

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

XIII. Bierhefen und Schmalz-Backwerk

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt, und siedendes Wasser darauf gießt, dann läßt sich die Haut leicht abschälen; wenn dieses geschehen ist, schneidet man sie voneinander, und nimmt die Steine heraus.

XIII. Bierhefen und Schmalz- Backwerk.

1. Apfel-Küchlein.

Man nimmt Äpfel, schält und schneidet sie, entweder zu Schnitzeln oder zu Scheiben; alsdann wird folgender Teig dazu gemacht: man nimmt Mehl nach Belieben, zu 4 großen Eßlöffelvoll, welche mit Wein angemacht werden, wird Butter einer welschen Nuß groß siedend heiß gemacht und an den Teig gegossen. Wenn dieses darein gerührt ist, werden 3 Eierweiß und ein großer Kaffeelöffelvoll Zucker dazu gethan und der Teig mit Wein angemacht. Der Teig darf nicht zu dick und nicht zu dünn seyn, sondern er muß so seyn, daß wenn man die Äpfel in den Teig tunkt, nicht alles davon läuft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt so viel Äpfel hinein, daß sie nicht zu nahe aneinander kommen, läßt sie schön gelb backen und fährt so fort, bis kein Teig mehr da ist. Wenn man viel backt, so muß man öfters frisches Schmalz dazu thun, sonst wird es zu schwarz und die Äpfel würden nicht mehr gelb werden. Man kann den Teig auch nur mit siedend gemachtem Wein und einem wenig Zucker anrühren. Wenn er so ist, wie der Vorige, so ist er recht. Wer keinen Wein nehmen will, kann den Teig auch nur mit kaltem Weiß-Bier und einigen Eiern anrühren.

2. Äpfel im Schlafrock.

Man nimmt Äpfel schält sie und schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt die Kernen heraus und füllt statt deren, etwas Gesottenes hinein, macht einen Butterteig, walt ihn Messerrückendick aus, schneidet viereckigte Flecklein, legt auf jeden Fleck einen halben Äpfel und das eingefüllte auf den Boden, drückt die 4 Ecken des Flecks auf den Äpfel oben zusammen, überstreicht die Äpfel mit Eiern, backt sie in einem Ofen und giebt sie kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

3. Äpfel-Küchlein im Ofen gebacken.

Man macht zu diesen den nämlichen Teig an. Die Äpfel werden gewürfelt geschnitten; wenn es 6 oder 8 Äpfel sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. sauber gewaschene Rosinen, eben so viel Cibeben, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeschälte und in 3 Theile geschnittene Mandeln und einige kleine Eßlöffelvoll Zucker alles in den Teig gethan und mit diesem recht untereinander gemacht. Dann werden mit einem kleinen Schaumlöffel, Küchlein ins heißgemachte Schmalz gethan und diese langsam, aber recht rösch gebacken. Bei diesem Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen als daß man zu den Äpfeln braucht, der Teig muß so gemacht seyn, daß es an einander kleben bleibt, auch muß man Acht haben, daß die Küchlein im Ofen nicht zerfallen.

4. Ganze Äpfel zu backen.

Man schält Äpfel, schneidet den oberen Theil ab, höhlt sie aus, nimmt die Kernen heraus; dann macht man eine Mandelfülle von gewiegten Mandeln, einem wenig Schmalz, geröstetem mürbem Brode, Rosinen, Zucker und Zimmet, feuchtet es mit einigen Tropfen Wein an und füllt die ausgehöhlten Äpfel damit. Dann macht man Deckel mit so klein als möglich geschnittenen hölzernen Sprießlein darauf, und macht einen Teig wie bei den Äpfel-Küchlein, kehrt die Äpfel darin um

und backt sie in nicht zu heißem Schmalze schön gelb. Man kann sie mit Zucker und Zimmet bestreuen, oder eine süße Weinsauce daran machen und die gebackenen Aepfel mit Mandeln bestecken.

5. Rechte Basler-Leckerlein.

Zu $\frac{1}{2}$ Maas Honig, den man siedend werden läßt, nimmt man 1 Pfd. gesiebten Zucker, 4 Lth. gröblich gestoßenen Zimmet, die verwiegte Schale von 2 Citronen, 2 geriebene Muskatnüsse, $1\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein, $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl, verarbeitet alles miteinander, bis der Teig gleich wird, trocknet ihn mit etwas Mehl aus, walt ihn aus, sticht mit kleinen Förmchen viereckigte Leckerlein daraus und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech nach dem Brod im Ofen.

6. Bierhefen-Küchlein.

Man macht einen Teig wie zu Dampfnudeln, wenn der Teig schön gegangen ist, nimmt man mit einem Löffel von dem Teig, formirt es zu einem Küchlein und backt es in heißem Schmalz, streut nach Belieben Zucker darauf.

7. Bisquit-Bögen.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, stößt eben soviel Zucker; dann nimmt man 4 Eierdotter in eine Schüssel, mischt fein gestoßener Zucker dazu, rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde ab, schlägt 4 Eierweiß zu Schnee und rührt es nebst dem Mehl und klein geschnittenen Zitronenschalen dazu, nimmt alsdann ein Blech, welches mit Schmalz bestrichen ist, streicht ebenfalls von dem Gerührten darauf, bestreut es mit Zucker und etwas länglicht und klein geschnittenen Mandeln und macht diese Bögen auf die nachgehende Art.

8. Kleine Bisquit.

Man schlägt ganze Eier in ein tiefes Geschirr, schwingt sie mit dem Schlag recht tüchtig, thut dann $\frac{1}{2}$ Pfd. feines

gesiebten Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben sein muß, dazu, dann schlägt man diesen $\frac{1}{2}$ Stunde lang nach einer Seite, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl darunter, macht davon runde und lange Bisquitlein und legt sie auf Papier, bestreut sie stark mit Zucker, bläst den Zucker wieder ab und backt sie schön gelb.

9. Breisacher = Kuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 2 Eiern und 4 Dottern recht stark ab. Dann thut man 1 Pfd. feines Mehl, 2 große Eßlöffelvoll Bierhefe dazu, und macht den Teig mit lauer Milch an, daß er wie ein gerührter Kugelhopfteig ist; dann klopft man ihn, bis er sich vom Löffel schält, und rührt noch 4 Lth. Eibeben, eben so viel Rosinen, etwas kleingeschnittene Citronen = Schaalen, nach Gutdünken Salz und 4 Lth. klein geschnittenes Citronat darein, füllt den Teig in ein Blech mit einem Rande, welches zuvor mit frischer Butter bestrichen werden muß, so daß der Kuchen 2 Fingersdick ist, und läßt ihn gehen. Indessen schneidet man 4 Lth. abgezogene Mandeln so dünn als möglich, und wenn der Kuchen gegangen ist, bestreicht man ihn mit zerflepperten Eiern, wendet die Mandeln im Zucker um, bestreut den Kuchen damit, und läßt sie schön gelb backen.

10. Butter = Kuchen.

Man macht 1 Pfund Mehl mit lauer Milch und 3 Löffelvoll guter Bierhefe an, läßt 1 Pfd. Butter zergehen und thut diese, nebst 4 stark verrührten Eiern dazu, und klopft den Teig so lange, bis er vom Löffel fällt; wenn er halb gegangen ist, thut man ihn auf ein Brett, wirft ihn, wallt ihn 2 Fingersdick aus und läßt den Kuchen noch einmal gehen; hernach bestreicht man ihn mit verrührten Eiern, und bestreut ihn mit abgeschälten und länglicht geschnittenen Mandeln, Anis und Zucker, oder mit würflich geschnittenem Speck, Kümmel und Salz. Man kann auch kleine Ruchlein auf dieselbe Art von diesem Teig machen.

