

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

II. Kleines Backwerk

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Möchte man gerade keine gekochte Kartoffeln vorrätig haben, so würde auf $\frac{3}{4}$ Liter Milch gerechnet werden müssen. Der Puffert wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorübergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

II. Kleines Backwerk.

Vorbericht.

Um das kleine Backwerk schnell von der Platte (Backblech) zu lösen, bestreiche man diese, nachdem sie gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen Wachs. Sollte das Gebäck aus Versehen auf der Platte kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum Abnehmen desselben nur des Warmmachens der Platte.

Auch möchte ich bei den kleinen Backwerken besonders auf die jetzt im Handel befindlichen Backpulver hinweisen, welche dem Gebäck immer ein leichtes und gutes Aussehen geben und auch bekömmlich sind. Natürlich wendet man sie bei Blätterteig nicht an, desto besser bei Mürbeteig und auch evtl. bei Sefenteig; auch empfehle ich den Vanillezucker als Zusatz, welcher bereits außer der Zitrone oder sonstigen Gewürzen dem Backwerk ein gutes angenehmes Aroma geben.

Anstatt das Backblech mit Wachs zu bestreichen, nimmt man auch sonst gut geklärte Butter dazu.

135. Marshallstörtchen.

Blätterteig, 2 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 90 Gramm geriebene Mandeln.

Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Teelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden beim 1. Grad Hitze gelb gebacken und frisch gegessen.

136. Fruchtörtchen von Blätterteig oder Mürbeteig.

Blätterteig, Ei, beliebige frische Früchte oder Konfitüren, Zucker und Zimt.

Der Blätterteig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte derselben werden kleinere Boden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt. Dann belegt man sie mit beliebigen

Früchte
genomme
dann gib
Zimt dar
Früchte,
was zu
Früchte
danach b

Milch
Schale,
Der
kleine Se
mit der
beaten.
häute un
und füllt
zu Schme
streicht di
Mandeln,
starker S

Ein
Kirchen.
Hier
beurädher
Stüde ge
Konfitüre
legt ein
mit Zuck
men, wo
würde. M
Pogebutt
fitüren k
Apfel ode

Kont
Zucker, 1
1 Zitrone
Nach
einen hal

Früchten, auch Trauben und unreife Stachelbeeren können dazu genommen werden, letztere aber müssen vorher abgekocht sein, dann gibt man nach der Art der Früchte den nötigen Zucker und Zimt darüber und backt sie schnell gar. Nimmt man sehr saftige Früchte, als Johannisbeeren oder Himbeeren, so streue man etwas Zwieback auf den Boden. Bei Anwendung eingemachter Früchte oder Gelee werden die Törtchen ungefüllt gebacken und danach bestrichen.

137. Gefüllte Fruchtörtchen.

Mürbeteig, Quitten- und Apfelmus, Zitronensaft und Schale, Mandeln, Zucker, Vanille und Eiweiß.

Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt und werden dann kleine Formen damit ausgelegt. Vorher aber hat man Quitten mit der Schale recht weich gekocht, ebensoviel saure Apfel gebraten. Von beiden nimmt man das Inwendige ohne Kerngehäuse und Schale, rührt Zucker, Zitronensaft und Schale durch und füllt hiermit die Formen. Unterdessen hat man Eiweiß zu Schnee schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas Vanille durch, streicht dies über die Törtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

138. Kouberts mit Konfitüren gefüllt.

Ein Blätter- oder Mürbeteig, Konfitüren, Sägebutten oder Kirschen.

Hierzu wird der Teig ganz dünn ausgerollt, mit einem Tortenrädchen in viereckige 10—15 Zentimeter breite und lange Stücke geschnitten, diese inwendig in viereckiger Form dünn mit Konfitüren bestrichen, alle 4 Spitzen in der Mitte zusammengelegt, ein wenig angedrückt und mit verdünntem Eigelb, welches mit Zucker vermischt ist, bestrichen, doch darf nichts dahin kommen, wo der Teig abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Man backt sie beim 1. Grad Hitze und legt eine eingemachte Sägebutte oder Kirsche als Siegel oben darauf. Anstatt der Konfitüren kann man auch fein geschnittene mit Rosinen gedämpfte Apfel oder irgend ein nicht zu wässriges Obst verwenden.

139. Kouberts mit Mandeln gefüllt.

Kouberts nach vorhergehender Angabe; ferner 150 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 4 Eidotter, 2 Eiweiß, 1 Zitrone.

Nachdem die Kouberts geschnitten sind, bestreicht man sie einen halben Finger dick mit folgender Mischung: Die Mandeln,

worunter einige bittere sind, Eidotter, Schale und Saft einer halben Zitrone und Zucker werden eine Weile gerührt, 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgemischt, dann wird wie in voriger Nummer verfahren.

140. Schweizerkröppli.

Zum Teig: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 150 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel Kognak oder Kirchwasser, 1 Eßlöffel Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee.

Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

141. Apfel in Blätter- oder Mürbeteig. (Sehr zu empfehlen.)

Blätterteig oder Teig nach vorhergehender Vorschrift, mürbe Apfel, Arrak oder Rum, eingemachte Johannisbeeren und einige Makronen oder Mandeln, Korinthen, Zucker, Zimt und Zitronenschale; ferner: Zucker, Ei und Mandeln.

Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt, abends oder einige Stunden vorher mit Arrak begossen, mit Zucker und Zimt bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckig passende Stücke gerädert, werden die Äpfel mit eingemachten Johannisbeeren, wozu man ein paar gestoßene Makronen mischen kann, oder mit feingehackten Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Zitronenschale gefüllt, jedesmal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die vier Spitzen nach der Mitte hin zusammengeschlagen, oben in geschlagenes Ei, dann in eine Mischung von gröblich gestoßenen Mandeln und Zucker gedrückt und bei starker Mittelhitze gebacken.

142. Gefüllte Kuchen.

Blätter- oder Mürbeteig, Zwetschgen- oder Apfelmus, Ei, Mandeln und Zucker.

Der Teig — man kann auch Abfall von Blätterteig dazu verwenden — wird dünn ausgerollt, Zwetschgen oder gutes, steifes Apfelmus teelöffelweise darauf gelegt, mit ausgerolltem Teig bedeckt und mit einem Glase ausgestochen. Man bestreicht diese Kuchen mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und backt sie bei starker Hitze.

143. Kolatschen von Blätterteigabfall.

Blätterteig, Ei, Mandeln, Zucker und Zimt.

Abfall von Blätterteig sticht man mit einem kleinen Weinglase aus, bestreicht die Plättchen mit Ei, drückt sie in grob gestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimt vermischt sind, und backt sie bei starker Hitze gelb.

144. Mandelkolatschen.

150 Gramm Butter werden mit 1 Ei und 2 Dottern gerührt, 150 Gramm Zucker und 15 Gramm gestoßene bittere Mandeln, sowie auch nachdem 210 Gramm Mehl durchgemischt, kleine Klöße davon auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit einigen geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, bei mittlerer Hitze gebacken.

145. Französische Kolatschen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Dotter und 60 Gramm Zucker gut gerührt, $\frac{1}{2}$ Tasse Kognak oder Rum und 180 Gramm Mehl hinein gerührt. Hiervon mit dem Löffel kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit gestoßenem Mandis bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

146. Hefenkolatschen.

$\frac{1}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, 30 Gramm Zucker, Zitronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, 25 Gramm in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und 350 Gramm feines erwärmtes Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, das übrige nacheinander hinzu gerührt, dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf eine bestrichene Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

147. Mailänder Schnitten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 180 Gramm Zucker, 210 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Kognak und 1 Ei.

Dies wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in solche \diamond Stücke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen und schnell gebacken.

148. Schweizer Schokoladebrot.

Man rührt zu dem steifen Schnee von 3 Eiern 180 Gramm Zucker, 60 Gramm gestoßene Mandeln und 45 Gramm geriebene Schokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen und backt sie bei schwacher Hitze.

149. Quittenwürstchen.

Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und so viel Zucker als Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Zitronat, Drangenschale, Zimt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

150. Spekulatius an den Weihnachtsbaum. Nr. 1.

1 Pfund feines, durchgeseihtes Mehl, 1 Pfund durchgeseihter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, 3 Eier, etwas Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpfückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen — mit Ausnahme des Backpulvers — zum Teig gemacht, über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Backpulver darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig stark einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Formen Figuren ausgestochen, auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

In Ermangelung der Formen kann man als Aushilfe von feinem Pappdeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer rings umher den Teig abschneiden.

