

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

III. Verschiedene Bäckereien von Confituren

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

gelinde damit aufkochen; den dritten Tag aber in den schon zur Perle gekochten Zucker durchaus kochend heiß werden und fülle sie in die Büchse.

N^o 82. Trockne Maronen oder Kastanien.

Sind die obigen Maronen zum zweitemal gekocht und eine Nacht gestanden, so gieß sie auf den Durchschlag und laß sie in den zur Perle gekochten Zucker so lange mitkochen, bis der Zucker zum Flug ist; tablire dann den Zucker und lege sie mittelst zweier Gabeln mit 3 Zinken auf das geflochtene Drahtgitter und laß sie erkalten.

N^o 83. Glasirte Maronen oder Kastanien.

Brate und schäle die Maronen, stecke sie an Spießchen von Holz oder Messing, koche geläuterten Raffinadezucker zum Bruch, drücke 2 bis 3 Tropfen Zitronensaft hinein, schwänke ihn herum, tunke die Maronen hinein, laß sie ein wenig abtropfen und drehe sie so lange ganz herum, bis sie ein wenig erkaltet sind.

III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

N^o 1. Trockene Meringues.

Echlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen, thue sie nebst 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker dazu, rühre es untereinander, setze sie mit einem Eßlöffel in runder

oder länglicher Form auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt der Zitrone geselene Anis darunter nehmen.

N^o 2. Trockene Meringues auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Zitrone auf Zucker ab, rühre sie nebst $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker darunter, setze sie auf Papier in runder und ovaler Form, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Vorhergehenden.

N^o 3. Flüssiges Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, rühre 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, setze sie in runder oder ovaler Form auf gehobeltes reines mit Papier belegtes Brett und backe sie bei mittelmäßigem Feuer, so daß sie nur von oben gebacken sind; hebe sie vom Brett ab, lege ganz fein gehackte eingemachte Drangenschalen oder Weichseln oder Ammarenellen hinein und lege sie zusammen. Sie müssen aber sogleich gespeißt werden, sonst halten sie sich nicht.

Man kann auch abgeriebene Zitronenschale oder anderes eingemachtes herumlegen und sie verdoppeln, daß die gebackene Seite herauskommt.

N^o 4. Zellernüsse im Hemd.

Schlage das Weiße von Eiern, nachdem man viel oder wenig haben will zu Schnee und rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es eine Masse wird, die man austreiben kann. Nimm eine kleine Nuß groß von der Masse, drücke den Kern von der geöffneten Zellernuß hinein, wälgere sie mit der Hand rund und so, daß die Masse den Kern überall bedeckt; streue ein wenig Zucker auf einen Bogen Papier, setze sie einzeln darauf, doch nicht zu nahe zusammen, und backe sie bei gelindem Feuer.

N^o 5. Pistazien in Hemd.

Verfahre mit geschälten Pistazien wie mit den vorhergehenden Nüssen.

N^o 6. Tourons.

Schlage das Weiße von 8 bis 10 Eier zu Schnee, thue die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} . gestoßenen Zucker dazu, stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß recht fein, rühre das geschlagene Eierweiß und Zucker unter die Mandeln, setze sie wie Macaronen auf Papier und backe sie auf doppeltem Blech bei gelindem Feuer recht schön hellgelb.

N^o 7. Tourons auf eine andere Art.

Schneide geschälte Mandeln, geschälte Zellernüsse und geschälte Pistazien in längliche dünne Stückchen, trockne sie bei gelinder Wärme, schlage nach Verhältniß der Mandeln, Pistazien und Zellernüsse ungefähr zu einem Pfund das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es eine dicke Masse wird; rühre die geschnittenen Mandeln, Pistazien und Nüsse darunter; bestreiche Oblaten mit wenigem Eiergelb und setze mit der Hand kleine Hügelchen in gewisser Entfernung voneinander, damit sie nicht zusammenfließen und backe sie bei gelindem Feuer.

N^o 8. Tourons noch auf eine andere Art.

Hacke 1 Pfund geschälte und getrocknete Mandeln ganz fein, gieb die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben dazu, schlage das Weiße von 6 Eier zu Schnee, rühre gestoßenen und soviel gesiebten Zucker dazu, daß es eine Masse wie die obige wird, rühre die Mandeln darunter und verfahre wie mit der vorhergehenden. Die gebackenen bestreiche mit einer Glasur von geschlagenen Eierweiß, gestoßenem Zucker und Zitronen, bestreue sie mit geschälten und gehackten Pistazien und laß sie ein wenig im Ofen trocknen.