11. Chocolate-Laiblein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, stößt sie in einem Mörser recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker und $\frac{1}{2}$ Vierl. geriebene Chocolate dazu; dann schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, rührt alles $\frac{1}{4}$ Stunde durcheinander, setzt dann mit einem Löffel kleine runde Häuflein auf Obladen, und backt sie recht langsam.

12. Gebackener Crem.

Man siedet 1 Schoppen Milch mit einem Stücklein Zucker, Zitronenschalen und ganzem Zimmt $\frac{1}{4}$ Stunde lang, stellt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, zerfleppert 5 Eier, gießt die Milch nach und nach daran, bestreicht ein langes Blech mit einem Rande mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode, füllt das zerflepperte darein, stellt es so lange auf heiße Asche, bis es gestanden ist. Oben muß man einen Deckel darauf legen und auf diesen Kohlen thun; wenn der Crem fest gestanden ist, schüttet man ihn auf einen hölzernen Deckel, schneidet dicke Stücke daraus, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in heißgemachtem Schmalz gelb backen; wenn alles gebacken ist, bestreut man es mit Zucker und Zimmt. Der Teig muß beim Einfüllen im Geschirr 2 Fingerdick seyn.

13. Ordinaire Dampfnudeln.

Man nimmt schönes Weißmehl in eine tiefe Schüssel, stellt dieses an einen warmen Ort, bis es überschlagen ist; macht in die Mitte des Mehls ein Loch, thut 3 Löffelvoll gute Bierhefe hinein, macht mit lauer Milch einen Vorteig an, läßt ihn eine Weile stehen, bis er gut aufgegangen ist, nimmt sodann ein Stück Butter, so groß, als ein Ei, läßt es zergehen und nimmt lauwarmer Milch, einige Eier und macht den Teig vollkommen damit an, jedoch nicht zu locker und nicht zu fest, so daß er einem Brodteig ähnlich wird, schlägt ihn ab, salzt ihn ein wenig und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen,

damit er aufgeht. Sobald er aufzugehen anfängt, bestreut man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, nimmt hernach von dem Teige heraus, und macht Nudeln von beliebiger Größe. Sind sie auf dem Brett aufgegangen, so legt man sie in eine Reine, thut ein Stück Butter, so groß als ein Ei darein, gießt süße Milch daran. Sind die Nudeln gut aufgegangen, so darf man die Milch siedend werden lassen, sind die Nudeln aber nur ein wenig aufgegangen und noch schwer, so legt man sie nur in die lauwarme Milch, deckt sie mit einem passenden Deckel zu, setzt die Nudeln auf eine starke Gluth, läßt sie im Anfange stark sieden, aber ohne aufzudecken, man horcht von außen daran, wenn man hört, daß die Milch bald eingebraten ist, verringert man die Gluthen, daß sie nur noch ganz langsam Krust bekommen. Wenn die Nudeln klein sind und $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten haben, so sind sie gewiß fertig; dann stellt man sie von der Gluth, deckt sie auf, hebt sie mit einem Nudelschäufelchen heraus und giebt sie auf den Tisch.

14. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Der Teig wird wie der Borige gemacht. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Krebsbutter mit einem Krebschöttel von Eiern, etlichen feingeschnittenen Krebschweifen, 4 Lth. Mehl, und 4 Eierdottern ab, wenn dieses zusammen gut abgerührt ist, wird der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett einen Messerrückendick ausgewallt, die abgeriebene Fülle darauf gegeben, gleich auseinander gestrichen und der Teig wieder bei der Mitte zusammengeslagen, sodann sticht man mit einem Kelchglase Nudeln in beliebiger Größe aus, giebt sie wieder auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Wenn sie aufgegangen sind, thut man in eine Kasserole Krebsbutter, Zucker und süßen Rahm in vorgemeldeter Quantität, legt die Nudeln darein und kocht sie auf starker Gluth zugedeckt ab. Sind sie zu trocken eingekocht, so macht man

eine Sauce von 4 Eidottern, 1 Schoppen süßen Rahme, einem Stück Krebsbutter und etwas Zucker und giebt sie auf den Tisch.

15. Süße oder gesalzene Dampfnudeln.

Man nimmt zu 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zergeht, sondern nur besser zu rühren ist. Dann wird er mit 2 Eiern abgerührt, und zu dem Mehl 2 Löffelvoll Bierhefe nebst 2 Löffelvoll Zucker daran gethan. Dieses wird mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig wird; alsdann muß er 1 Viertelstunde geklopft werden, bis er sich vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht, wenn er nun halb gegangen ist, so nimmt man mit einem Löffel davon heraus, thut es auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett macht Nudeln daraus, so groß als man sie wünscht, und läßt ihn dann noch einmal gehen. Dann bestreicht man eine Reine dick mit Butter, bestreut den Boden dick mit Zucker, gießt etwas heiße Milch darein und setzt die Nudeln, wenn sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch nicht darüber geht, stellt das Geschirr auf eine schwache Gluth, deckt es zu und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen, so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker und läßt sie vollends gelb werden; hierauf gießt man noch ein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudeln leicht ablösen, nimmt sie mit einem Schöpfelchen heraus, und giebt sie, nebst Milch, worin Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmt gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden sie gesalzen, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für 3 bis 4 Personen.

16. Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird entweder wie der Borige oder nur mit Milch, einem wenig zergangener Butter und Salz angemacht und wie der Borige ausgewirkt. Während

der Teig geht, kocht man frische Zwetschgen mit einem wenig Wasser oder Wein und Zucker, läßt dann in dem Geschirr, worin man die Nudeln kochen will, Schmalz zergehen, gießt einige Löffelvoll von der Zwetschgenbrühe dazu, läßt es mit dem Schmalz aufsieden, setzt die Dampfnudeln wie die vorigen hinein und läßt sie eben auf diese Weise backen; $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man einige Löffelvoll Zwetschgenbrühe daran, sticht die Nudeln mit einem Schöpfelchen heraus und trägt sie, nebst den gekochten Zwetschgen, jedes aber, besonders auf den Tisch. Man kann auch Dampfnudeln von dörren Zwetschgen oder Hagebutten machen.

17. Eierdotter-Kuchen.

Man siedet 7 Eier hart, nimmt davon die Dotter heraus, stößt sie fein, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht ab, rührt 5 frische Eierdotter nach und nach darein; dann nimmt man 6 Lth. Zucker, 6 Lth. Mehl, von 2 Eierklar den Schnee, die feingeschnittene Schale von einer Citrone; dann bestreicht man einen Model mit Butter, gießt das Gerührte hinein, läßt es 1 Stunde backen und giebt es kalt mit Zucker bestreut zur Tafel.

18. Abgerührter Gugelhopf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter zu Schaum; dann schlägt man 6 Eier nacheinander daran, und wenn die Butter mit den Eiern recht gerührt ist, thut man 2 Löffelvoll gute Bierhefe, eine Kaffeeschalevoll süßen Rahm, Salz und $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl dazu, rührt den Teig, bis er so glatt ist, daß er sich vom Löffel schält, füllt ihn sogleich in einen mit Butter bestrichenen Model, läßt ihn gehen, und backt ihn hernach in einem Ofen. Wenn es beliebt, kann man 4 Lth. sauber gewaschene Rosinen und Citröben in den Teig thun.

19. Gugelhopf anderer Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 8 Eiern, wie beim vorigen

gen gezeigt worden ist, gerührt. Alsdann werden $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, eine Kaffeeschale voll Milch, 2 Löffelvoll gute Bierhefe, und 2 Lth. abgezogene und feingestosene bittere Mandeln, etwas Salz, 2 Lth. Zucker und die von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgeriebene Schale dazu gethan. Wenn der Teig recht gerührt ist, füllt man ihn gleich in einen mit frischer Butter bestrichenen Model, bestreut ihn mit recht feingeschnittenen geschälten Mandeln, und geriebenem Zucker und backt ihn in einem Ofen.