151. Desgleichen. Nr. 2.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, 180 Gramm durchgeseihter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Arrak, etwas Zimt, 1 Päckchen Backpulver.

Nach vorhergehender Angabe gemacht und gebacken.

152. Danziger Kaffeebrot. (Weihnachtsgebäckenes.)

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver.

Der Teig wird nach vorstehender Anweisung gemacht und ausgerollt, mit Formen ausgestochen oder Figuren daraus gerädert und auf einer Platte gelb gebacken.

153. Feine Anispläze. (Auch zum Weihnachtsbaum passend.)

$\frac{3}{4}$ Pfund halb feines Mehl, halb Kartoffelmehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anisfamen und 1 Päckchen Backpulver.

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schnee gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt, dann wird der Zucker, welcher mit dem Anisfamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch auf gleiche Weise das Mehl und Backpulver. Diese Mischung wird teelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei mittlerer Hitze gelb gebacken.

Diese Pläze sind sehr gut, wenn das Eiweiß recht fest geschlagen wird, weshalb beim Aufschlagen der Eier nicht das Geringste von den Dottern zum Weißem kommen darf. Die Hälfte der bemerkten Portion bringt schon eine große Anzahl. Zu diesen und allen folgenden Plätzen ist halb feines Mehl, halb Kartoffelmehl besonders zu empfehlen, doch darf beides nicht ungesiebt gebraucht werden, was zum Geraten des Backwerks eine Hauptbedingung ist.

154. Anispläze auf andere Art. (Desgleichen.)

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund halb feines Mehl, halb Kartoffelmehl, gleichfalls durchgeseibt, 4 ganze Eier, 1 bis 2 Eßlöffel ausgesuchter Anisfamen.

Der Zucker wird mit den ganzen Eiern auf dem Herde mit einem kleinen Schaumbesen so lange geschlagen, bis die Masse dicklich wird, sodann vom Feuer genommen und bis zum Abkühlen fortgeschlagen, wo man dann Anisfamen und Mehl hinzurührt. Darauf wird die Platte mit Wachs bestrichen, die Masse teelöffelweise darauf gelegt, sogleich in eine mittelmäßige Hitze gestellt und gelb gebacken.

Auch kann man die Masse auf der Platte auseinanderstreichen und, wenn sie aus dem Ofen kommt, in schrägwinklige Vierecke schneiden.

155. Gute Zuckerplätzchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund gutes Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides fein gestoßen und durchgeseibt, (in gänzlicher Ermangelung des Kartoffelmehls ebensobiel feines Mehl), 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone oder Vanillezucker.

Die Eier werden mit Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, dann das zu steifem Schaum geschlagene Weiß durchgemischt und danach die Stärke möglichst schnell durchgerührt. Dies wird teelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei mittlerer Hitze gelb gebacken.

156. Frankfurter Plätz.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, womöglich halb Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, 4 Eier, 1 Messerspitze fein gestoßener Kardamom, Nelken oder Vanille.

Nachdem die ganzen Eier mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, wird das Mehl durchgemischt, die Masse teelöffelweise auf eine bestrichene Platte gebracht, ein Stückchen Zitronat oder Pomeranzenschale darauf gelegt und gleich den vorigen gebacken.

157. Mandelplätz.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines, durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 60 Gramm Butter, 60 Gramm geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man rührt die Butter zu Schaum, rührt sie mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln, welches man nach und nach hinzugibt, $\frac{1}{4}$ Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und backt sie teelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

158. Schokoladenplätzchen.

180 Gramm durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene und durchgeseibte Schokolade, 60 Gramm feines Mehl und 4 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätzchen davon auf eine stark bestrichene Platte gesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken.

159. Zimtsterne. (Sehr gut.)

1 Pfund durchgeseibter Zucker, 1 Pfund Mandeln, welche gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, 6 Eiweiß, 8 Gramm feiner Zimt und kleingeschnittene Schale einer Zitrone.

Man rührt Zucker und Zitronenschale mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung bei Seite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittelst eines Ausstechers zu Sternen oder beliebigen Figuren, welche man mit dem hingestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam backt.

160. Auf anderer Art.

1 Pfund Mehl, 300 Gramm Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 8 Gramm feiner Zimt, 1 Messerspitze Backpulver.

Dies alles wird zum Teig gemacht, welchen man gut verarbeitet, einen Messerrücken dick ausrollt und mittelst eines Blechringes zu Sternen aussticht. Darauf werden sie mit zerklöpftem Ei bestrichen, in gröblich gestoßenen Zucker gedrückt und bei ziemlich starker Hitze gebacken.

161. Tee- oder Zimtbreheln.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, beides durchgeseiht, $\frac{1}{4}$ Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, 8 Gramm guter Zimt, reichliche Messerspitze gereinigte Pottasche oder 1 Päckchen Backpulver.

Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit der Pottasche, dem Zimt und Mehl zum Teig gemacht, Breheln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

162. Mandelspäne auf Oblaten.

$\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene, gewaschene, mit einem Tuche abgetrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln, 180 Gramm Zucker, 2 Eiweiß, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.

Nachdem Eiweiß, Zucker, Gewürz und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermischt worden, wird der Teig messerrückendick auf Oblaten gestrichen, solche in fingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten, bei schwacher Hitze gebacken.

163. Mandelschnitten.

Ausgewaschene Butter, durchgeseihter Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgeseihtes Mehl, von jedem Teile 200 Gr., 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem übrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Überstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig $\frac{1}{2}$ Finger dick aus, schneidet länglich viereckige Schnittchen daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

164. Sehr guter Blisfuchen.

Butter, durchgeseihter Zucker, feines durchgeseihtes Mehl, von jedem 250 Gramm, 125 Gramm Mandeln, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeklärt und dick gerührt, gibt man unter stetem Rühren nach und nach die ganzen Eier, sowie auch nach und nach den Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Zitronenschale und zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man diese Masse einen Messerrücken dick auf eine Platte, welche, da dies Backwerk sonst bröckeln würde, mit Wachs bestrichen sein muß, wie es im Vorbericht zum kleinen Backwerk bemerkt worden. Ist das geschehen, so bestreut man mit einer Mischung von langgeschnittenen Mandeln, Zimt und dem zurückgestellten Zucker, backt den Kuchen schnell gelb und schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen kommt, in schrägwinklige Vierecke.

165. Eine andere Art Blizkuchen.

4 Eier, 200 Gramm Zucker, 100 Gramm feines Mehl, 100 Gramm fein länglich geschnittene Mandeln, Zimt, 3 feingestohene Nelken.

Eier und $\frac{2}{3}$ des Zuckers werden mit Zitronenschale oder Zimt und Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde schäumig gerührt, das Mehl darunter gemischt, auf einer Platte einen Messerrücken dick auseinander gestrichen, mit einem Gemisch von geschnittenen Mandeln, Zimt und dem übrigen Zucker bestreut, bei schwacher Hitze gebacken, sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in längliche Vierecke geschnitten und solche um ein Kollholz gebogen.

166. Wiener Gipfel.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker, 180 Gr. frische, in kleine Stücke zerpfückte Butter, 1 Teelöffel voll feiner Zimt, 8 feingestohene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, zwei ganze Eier und drei Eidotter.

Dies alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett Messerrücken dick aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammen gebogen und auf einer mit Mehl bestäubten Platte gelb gebacken.

167. Wiener Eisbogen.

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 5 frische Eier, 1 Zitrone, etwas Vanille und 60 Gramm Mandeln.

Eier, Zucker, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgeseibte

Mehl unter die Masse gezogen, alsdann diese stark einen Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt gemengt und bestreut und langsam gelb gebacken. So wie der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird derselbe sofort in drei Finger breite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

168. Wiener Zollen.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Eier, etwas feiner Zimt, etwas Nelken, Kardamom, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Stück recht fein gehackte eingemachte Walnüsse.

Nachdem Mehl und Zucker durchgeseiht, werden alle benannten Teile, mit Ausnahme des Mehls, $\frac{1}{4}$ Stunde recht stark gerührt; dann wird das Mehl löffelweise hinzugerührt, und nachdem jeder Teelöffel voll dieser Masse in feingestoßenem Zucker umgedreht, formt man längliche Stückchen daraus und läßt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei schwacher Hitze gelb backen.

169. Kleines Backwerk in Form eines S.

500 Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, 300 Gramm Zucker, 3 ganze Eier, etwas Zitronenschale und Kardamom.

Hiervon macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in oben bemerkter Form auf einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Platte dunkelgelb backen läßt.