Anmerkung. Von dieser Masse kann man auch Kränzchen aufsetzen und ebenfalls glasiren.

N^o 9. Orangenlezzetten.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 Eier recht fein, wirke $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschabter und getrockneter eingemachter Orangenschalen dazu, treib die Masse federspuhledick aus, schneide Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit davon, belege sie mit 2 Stückchen Zitronat, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur und Zucker, und laß sie im Ofen trocknen.

N^o 10. Zitronenlezzetten.

Schäle und stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, rühre im Kastrol 1 Pfund gestoßenen Zucker nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone dazu, röste sie auf gelindem Feuer unter beständigem Herumrühren so lange, bis sie sich vom Kastrol ablösen; streue auf die Masse auf einer saubern Tafel ein wenig Zucker, wirke sie zu Brod und laß sie kalt werden. Ist sie kalt, so wirke das Gelbe von 3 Eier dazu, treib die Masse mit untergestreutem Zucker federkieldick aus, schneide sie wie die obigen in Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit, backe sie bei mittelmäßigem Feuer hellgelb, gieb ihnen Glasur von Zitronensaft und gestoßenem Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N^o 11. Gewürzte Mandellezzetten.

Stoße 1 Pfund rohe Mandeln, doch so, daß sie nicht öhlicht werden; reib sie durch feinen Durchschlag, gieb 1 \mathcal{L} . gestoßenen Zucker, das Weiße von 3 höchstens 4 Eier nebst etwas gestoßenem Zimmet, Nelken, Kardomonen und klein gehackten Orangeschalen dazu, wirke es zu einer Masse, treib sie mit dem Wälgerholz aus, schneide Lezzetten davon, backe sie bei gelindem Feuer und glasire sie wie die obigen.

N^o 12. Weiße Zitronen-Hobelspäne.

Gieb zu gestoßenem und fein gesiebtem Raffinade- oder Canarienzucker, ein wenig zu Schnee geschlagenes Eierweis und so viel Zitronensaft, daß es eine starke Glasur wird, rühre sie

so lange mit einem Löffel daß sie recht weiß wird; streiche sie mit einem Messer auf Oblaten, schneide 2 Finger breite und 6 Zoll lange Stückchen davon, laß sie über eine Kohlpfanne oder im Ofen über einen Holz ein wenig zusammenrollen und auf dem Sieb beim warmen Ofen trocknen.

N^o 13. Weiße Zitronen = Hobelspäne auf eine andere Art.

Drücke in gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker so viel Zitronensaft, daß es Glasur wird, die man mit dem Messer aufstreichen kann. Streiche sie auf Oblaten, schneide 2 Finger breite Stücke davon und verfare wie mit den vorhergehenden.

Man kann auch die Schale von den Zitronen auf Reibeisen oder auf Zucker abreiben und darunter thun. Auch kann man eine kleine Messerspiße Karmin darunter mischen, so werden sie schön roth und statt Zitronenschale 1 oder 2 Tropfen Bergamottöl hinein gießen.

N^o 14. Gelbe Orangespäne.

Reibe die gelbe Schale von süßen Orangen auf Zucker ab, drücke den Saft dazu und rühre ihn mit gestoßenem Zucker recht fein zur Masse, die sich mit dem Messer gut aufstreichen läßt; streiche sie auf Oblaten und verfare wie mit dem vorhergehenden.

N^o 15. Grüne Hobelspäne.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund grüne geschälte Pistazien mit Eierweiß recht fein, gieß 12 Loth gestoßenen Zucker und so viel geschlagenes Eiweiß dazu, daß es eine Masse wird, die man mit dem Messer auf Oblaten aufstreichen kann. Wenn sie Messerrückens dick aufgestrichen ist, so schneide 2 Finger breite Stücke davon und backe sie auf runden Hölzern bei gelindem Feuer.

N^o 15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art.