20. Gugelhöpff noch anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Schaum; dann werden 5 Eier nacheinander hinein geschlagen und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt; darnach thut man 4 Lth. Zucker 2 Löffelvoll dicke Bierhefe, $\frac{1}{4}$ Schoppen laue Milch und 1 Pfd. feines Mehl dazu, rührt den Teig noch so lange, bis er sich vom Löffel schält, und füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Model. Wenn der Teig genug gegangen ist, läßt man den Gugelhöpff backen, und bestreut ihn, so lange er noch warm ist, mit Zucker und Zimmet.

21. Kleine abgerührte Gugelhöpfen.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit einem guten Löffelvoll Bierhefen und so viel lauer Milch, bis der Teig wie ein dicker Spazenteig wird, angemacht. Diesen Teig läßt man gehen, hierauf werden 5 Lth. Butter zu Stücklein geschnitten 2 Eier daran geschlagen, ungefähr $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Milch und wieder 14 Lth. Mehl untereinander gerührt, daß er ohngefähr wie der erste Teig ist; alsdann wird der Borige Teig, wenn er gegangen ist, darunter gerührt, 2 Lth. Zucker, etwas Salz, von einer halben Zitrone die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale dazu gethan, und der Teig noch so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält; dann füllt man kleine, mit Butter bestrichene Model damit, und nachdem man sie wieder hat gehen lassen, werden sie in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

22. Gugelhopf mit Krebsen.

Es werden ungefähr 20 Krebsen gesotten und ausgenommen, dann die Füße und oberen Schalen mit ein wenig Butter gestoßen, mit 12 Lth. Butter geröstet; hierauf wird an die Schalen ohngefähr 1 Schoppen Milch geschüttet, und wenn dieses gesotten ist, preßt man es durch ein Tuch. Ist die Butter erkaltet, so wird sie mit 4 Eierdottern und 2 ganzen Eiern gut verrührt, 4 Lth. geschälte Mandeln mit den Krebschwänzen fleingestoßen und auch dazu gerührt. Alsdann nimmt man 14 Lth. Mehl, 2 Löffelvoll gute Bierhefe, ein wenig Salz und 2 gute Eßlöffelvoll Zucker. Dieß alles wird mit der Krebsmilch, die aber nur noch lau seyn muß, durcheinander gemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig ist. Wenn er geklopft und gerührt ist, wird ein Model mit Butter bestrichen und damit gefüllt; wenn er gegangen ist, wird er im Ofen gebacken, und ein wenig warm zu Tisch gegeben.

23. Goldene Häublein.

Man nimmt 6 kleine Eßlöffelvoll Mehl in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schnee, läßt etliche Eßlöffelvoll Wein warm werden, macht damit das Mehl zu einem dicken Teig an, und rührt es mit dem Weißen der Eier zu einem nicht gar dünnen Teig; dann läßt man den Teig durch einen Schaumlöffel, der nicht gar große Löcher hat, in heiß gemachtes Schmalz laufen, und schüttelt den Schaumlöffel recht fleißig, nimmt sodann die Häublein heraus, drückt sie über ein Wallholz und biegt sie krumm; zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

24. Hefen-Rüchlein.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit lauer Milch und 4 Löffelvoll guter Bierhefe wie ein Spazenteig angemacht, in

die Wärme gestellt, aber so, daß die Schüssel nicht zu heiß wird. Indessen stellt man $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Stücklein geschnittene Butter in die Wärme daß sie weich wird; wann der Teig gegangen ist, rührt man die Butter darein, schlägt 3 Eier und 1 Dotter dazu, thut noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Löffelvoll Bierhefe und 4 Lth. Zucker dazu, macht den Teig vollends so an, daß man ihn, wenn er noch einmal gegangen ist, wirken kann und klopft ihn, bis er vom Löffel fällt; wenn er darnach noch ein wenig gegangen ist, wird ein Nudelbrett mit Mehl bestreut, mit einem Löffel kleine Küchlein von dem Teige ausgestochen, und auf diesem Brett ein wenig rund gemacht; dann auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt, mit Eierweiß bestrichen, Mandeln und Rosinen darauf gelegt, und in mäßiger Hitze gebacken.

25. Gebackene Hirsch-Hörnlein.

Man nimmt 6 Lth. Mehl, $\frac{1}{2}$ Brl. Butter, eben so viel Zucker, nach Belieben gestoßenen Zimmet und klein geschnittene Zitronenschalen, macht dieses in einer Schüssel oder auf einem Nudelbrett mit einem ganzen Ei und 1 Dotter untereinander; sollte der Teig zu fest seyn, so nimmt man ein wenig Milch dazu; dann wird Mehl auf ein Nudelbrett gestreut, der Teig darauf gethan, und 2 Messerrückensdick ausgewallt, einen kleinen Finger breiten Streif daraus geschnitten und diese mit der Hand rund gewärgelt. Von diesen werden 2 kleinen Fingers lange Stücklein abgeschnitten, jedes in der Mitte zusammen gebogen, daß es oben auseinander steht, zwickt dann mit einem Scheerlein verschieden darein, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb. Man kann aus diesem Teige auch kleine, runde Kränzlein machen und in diese auch mit einem Scheerlein zwicken.

26. Hobelspähne im Schmalz gebacken.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Vierl. geschälte Mandeln ganz zart, thut $\frac{1}{2}$ Vierl. Mehl, 4 Eierdotter und 1 ganzes Ei,

nebst 2 Lth. Zucker 2 Lth. Butter dazu, macht den Teig mit süßem Rahm vollends an, bis man ihn auswärgeln kann, und der Teig wie ein Schneeballenteig ist, wallt dann kleine Flecke, wie zu Schneeballen aus, schneidet mit dem Küchenrädlein 2 Fingerbreite Streifen daraus und backt sie in heißem Schmalz, und zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

27. Zimmennest.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, läßt es warm werden, rührt 6 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgelassene Butter, 2 bis 3 Löffelvoll gute Hefen zusammen ab, macht davon einen Teig an, so fest als wie ein Dampfknudelteig, und läßt ihn ein wenig aufgehen; dann nimmt man den Teig auf ein Brett, wallt ihn Messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut rein gewaschene Rosinen dick darauf, rollt den Teig der Länge nach gleich einem Strudel zusammen, schneidet 4 Fingerhohe Stückchen daraus, stellt eines an das Andere in eine mit Butter bestrichene Kasserole, stellt sie in die Wärme, bis sie aufgegangen sind; dann schneidet man 2 Lth. zerlassene Butter über den Teig, backt ihn gut aus, stürzt ihn um und giebt ihn zur Tafel.

28. Kaffee-Brod.

Man macht $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 4 Lth. Zucker mit 1 Ei, 2 Löffelvoll Bierhefen und so viel lauer Milch an, daß es einen festen Teig giebt, eines kleinen Hühnereies groß zergangene Butter, etwas zerschnittene Zitronenschalen und nach Belieben Anis dazu. Wenn der Teig geklopft ist, so läßt man ihn gehen, macht dann Laiblein daraus, wärgelt sie mit der Hand in der Länge nach, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreutes Blech, aber nicht nahe aneinander. Wenn sie auf diesem nocheinmal gegangen sind, so läßt man sie im Ofen gelb backen. Es können, wenn sie kalt geworden sind, Schnitten daraus gemacht werden.

29. Ordinaire Käs-Kuchen oder Osterflade.

Man macht einen festen Teig von Weismehl, einigen Eiern, süßer Milch und guter Hefen. Dieser wird gut verarbeitet und nachdem man ihn aufgehen ließ, wieder verarbeitet und davon einer oder mehrere Flecken rund ausgewallt und von außen der Rand herum ein wenig ausgedrückt. Hernach wird guter weicher Zieger oder nasser Käs genommen, einige Eier daran geschlagen, gesalzen und ein wenig dicken Rahm darunter gerührt wie auch einige große und kleine Rosinen. Diese abgerührte Fülle giebt man dann einen Fingerdick auf den Kuchen, nachdem er aufgegangen ist, streicht man es gleich auseinander und backt sie im Ofen, in dem man das Brod backt.