170. Auf andere Art.

180 Gramm Mehl, 120 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone und 4 Eidotter.

Die ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, mit den letzteren drei Teilen eine kleine Weile gerührt und mit dem Mehl zu einem Teig gemacht. Dann schneidet man Stückchen davon ab, formt und legt sie wie im vorhergehenden auf eine Platte, bestreicht sie mit zerklöpftem Eiweiß, streut grobgestoßenen Zucker darüber und backt sie in nicht zu heißem Ofen gelb.

171. Italienische Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseihter Zucker, 3 Eier, 3 Eidotter, 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit den Eiern, dem Zucker und Orangenblütenwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, das Mehl hinzugegeben und hiervon kleine Kuchen auf einer Platte gebacken.

172. Hirschhörner.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, reichlich $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne, ebensoviel geschmolzene Butter, 4 Eier.

Hieron wird ein Teig gemacht, ausgerollt, zu länglich runden Striemen gerädert, umgebogen, die Enden mit dem Tortenrädchen geteilt und gebacken.

173. Bassumer Kuchen.

500 Gramm feines durchgeseibtes Mehl, 375 Gramm Butter, 250 Gramm durchgeseibter Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale oder Vanille oder 4 Stück feingestoßene Nelken und etwas Zimt.

Man reibt die Butter schaumig, rührt das übrige hinzu, zuletzt das Mehl, macht kleine Bällchen davon, drückt sie auf eine Platte, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und Zimt und backt sie gelb.

Diese Portion gibt 50 Stück.

174. Zitronenbrot.

Zum Teig $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, wie zu allem feineren Backwerk durchgeseibt, 180 Gramm Zucker desgleichen, 2 große Eier. Zum Überstreuen Mandeln, Zucker und Zimt.

Nachdem dies zum Teig gemacht, wird derselbe ausgerollt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, in kleine Stückchen von der Größe eines halben Kartenblatts geschnitten, gelb gebacken und noch heiß über ein Kollholz gebogen.

175. Gebrannte Mandeln.

1 Pfund mit einem Tuche geriebene, nicht abgeschälte Mandeln, 1 Pfund Zucker, nach Belieben 4 Gramm Zimt.

Den Zucker kunkt man in Wasser und kocht ihn in einer kleinen messingenen Kasserolle bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen davon fliegt, so ist er gut und es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem eisernen Spaten rührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt sie fortwährend, bis sie trocken geworden sind, wo man dann den Topf wieder

ans Feuer setzt und die Mandeln rührt bis sie glänzen. Nun schüttet man sie auf eine flache Schüssel und pflückt sie von einander. Nach Belieben kann man, so lange sie noch heiß sind, 4 Gramm Zimt durchrühren.

176. Muskatiner-Mandeln.

$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln mit der Schale, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebener Zucker, 8 Eiweiß, 4 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken und abgeriebene Zitronenschale.

Die Mandeln werden abgewischt, gerieben, und mit dem Eiweiß, Zucker und Gewürz auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr klebt; dann läßt man sie abkühlen, formt kleine Mandeln daraus und backt sie bei schwacher Hitze.

177. Pfefferminz.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, einige Tropfen Pfefferminzöl.

Den Zucker lasse man kochen wie zu gebrannten Mandeln, rühre einige Tropfen Pfefferminzöl durch und lasse dies tropfenweise auf eine gut abgeriebene, erwärmte, mit Wachs bestrichene Platte fallen, indem man von einer steifen Papierdüte die Spitze schneidet und den Zucker durchtröpfeln läßt.

178. Kaisers oder Spanischerwind.

1 Pfund fein durchgeseibter Zucker, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille, von 8 recht frischen Eiern das Weiße.

Letzteres wird zu einem so festen Schnee geschlagen, daß man ihn schneiden kann (siehe Abschnitt A. Nr. 46); Zucker und Vanille langsam hineingestreut, dies mit einem Teelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt. Zucker darüber gestreut und langsam beim 3. Grad Hitze gebacken.

Oder: Man kocht den Zucker wie bei gebrannten Mandeln, bis er Blasen wirft, und rührt ihn abgekühlt nebst etwas mit Zucker fein gestoßener Vanille zu dem steifen Eiweiß. Sollte es nicht ganz dick werden, so gibt man noch gestoßenen Zucker dazu. Nach letzterer Anweisung werden die Kaisers fester.

179. Kaisers mit geschlagener Sahne gefüllt.

Kaisersmasse nach vorstehender Anweisung, ferner: Ein mit Zucker und Vanille geschlagener Schlagrahm.

Erstere wird mit 2 Eßlöffeln wie Eier geformt, mit Zucker bestreut, wodurch die Kaisers Glanz erhalten, und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte im Ofen langsam mehr getrocknet als gebacken. Wenn sie ganz trocken sind — sie dürfen höchstens

einen gelblichen Schein haben — so nimmt man sie von der Platte und von unten das Zuwendige mit einem Löffel heraus, schlägt dicke süße Sahne mit Zucker und Vanille zu ganz festem Schaum, füllt damit in dem Augenblick, wo sie aufgetragen werden sollen, die Hälfte der Waifers und legt die übrigen darauf.

180. Waifers mit Gelee gefüllt.

6 Eiweiß, 6 Eßlöffel ganz fein durchgeseibter Zucker, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale.

Erstere werden zu steifem Schnee geschlagen, Zucker und Zitronenschale leicht darunter gerührt, doch muß man es gehörig verbinden. Dann nimmt man statt einer Platte ein Brett, damit die Waifers nicht von unten backen, belegt dies mit Papier, setzt die Waifers in Form eines halben der Länge nach durchgeschnittenen Eies darauf, bestreut sie mit Zucker und backt sie in einem schwach geheizten Ofen. Sobald sie eine rötlich gelbe Färbung erhalten haben, nimmt man sie heraus, legt zwei und zwei gegen einander, indem man die Mitte mit etwas Fruchtgelee füllt.

181. Süße Makronen.

1½ Pfund geriebener Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem sehr festen Eiweißschnee eine gute Weile gerührt, mit einem Löffel auf eine heiß gemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Makronen auf Oblaten backen, welches am bequemsten ist. Hat man indes beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreicht man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der untern Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

182. Auf andere Art. (Sehr gut.)

180 Gr. gute Mandeln, ebensoviele Zucker, 2 frische Eiweiß, nach Gefallen etwas Zitronensaft.

Die Mandeln werden nach dem Abschälen halb gröblich gestoßen, halb der Länge nach fein geschnitten, Eiweiß, Zucker und Zitronensaft solange stark gerührt, bis Blasen entstehen, dann die Mandeln durchgerührt und teelöffelweise auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte gelinde gebacken. Aus der bemerkten Portion werden 40 Stück.

183. Bittere Makronen.

Diese werden ebenso gemacht, nur nimmt man $\frac{2}{3}$ süße und $\frac{1}{3}$ bittere Mandeln und zu 1 Pfund derselben 1¾ Pfund Zucker.

184. Gewürz-Makronen.

1 Pfund geriebene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 abgeriebene Zitrone, etwas Vanille, Zimt, etwas Nelken und einige Eiweiß.

Vorstehende Teile werden mit so vielem Eiweiß vermischt, daß die Masse sich fest verbindet, welches auf folgende Weise geschieht: Man stößt die Masse mit einem hölzernen Löffel eine gute Weile hin und her, ohne sie zu rühren. Die Makronen werden gleich den vorhergehenden gebacken.

Auch kann man das zweite Makronen-Rezept (Nr. 182) hierzu anwenden und die Hälfte des bemerkten Gewürzes weglassen.

185. Pomeranzennüsse. (Vorzüglich.)

Reichlich 200 Gr. feines Mehl, reichlich 200 Gr. Zucker, beides durchgeseibt, 3 Eier, 45 Gr. Pomeranzenschale, 45 Gr. Zitronat, in kleine Würfel geschnitten.

Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt es, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie auf eine bestrichene Platte und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Durch einen Zusatz von Backpulver wird die Masse looser und sehr vermehrt.

186. Mandelnüsse.

200 Gr. feines Mehl, 200 Gr. Zucker, gestoßene Mandeln, 45 Gr. Butter, 2 Eier, Zitronen- oder Apfelsinenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon ausgerollt und langsam gelb gebacken.

187. Gewürznüsse.

200 Gr. Mehl, 200 Gr. Zucker, 2 Eier, 60 Gr. gröblich gestoßene Mandeln, 30 Gr. Zitronat, 30 Gr. kandierte Orangenschale, etwas Nelken, Muskat und Vanille.

Nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken.

188. Pfeffernüsse. Nr. 1.

500 Gr. Zucker wird mit 12 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 1 kleine geriebene Muskatnuß, Zimt nach Belieben, und etwas Nelken, Muskat und Vanille und 500 Gr. Mehl dazu gerührt. Wie Mandelnüsse gebacken.

189. Weiße Pfeffernüsse. Nr. 2. (Sehr zu empfehlen.)

500 Gr. Mehl, desgleichen Zucker, beides durchgeseiht, 4 Eier, Zitronat, die Schale einer Zitrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimt, 1 kleiner Teelöffel gestoßene Nelken, gereinigte Pottasche oder Backpulver.

Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark bearbeitet, kleine Kügelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

190. Gute weiße Pfeffernüsse. Nr. 3. (Weniger kostbar.)

500 Gr. feines Mehl, ebensoviel Zucker, beides durchgeseiht, 4 frische Eier, 30 Gr. kleingeschnittenes Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone oder ein Teelöffel Muskat, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, 1 Backpulver.

Nachdem Eier, Zucker und Gewürz, $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt sind, fügt man die Pottasche hinzu und macht solches mit dem Mehl zum Teig, welcher einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen runden Förmchen ausgestochen oder Kügelchen davon geformt und diese bei Mittelhitze gebacken werden.

191. Pfeffernüsse. Nr. 4.

1 Pfund Zucker, 1 Pfund feines Mehl, beides durchgeseiht, 4 Eier, etwas Zimt, etwas feingestoßene Nelken, ein Backpulver und die feingehackte Schale einer Zitrone.

Dies alles wird zum Teig gemacht, von der Dike eines kleinen Fingers ausgerollt, dann mit kleinen Blechförmchen, in Ermangelung mit einem runden offenen Gewürzreibchen, ausgestochen, bei kleinen Zwischenräumen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und hingestellt, bis sie oben trocken geworden sind, was gewöhnlich in 1—2 Tagen erfolgt. Dann werden sie auf die Seite gelegt und gebacken, bis sie inwendig nicht mehr klebrig sind.

192. Gute braune Pfeffernüsse.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund Sirup, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, beides zusammen geschmolzen, 2 große Eier, 50 Gr. gereinigte, in etwas Milch oder Wasser aufgelöste Pottasche, 2 Backpulver, Nelken, 4 Gr. Kardamom.

Nachdem der Sirup wohl geschäumt und etwas abgekühlt ist, wird solcher zu dem übrigen geschüttet und gut durchgearbeitet. Die Masse wird feiner, wenn sie 8 Tage, viel besser noch Wochen lang vorher angerührt wird und an einem warmen Orte steht. Dann werden kleine Bällchen davon aufgerollt, solche auf einer

mit But
Stunde
ist inwend
angenehm

1 Pf
4 große
kommen.

Zucke
diese wer
etwas zur
ein mit
mit dem
häubt un
Nachdem
so daß die
chen bone
brett gele
bleiben. N
chen, die
Den weif

4 Pf
Pfund län
Butter, 6
trone, 15
gröblich g
1 Backpul

$\frac{1}{4}$ P
2 $\frac{1}{2}$ Pfund
ebensoviel
2 Zitron
ten, 2 L
wasser.
Goni
die grob
baum, vor
gefügt, u
dem form
rollt den

mit Butter bestrichenen Platte bei guter Mittelhitze etwa $\frac{1}{4}$ Stunde aufmerksam gebacken. Bricht man eine Nuß durch und sie ist inwendig locker und trocken, so sind sie gar. Sie haben einen angenehmen Geschmack und halten sich wohl ein Jahr lang.

193. Springerle.

1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgeseiht, 4 große Eier, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche, Anisamen.

Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden gut schaumig gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurück bleibt, zum Teig gemacht. Derselbe wird nun auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Kollholz $\frac{1}{2}$ Fingerdick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgedrückt. Nachdem der ausgedrückte Teig auf den Backtisch gestürzt worden, so daß die Figuren oben liegen, werden solche mit den Backrädchen voneinander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Andern Tags werden Bleche mit Wachs oder Öl bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

194. Dicker brauner Kuchen.

4 Pfund bester Sirup, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund länglich geschnittene Mandeln, 1 Obertasse geschmolzene Butter, 60 Gr. gereinigte Pottasche, feingehackte Schale einer Zitrone, 15 Gr. Nelken, 15 Gr. Kardamom und 15 Gr. Zimt, alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittenes Zitronat, 1 Päckchen Vanillin.

195. Baseler Lebkuchen.

$\frac{3}{4}$ Liter Honig, welcher wenigstens 1 Jahr alt sein muß, $2\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 680 Gr. Zucker, 250 Gr. ungeschälte Mandeln, ebensoviel Pomeranzenschale, desgleichen Zitronat und Schale von 2 Zitronen, alles gröblich geschnitten, 45 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken, 2 Teelöffel Muskat, gereinigte Pottasche, 1 Glas Kirchwasser.

Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt, wenn es steigt, die grob geschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet, dann, vom Feuer genommen, wird das sämtliche Gewürz hinzu gefügt, und etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Nachdem kommt das Kirchwasser und zuletzt das Mehl hinzu. Man rollt den Teig, so lange er noch warm ist, 2 Messerrücken dick aus,

schneidet ihn in länglich viereckige Stückchen, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl dick bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Man backt sie bei gelinder Hitze; die Hitze nach dem Brot in einem Bäckerofen ist eine geeignete. Noch heiß werden sie mit einem Messer durchgeschnitten und nachdem sie kalt geworden sind, von einander gebrochen. Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht und bestreicht damit die Kuchen.

196. Baseler Leckerlein.

1 Pfund Honig, 1 Pfund gestoßener und durchgeseibter Zucker, 1 Pfund Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 Pfund feines Mehl, 60 Gramm Zitronat und die Schale von 1 Zitrone, klein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Weinglas Arrak oder Rum.

Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das Übrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 4 bis 8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zwei Finger breite und Finger lange Stückchen.

197. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, 1 Pfund geschnittene, im Ofen weiß geröstete Mandeln, 8 Eier, 60 Gramm verzuckerte Pomeranzenschale, 8 Gramm Zitronat, beides klein geschnitten, 2 Gramm Zimt, 2 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, 15 Gramm gereinigte, in etwas Rosenwasser oder Milch aufgelöste Pottasche oder 2 Backpulver.

Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche oder Backpulver nach und nach hinein gerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie auf einer Platte bei nicht zu starker Hitze gar werden.

198. Andere weiße Lebkuchen.

2 Pfund Mehl, 1 Pfund guter weißer Honig, 4 Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittene Mandeln, welche man im Ofen etwas röstet, kleingeschnittene Zitronen- oder Apfelsinenschale, 3 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, 15 Gramm aufgelöste Pottasche oder 2 Backpulver.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht und gebacken.

2 1/2 Pfund
fer, 1/4 Pfund
Mandeln,
Nelken, 2
Milch auf
Den
Butter, 2
rührt das
die Potta
warmen
die Potta
ben Finge
stene und
strichene)
Ofen. 2
gar, und
Platte in
gläsernen,
Zucker zu
dünn und
ehe sie in
darauf dr

6 Pfund
nicht ja
Pottasche,
2 Teelöff
Die
darin ver
wenig ab
gemengt
Ort gefe
Knisjam
arbeitet,
vermischt
gelegt, u
schneiden.
Dies
backen, b
und in
einem to

199. Gute Braun- oder Lebkuchen.

2½ Pfund feines Mehl, 2 Pfund Zuckersirup, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund ausgewaschene Butter, ¼ Pfund grobgestoßene Mandeln, die Schale einer Zitrone, 8 Gramm Zimt, 8 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, 30 Gramm gereinigte in etwas Milch aufgelöste Pottasche oder 2 Backpulver

Den Sirup läßt man auf dem Feuer dünn werden, tut dann Butter, Mandeln und Gewürz hinein, setzt den Topf vom Feuer, rührt das Mehl allgemach dazu, und wenn es abgekühlt ist, auch die Pottasche. Die Masse wird besser, wenn sie 8 Tage an einem warmen Orte steht. Man knetet alsdann erst vor dem Backen die Pottasche oder das Backpulver durch und bringt sie einen halben Finger dick auf eine heißgemachte, mit weißem Wachs bestrichene und wieder abgewischte (in Ermangelung mit Butter bestrichene) Platte und setze sie bei großer Hitze in den Ofen. Die Kuchen sind, sobald die invendig trocken sind, gar, und werden dann sogleich mit einem scharfen Messer auf der Platte in Form eines Kartenblattes geschnitten. Will man sie glasieren, so schlägt man Eiweiß etwas schäumig, rührt es mit Zucker zu einer flüssigen Masse, bestreicht damit die Kuchen ganz dünn und läßt es eben trocknen. Auch kann man auf der Platte, ehe sie in den Ofen kommen, in dieser Form  halbe Mandeln darauf drücken.