Reibe grüne Orangen auf Raffinadezucker ab, schabe es mit dem Messer auf einen Teller von Porzellan, drücke ein

wenig Zitronensaft dazu, rühre es mit einem Löffel recht fein, auch fein gesiebten Raffinadezucker darunter, daß es eine Masse wird, welche sich leicht auf Oblaten streichen läßt und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Wenn die Masse nicht grün genug ist, thue ein wenig ganz weich gekochten und durch ein feines Haarsieb getriebenen Spinat, oder in Ermanglung dessen ein wenig mit Wasser geriebenes Saftgrün dazu, daß es eine schöne grüne Farbe bekomme. Auch muß die Masse einen angenehmen und nicht zu bitterm Geschmack bekommen; man muß daher etwas mehr Zucker und Zitronensaft dazuthun.

N^o 17. Mandelspäne.

Reib 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein, thue 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es mit Zitronensaft zur Masse wie die obige, und verfare auf die nämliche Art.

N^o 18. Glasirte Hobelspäne.

Rühre 1 Pfund geschälte Mandeln mit Zitronensaft recht fein abgerieben mit $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst etwas ganz fein gehackten Orangeschalen mit Eierweiß zur dünnen Masse, streiche sie auf Oblaten und backe sie auf halbrunden Hölzern bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur von Zitronensaft und gestoßenen Zucker, und trockne sie im Ofen.

N^o 19. Französische Hobelspäne.

Gieb zu $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und mit Wasser abgeriebene Mandeln 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen nebst den Saft, verdünne die Masse mit geschlagenen Eierweiß, streiche sie auf Oblaten, schneide zwei Finger breite Stücke davon, lege sie auf runde Hölzer und backe sie bei gelindem Feuer.

N^o 20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen.

Schneide geschälte Mandeln in 2 oder 3 längliche Stücke, daß sie in dem Ofen hellgelb werden, schlage das Weiße von

10 Eier zu Schnee, schlage damit das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Viertelstunde, rühre dann 1 Pfund getrocknetes und gesiebtes feines Mehl, 1 Pfund von obigen getrockneten Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, Muskatennuß und Kardomonen nebst geschnittenem Zitronat und Orangeschalen dazu; streiche diese Masse ganz dünn auf Oblaten, die in der Größe eines Pfefferkuchens geschnitten sind, lege sie auf Blech oder doppeltes Papier, bestreue sie mit wenigem gestoßenen Zucker, belege sie mit 5 Stückchen geschnittenen Zitronat und backe sie bei gelindem Feuer gelb.

N^o 21. Weiße Lebkuchen, auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 9 Eier schon zu Schnee getrieben mit dem Gelben nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{2}$ Viertelstunde zusammen, rühre dan $\frac{7}{8}$ Pfund geschälte, geschnittene und wie die Obigen getrocknete Mandeln, 1 Pfund klein geschnittener eingemachter Früchte, als Zitronat, Orangeschalen, Nüsse, u. dgl., die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst etwas Nelken, Zimmet, Muskatennuß und Kardomonen darunter, streiche sie auf Oblaten, bestreue sie mit Zucker und backe sie wie die Obigen.

N^o 22. Zitronenbretzeln.

Knete $\frac{1}{4}$ Pfund süße Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund Mehl, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und das gelbe von 8 Eier zur Masse und laß den Teig einige Stunden an einen kühlen Ort stehen. Mache dann kleine Bretzeln davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

N^o 23. Zitronenbretzeln auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, doch so, daß man nicht mehr Wasser dazu nimmt, als nöthig ist, um sie nicht öblicht zu stoßen, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, wirke sie nebst 1 \mathcal{L} . Zucker 1 \mathcal{L} . feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zur Masse, mache kleine Bretzeln daraus und backe sie bei gelindem Feuer hellgelb.

Anmerkung. Man kann auch die Mandeln statt des ordinären Wassers mit Orangeblüthwasser stoßen, desgleichen auch mit Zimmetwasser, wo aber dann keine Zitronen dazu kommen.

N^o 24. Hippen.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Eier und ein wenig gestoßenen Zimmet mit laulicher Milch zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten heiß, bestreiche es mit Butter, gieß einen Löffel voll von der Masse darauf, drehe es etlichemal auf dem Feuer herum, schneide die herausgetretene Masse mit einem Messer ringsherum ab, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb und wälgere sie ganz warm um einen hölzernen Stock.

N^o 25. Hippen auf eine andere Art.

Stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit Wasser recht fein, thue $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und 4 Eier dazu, laß $\frac{1}{2}$ Pfund Butter im laulichen Wasser schmelzen, rühre mit diesem Wasser obige Mandeln, Mehl und Zucker zur dünnen Masse und backe sie wie die vorhergehenden Hippen.

N^o 26. Hippen auf noch eine andere Art.

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker mit einem Eßlöffel voll Orangeblüthwasser und süßen Rahm zur dünnen flüssigen Masse, mache das Hippeneisen auf beiden Seiten recht heiß, bestreiche es mit Butter in die Ecke oder den Zipfel einer Serviette gewickelt und backe die Hippen bei gelindem Feuer.

N^o 27. Leichte Bisquit.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, thue das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu und schlage es auf gelindem Feuer, bis es milchwarm wird; hebe den Kessel vom Feuer und schlage die Masse wieder kalt; alsdann rühre $\frac{1}{4}$ Pfund fein durchgeseibtes Mehl dazu, welches

recht trocken sein muß und setze sie mit einem Bisquittrichter, ungefähr 6 oder 4 Zoll lang nach Belieben, ob du sie groß oder klein haben willst, auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darüber, lege noch einen Bogen Papier darunter, thue sie auf ein Blech und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Wenn sie gebacken sind, so lehre mit einem Streichbesen den übrigen Zucker ab und schneide sie mit einem dünnen Messer ganz warm ab.

Anmerkung. Bei allem Backwerk, sonderlich bei Bisquits muß sowohl der Zucker als auch das Mehl sehr trocken sein.

N^o 28. Bisquit auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu starkem Schnee, schlage das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde damit, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund trockenes und fein gesiebtes Mehl darunter; setze sie ungefähr 4 Zoll lang auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darunter und verfare wie mit den Vorigen.

N^o 29. Bisquit auf noch eine andere Art.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker so lange, bis es ganz weiß und schäumend wird; schlage dann das Weiße zu starkem Schnee und rühre es nebst 12 Loth feinen trocknen und gesiebten Mehl unter das Eigelb, setze sie wie die Obigen auf Papier, siebe gestoßenem Zucker darauf und verfare wie mit den Vorhergehenden.

N^o 30. Bisquit von Vanille.

Rühre das Gelbe von 8 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, stoße eine Stange Vanille recht fein und thue das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebtes feines trocknes Mehl darunter, mache vorher ein kupfernes Blech warm und bestreiche es ein wenig mit weißem Wachs; setze die Bisquit dritthalb höchstens 3 Zoll lang darauf, siebe gestoßenem Zucker darüber, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, und schneide sie hernach ganz warm ab.

N^o 31. Bisquit du Palais Royal.

Gieb 12 Eier in eine Wagschale und wäge in der andern eben soviel gestoßenen recht trocknen Zucker, dann 8 Eier schwer wohl getrocknetes feines Mehl, rühre das Gelbe von die 12 Eier mit einer auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und gestoßenem Zucker so lange, bis es weiß und ganz schaumig ist; schlage sodann das Weiße zu starkem Schnee, rühre es nebst dem Mehl unter das Eiergelb und den Zucker, setze die Bisquit auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und schneide sie warm ab.

Anmerkung. Man kann diese Masse auch in Kapseln füllen, gestoßenen Zucker darüber sieben und backen.

N^o 32. Dicke Kapselbisquit.

Schlage das Weiße von 10 Eier zu Schnee und dann das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker noch $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen, rühre dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu und fülle es in die mit Butter bestrichenen blechernen Kapseln von der Größe eines Kartenblattes, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; sogleich nimm sie aus den Formen heraus und lege sie auf ein Haarsieb.

N^o 33. Bisquitspäne.

Bestreiche ein kupfernes Blech mit Butter, rühre das Gelbe von 9 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, bis es weiß und schaumig wird, schlage das Weiße zu Schnee, rühre es nebst $\frac{1}{2}$ Pfund getrockneten und fein gesiebten Mehl darunter, setze mit einem Löffel oder Bisquittrichter die Bisquitspäne auf das bestrichene Blech in Form von Bisquit, die zweimal so breit als die gewöhnlichen sind; bestreue sie mit gehackten Mandeln, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, schneide sie ganz warm von dem Blech und biege sie über ein rundes Holz.

