

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

e. Lebkuchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

c.

Ein Eiweiß,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker schaumig gerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln geschält, grob geschnitten, geröstet, 3 Loth Citronat, aufgesetzt nur im Ofen getrocknet.

### 35. Confect an Christbaum.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt bis es dick ist, dann kommt es auf das Brett, wird mit Zucker ausgewallt, nur mit kleinen Förmchen ausgestochen. Man nimmt zum Auswallen nur wenig, nur ein paar Förmchen. Man kann zu dieser Masse auch Chocolate nehmen, sie werden schön, nur nicht heiß backen.

### 36. Gutes Confect.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln fein gewiegt, 2 ganze Eier, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken, schaffst Alles zu einem feinen Teig, die Butter abrühren ist besser, wallt den Teig und sticht ihn mit Förmchen aus.

### 37. Nußconfect.

200 Nüsse werden gestoßen, das Weiße von 5 Eiern wird zu Schnee geschlagen, dann das Gelbe hinzugethan mit 1 Pfund Zucker eine Zeit lang gerührt, dann die gestoßenen Nüsse nebst einer gestoßenen Stange Vanille hineingethan, etwas Mehl eingestäubt (ungefähr einen Eßlöffel voll), kleine Plätzchen daraus gemacht und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

### e. Lebkuchen.

#### 38. Baseler Lebkuchen.

$\frac{3}{8}$  Liter (1 Schoppen) Honig und 375 Gramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Zucker kommen in einer großen Casserolle

miteinander auf's Feuer, bis es anfängt zu steigen, dann kommen 62 Gramm Citronat, 250 Gramm geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, 28 Gramm gestoßener Zimmt, 2 Gramm Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspißen Potasche, 3 Löffel Kirschwasser hinein; man nimmt es vom Feuer weg, schafft 1 Kilogramm Mehl hinein und klopft es recht bis es kalt ist, dann wird es über Nacht auf ein Brett gethan und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken, in Stückchen geschnitten und glasiert.

### 39. Gute braune oder Lebkuchen.

3 Pfund gutes Mehl, 3 Pfund bester Honig, 125 Gramm nicht salzige Butter, 125 Gramm Schmalz, 25 Gramm Potasche, 4 Gramm ausgefeuchteter Anisamen, 2 Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel Nelken. Die 4 ersten Theile werden auf's Feuer gesetzt, das Mehl wird darin verrührt, eben zum Kochen gebracht, nachdem der Teig ein wenig abgekühlt ist, die in etwas Wasser aufgelöste Potasche durchgemengt und 8 Tage, besser noch viel länger, an einen warmen Ort gestellt; dann wird die eine Hälfte des Teiges mit stark 15 Gramm Anisamen, die andere Hälfte mit Zimmt, Nelken gut durchgearbeitet, einen Finger dick gut ausgewallt, wozu man etwas mit Zucker vermishtes Mehl anwendet, auf Blech gelegt.

### 40. Honiglebkuchen.

1 $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 1 $\frac{1}{2}$  Pfund rohe länglich geschnittene Mandeln, 4 $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 4 Loth Zimmt, 2 Messerspiß Nelken, die verwiegte Schale von 3 Citronen, von einer der Saft, 9 Loth fein geschnittenes Citronat, 9 Loth Pomeranzenschale, für 6 Pfennige Potasche und 6 Löffel Kirschwasser. Dies Alles wird in eine Schüssel genommen und tüchtig geschafft. Zu-

lezt macht man noch  $1\frac{1}{8}$  Liter Honig heiß und gießt es darüber. Nochmals tüchtig geschafft, ausgewallt, mit Lebkuchenformen ausgestochen.

#### 41. Honigkuchenteig.

6 Pfund Mehl, 6 Pfund Honig, 1 Schoppen Bier mit etwas Pomeranzenschale gut aufkochen,  $\frac{1}{2}$  Loth Ammonium, 3 Loth Potasche,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz, auch kann man halb Rindsfett nehmen, 3 Eier. Der Teig muß nicht sehr steif gemacht werden und lange liegen bleiben, ehe man ihn abbäckt. Honig, Butter und Zucker werden mit dem Bier auf das Feuer gethan und kochend gemacht; dann in eine große Schüssel gethan und alles Andere dazu hinein und macht dies zu einem nicht zu festen Teig.

#### f. Leckerle.

#### 42. Basler Leckerle (sehr gut).

a.

$\frac{1}{2}$  Maß alten Honig auf's Feuer gesetzt, läßt ihn aufgehen, dann 1 Pfund der Länge nach geschnittene Mandeln, bis zum Aufgehen  $\frac{3}{4}$  Pfund Citronat und Orangeat, 1 abgeriebene Citronenschale, 3 Loth Ceylonzimmt,  $\frac{1}{2}$  Loth ganze Nelken verstoßen, 1 kleine Muskatnuß,  $2\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Glas Kirchwasser. Nun nimmt man den Teig auf's Brett, wallt ihn aus, sticht ihn aus, legt die Stückchen auf's Blech und backt sie; wenn sie gebacken sind, macht man von Eiweiß und Zucker eine Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

b.

2 Pfund Honig, 1 Pfund Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, 5 Gramm Ammonium, 10 Gramm Natron, Pomeranzen, Citronat, Nelken, Zimmt, 3 Pfund Mehl,