30. Kaiser-Brod.

Man nimmt Zucker so schwer wie 6 Eier, stößt und siebt ihn, thut ihn in eine Schüssel, schlägt 6 Eier daran, rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde lang nach einer Seite, rührt 4 Lth. Sibeben, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, welche mit einem Tuch sauber abgerieben und mit der Haut feingestoßen seyn müssen, und so viel Mehl darein, daß man den Teig zusammen zu einem Laib Brod formiren kann; dann macht man 1 oder 2 Laiblein daraus, und backt sie in einer Tortenpfanne oder im Ofen schön gelb.

31. Karthäusler-Kes.

Man nimmt 1 Milchbrod, schneidet es in 4 Theile, taucht es in rothem Wein, kehrt es dann in Zucker und Zimmt und zerklüpperten Eiern um, bestreut es mit geriebenen Gipfeln und backt sie in heißgemachtem Schmalze schön gelb, nimmt sie heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann auch Wein-Crem dazu machen.

32. Kindbett-Brod.

Es werden 12 Lth. Mehl, 8 Lth. Zucker, 6 Lth. Butter und die Schale von einer halben Zitrone, am Zucker ab-

gerieben, mit etlichen Löffelvoll guten Wein zu einem Teig gemacht; diesen thut man auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wirft ihn aus, wallt ihn halb Fingersdick aus, schneidet ihn nach Belieben zu länglichten oder vier-eckigten Stückchen, bestreicht diese mit einem Ei, streut Zucker und Zimmet darauf, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb.

33. Kirschen-Küchlein.

Es werden 4 Löffelvoll Mehl mit guter süßen Milch angemacht, wie ein dicker Spazenteig; dann wird einer welschen Nuß groß Schmalz siedend gemacht, an den Teig gegossen und recht hinein gerührt. Nun werden 2 ganze Eier und 1 bis 2 Dotter daran geschlagen, daß der Teig wie zu den Aepfelküchlein in der Dicke wird. Zu so viel Teig kann man ohngefähr ein Teller voll Kirschen abzopfen, und solche in den Teig rühren; dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Schaumlöffel darein gedunkt und wenn das Schmalz davon abgelaufen ist, thut man kleine runde Küchlein aber nicht zuviel in das Schmalz legen, wenn diese schön rösch gebacken sind, werden sie auf Brodschnitten gelegt, wenn sie abgelaufen sind auf eine Platte gelegt mit Zucker und Zimmet gestreut. Man kann statt den Kirschen, Himbeeren in den Teig thun und auf die nämliche Art backen. Oder man kann 6 bis 8 Kirschen mit einem Faden an den Stielen zusammen binden, in den Teig dunken und aus heißem Schmalze schnell heraus backen.

34. Mürbe Kränzlein.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit dem Gelben von 5 hart gesottenen Eiern in einem Mörser recht untereinander gestoßen, dann mit 19 Lth. Mehl, 15 Lth. Zucker und einer feinverwiegten Schale von einer Zitrone auf einem Brett recht ausgewirkt; dann macht man Kränzlein daraus, legt sie auf ein Papier, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen.

35. Macronen.

Es wird 1 Pfd geschälte Mandeln feingestoßen, und in 2 Eierweiß umgekehrt; alsdann werden noch 3 Eierklar zerfleppert und diese mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die Schale von einer Zitrone feingeschnitten und mit den Mandeln in den Zucker und den Eiern gerührt. Wenn alles durcheinander gerührt ist, macht man Fingerslange und 2 mal so dicke Wärgeln, setzt sie auf Obladen, drückt sie in der Mitte ein wenig breit und läßt sie backen; oder man kann auch ein Papier auf ein Blech legen und mit einem Löffel lange Häuflein darauf setzen, ein wenig Streuzucker darauf streuen; alsdann läßt man die Macronen nach dem Brod im Ofen gelb backen.

36. Braune Mandel-Bögen.

Man verwiegt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, stößt 12 Lth. Zucker, thut es in eine Schüssel, schlägt 4 ganze Eier daran und schlägt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde, nimmt dann von einer Zitrone die feingeschnittene Schale, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein und $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet dazu; dann schneidet man von Obladen lange Handbreite Streifen, streicht von dem Angerührten Messerrückendick darauf, bestreut es oben mit feingeriebener Chocolate und backt sie nacheinander auf einem Blech, nimmt hernach eines nach dem andern herunter und krümmt sie über ein Wallholz.

37. Mandel-Bögen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, stößt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälten Mandeln und mit einigen Tropfen frischem Wasser; wenn dieses geschehen ist, thut man es in eine Schüssel, schlägt 8 Eierklar zu einem steifen Schnee und rührt alles schaumig ab, thut dann den Saft von einer Zitrone, nebst deren zerschnittenen Schale dazu; ist dieses $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt worden, so läßt man es einige Stunden stehen, bis es kleine Blasen zieht; sodann nimmt man ein flaches Blech, thut von dem Abgerührten Messerrückendick darauf, bestreut es mit Zucker und läßt es

in einem nicht zu heißen Ofen gelbbraun werden; nimmt alsdann ein breites Schäufelchen, zieht einen Streifen Handgroß herunter, biegt ihn, wenn er noch warm ist, über ein Wallholz oder über ein gebogenes Blech, damit er ebenfalls gebogen wird, läßt ihn darauf ganz trocknen und rösch werden, macht die Uebrigen auf gleiche Art und giebt sie schön aufgerichtet zur Tafel. Das Blech, worauf man die Masse streicht, muß zuvor mit Schmalz bestrichen werden.

38. Mandeln-Bögen auf andere Art.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln ganz dünn, wie auch die $\frac{1}{4}$ Schale von einer Zitrone, schlägt 4 Eierweiß zu Schaum, thut die Mandeln, Zitronen, nach Belieben Zimmet und 3 Lth. Zucker dazu, macht dieses durcheinander, bestreicht ein heißgemachtes Blech mit Butter und streicht mit einem Löffel so große dünne Pleze auf das Blech, als die Mandeln-Bögen werden sollen, stellt sie in Ofen und laßt sie gelb backen; dann nimmt man einen nach dem andern herunter, drückt sie über ein Wallholz, daß sie frumm werden und legt sie auf eine Platte.

39. Mandeln-Bögen noch auf andere Art.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln halb geschnitten und halb gestoßen, dann 3 Eierklar zu einem dicken Schaum geschlagen, $1\frac{1}{2}$ Brl. gesiebten Zucker darein gerührt, die Mandeln nebst 4 Loth Pomeranzenschalen und der Schale von einer Zitrone dazu gethan; wenn dieses durcheinander gemacht ist, werden von Obladen 3 Fingerbreite und 2 Fingerlange Streifen geschnitten, mit dem Teige überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Backofen gelb gebacken und dann über ein Wallholz gekrümmt.

40. Weiße Bögen.

Von 4 Eiern schlägt man einen Schaum, siebt dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, rührt ihn stark mit dem Schaum, und wenn die Masse dick wird, von einer Citrone die Schale

und 5 Lth. feines Mehl darein, schneidet von Obladen nach Belieben lange Stückchen, streicht von der Masse darüber, schneidet Zitronat und etliche Mandeln fein, bestreut die Bögen damit, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

41. Mandel-Berglein.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker mit einem von Eierweiß geschlagenen Schaum, drückt den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone daran und schneidet $\frac{3}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, 2 Lth. Zitronat und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone darein, verrührt alles, bestreicht ein Blech mit Butter, legt ganze Obladen darauf, setzt von der Masse kleine Häuflein, wie Berglein darauf und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb.

