat und Pomeranzenschale, Alles kleingeschnitten, dazu. Wenn Alles recht gerührt ist, wird die Masse auf einem Radelbrett ausgewellt, mit beliebigen Modeln ausgedrückt, auf Oblaten gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

733. Chocolate=Listchen.

1 Pfund ungeschälte Mandeln, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolate, 1 Loth Zimmi, von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, dieses wird gut untereinander geschafft, in das Förmchen gedrückt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

734. Mandelhäuflein.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker gerührt, bis es ganz dick ist, dann werden $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschale und die Schale von 1 Citrone Alles länglich geschnitten, nebst etwas gestofenem Zimmi und Nelken dazu gethan; wenn

Alles wohl untereinander ist, werden nußgroße Häuflein auf Oblaten gesetzt und in einem mäßigen Ofen gebacken.

735. Mandelhäuflein anderer Art.

Es werden 3 Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, 12 Loth gestoßener Zucker nebst einer abgeriebenen Citrone hineingethan und solches $\frac{1}{4}$ Stunde lang wohl gerührt, alsdann 24 Loth lang geschnittene Mandeln und 4 Loth Pomeranzenschale etwas damit umgerührt, auf Oblaten Häuflein gesetzt und in schwacher Hitze im Ofen gebacken.

736. Mirenten.

5 Eierweiß werden zu einem ganz steifen Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker nebst einer am Zucker abgeriebenen Citrone leicht darunter gemengt, aber ja nicht zu viel darin gerührt, dann wird ein Brett auf ein Blech gelegt und auf das Brett weißes Papier, auf dieses setzt man mit dem Löffel schöne, runde Häuflein, überstreut sie dick mit Zucker und läßt sie in einem gelinden Ofen backen, nimmt sie dann vom Papier ab, streicht sie mit dem Kaffelöffel innen aus und setzt sie dann noch einmal auf das Brett auf die entgegengesetzte Seite in den Ofen, damit sie von Innen trocknen; dann kann man sie mit geschlagenem Rahm auf folgende Art füllen: 2 Schoppen süßer Doppelrahm wird in einem neuen Hafen mit einem hölzernen Schneebesen recht geschlagen, dann wird der Rahm mit einem feinen Sieb herausgenommen, auf ein Haarfieb gebracht, damit das Milchige abtropft und so fortgefahren, bis der Rahm alle ist, dann wird so viel Zucker als nöthig mit etwas Vanille gestoßen, unter den Rahm gemengt und die Mirenten damit gefüllt.

737. Pomeranzenbrod.

1 Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eiergelb eine Stunde gerührt, dann 4 Loth Mandeln geschält und gewürfelt geschnitten, die Schale von 1 Pomeranze eben so geschnitten, das Weiße der 4 Eier zu Schnee geschlagen und hineingethan, nebst so viel Mehl, daß der Teig nicht mehr läuft; hierauf wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit dem Kaffeelöffel Küchlein darauf gesetzt, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

738. Zimmt-Küchlein.

5 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, 1 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte geschnittene Mandeln darunter gemengt, setze auf Oblaten runde Küchlein und backe sie in einem gelinden Ofen.

739. Chocolate-Küchlein.

Man schlägt 2 Eierweiß zu Schnee, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, nebst so viel gestosener Chocolate hinein, daß der Teig nicht mehr fließt, dieses wird nun recht miteinander gerührt, sodann wird ein Papier mit Zucker bestreut, die Küchlein darauf gesetzt, das Papier auf ein Blech gelegt und in einem gelinden Ofen gebacken.

740. Chocolate-Leckerlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, thut dann etwas Zimmt, 4 Loth Chocolate und $\frac{1}{2}$ Maßlein Mehl hinein, schafft es so schnell als möglich zusammen, wellt es und sticht es mit beliebigen Förmchen zusammen und setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech.

741. Geröstete Mandeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln werden abgerieben und sauber gelesen, thue $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, die Mandeln nebst einem Trinkglas Wasser und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt dazu, dieses läßt man nun so lange ruhig auf schwachem Feuer kochen, bis die Mandeln anfangen zu krachen, dann rührt man sie, bis der Zucker trocken ist, nimmt sie einen Augenblick vom Feuer und setzt sie nun wieder unter beständigem Rühren zum Feuer, bis sie glänzend werden, schüttet sie schnell auf eine Platte, doch darf keine an der andern kleben.