200. Desgleichen.

6 Pfund gutes Mehl, 6 Pfund bester Zuckersirup, ½ Pfund nicht salzige Butter, ½ Pfund Schmalz, 60 Gramm gereinigte Pottasche, 8 Gramm ausgesuchter Anisfamen, 4 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffel Nelken.

Die 4 ersten Teile werden aufs Feuer gesetzt, das Mehl wird darin verrührt, zum Kochen gebracht, und nachdem der Teig ein wenig abgekühlt ist, die in etwas Wasser aufgelöste Pottasche durchgemengt und 8 Tage, besser viel länger noch, an einen warmen Ort gestellt. Dann wird die eine Hälfte des Teiges mit 15 Gramm Anisfamen, die andere Hälfte mit Zimt und Nelken gut durchgearbeitet, einen Finger dick ausgerollt, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, auf Platten, welche mit Öl bestrichen, gelegt, und mit einem Kuchenrädchen in viereckige Kuchen geschnitten.

Diese werden bei starker Mittelhitze etwa 15—20 Minuten gebacken, bis sie invendig trocken sind, danach voneinander gebrochen und in zugedektem Porzellan oder in einer Blechtrommel an einem warmen Orte aufbewahrt.

Da alle Braunkuchen sich sehr lange erhalten und eine große Portion nicht mehr Zeit und Arbeit als eine kleinere erfordert, so ist vorstehende Angabe von 6 Pfund gegeben, die nach Gutdünken verkleinert werden kann.

201. Wirksame Wurmsamenskuchen für Kinder.

1 Pfund gewöhnlicher Braunkuchenteig von Honig oder Sirup, 12 Gramm guter pulverisierter Wurmsamen.

Ersterer wird vor dem Backen mit dem Wurmsamen gehörig durchgearbeitet und einen Strohhalm dick ausgerollt. Dann werden davon mit einem runden Ausstecher Kuchen ausgestochen, 10 bis 15 Minuten oder so lange gebacken, bis sie beim Durchbrechen nicht mehr klebrig sind. Hiervon kann man den Kindern 4—6 Tage lang täglich einige zu essen geben.

202. Honigkuchen.

2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 180 Gr. Mandeln mit der Schale, Schale einer Zitrone, 8 Gramm Nelken, 3 Gramm Kardamom, gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Danach rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einer Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf alle Enden gespaltete Mandeln und ein Stückchen Zitronat und backt sie gelbbraun.

203. Holländischer Sylikmafer.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund brauner Farinzucker, $\frac{3}{4}$ Pfund brauner Honig, 60 Gramm Orangenschale und 60 Gramm Zitronat, in Stückchen geschnitten, 4 Gramm Zimt, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, 30 Gramm gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht, auf der Platte einen halben Finger dick gebacken, warm in beliebige Stücke geschnitten.

204. Holländische Krackelinge.

Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel voll saurer Sahne und 1 Eßlöffel voll gestoßenen Koriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, solche mit der Hand lang rollt, zu Brezelchen oder Kränzchen formt und gelb backt.

205. Holländische Moppen.

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 2 Gramm Nelken, 15 Gramm gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche oder 1 Backpulver. Diese Masse wird stark verarbeitet, in walnußgroße Kugeln gerollt, $\frac{1}{2}$ Mandel oder 1 Stückchen Orangenschale darauf gedrückt und gebacken.

206. Gute Bentheimer Moppen oder Kümmelkuchen.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, stark $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel voll gemahlener Kümmel, 15 Gramm Pottasche oder 1 Backpulver.

Butter, Zucker, Milch und Kümmel werden zum Kochen gebracht; abgekühlt, wird die Pottasche oder das Backpulver hineinzerrührt und solches in die Mitte des Mehls geschüttet, das Ganze zu einem Teig gemacht und zum Ballen geformt. Alsdann wird derselbe in Scheiben geschnitten, jede Scheibe einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit einem runden Ausstecher von 5 Zentimeter ausgestochen und wie Pfefferküsse gebacken.

Statt des Kümmels kann jedes andere Gewürz zu diesen Moppen genommen werden.

207. Kleine Sandtorten.

Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchenmasse Nr. 40 $\frac{2}{3}$ hoch gefüllt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellan erhält sich dies Backwerk lange frisch.

208. Kleine Biskuittorten.

Man füllt kleine ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biskuitmasse und backt sie bei starker Mittelhitze gelb.

209. Kleine Rahmkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 1 Ei, 60 Gramm durchgeseibter Zucker, reichlich 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

Dies alles wird zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase zu kleinen Kuchen ausgestochen, welche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und auf einer Platte im Ofen gebacken werden.

210. Gute Sahne- und Flottkugeln.

1 Pfund recht trockenes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund ausgewaschene Butter, 10 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimt, 1 Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpfückt, mit dem Mehl vermengt, in die Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und schnell zum leichten Teige verarbeitet. Es werden von demselben Stückchen abgebrochen, diese mit der Hand 15 Zentimeter lang gerollt, die beiden Enden nach sich gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Krengel mit etwas zurückgelassener geschmolzener Butter oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

211. Leekrengeln.

1 Pfund feines Mehl, 90 Gramm Butter, 30 Gramm durchgeseibter Zucker, 4 ganze Eier, 8 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm kandierte gestoßene Orangenblüten und etwas Salz.

Dieses alles verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn einen Strohalm dick aus, steche mit einem Bierglase oder entsprechend großen Ausstecher Platten davon aus und mache diese durch Ausstechen mit einem Viförgläschen oder kleineren Ausstecher zu fingerbreiten Ringen. Diese lege man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gieße, wenn es aufzukochen beginnt, etwas kaltes hinzu, hebe den Kessel vom Feuer und lasse die Krengeln so lange darin bis sie schwimmen, und lege sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen so lange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

212. Kleiner Zwieback (Ganz vorzüglich).

$2\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 180 Gramm Butter, oder halb Butter, halb gutes Schmalz, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 60 Gramm frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskat und Nelken.

Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde getan, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eier, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpfückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe Nr. 1). Dann bricht man von demselben kleine Stücke, etwa 50—60 Gramm schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze

in den Ofen, läßt sie 10—15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Danach werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken.

Um den Zwieback recht knusperig zu backen und ihn lange frisch zu erhalten, lasse man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

213. Gute Mandelkränze.

Zum Teig 750 Gr. feines Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 60 Gr. Hefe, $\frac{3}{8}$ Liter warme Milch und 2 Eidotter; auf die Kränze 180 Gramm grobgestoßene Mandeln, 2 Eiweiß, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflicht, mit dem Mehl, wovon ein Teil zum Überstreuen zurückbleibt, vermischt, die mit etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, welche mit den Eidottern und der Milch durchgerührt worden, in die Mitte des Mehls geschüttet und zum weichen Teig gemacht, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem Teige nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von Mandeln, Zucker und Zimt, und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf eine Platte. Nachdem sie langsam aber gut aufgegangen sind, backt man sie bei starker Mittelhitze dunkelgelb.

Aus dieser Portion werden 65—70 Kränze.

214. Mandelkränze auf andere Art.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm gute frische Butter 125 Gr. Zucker, 1 Ei und 1 Dotter, 1 Backpulver, $\frac{1}{2}$ Glas französischer Brantwein oder Cognak.

Nachdem dies zum Teig gemacht, werden Stückchen davon zu kleinen Kränzen geformt, mit Ei bestrichen, mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und schnell gebacken.

215. Eierkränze.

Zum Teig 500 Gramm feines Mehl, ebensoviel Butter, 125 Gramm Zucker, die Dotter von 6 recht hart gekochten Eiern, $\frac{1}{2}$ Glas Arrak oder Rum; auf die Kränze $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit etwas Zimt vermischt und 1 Backpulver.

Die Eidotter werden fein gerieben, mit dem übrigen zum Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt, bei rascher Hitze gebacken.