N^o 34. Englische Bisquit.

Laß $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schmelzen, rühre sie mit dem Gelben von 8 Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker zu Schaum,

gieb $\frac{1}{4}$ Pfund ausgelesener, im warmen Wasser gewaschene und wieder getrocknete kleiner Rosinen nebst gestoßener Muskatennuß dazu, schlage das Weiße zu Schnee und rühre es nebst $\frac{1}{2}$ Pfund feinen trocknen und gesiebten Mehl darunter, fülle die Bisquit in papierne Kapseln, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Obigen, bei nicht allzu starkem Feuer.

N^o 35. Anisbrod.

Schlage das Weiße von 18 Eier zu Schnee, dann damit auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen, rühre dann 1 Pfund feines trocknes und durchgeseibtes Mehl nebst eine Hand voll ausgelesenen Anis dazu, fülle die Masse in lange mit Butter bestrichene blecherne Kapseln und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Gebacken laß das Brod außer den Kapseln kalt werden.

Anmerkung. Man kann auch statt der blechernen papierne Kapseln nehmen.

N^o 36. Mandelbrod.

Schlage das Weiße von 14 Eier zu Schnee, thue auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker auf dem Feuer so lange damit, bis es milchwarm wird und fahre, vom Feuer abgenommen, damit fort bis es wieder kalt ist, rühre sodann mit einem Kochlöffel 1 Pfund feines trocknes Mehl und eine Hand voll geschälter und geschnittener Mandeln darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, und backe es bei mittelmäßigem Feuer; erkaltet schneide es in Stücke und röste es.

N^o 37. Mandelbrod auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 16 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde damit, rühre dann 1 ℓ . feines getrocknetes Mehl und eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln nebst 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln, backe es bei mittelmäßigem Feuer, laß es gebacken außer den Kapseln bis den folgenden Tag stehen, schneide es sodann und röste es.

N^o 38. Mandelbrod auf noch eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu Schnee, so auch das Gelbe, 1 Pfund gestoßenen Zucker wilchwarm und dann wieder kalt, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Stärkmehl, 4 Loth abgezogene und geschnittene Pistazien, 2 Loth geschnittene Mandeln und 1 Loth gestoßenen Zimmet darunter und verfare wie mit den Vorhergehenden.

N^o 39. Niederländer-Brod.

Trockne 2 Theile schwarzer Brodrinde und 1 Theil Rinde von Semmeln im Ofen, dann stoße und siebe sie durch ein Haarsieb, schlage das Weiße von 9 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz und 12 Loth von obigen gestoßenen Brod und Semmeln dazu, fülle diese Massen in mit Butter bestrichene blecherne Formen und backe sie bei mittelmäßigem Feuer; mache dann eine Glasur von gestoßenem Zucker, Eierweiß und Zitronensaft, bestreiche sie damit, belege sie mit Zitronat, Orangeschalen und eingemachten Früchten und trockne sie im Ofen.

N^o 40. Brod von Gewürz.

Stoße 1 Pfund geschälte Mandeln mit Eiweiß nicht allzu fein, reib die Schale von 2 Zitronen dazu, knete dann 2 \mathcal{L} . gestoßenen Zucker, anderthalb Pfund Mehl und das ein wenig geschlagene Weiße von 5 bis 6 Eier, nebst etwas gestoßenen Zimmetnelken und Muskatennuß dazu, wälgere es mit einem Treibholz $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus, drücke es in Formen, oder schneide es in runde Scheiben, lege es auf ein mit Mehl besiebtes Papier und backe es bei gelindem Feuer.

N^o 41. Brod von Gewürz auf eine andere Art.

Stoße 1 Pfund rohe ungeschälte Mandeln, reib sie durch einen kleinlöcherigen Durchschlag, thue ein wenig gestoßenen Zimmet und Nelken nebst etwas zart gehackten Zitronat und Orangeschalen, ein Pfund feines Mehl und ein Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker darunter, schlage hernach das Weiße von 10 Eier zu leichtem Schnee und rühre ihn unter obige Mandeln; streiche diese Masse eines guten Federkiels

dicke auf Oblaten und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer lichtgelb. Schneide sodann 2 Glieder lange und ein Glied breite Stücke davon und glasire sie mit Zitronat und Orangeblüthwasser und Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N^o 42. Pfeffernüsse.