742. Zucker = Brezeln.

$1\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter, $1\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Citronen am Zucker abgerieben, werden mit 1 ganzen und 2 gelben Eiern zusammengeschaft, auf dem Wirfbrett zu kleinen Brezeln gemacht, mit etwas Eiergelb, Zucker und Wasser angestrichen, und auf einem mit Butter bestrichenem Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

743. Makronen.

1 Pfund gesiebter Zucker und 1 Pfund geschälte und feingestosene Mandeln werden mit ein wenig Wasser recht feingestosen, dieses kommt nun zusammen auf's Feuer und wird so lange gerührt, bis der Teig nicht mehr an der Hand klebt; er darf jedoch nicht zu lange gerührt werden, damit er nicht zu trocken wird, hierauf laß ihn erkalten; dann werden 4 Eierweiß zu Sânee geschlagen und unter die Masse gerührt, lange oder runde Küchlein daraus gemacht, ein weißes Papier auf ein Blech gelegt, die Makronen darauf gethan, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

744. Makronen anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und mit etwas Eierweiß gestoßene Mandeln werden mit dem Schnee von 2 Eierweiß angerührt, doch muß das Eierweiß abgerechnet werden, womit die Mandeln gestoßen sind; aus dieser Masse werden nun lange oder runde Makronen gemacht, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit Zucker überstreut und in einem gelinden Ofen gebacken.

745. Blinde=Makronen.

2 ganze Eier und 2 Eiergelb werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wohl gerührt, alsdann werden 20 Loth Mehl und etwas geschnittene Citronenschale hinein gethan, davon lange Makronen gemacht, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, mit Zucker überstreut und im Ofen schön gelb gebacken.

746. Marsquitt.

Hacke $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf dem Wirkbrett recht fein, bis die Butter das Mehl angenommen hat, alsdann rühre 10 Eiergelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale und Rosinen recht schäumig, thue die zuvor gehackte Butter und den Schnee von 10 Eierweiß leicht unter die Masse, bestreiche eine Form mit Butter, streue sie mit Zucker aus, fülle die Masse hinein und backe sie in einem gelinden Ofen.

747. Offenbacher Pfefferküsse.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser so lange geläutert, bis er Perlen wirft, dann nimm ihn vom Feuer und lasse ihn 5 Minuten abkühlen, vermenge nun 1 Pfund ungeschälte und feingestoßene

Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, 4 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und 1 Prise Pfeffer, rühre das Vermengte in den Zucker und arbeite darin, bis eins das andere angenommen, nun lasse ihn über Nacht ruhen, den andern Tag nimm ihn auf das Wirfbrett, zerschlage 4 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Loth Potasche, schütte sie an den Teig und arbeite ihn noch mit 3 Loth Mehl zusammen, daß er fester wird, welle ihn zweimeßerrückendick, stich ihn in der Größe eines 24 Kreuzerstückes aus, lasse sie noch etwas ruhen, bestreibe aldann ein Blech mit Butter, setze sie darauf und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

748. Pfeffer-Nüßlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestiebter Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl werden mit 2 ganzen Eiern auf dem Wirfbrett nebst einer Prise Zimmt und Pfeffer, ein wenig abgeriebener Citrone zusammengeschafft, hierauf zweimeßerrückendick ausgewellt, mit einem Förmchen in der Größe eines Sechskreuzerstückes ausgezogen, dann läßt man sie über Nacht liegen und setzt sie den andern Tag verkehrt auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie in mäßiger Hitze im Ofen backen.

749. Kaiserbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln werden würflicht geschnitten und im Backofen gelb geröstet; wenn sie erkaltet sind, werden 4 Eiergelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestiebttem Zucker, etwas kleingeschnittener Citronenschale einige Zeit gerührt, dann kommen die gerösteten Mandeln nebst dem Schnee von 2 Eierweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl dazu; diese Masse wird nun ausgewellt, fingerbreite Stückchen daraus gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und im Ofen in schwacher Hitze gebacken.

750. Rißfinger-Brod.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 6 Loth gesiebter Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 6 Eiergelb werden auf einem Wirfbrett zusammengebracht, hierauf fingerlange und fingerbreite Stückchen davon gemacht, 3 Rigen eingeschnitten, in jede Rige ein Stückchen Mandel gesteckt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

751. Mandelbrod auf dem Feuer.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser ganz fein gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; alsdann läßt man den Teig verkühlen, schafft ein Händchen voll Mehl hinein, wellt es auf dem Wellbrett und sticht es mit beliebigen Modeln aus, setzt es auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt es in mäßiger Hitze schön gelb.

752. Mandelbrod anderer Art.

Es werden 4 Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und feingestosene Mandeln, 1 Quint Zimmt und 1 Pfund Mehl auf dem Wirfbrett zu einem glatten Teig geschafft, ausgewellt, mit beliebigen Formchen ausgestochen, mit verklopertem Ei bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und im Ofen schön gelb gebacken.