216. Spritzgebäckenes auf einer Platte.

350 Gramm feines Mehl, desgleichen Butter, 200 Gramm Zucker, 5 Eidotter, Saft und Schale einer Zitrone und etwas Zimt und 1 Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem durchgeseihten Zucker, Gewürz und den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl durchgemischt, die Masse teilweise in eine Spritze gefüllt und in der Form eines S auf eine Platte gebracht, wobei man mit der Spitze während des Drucks die dazu erforderliche Wendung macht. Zum Backen gehört bei starker Hitze etwa $\frac{1}{4}$ Stunde, das Gebäckene muß dunkelgelb, nicht braun sein.

217. Windbeutel. Nr. 1.

1 Pfund Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund ganz feines durchgeseihtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 frische Eier.

Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit abgeriebener Zitronenschale zu der Masse. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Diese Masse kann man auch zu Spritzgebäckenen verwenden. Nur spritzt man auf in heißem Fett getauchtes Papier mit einem mit einer Sterntülle versehenen Spritzsack kleine Ringe oder S darauf, backt dieselben in schwimmendem gutem Schmalz, nimmt sie, wenn sie darin gewendet und schön gelb gebacken sind, heraus, bestreut sie mit Zimt- oder Vanillezucker und gibt sie heiß zur Tafel.

Aus dieser Portion werden 35—40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man Zucker mit Zitronensaft, sticht, so wie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon $\frac{1}{2}$ Teelöffel in die Öffnung; auch kann man sie mit Frucht- marmelade füllen.

218. Hochaufgehende Windbeutel. Nr. 2.

$\frac{1}{8}$ Liter Milch, 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, 120 Gramm ausgewaschene gute Butter, 5 Eier und etwas Salz. Diese Windbeutel werden in einer Ballbäuschenform gebacken wie folgt.

In die Milch wird abwechselnd ein Löffel Mehl und ein Ei verrührt und die Masse stark geschlagen. Dann teilt man die Butter in 10 Teile, legt sie in die Vertiefungen der Form und stellt dieselbe in einen heißen Backofen. Sobald die Butter steigt, füllt man die kleinen Behälter zur Hälfte mit dem eingerührten Teig und bestreut sie beim Herausnehmen stark mit Zucker und Zimt.

219. Schwanenhälse.

Dazu die in Windbeutel Nr. 1 bemerkte Masse, doch nur mit 6 Eiern. Es werden Stückchen davon abgebrochen, diese mit grob gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt einen Finger dick und einen Finger lang gerollt, wie Schwanenhälse gebogen und auf einer Platte bei starker Hitze gebacken.

220. Zimtröllchen oder dicke Eiskuchen. Nr. 1.

1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgeseiht, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 9 Eier, etwas Zimt und abgeriebene Zitronenschale.

Man rührt die Butter schaumig, tut nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, rührt dies stark eine gute Weile, mischt das Gewürz und danach das Mehl durch, formt von dieser Masse kleine Bälle, welche ein Kollkucheneisen (wie ein Waffeleisen) füllen, gewöhnlich nimmt man sie 25 Gramm schwer. Dann wird dasselbe über einem hellen Holzkohlenfeuer mit Speck bestrichen, ein Bällchen in die Mitte gelegt, langsam zugedrückt, in einigen Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken, und sofort trichterförmig oder über ein dünnes Kollholz gebogen.

Aus dieser Masse werden etwa 60 Stück.

221. Desgleichen. Nr. 2.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 180 Gramm Butter, 4 Eier, 8 Gramm Zimt. Auch kann man 60 Gramm Mehl weniger nehmen und dagegen 60 Gramm feingestoßene Mandeln hinzufügen.

Man richte sich im übrigen nach vorhergehender Vorschrift.

Die Zimt-Röllchen werden besser, wenn der Teig ein Tag vorher angemengt ist.

222. Neujahrs- oder dünne Eiskuchen (Sippen). Nr. 1.

500 Gramm feinstes Mehl, 250 Gramm gestoßener Kandis, frische abgeklärte Butter, 1 Ei, abgeriebene Zitronenschale und Zimt.

Der Kandiszucker wird in $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser aufgelöst, etwas abgekühlt, mit der geschmolzenen Butter, dem Mehl,

Gewürz und Ei eine gute Weile tüchtig gerührt und wo möglich erst am andern Tage gebacken. Man gibt jedesmal einen Eßlöffel voll, oder soviel, als zum dünnen Bedecken des Eisens notwendig ist, hinein, bestreicht solches anfangs und zuweilen mit einer Speckschwarte, macht das Eisen langsam zu, backt die Kuchen auf beiden Seiten in 2—3 Minuten gelb und biegt sie im Eisen zu kleinen Rollen.

Zum Backen gehört ein ruhiges Holzkohlenfeuer. Zum längeren Aufbewahren lege man die Kuchen in eine Blechtrommel oder in einen Korb und stelle ihn zugebunden an einen warmen Ort, feuchte Luft, macht sie sofort weich.

223. Desgleichen. Nr. 2.

1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, nicht völlig $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, beides warm gemacht, 1 Ei, etwas Zimt, nach Gefallen 1 Eßlöffel Anisamen.

Dies alles wird gemischt, tüchtig geschlagen, nach vorhergehender Angabe andern Tags oder sogleich gebacken.

Bei nicht ganz feinem Mehl muß etwas von der Milch abgezogen werden.

224. Süddeutsche Hippen.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, feingeschnittene Schale einer halben Zitrone, etwas gestoßener Zimt, 1 kleine Messerspitze gestoßene Nelken, 45 Gramm zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 ganzes Ei und Wein.

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und gebacken wie Nr. 222.

Wenn man kein entsprechendes Eisen zum Backen hat, so schneidet man sich von einem starken Karton oder Pappdeckel eine viereckige Form von 10—15 Zentimeter Länge und 10 Zentimeter Breite, legt diese auf das mit Speck oder geklärter Butter bestrichene Backblech und streicht ein Eßlöffel voll von der Masse in diese Form auf das Blech und backt es sehr rasch; wenn sie braungelb sind, so rolle man sie schnell auf ein 1 Zentimeter dickes rundes Holz oder formt kleine Tüten daraus, welche man später mit Schlagrahm füllen kann, oder sonst zu Eispeisen oder Creme zu garnieren, verwendet.

225. Deutsche Waffeln.

$\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund gute, nicht salzige Butter, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 7 frische Eier, 45 Gramm frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, $\frac{1}{2}$ Weinglas Arrak oder Rum, Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerieben und nachdem abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Gese nebst Gewürz hinzugerührt worden, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Brantwein durchgemischt und zugedeckt 3—4 Stunden zum langsamen Aufgehen hingestellt. Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer, zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Lappchen gebunden wird, oder mit einer Speckschwarte, bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, was keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

226. Holländische Waffeln.

500 Gramm feinstes Mehl, 250 Gramm gute Butter, 8 frische Eier, $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 45 Gramm frische Gese, wenn es beliebt, auch etwas Gewürz.

Der Teig wird wie im vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn derselbe im vollen Gären ist, vor dem Backen $\frac{1}{2}$ Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

227. Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{2}{3}$ Liter dicke Sahne, flach abgenommen und etwas reichlich gemessen, 6 frische Eier, etwas Zitronenschale und ein kleiner Guß Rum.

Man reibt die Butter schaumig, rührt abwechselnd nach und nach Eidotter, Sahne, Mehl und Gewürz hinzu, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und backt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Zucker und Zimt.

Aus diesen Portionen werden — in einem großen Eisen gebacken — 14 bis 15 Stück.

228. Desgleichen.

8 Eßlöffel voll gutes Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter dicke saure Sahne, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 12 Eidotter, 6 Eiweiß, Zucker, Zimt und Zitronenschale nach Geschmack.

Die Butter wird schaumig gerieben, mit den Eidottern eine Weile gerührt, löffelweise Mehl und Sahne hinzugefügt, sowie auch Gewürz und Zucker, und vor dem Backen das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

229. Waffeln von süßer Sahne.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, reichlich 1 Liter süße Sahne, 9 Eier, von 4 bleibt das Weiße zurück, Zitronenschale oder Vanille. Man kann den Teig, welcher nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken wird, mit Zucker vermischen oder die Waffeln damit bestreuen.

230. Ballbäuschen von saurer Sahne.

Auf jedes Ei 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, $\frac{1}{2}$ Löffel feines Mehl, etwas Zucker und wenig Salz.

Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man stark 1 Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in welcher man Butter hat heiß werden lassen, backt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

Die Butter zu Ballbäuschen, sowie zu allem in Fett Gebackenem, muß vorher geschmolzen und der Bodensatz entfernt werden.