Mische 1 Pfund fein gestoßenen Zucker zu 1 Pfund trocknes feines Mehl beides wohl untereinander, schlage 5 Eier dazu, gieß 3 starke Löffel voll gestoßenes Gewürz, als Zimmet, Nägelein und Kardomonen nebst einer Kaffeschale voll gestoßenen weißen Pfeffer darunter; arbeite die Masse wohl durcheinander, treib sie mit etwas feinem Mehl Federkiel dick aus, stech hernach mit einem Ausstecher kleine und große Plätzchen nach Belieben davon aus, bestreiche ein Backblech mit frischer Butter oder weißem Wachs und backe sie bei nicht gar zu starkem Feuer, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

Anmerkung. Man kann auch den Pfeffer hinweg lassen, $\frac{1}{2}$ Hand voll Zucker und 1 Hand voll Mehl unter die Masse wirken und dann hernach von dieser Masse kleine Brezeln, Kränzchen, Kreuzchen, oder eine Form wie man will, verfertigen.

Man kann auch unter diese Masse, wenn man Brezeln oder Kränzchen daraus machen will $\frac{1}{4}$ Pfund Butter arbeiten, doch muß man hernach noch etwas mehr Zucker und Mehl darunter thun, denn durch die Butter wird die Masse mürber gemacht. Uebrigens verfährt man wie oben ist gesagt worden.

Auch kann man das Gewürz ganz hinweg lassen und statt dieses eine sehr fein geschnittene Zitronenschale nebst einer halben Hand voll Anis darunter wirken.

N^o 43. Muscazomy.

Stoße 1 Pfund wohl ausgelesene und mit Tuch wohl abgeriebene Mandeln sammt der Schelfe und 3 Eier im Mörser, aber nicht gar zu fein untereinander, wäge zu diesen gestoßenen Mandeln so schwer sie am Gewicht sind, eben so viel Farinzucker nebst eben so viel feines Mehl, schlage nach Verhältniß daß die Eier groß und voll sind, noch 2 bis 3 Eier dazu und gieß 3 starke Kaffelöffel voll gestoßenes Gewürz

als Zimmet Nägelein und Kardomomen darunter nebst einer fein znsammengeschnittenen Zitronenschale. Arbeite diese Masse wohl untereinander, treib sie mit untergestäubten Mehl in der Dicke eines starken Federkiels aus, stech davon kleine runde oder ovale Plätzchen aus, backe sie auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenem Blech schön hellbraun aus. Zuvor aber gieß an 6 Loth Hut- nebst 6 Loth Farinzucker etwas Wasser, koche ihn zu kleinen Faden und gieb ein starkes Kaffelöffelchen voll von oben beschriebenen Gewürz dazu.

Sind die Muscazoni ausgebacken, so bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit diesem gekochten Zucker, gieb sie hernach noch ein klein wenig in den Ofen so lange, bis dieser gekochte Zucker, wenn man ihn mit dem Finger fühlt, nicht mehr an demselben anhängt. Nimm sie hernach von dem Blech herab und laß sie erkalten. Man kann auch etwas fein geschnittene bittere Pomeranzenschale und fein geschnittenen Zitronat unter die Masse geben.

N^o 44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien.

Schütte unter 1 Pfund süße Mandeln etwas Wasser, setze sie auf ein Feuer, laß dieselben einige Walle aufkochen, nimm die Schelfe hinweg, wasche sie im frischen Wasser aus, und laß sie auf einem Sieb an der Wärme oder Sonne wohl trocken werden. Diese wohl getrockneten Mandeln stoße im Mörser oder reib sie auf einem Reibstein mit Eiweiß recht fein; du mußt aber da Eiweiß nach und nach daran geben, damit die Mandeln nicht öhlicht werden. Wenn diese Mandeln fein gerieben sind, so wäge sie und gieb anderthalbmal so schwer fein gestoßenen und gesiebten Zucker dazu, schlage noch das Weiße etlicher Eier daran, reib oder stoße den Zucker nebst den Mandeln wohl durcheinander, (man muß aber soviel Eiweiß dazu geben, daß sich diese Masse, wenn man sie auf die Spateln nimmt gut aufsetzen läßt.) Zuvor aber reib eine Zitrone auf dem Reibeisen wohl ab und stoße sie darunter.