753. Kleine Bisquitthchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern so lange, bis die Masse ganz dick ist, schlägt dann das Weiße der Eier zu einem

steifen Schnee, rührt die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebttem Mehl hinein und mengt dann den Schnee leicht unter die Masse, macht kleine Kapseln von Papier, gibt in jedes etwas von der Masse, streuet etwas verhackte Mandeln darauf, stellt die Bisquitthen nun auf ein Blech und backt sie in gelinder Hitze hellgelb.

754. Straßburger Zwieback.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zucker, 1 Loth Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 3 Eßlöffel Kirchwasser werden mit etwas Milch auf dem Wickbrett geschafft, bis man den Teig auswellen kann; dann wird er mit einem Trinkglas ausgestochen, die Küchlein mit einer Gabel gestochen damit sie keine Blasen bekommen und in mäßiger Hitze gebacken.

755. Haselnußbrod.

12 Loth Haselnußkerne werden geschält und mit einem Eierweiß recht fein gestoßen, rühre sie dann nebst 12 Loth gesiebttem Zucker mit dem Schnee von 3 Eierweiß $\frac{1}{4}$ Stunde, setze kleine Küchlein, in der Größe eines Zwölftkreuzerstücker, auf weißes Papier, überstreue sie mit Zucker, bringe das Papier auf ein Blech und backe sie in einem nicht sehr heißen Ofen.

756. Schwefelschnitten.

$\frac{1}{2}$ Viertelpfund geschälte und mit etwas Rosenswasser gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund gesiebter Zucker, etwas Zimmt und geschnittene Citronenschale, werden mit 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde recht gerührt, dann werden Oblaten wie natürliche Schwefelschnitten geschnitten; von der Masse fingerdick darauf gestrichen, auf ein Blech gelegt und im Ofen schön gelb gebacken.

757. Gebäcktäfelchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, 2 Citronen am Zucker abgerieben oder etwas Vanille, der Schnee von 5 Eierweiß, werden $\frac{1}{2}$ Stunde mit einander gerührt, alsdann werden 8 Loth gesiebtes Mehl darunter gemengt, mit dem Löffel kleine Tröpfchen auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt und in einem nicht sehr heißen Ofen blaßgelb gebacken.

758. Punsch-Küchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zucker wird mit dem Schaum von 5 Eierweiß, dem Saft und dem Abgeriebenen von $\frac{1}{2}$ Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann 1 bis 2 Löffelvoll Arac oder Punschessenz in die Masse gethan, worauf man sie eine Weile ruhen läßt; dann werden die Küchlein auf ein mit Zucker bestreutes Papier gesetzt und wenn sie einige Zeit gestanden sind, in schwacher Hitze gebacken.

759. Mandel-Küchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; hierauf kommen $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und lang geschnittene Mandeln, 1 Duint Zimmt, eine Prise Nelken, die Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und 2 Löffelvoll Mehl hinein, nun wird ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen, kleine Häufchen darauf gesetzt, doch keins zu nahe an das andere, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

760. Zimmitbrod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 3 ganzen Eiern 1 Stunde, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln länglich und röstet sie im Ofen gelb, dann

wird die Schale von einer Citrone nebst 2 Loth Citronat eben so geschnitten, 3 Quint gestoßener Zimmt und 1 Quint Nelken dazu gethan; rühre dieses Geschnittene nun unter die Masse nebst 12 Loth weißem Mehl, nimm den Teig auf ein Brett, mache 2 lange Laibchen daraus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb; dann werden die Laibchen in Schnitten geschnitten und gelb geröstet.

761. Confect zum Glaciren.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 2 Eiergelb und ein klein wenig Wasser, schaffst Alles auf dem Wirfbrett zu einem festen Teig, wellt und sticht ihn mit beliebigen Modeln aus, setzt das Confect auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt es in mäßiger Hitze. Glace: $\frac{1}{2}$ Pfund ganz feiner gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 2 Eierweiß und dem Saft einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, damit die Glace dick und glatt wird; sollte sie noch etwas zu dick sein, so kann man noch etwas Eierweiß dazu geben. Will man der Glace eine Rosafarbe geben, so thut man etwas Sauerbeersaft dazu, und will man sie braun haben, so wird etwas feingeriebene Chocolate und etwas Zucker mit Eierweiß so lange gerührt, bis sie recht glatt und dick ist.

762. Ingwer in Zucker.

1 Pfund gesiebter Zucker wird mit etwas Wasser auf dem Feuer geläutert, bis er ganz hell ist, dann kommt für 1 Kreuzer Ingwer, Zimmt, Muskatblüthe und ein klein wenig Nelken, Alles gestoßen hinein, und läßt man den Zucker noch einige Mal damit aufkochen; streiche dann eine Anisbrodform mit Butter, reibe sie wieder ein wenig aus, thue die