231. Ballbäuschen mit Hefe.

1 Pfund warm gestandenes Mehl, 150 Gramm gut gewaschene Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Gramm Zimt, $\frac{3}{8}$ Liter lauwarme Milch, 30 Gramm Preßhefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz.

Dies alles wird miteinander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zum Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern durchgerührt und der Teig $1\frac{1}{2}$ Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem derselbe gut gegangen — gehörig steigt —, werden die Ballbäuschen nach vorhergehender Angabe gelbbraun gebacken.

Man kann nach Belieben $\frac{1}{2}$ Tasse Milch weniger nehmen und soviel Rosenwasser zusetzen.

232. Ballbäuschen einfacher bereitet.

500 Gramm feinstes Mehl, stark $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, 60 Gramm zerrührte Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Blüte, 4 bis 5 Eier, etwas Salz.

Man wende hierbei die ganzen Eier an, schlage die Masse mit der Hälfte der Milch tüchtig, gieße dann die übrige hinzu und verfähre übrigens ganz wie oben.

233. Apfelballbäuschen.

1 Pfund warm gestandenes Mehl, reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gramm Butter, 3 Eier, 3 Dotter, 45 Gramm Hefe, 1 Messerspitze Salz, 45 Gramm Korinthen, 1 Suppenteller in kleine Würfel ge-

geschnittene zarte saure Äpfel, Saft einer ganzen, Schale einer halben Zitrone, oder etwas Zimt, gehörig Zucker und nach Belieben 45 Gramm feingeschnittene Mandeln.

Der Teig wird stark geschlagen, zum langsamen Aufgehen an einen zugfreien, warmen Ort gestellt. Dann rührt man die Äpfel mit etwas Butter über Feuer, daß sie warm, aber nicht weich werden, gibt die warm gewaschenen Korinthen, das Gewürz, gehörig Zucker und nach Belieben die geschnittenen Mandeln hinzu. Wenn der Teig stark gärt, so rührt man das erwärmte Gemenge durch und backt die Masse löffelweise in einer Ballbäuschenform, oder in Schmelzbuttermilch, wozu das Verfahren nachstehend näher angegeben ist.

III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

234. Bemerkungen über das zu Backende.

Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack. Wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt A. Nr. 29 ausführlich bemerkt worden. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut, sowie auch irgend ein reinschmeckendes Öl. Man kann das Öl zum Ausbacken mit etwas Schmalz vermischen, so auch der Butter die Hälfte Schmalz oder frisch ausgeschmolzenes Nierenfett oder auch etwas Suppenfett beimischen.

Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt, einen angenehmeren Geschmack erhält und das gebrauchte Fett, bei einem kleinen Zusatz von frischem, zweimal angewendet und danach für gewöhnliche Gemüse benutzt werden kann.

Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sogleich nach oben geworfen wird. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen, was dadurch noch mehr zu vermeiden ist, daß ein Stück Ingwer in den Topf gelegt wird. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt; doch beachte man dabei, wenn Kinder in der Nähe sind, die größte Vorsicht. Bei Gefenteig, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt und, gleich anderm Gebäck, mittelst eines eisernen Löffels mit Fett begossen und mit einer Gabel untergetaucht, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln.

Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen und, wenn auch diese gebräunt ist, beim Herausnehmen — wo man es zum Abtröpfeln des Fettes einige Minuten auf Tuch oder Sieb oder sonstigem legen kann — mit Zucker bestreut.

Vor allem gehört zum Ausbacken ein gut unterhaltenes Feuer, daß das Ausbackfett immer genügend heiß ist und bleiben kann.

Je nachdem man mehr oder wenig backt, würde 1, 1½—2 Pfd. Fett notwendig sein.

235. Berliner Pfannkuchen.

Zum Teig $\frac{3}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 45 Gramm Gese, 45 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und feines Mehl, wie folgt: ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Johannisbeeren-, Kirsch-, Zwetschgen- oder Dreimusk-, oder Gelee.

Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Gese, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn 1 Finger dick aus, legt mit dem Teelöffel Eingemachtes darauf, ein Stück Teig darüber, sticht mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, bestreicht sie da, wo sie zusammentreffen mit Ei, legt sie auf Stücke Papier, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdessen lasse man das Ausbackfett kochend heiß werden, eine entsprechende Anzahl Kuchen zugleich vom Papier — die obere Seite nach unten — ins Fett gleiten und verfare weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine gelbbraune Farbe erhalten, werden noch heiß mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut und ganz frisch gegessen.

236. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu kochen.

180 Gramm feines Mehl, ebensoviele Wasser, 90 Gramm Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse 1 Ei, Zitronenschale, Zucker und, wenn sie abgekühlt ist, die andern Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt,

(behand
Nr. 234

½
Eier, zu
Ba
troden a
Schlage d
man mi
Pfannku
und Zim

500
ebensovie
schwach
wasser, 1
Gramm
Milch
wasser, 2
hart m
Min
geformt,
die man
man mit
an. Sie
falls heiß

1 Pf
½ Liter
Alles
zwei Zin
nach drei
halten, lo

1 Pf
Gramm S
bene Zitr
Man
und stellt

(behandelt nach 217), in das heiße Ausbackfett getan und nach Nr. 234 gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

237. Schneebälle.

½ Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, $\frac{2}{8}$ Liter Wasser, 8—9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Wasser, Butter und Mehl rühre man wie im vorhergehenden trocken ab, wenn es abgekühlt ist, rühre man die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Rößel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Ballen davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

238. Butterfränze.

500 Gramm warm gestandenes Mehl, 60 Gramm Butter, ebensoviel feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere sind, schwach $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Nelken und Kardamom und 30 Gramm Gese.

Milch und Butter mache man lauwarm, rühre Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Gese und Mehl hinzu, schlage den Teig stark und lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.

Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind, Dann fängt man mit den erstgemachten wie Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt.

239. Krapfen.

1 Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 45 Gramm Zucker, beinahe $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eier, etwas Nelken, Zimt und Kardamom.

Alles dies wird vorher erwärmt und zum Teig gemacht, in zwei Finger breite, lange Streifen geschnitten, diese der Länge nach dreimal so weit eingeschnitten, daß sie nur eben zusammenhalten, lose durcheinander geflochten und gebacken.

240. Krapfen auf andere Art.

1 Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 45 Gramm Gese, reichlich $\frac{2}{8}$ Liter lauwarme Milch, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges.

Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Gese und stellt es zum Aufgehen hin. Nachdem der Teig gärt, rührt

man Eier, Zucker, Zitronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch soviel Mehl hinzu, daß er, ohne anzukleben, gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man denselben nach Nr. 1, rollt ihn einen Strohalm dick aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, läßt diese aufgehen und backt sie nach Nr. 234 in heißem Fett goldgelb.

Auch kann man die Krapsen füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt Obst zwischen 2 Stückchen Teig und verfährt übrigens, wie bemerkt worden.

241. Hädergebäckenes.

Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und rühre soviel Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit dem Backradchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebäckene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

242. Gute Ölkrabben.

2 Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund mit warmem Wasser gewaschene und ausgefernte Rosinen, 180 Gr. Butter, 75 Gramm Gese, stark $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Eier und 2 Teelöffel Salz.

Die Gese wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zuvor in der Nähe des Feuers erwärmt ist, eine Vertiefung gemacht, Salz, abgeschmolzene Butter, Milch, Eier, Gese und Rosinen hinzugegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit dem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum Aufgehen hingestellt. Zugleich wird in einer eisernen Ausbackpfanne das entsprechende Maß Backöl heißgemacht. Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man 1 Eßlöffel (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in das kochend heiße Öl und gibt dann von dem Teig Löffelweise so viel Bällchen hinein, als nebeneinander liegen können, tunkt sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt sie, nachdem sie dunkelgelb geworden sind, heraus und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

Es gehört hierzu, wie zu allem in Fett Gebäckenen, ein gutes Feuer.

243. Schlesijsche Griechschnitten.

$1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 gehäufte Obertassen gutes Grießmehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, geriebener Zucker und gestoßener Zwieback.

Man lasse die Milch kochen, rühre Grießmehl, Gewürz, Zucker und Salz hinzu und lasse es unter stetem Rühren ein wenig kochen. Dann mische man die 2 Eidotter durch, streiche es einen Finger dick auf ein flaches mit Mehl bestäubtes Backblech oder sonst geeignete Platten; erkaltet, schneide man es in drei Finger breite Streifen, die größeren in 2—3 Teile, und bestäube jede Schnittte von allen Seiten mit Mehl. Danach schlage man einige Eier mit Zucker, drehe die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und bade sie in Schmelzbutter nach Nr. 234 dunkelgelb.