42. Bittere Mandel-Brödlein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere und $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, schält sie ab und stoßt sie mit 1. Eierweiß untereinander. Dann nimmt man 20 Lth. gesiebten Zucker und rührt ihn mit den Mandeln mit einem Rührlöffel recht durcheinander, schlägt 4 Eierweiß zu einem so dicken Schnee, daß er in der Schüssel steht, rührt ihn an die mit Zucker vermischten Mandeln, setzt davon auf weißes Papier kleine Häuflein, in der Größe der Pfeffermüßlein und läßt sie langsam backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, thut man sie gleich vom Papier. Man kann sie auch auf Obladen legen.

43. Mandel-Häuflein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln, schneidet sie länglich zu 4 oder 5 Theilen; dann werden 4 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, nebst der Schale einer Zitrone, der Schnee von 3 bis 4 Eierweiß und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker dazu gethan und mit diesem so lange gerührt, bis er ganz dick ist, dann wird er in das Geschirr gethan und wenn es durcheinander gemacht ist, so setzt man Häuflein einer welschen Nuß groß auf

Dbladen und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb backen. Wenn es beliebt, kann man auch gestoßene Nägelein und Zimmt dazu nehmen.

44. Mandel-Hippen.

Es werden 2 Eierweiß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Alsdann wird von einer halben Zitrone der Saft, 3 Lth. Mehl und nach Belieben klein geschnittene Zitronenschalen, Zitronat und Pomeranzenschalen dazu gethan; wenn dieses darein gerührt ist, wird ein Blech mit Butter bestrichen, der Teig mit einem Löffel Messerrückendick in der Größe, wie Hippen aufgestrichen, und gelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, müssen sie gleich über ein dünnes Wallholz gedrückt werden.

45. Hippen anderer Art.

Es werden 3 Eierweiß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker verrührt; alsdann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln mit 1 Eierweiß gestoßen und etwas zerschnittenen Zitronenschalen und Zimmt darein gerührt. Wenn alles recht durcheinander gemacht ist, werden Hippen, wie die Vorigen davon aufgestrichen, gebacken und über ein Wallholz gekrümmt.

46. Gefüllte Hippen.

Man rührt 1 Pfd. Mehl mit 2 Eierweiß, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenem Zucker, einem wenig gestoßener Vanille und lauer Milch zu einem Teig, macht ihn mit gutem alten Weine dünn und backt mit dem Eisen Hippen daraus, wie schon gezeigt worden ist.

47. Hippen noch auf eine andere Art.

Man rührt 2 Eier mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, und nach Belieben entweder kleingeschnittene Zitronenschalen oder Anis, nebst 6 Lth. Mehl dazu gethan und wenn der Teig durcheinander gerührt ist, werden sie wie die andern gebacken und gekrümmt.

48. Mandel = Körblein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln schneidet sie quer in 8 oder 10 Theile, nimmt dann 8 bis 10 Lth. Zucker, mischt ihn unter die Mandeln, macht Schmalz in einem Pfännlein heiß, thut 1 Löffelvoll Mandeln darein und wenn sie gelb gebacken sind, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut sie in einen kleinen Mörser, und formirt sie mit einem Stößel, wie ein kleines Körblein, wenn es kalt ist, thut man es heraus. Man kann aber nur eines nach dem andern backen.

49. Mandel = Krapfen.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Vierl. Zucker mit 2 ganzen Eiern und 1 Dotter $\frac{1}{4}$ Stunde, zieht $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln ab, schneidet 12 Lth. davon zu kleinen Würfeln, thut sie, nebst 12 Lth. Mehl in den Zucker und die Eier dazu, macht runde Ruchlein davon und setzt sie auf Obladen. Dannerspaltet man die übrigen Mandeln, und steckt 4 bis 6 nebst so vielen Stückchen Zitronat auf die Ruchlein und läßt sie gelb backen.

50. Mandel = Kränzlein.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln geschält und zart verwiegt, die Schale von 1 Zitrone und 4 Lth. Zitronat so klein als möglich zerschnitten, dann das Weiße von 3 Eiern zu Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wohl gerührt und das Geschnittene nebst den Mandeln dazu gethan; wenn es mit diesem durcheinander gerührt ist, werden mit einem Löffel runde Kränzlein auf Obladen gesetzt. Wenn sie gebacken sind, füllt man etwas Eingemachtes in die Mitte, bestreicht es mit Zucker = Eis, und läßt es trocknen.

51. Mandel = Kuchen.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln so dünn als möglich, nimmt 12 Lth. geriebenen Zucker und 2 wel-

schen Nuß groß Butter, thut es mit den Mandeln in eine messingene Pfanne und rührt es auf dem Feuer, so lange bis die Mandeln braun werden, dann nimmt man einen Zinnteller, kehrt ihn um, bestreicht ihn mit einem wenig Butter oder süßem Mandelöl, streut die Mandeln schnell dünn darauf herum, aber so, daß sie aneinander kleben. Wenn sie kalt sind, kann man sie wie einen Kuchen herunternehmen und so auftragen; man kann auch die Mandeln verwiegen, Zimmet darunter thun und auf gleiche Art machen.

52. Maultaschen.

Abgezogene Mandeln werden klein geschnitten, und eben soviel Zucker als Mandeln, auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen dazu genommen, 1 Ei abgerührt und das Ganze zu einem festen Teig gemacht; dann bestreut man den Model mit Zucker, drückt damit den Teig auf Obladen, legt die so geformten Maultaschen nacheinander auf ein Brett, und backt sie schön.

53. Meringues in Papier.

Man schlägt 3 Eierweiß zu steifem Schnee, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker dazu, legt ein Stückchen Vanille darein, rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde, macht kleine Papierförmlein, welche ringsherum gefälzelt sind, deren Boden aber flach seyn muß, füllt in jedes 1 Eßlöffelvoll von der gerührten Masse, stellt sie auf ein Blech, und backt sie in einem Ofen, der nicht mehr heiß ist.

54. Muskatzinen.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte Mandeln, siebt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schneidet die Schale von 1 Zitrone, 2 Eßl. Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen klein, stößt $\frac{1}{2}$ Eßl. Zimmet, 1 Quintchen Nägelein und für 6 Krz. Muskatblüthe grob, schlägt 2 Eierweiß zu Schaum, rührt denselben nebst dem Saft von 1 Zitrone an all das Obige wallt die Masse mit etwas Zucker Messerrückendick aus,

sticht sie mit kleinen Mödeln aus, legt das Ausgestochene auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es in einem nicht zu heißen Ofen; dann wird ein Eis darüber gemacht.

55. Weiße Mandel = Leckerlein.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, eben so viel Zucker, thut es in eine Schüssel, schlägt 2 Eierweiß zu Schnee, thut nach und nach 1 Löffelvoll darein, auch ein wenig Zitronensaft, stößt es in einem Mörser untereinander, wallt diesen Teig dann aus, drückt ihn in einen Model, legt ihn auf ein Blech, und läßt es im Ofen gelb backen.

56. Ofen = Ruchlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter mit 10 Eierdottern stark ab, und rührt von 6 Eierklar den Schnee und ein wenig Bierhefe darunter; dieses macht man mit $\frac{3}{4}$ Pf. Mehl und einem wenig Salz an, und läßt diesen Teig gut aufgehen; dann bestreicht man eine Platte mit Butter, bestreut sie mit Mehl, formirt die Ruchlein darauf, überstreicht sie mit Eierdottern, bestreut sie mit Zucker, backt sie schnell und giebt sie auf der Platte mit Zucker bestreut zur Tafel.