Aus dieser Masse kann man auf Papier erstens Macaronen dann runde Plätzchen aufsetzen. Diese runden Plätzchen kann man auch in der Mitte mit einem Stückchen Zitronat belegen, oder in der Dicke eines Federkiels auf Oblaten

auffstreichen, diese in kleine vierck ge oder längliche Stückchen schneiden und sie hernach mit abgezogenen gespaltenen Mandeln oder ein wenig Zitronat belegen und sie bei nicht gar zu starkem Feuer schön hochgelb ausbacken.

Anmerkung. Man kann auch um einen andern Geschmack zu geben, etwas Gewürz als gestoßenen Zimmet, Nägelein und Kardomomen darunter mischen.

N^o 45. Bittere Mandelplätzchen.

Verfahre wie mit süßen Mandeln, so wie bei den Obigen geschehen ist. Nur ist zu bemerken, daß keine Zitrone noch Gewürz darunter gemischt werden.

N^o 46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel: Bäckereien.

Ziehe süße Mandeln ab, trockne dieselben, stoße oder reib sie mit Eiweiß fein, (wie schon bei N^o 44 ist gesagt worden); zu diesen fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln thue eben so viel gestoßenen Zucker als die Mandeln wägen und stoße es im Mörser wohl durcheinander. Die Masse lege hernach auf eine mit Zucker bestreute Backtafel, treib sie in der diecke eines starken Federkieles aus, stech hernach mit einem dir beliebigen Ausstecher Rosen, Sternchen, Kränzchen, Herzchen und verschiedene Formen aus, lege sie auf Papier und backe sie bei gelindem Feuer schön weißlich.

Diese Masse kann man auch roth färben; man reibt nämlich nach Proportion der Masse etwas florentinischen Lack im Mörser recht fein und stoßet die Masse darunter, auch kann man 2 oder 3 oder auch mehrere, nachdem es viel oder wenig Masse ist, Chokoladetäfelchen bei einem gelinden Feuer schmelzen, sie darunter stoßen und so wie bei der weißen Masse geschehen ist, unterschiedliche Formen davon ausstechen. Dasjenige was von dem Ausgestochenen übrig bleibt, arbeitet man wieder zusammen und bestreicht sowohl die Backtafel als auch die Masse (wie oben geschehen ist) mit Zucker, treibt sie wieder aus und verfährt so fort, bis die ganze Masse verarbeitet ist. Doch ist nicht zu vergessen, daß unter die weiße und rothe Masse ein Geschmack von fein geschnittenen Zitronen-

schalen oder von etlichen Tropfen Bergamottendöhl, oder von zusammengestoßenen Gewürz gegeben werde.

Man kann auch, wenn diese Bäckereien gebacken sind, dieselben nach Belieben mit den in diesem Buch beschriebenen Glasuren überziehen und sie mit unterschiedlichem Streuzucker oder mit fein geschnittenen Pistazien bestreuen.

N^o 47. Aufgelaufenes von Pistazien.

Verfahre mit Pistazien wie mit Mandeln, so wie bei den Aufgelaufenen von Mandeln N^o 46 ist gesagt worden.

IV. Verschiedenes Gefrorenes.

N^o 1. Gefrorenes von Dragenblütthe, für 12 Personen.

Puze eine starke Hand voll frische schöne Dragenblütthe sauber, stoße sie im Mörser mit einer halben Kaffeschale frischen Wasser wohl fein, thue die zusammengestößene Orangeblütthe in eine irdene Schüssel und gieß 2 obere Kaffeschalen voll siedendes Aepfelwasser darüber, d. h. schneide 8 bis 10 Borsdorfer Aepfel, welche die besten dazu sind, in kleine Stücke zusammen, oder in Ermanglung derer, auch andere Aepfel und gieß 6 bis 7 Schalen Wasser darüber, laß sie darin ganz weich kochen, so daß etwa noch 4 Schalen Aepfelwasser übrig bleiben; drücke den Saft von 10 saftigen Zitronen daran, gieb noch 2 Schalen von diesem Aepfelwasser dazu, koche $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker zu kleinem Faden, versüße das Gefrorene nach Belieben damit, dann laß die ganze Masse durch ein feines Haarsieb laufen und hernach gefrieren.