Man kann auch ohne weiteres einen dickgekochten Reisbrei nehmen, die Schnitten in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

244. Züricher Kuchli.

Milch, feines Mehl, Zucker und Zimt.

Man läßt die Milch und etwas Salz in einem eisernen Topfe kochen, rührt soviel Mehl hinein, daß der Teig sich vom Topfe löst, legt ihn auf ein Backbrett, formt 1 Ei dicke, runde Klöße, backt sie in Schmelzbutter nach Nr. 234 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Man gibt sie sowohl zum Tee, als auch zum Nachtisch, auch, je nachdem sie eine Schüssel ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtstift, sowie auch mit Kompott.

245. Schweizer Semmelgericht.

Milchbrötchen, Milch, Zucker und Zimt.

Die kleinen Semmel oder Milchbrötchen werden der Breite nach einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtröpfeln auf schräg gestellte Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter nach Nr. 234 gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Tee, auch geschlagener Sahne, oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

246. Gebackenes Semmelbrot.

Ein großes frisches Semmelbrot, zum Einweichen, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt und zum Eintunken ein beliebiger Musbrotteig, wie solche im Abschnitt A. Nr. 43—45 zu finden sind.

Nachdem von dem Brot die Kruste abgeschnitten, lasse man es in der angegebenen Masse völlig durchweichen, tunke es in den bemerkten Teig, bade es in Schmelzbutter nach Nr. 234 gelbbraun und bestreue es heiß mit Zucker und Zimt.

Die Schüssel wird als Nachgericht mit einer Schaum- oder Fruchtsoße zur Tafel gegeben.

Auch kann man das Brot nach dem Einweichen mit geschnittenen Mandeln bestreuen und in einem recht heißen Ofen gelbbraun backen, wobei man es zuweilen mit gelbbrauner Butter begießt.

247. Gefülltes Semmelbrot.

Ein großes frisches Semmelbrot, gut gekochtes Apfelmus, einige Makronen und ein beliebiger Ausbackteig.

Nachdem von dem Semmelbrot die Kruste abgeschnitten, wird es der Länge nach in der Mitte geteilt und ausgehöhlt.

Dann kocht man ein recht gutes Apfelmus mit Zitrone, Zucker und Wein, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und Semmelkrumen hinzu, daß es recht dick wird, schüttet es in eine Schüssel, rührt die grobgestoßenen Makronen oder geschnittene Mandeln durch und füllt damit die zuvor in Milch eingeweichten Semmelhälften. Diese legt man nun zusammen, bestreicht rings umher die Schnittseite mit Ei, tunkt das Brot in den Teig und backt es nach der vorhergehenden Angabe in Schmelzbutten dunkelgelb.

Dies Gericht mit eingemachten Hagebutten garniert und einer Schaumsoße serviert, macht eine schöne Schüssel.

248. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz zu kochen.

Große, saftige und recht mürbe Äpfel, Arrak und Zucker, ein Backteig nach Abschnitt A., zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Man schält und schneidet die Äpfel in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in den Teig, backt sie in Schmelzbutten nach Nr. 234 dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Zucker und Zimt.

Damit die Äpfel bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht über 6 Stück zugleich ins Fett.

249. Mandelröllchen.

Man schlage einen Pfannkuchenteig von 90 Gramm recht feinem Mehl, 4 frischen Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter dicker saurer Sahne, schwach $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser, Zitronenschale und Salz.

Dann lasse man auf gleichmäßig schwachem Feuer in einer großen, sauber ausgeschauerten Pfannkuchenpfanne Butter heiß werden, breite den Teig darin messerrückendick aus und schiebe ihn, sobald er sich löst, auf eine flache Schüssel, ohne ihn umzuwenden. Danach schneide man den Kuchen in fingerbreite Streifen, streue ein Gemengsel von lang und fein geschnittenen süßen Mandeln,

Zucker und Zimt darüber, mache die Streifen zu kleinen Rollen, bestreiche das Ende mit etwas Ei und backe sie in Schmelzbutterm nach Nr. 234.

250. Makronenröllchen.

Hierzu werden dünne Pfannkuchen bei einmaligem Umwenden blaßgelb gebacken. Dann stellt man $\frac{1}{4}$ Pfund süße Makronen, worunter einige bittere sind, nebst $\frac{3}{8}$ Liter weißem Wein und Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und rührt, wenn die Makronen weich sind, soviel geriebene Semmel hinzu, als nötig ist, die Masse zu verdicken. Hiermit werden die in Streifen geschnittenen Pfannkuchen bestrichen, aufgerollt und nach vorhergehender Angabe gebacken.

251. Englischer Schnitt.

90 Gramm feines Mehl, 6 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit 1 Tasse dicker saurer Sahne vermischt, etwas Salz.

Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken. Von demselben werden schrägwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese nach Nr. 234 in halb Butter, halb Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

Dieses Gebäck, von waffelähnlichem Geschmack, wird zum Kaffee und Tee gegeben.

IV. Brot zu backen.

252. Semmel oder Milchbrötchen.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter frischer Milch, 4 Pfund Mehl und 45 Gramm Brezhefe und etwas Salz.

Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Ort gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hinein gerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man mit Mehl überstäubt und zugedeckt und zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Auskneten zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn der Teig stark geht und auf der Oberfläche Risse entstehen, wo dann das Salz hinzu kommt und derselbe mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Wenn dies geschehen, schlage oder werfe man den Teig nach Nr. 1, forme ihn zu Brötchen von beliebiger Form,

welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, lasse sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, mache dann einen Einschnitt darein, bestreiche sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebe sie in einen gut geheizten Ofen und lasse sie nicht über das Garsein hinaus backen.

253. Milchbrötchen mit Butter.

Man macht denselben Teig wie im Vorhergehenden, indes fügt man beim Verarbeiten desselben 4 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinzu, formt kleine Milchbrötchen, die auf der Platte noch ein wenig aufgehen und schnell backen müssen.

254. Feines gesäuertes Roggenbrot.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser nimmt man 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines kleinen Apfels.

Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum andern Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brot davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusehen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brot noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

255. Gutes Brot von gekeimtem Roggen zu backen.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, welche etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechnet man etwa 6—8 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und 90 Gramm gute Hefe.

Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Andern Tages wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Braten geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen 2 Stunden gebacken werden.

Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brot gut gerät.

256. Talmoufes.

$\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm wird mit 50 Gr. Mehl und ebenso Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt; dann rührt man 5 ganze Eier dazu mit etwas Vanille- oder Zitronenzucker und ein wenig Schlagrahm, welches jedoch nicht unbedingt nötig ist. Man schneidet von 3 mm dick ausgerolltem Blätterteig 8 cm lange und breiten Platten, bestreicht sie mit Ei, legt auf jede Platte ein Eßlöffel von der Käsemasse, schlägt die vier Ecken übereinander und backt sie im mittleren Ofen. Mit feinem Zucker bestäubt, glänzt man sie nochmals im heißen Ofen kurz ab. Anstatt dem sauren Rahm kann man auch Milch zur Masse nehmen und alsdann weißen Käse schaumig rühren und darunter ziehen.

257. Apfel im Schlafrock oder Domino.

Der Blätterteig wird ebenso groß geschnitten, wie oben bei dem Talmoufes: kleine reife Äpfel werden mit dem Ausstechen der Kernhäuser entfernt, in das innere gestoßenen Zucker und Mandeln, etwas Rum oder Arrak gegeben, auf die Platten gelegt, welche jetzt wie oben zusammengeschlagen werden. Hernach auf ein Backblech gesetzt und im mittleren Ofen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde goldgelb gebacken; hernach abgeglänzt wie oben.

S. Vom Einmachen und Trocknen
verschiedener Früchte und Gewächse.

1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

Borax wird beim Einmachen von Pflaumen und Zwetschgen auf ein sorgfältiges Abreiben aufmerksam gemacht, weil solches mit dem Erhalten in genauer Verbindung steht. Zu dem Zweck lege man ein reines Tuch auf den Tisch, fasse die Früchte der Länge nach an und reibe sie strichweise ringsumher ab, wodurch diese Arbeit, welche oft so sehr in die Länge gezogen wird, gut und rasch vonstatten geht.

Um die Früchte gut zu erhalten, darf man dieselben in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Man nehme dazu ein neues irdenes Geschirr, welches man vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt und auskochen läßt, oder man nehme einen weiß glasierten Topf. Löffel und Schaumlöffel müssen ebenfalls rein von Fett sein, weshalb es sehr zweckmäßig ist, die zum Ein-