57. Papilloten.

Man nimmt Zucker nach Belieben, schüttet ein wenig Milch und eben so viel heißes Wasser daran, setzt es auf das Feuer, zerdrückt den Zucker mit einem Schaumlöffel, schäumt ihn sauber ab, und läßt ihn sieden, bis er ganz gelb wird und rein ist, schüttet ihn hernach auf einen glatten Farstein, schneidet ihn mit einem starken Messer zu viereckigten Stückchen und wickelt sie in Papier.

58. Pomeranzen = Brödlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker mit 2 Eiern und mit dem Gelben von 2 Eiern 1 Stunde lang, schneidet 2 Lth. Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von 1 Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Lth.

feinem Mehl in den Zucker, macht Fingerslange und eben so dicke Wellen aus der Masse, legt sie weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messer kleine Schnitte darüber und backt sie langsam.

59. Kastatter-Ruchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 6 Eiern recht stark ab; wenn dieses geschehen ist, thut man 1 Pfd. Mehl, 4 Lth. Zucker, 2 Löffelvoll Bierhefe und einen guten halben Schoppen Milch dazu, rührt den Teig, bis er sich vom Löffel und der Schüssel ablöst, und füllt ihn in ein mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreutes Blech mit einem Rande; wenn er gehörig gegangen ist, streut man Zucker und geschnittene Mandeln darauf und läßt sie schön gelb backen.

60. Aepfel-Rüchlein.

Man macht zu diesen den nämlichen Teig, wie zu den Vorigen. Die Aepfel werden gewürfelt geschnitten; wenn es 6 oder 8 Aepfel sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfd. sauberge-waschene Rosinen, eben so viel Citröben, $\frac{1}{4}$ Pfd. abgeschälte und in 3 Theile geschnittene Mandeln und einige kleine Eßlöffelvoll Zucker in den Teig gethan und mit diesem recht untereinander gemacht. Dann werden mit kleinen Schaumlöffeln Rüchlein in das heißgemachte Schmalz gelegt und diese langsam, aber recht rösch gebacken. Bei diesen Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen, als daß man nur die Aepfel mit dem übrigen hinein rühren kann, daß dieses aneinander kleben bleibt.

61. Schnecken-Rudeln.

Einen Teig von 2 Pfd. Mehl, 10 Lth. ausgesottene Butter, 2 Löffelvoll sauerem Rahm, 2 ganzen Eiern, 3 Löffelvoll Bierhefe, Salz und laue Milch wallt man Messerrückensdick aus, schneidet 2 Fingerbreite Streifen daraus, bestreicht diese recht mit Butter, bestreut sie mit

Rosinen und rollt sie schneckenförmig zusammen; dann läßt man ein Stück Butter, von der Größe eines Eies warm werden, gießt sie in ein Aufzug-Blech, legt die Schnecken, wenn sie recht aufgegangen sind, hinein und backt sie langsam.

62. Schlozer-Brod.

Man verklopft 6 Eier, rührt 1 Quintchen gestoßenen Zucker-Anis, ein klein wenig Wasser und Mehl darunter, bis es wie ein Nudelsteig ist, wirft ihn dann auf einem Nudelbrett aus, schneidet 6 Stückchen daraus, macht sie mit der Hand schön rund und hoch, setzt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie im Ofen schön gelb.

63. Speck- oder Mandel-Küchlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 4 Eiern und 2 Dottern ab; alsdann wird 1 Pfd. Mehl und das dazu nöthige Salz daran gethan und mit Milch und 2 Löffelvoll Bierhefe angemacht wie ein dicker Spazenteig; wenn derselbe so lange geklopft ist, bis er sich vom Löffel löst, so läßt man ihn gehen; hernach thut man ihn auf ein Nudelbrett und macht runde Küchlein davon, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und wenn sie noch ein Mal gegangen sind, bestreicht man sie mit verrührten Eiern, belegt sie mit würflich geschnittenem Speck, bestreut sie entweder mit Kümmel und Salz oder mit abgezogenen und zerschnittenen Mandeln, Zucker und Anis, und läßt sie schön gelb backen. Beim Aufsetzen der Küchlein muß man darauf achten, daß man sie nicht zu nahe aneinander setzt, damit sie nicht zusammenlaufen. Man kann auch einen großen Kuchen von diesem Teige machen und mit Mandeln oder Speck belegen.

64. Gebackene Sprizen.

Man siedet 1 Schoppen Milch, $\frac{1}{2}$ Hühnereies groß Butter und ein Stücklein Zucker ein wenig. Dann saet

man weißes Mehl unter stetem Umrühren darein, bis der Teig ganz dick wird. Wenn er auf dem Feuer abgetrocknet ist, wird er in eine Schüssel herausgethan und ein wenig gesalzen und 8 bis 10 Eier, eines nach dem anderen darein gerührt. Dann wird Schmalz in einem Pfännlein, so groß als man zu Strauben gebraucht nicht zu heiß gemacht, die dazu gehörigen Spritzen halb gefüllt und in der Runde in der Pfanne herumgedrückt und unter stetem Schütteln langsam gebacken, bei der zuerst gebackenen muß man sehen, ob der Teig zu dick oder zu dünn ist. Wenn er schwer ist, so ist er zu dick, fällt er aber nach dem Backen zusammen, so ist der Teig zu dünn, man muß deswegen sehr Achtung geben, daß man beim ersten Umrühren der Teig nicht zu dünn macht. Man kann ihm mit 1 oder $\frac{1}{2}$ Ei immer nachhelfen. Wenn alles gebacken ist, legt man es auf eine Platte und streut Zucker darauf.

65. Spritzen-Rüchlein.

Man macht einen gebrühten Teig von $\frac{1}{2}$ Maas Milch und eben so vielem Wasser an, giebt es zusammen, nebst einem Stück Butter, wie 1 Ei so groß in eine Pfanne, salzt es ein wenig siedet es ab und giebt so viel schönes Mehl darein, daß es ein fester Teig wird. Dieses trocknet man in der nämlichen Pfanne ab, bis er sich von der Pfanne abschält, giebt ihn dann in eine tiefe Schüssel, legt indessen 10 oder 12 Eier in warmes Wasser, schlägt eines nach dem anderen daran und verrührt es gut. Die Zahl der Eier kann man nicht genau bestimmen, weil es auf das Mehl ankommt; wenn das Mehl gut ist, so zieht es besser an und man braucht nur 1 oder 2 Eier mehr und die Strauben werden noch schöner. Man soll sie backen, wenn der Teig noch warm ist; wenn der Teig noch warm ist, füllt man das Mödelchen damit, drückt es mit dem dazu bestimmten Stempel aus, fährt so in der Pfanne der Runde nach herum, schüttelt es beständig und backt es ganz kühl im Schmalze, ist

es auf einer Seite braun, so wendet man es um und backt es auf der anderen Seite, bestreut es mit Zucker und giebt es warm zur Tafel. Der Teig zu ordinairen Strauben wird auf gleiche Art gemacht, nur muß es mit einigen Eiern lockerer gemacht werden, damit der Teig durch den dazu bestimmten Strauben-Trichter laufen kann, sonst werden sie auf gleiche Art gebacken und warm zu Tisch gegeben. Das Schmalz in der Pfanne, worin sie gebacken werden, muß ganz tief seyn, damit sie darin schwimmen.

66. Schneeballen.

Man nimmt 2 ganze Eier, 2 ganze Dotter, 2 Löffelvoll süße Milch, ein wenig Salz und 4 Lth. Butter, rührt es mit Mehl zu einem festen Teige an und wirkt auf einem Nudelbrett so kleine Laiblein daraus, daß die ausgewärgelten Flecke nicht größer, als ein Teller sind, schneidet in diese Fingerbreite Streifen hinein, nimmt dann einen Streifen auf einen Rührlöffel, läßt den anderen liegen und so fährt man fort, bis keine geschnittene Streifen mehr da sind; legt diese in heißgemachtes Schmalz, backt sie blaßgelb heraus, und bestreut sie mit Zucker. Die Pfanne darf nicht größer seyn, als daß man einen Schneeballen auf einmal backen kann. Zu 2 bis 3 Schneeballen wird, wenn sie so groß sind, wie ein Teller, gewöhnlich 1 Ei gerechnet.

67. Zucker Strauben.

Man nimmt 8 Lth. Mehl, 6 Lth. Zucker, 3 Löffelvoll Wein, rührt dieses mit Eierweiß vollends an, daß der Teig etwas dünner, als an anderen Strauben wird. Dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, so groß man die Strauben haben will, thut von dem Teig in ein kleines Trechterlein von 3 Röhren und läßt es in das heiß gemachte Schmalz laufen, wenn jede Straube auf beiden Seiten gelb ist, legt man sie über ein Wallholz, daß sie gebogen wird, wenn sie ein wenig

erkaltet ist, thut man sie auf eine Platte, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und so fährt man fort, bis kein Teig mehr da ist. Man kann zu diesen Strauben den Teig auf folgende Art machen: man nimmt, je nachdem man viel oder wenig Strauben backen will, 1 Schoppen oder weniger Wein, läßt ihn in einer Pfanne mit ziemlich viel Zucker, einem Stücklein ganzen Zimmet und einer Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Viertelstunde kochen; dann wird der Zimmet und die Zitronenschale herausgethan, 10 bis 12 Lth. vom schönsten Weißmehle recht glatt damit ausgerührt und mit Eierweiß vollends so dünn gemacht, daß der Teig läuft; dann werden sie wie die Vorigen gebacken.

68. Taback's-Rollen.

Man macht einen mürben Butterteig, läßt ihn so lange stehen, bis folgendes gemacht ist: man nimmt $\frac{1}{2}$ Pf. Cibeben und $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen, kocht sie mit 1 Glas Wein, bis sie keine Sauce mehr haben; dann thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, wovon die eine Hälfte gestoßen, die andere geschnitten seyn muß, nebst 4 Lth. Zitronat und 4 Lth. Pomeranzenschalen dazu, rührt alles mit 4 Eier untereinander an, wärgelt den Butterteig Messerrückendick aus und berreichert ihn damit, schneidet so breite Riemen davon, als das dazu gemachte Holz ist, bestreicht es mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet es mit Faden, legt es in siedendes Schmalz und läßt die Taback'srollen auf dem Holze eine um die andere gelb backen, legt sie auf Brodschnitten und wenn sie abgelaufen sind, so bestreut man sie inwendig und auswendig mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

69. Kleine Taback's-Rollen.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Bierl. geschälte und gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 Lth. Butter, ein halbes Gläschen Wein und 4 bis 5 Löffelvoll sauern Rahm recht durcheinander gemacht, ein wenig gestoßenen

Zimmet, Muskatnuß und Nägelein dazu gethan und der Teig so angemacht, daß man ihn auswärgeln kann. Wenn er nun Messerrückendick ausgewallt ist, werden dazugemachte Blechlein mit Butter bestrichen, der Teig zu Streifen, so breit als die Blechlein lang sind, geschnitten, damit sie sich nicht unwickeln. Wie die Großen werden sie gebacken, mit Zucker und Zimmet bestreut und zur Tafel gegeben.

70. Thee-Brödchen.

Man rührt 5 Eßlöffelvoll Mehl mit 1 Schoppen Milch und 5 Eiern recht glatt, legt Butter in der Größe 1 Eies dazu, und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren 10 Minuten kochen, aber nicht ansitzen; läßt es dann in einer Schüssel abkühlen, rührt 4 Lth. geschälte, feingestößene Mandeln, 2 bis 3 geriebene Macronen und ein wenig feinverwiegte Zitronen- oder Pomeranzenschale darein, und verdünnt den Teig mit Eiern, aber daß er nicht zerläuft, sondern stehen bleibt. Nun setzt man daraus runde Kügelchen auf Obladen, backt sie schön gelb, und bestreut sie gleich nach dem Backen mit gestoßenem Zucker.

71. Kleine weiße Torteletten.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln, eben so viel Zucker, thut diesen in einen Mörser, nimmt 8 Lth. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, der Saft von einer Zitrone, nebst deren feingeschnittenen Schale und 3 frischen Dottern dazu. Ist dieses fein zerstoßen, so thut man Mehl auf ein Nudelbrett, nimmt den Teig darauf und macht kleine Torteletten und ziert sie nach Belieben mit gefärbtem Eis. Man läßt sie abtrocknen und giebt sie zur Tafel.

72. Abgerührte Waffeln.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 12 Eierdottern ab, dann wird von 8 Eierklar ein Schnee geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 1 Lth. Zimmet, 1 Schoppen süßen Rahm und

$\frac{1}{2}$ Pfd. Weißmehl zusammen gut abgerührt, das Waffelneisen mit zerlassener Butter bestrichen, und wenn es warm gemacht ist, einige Löffelvoll von dem Angerührten hineingefüllt, und auf beiden Seiten gut gebacken. Wenn man sie heraus nimmt, werden sie gleich über ein Wallholz gezogen, mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

73. Bierhefen-Waffeln.

Hierzu werden 12 Lth. Butter zerlassen und unter $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl gerührt; dann kommt 1 Schoppen süßer lauer Rahm, wie auch 6 Eierdotter, einige Löffelvoll gute Hefe, von 1 Citrone die feingeschnittene Schale, nebst Zucker dazu, doch darf von letzterem nicht zu viel daran gegeben werden, weil sich das Gebackene nicht gut vom Eisen nehmen läßt; man stellt den Teig an einen warmen Ort, läßt ihn aufgehen, backt die Waffeln und erhält sie immer warm und rösch, bestreut sie mit Zucker und giebt sie zur Tafel.

74. Chocolate-Waffeln.

Man rührt 4 Lth. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und feingestößene Mandeln, ein Stückchen klein geschnittene Vanille und 6 Lth. geriebene Chocolate mit 6 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde, thut 6 Lth. Mehl darunter, macht es mit lauem Wein zu einem nicht zu dünnen Teige an, backt die Waffeln schön gelb, bestreicht das Eisen vorerst mit Speckrinde, und wenn sie gebacken sind, bestreut man sie mit Zucker.

75. Gefüllte Waffeln.

Es wird ein mürber Buttermteig gemacht, Messerrückendick ausgewallt, Papier in der Größe des Waffelneisens geschnitten und aus dem Buttermteig Stücke geschnitten und darauf gelegt; dann bestreicht man es von außen mit zerflepperten Eiern, bestreicht es bis an den Rand, thut etwas von den eingemachten Sachen dazu, als Himbeeren, oder Johannesbeeren darauf, legt ein anderes

Stück Teig darauf und drückt es nebenherum zusammen, backt es wie die anderen Waffeln und fährt so fort, bis man genug Waffeln hat. Der Buttermehl kann auch mit einer Mandelfülle kleinen halben Fingers dick gefüllt werden. Alle Waffeln müssen, wenn sie gebacken sind, mit Zucker und Zimmet bestreut werden.

76. Mandel-Waffeln.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 6 Eiern abgerührt, dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und feingestosene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Weismehl, $\frac{1}{2}$ Vierl. Zucker und wenn es beliebt, etwas kleingeschnittene Zitronenschalen und Zimmet dazu gethan; mit lauer Milch vollends angerührt, bis der Teig wie ein dicker Flädleinteig wird. Dann werden die Waffeln wie bei den ersten gezeigt wurde, gebacken. Man kann auch kleingeschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen in den Teig thun.

77. Waffeln mit Bierhefen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Löffelvoll dicke Bierhefe, Salz und laue Milch, rührt davon einen Teig an, daß er in der Dicke wie ein gebrühter Ruchleinteig ist, wenn er geklopft ist, so läßt man ihn an einem warmen Orte gehen; indessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht stark ab schlägt nach und nach 6 Eier darein, welche vorher eines nach dem anderen in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit sie die Butter lieber annimmt. Wenn der Teig gegangen ist, rührt man ihn mit dem Butter durcheinander und klopft ihn. Dann macht man das Waffelneisen heiß, bestreicht es mit Speckrinde, legt ein Papier dazwischen, macht es noch einmal heiß, thut das Papier heraus und legt 1 Löffelvoll von dem Teige hinein, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten gelb backen. Wenn mehrere gebacken sind, muß man das Eisen wieder mit Speckrinde bestreichen und so fährt man fort, bis kein Teig mehr da ist. Dann bestreut man alle Waffeln mit

gestoßenem Zucker und Zimmet, legt sie auf eine ordentliche Matte und trägt sie zur Tafel.

78. Waffeln ohne Bierhefe.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter fein ab; dann werden nach und nach 6 Eier, die aber eines nach dem anderen in warmes Wasser gelegt werden müssen, daran gerührt. Wenn dieses hineingerührt ist, werden 10 Lth. vom feinsten Weismehl, etwas Salz und laue Milch wie ein Flädleinteig, aber recht glatt angerührt; dann unter die Butter gethan, mit diesem recht stark gerührt, und wie die anderen Waffeln gebacken. Man kann sie nach dem backen mit Zucker und Zimmet bestreuen und gleich zur Tafel geben.

79. Zimmet-Rollen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 4 Lth. geschälte und gestoßene Mandeln, 4 Lth. Zucker, nach Belieben kleingeschnittene Zitronenschalen und $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet; macht hernach alles mit einigen Löffelvoll sauerem Rahm und eben so vielem Wein zu einem dicken Teig, wirft davon ein Laiblein, aber nicht fest, wallt es aus, überschlagt es einigemal und läßt es eine Weile stehen; dann wallt man es wieder kleinen Fingerdick aus und bestreut den ausgewärgelten Teig mit gestoßenem Zimmet, schneidet 3 Fingerbreite Streifen daraus und umwickelt kleine 4 Fingerlange und Daumendicke dazu gemachte Blechlein damit, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie in heißem Schmalze gelb backen. Sollten sie noch besser werden, so kann man sie mit eingemachten Himbeeren füllen.

80. Zitronen-Rüchlein.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, an welchem 1 Zitrone abgerieben seyn muß, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee, thut den Zucker darunter, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde; dann thut man 2 Lth. feines Mehl dazu,

schneidet dann Obladen lang oder viereckigt, streicht den Teig darauf und läßt es langsam backen.

81. Zucker-Brod.

Man klopft 3 Eier recht stark, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker darein, rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde, thut hernach nach Belieben kleingeschnittene Zitronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfd. vom schönsten Weißmehl dazu, belegt alsdann ein Blech mit weißem Papier, setzt mit einem Löffel runde Häuflein von beliebiger Größe darauf, überstreut sie stark mit gestoßenem Zucker, backt sie, nimmt das Papier wieder ab, und giebt sie wie anderes Confect zur Tafel.

82. Zucker-Häuflein.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, an welchem 1 große Zitrone oder Pomeranzen abgerieben seyn muß, werden 2 Eierweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde damit gerührt; dann drückt man ein wenig Zitronensaft daran, rührt es noch eine Zeitlang, setzt davon kleine runde Häuflein auf Obladen und läßt sie nach dem Brod im Ofen backen, sie müssen aber nur blaßgelb seyn; man kann auch ein wenig lang aber recht feingeschnittene Mandeln, welche geschält seyn müssen, unter den Teig thun.

83. Zwetschgen zu backen.

Man nimmt frische oder dürre Zwetschgen, steint sie aus, füllt in jede Zwetschge geschälte Mandeln; dann macht man von 4 Löffelvoll Mehl, 1 oder 2 Eierklar und Wein einen Teig in der Dicke wie zu Aepfelfüchlein an, tunkt die Zwetschgen, eine nach der anderen darein, und läßt sie in heißgemachtem Schmalze gelb werden; wenn sie abgelaufen sind, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

84. Zwieback.

Es wird $\frac{1}{2}$ Maas Milch mit einem Stück Butter aufgesetzt, Zucker und Zimmet nach Belieben dazu gegeben.

auch Mehl darein gerührt, damit es ein dicker Teig wird. Sodann schlägt man Eier, welche in warmem Wasser gelegen sind darein, bis der Teig locker wird, daß er rinnt; dann bestreicht man eine Kasserole mit Butter aus, giebt Fingertief Teig hinein, läßt ihn in einem ganz kühlen Ofen zusammen gehen, bis er fest ist, stürzt ihn heraus und schneidet viereckigte oder länglichte Stücke davon, backt sie kühl unter beständigem Schütteln aus dem Schmalze. Man giebt sie mit Zucker und Zimmet bestreut auf den Tisch.

85. Zwieback auf andere Art.

Man rührt 6 Eßlöffelvoll Mehl mit Milch, 1 Löffelvoll Kirschenwasser und 7 Eiern, wie ein Flädleinteig ab, bestreicht alsdann ein Blech mit einem Rande mit Butter, bestreut es mit geriebenem Brode und gießt den Teig 2 Fingertief darein, stellt es auf glühende Asche, deckt es zu und legt auf den Deckel auch Kohlen; wenn es fest wird, oder so gestanden ist, daß man es herausnehmen kann, so wendet man das Blech um, schneidet das Gebackene zu viereckigten Bröckchen, macht ringsherum in der Mitte einen Schnitt, aber nicht ganz durch, backt es im Schmalze nicht zu schnell und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

86. Zwiebeln-Ruchen.

Man macht von Hefenteig einen Kuchen von beliebiger Größe und Dicke, und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech; wenn er genug gegangen ist, schneidet man Zwiebeln der Länge nach so dünn als möglich, diese werden in einem Stück Butter gedämpft, dann in eine Schüssel gethan, und nachdem es viel oder wenig Zwiebeln sind, 4 bis 6 Eier daran geschlagen, gesalzen, nach Gutdünken sauern Rahm, 1 Handvoll geriebenes Brod daran gerührt, mit einem Löffel auf dem Kuchen herum gethan, mit gewürfelt geschnittenen Speck belegt, Kümmel darauf gestreut und gebacken. Man kann auch die Zwie-

beln gewürfelt schneiden und den Speck gleich mit unter die Eier rühren; im Sommer können grüne Zwiebeln genommen werden, und an Fasttagen wird der Speck weggelassen.

XIV. Confecte.

1. Anis-Brod.

Man nimmt 8 ganze Eier in eine Schüssel, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker dazu, rührt dieß alles $\frac{1}{2}$ Stunde, nebst 8 Loth feines Mehl, 2 Loth Anis, 2 Loth Pomeranzenschalen, rührt es gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode, thut das Gerührte darein, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gleich einer Torte, läßt sie nach dem backen auf einer Platte stehen; dann schneidet man beliebliche Stücke daraus, läßt sie auf einem Roste gelb werden, und verwahrt sie an einem trockenen Orte zum Gebrauche auf.

2. Anis-Schnitten.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker, 4 Eierklar 1 Lth. Anis, 4 Lth. länglicht geschnittene Mandeln, nebst etwas geschnittenen Zitronenschalen und 4 Lth. Mehl untereinander, bestreicht einen Model mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Brode und backt es in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es gebacken ist, so läßt man es erkalten, schneidet dann Stücke daraus, legt sie auf ein Blech, stellt sie in Ofen und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

3. Baslerleb-Kuchen.

Man nimmt 1 Schoppen Honig und 1 Pfd. Zucker, läßt dieses eine Weile kochen; giebt hernach 1 Pfd. Mehl,