

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

11. Backen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

mit einem Kaffeelöffelchen Milchzucker gesüßt. Kinder von 9—10 Monaten können als einmalige Abwechslung am Tage zwischen der Milchnahrung essen: Gerstenschleim, Grießbrei, Hafergrütze und Fleischsüppchen, wie sie unter Krankenkost angegeben sind. Außerdem noch

15. Zwiebacksüppchen. Einige Zwiebäcke werden mit $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch übergossen, gleichmäßig verrührt, wenn nötig, etwas gezuckert und erst, wenn sie etwas verflüht sind, gegessen.

11. Backen.

a) Allgemeine Regeln.

Beim Backen von Kuchen und kleinem Backwerk wird heute vielfach statt Hefe Backpulver verwendet, denn es wird dadurch Zeit und Arbeit erspart, und das Gelingen ist sicherer. Beim Hefenteig merke man sich folgende Regeln: Alle Zutaten müssen angewärmt, dürfen aber nicht heiß sein. Der Teig muß in einem warmen Raume zubereitet und vor Zugluft geschützt werden. Er muß weniger geknetet als gedriückt, geschlagen und geworfen werden. Je langsamer er aufgeht, desto besser und zarter wird er. Eine bestimmte Zeit zum Aufgehen kann nicht angegeben werden, weil dies allein von der Wärme des Raumes abhängt. Bei Backpulver werden alle Zutaten kalt verwendet. Eine genaue Backzeit kann nicht angegeben werden, weil dies ganz von der Hitze des Ofens und auch von der Form, der Größe und Dicke des Backwerks abhängt. Der Ofen ist meistens dann heiß genug, wenn ein Stückchen Papier darin langsam gelb wird. Um zu erproben, ob der Kuchen gar ist, steche man mit einem hölzernen Stäbchen, einer

Stricknadel und dergl. in den Teig. Wenn nichts daran hängen bleibt, dann ist er gar. Auch das Loslösen des Kuchens vom Blech ist ein Zeichen des Garseins. Ist das Backwerk aus dem Ofen genommen, dann lasse man es langsam abkühlen und schütze es vor Zugluft. Wenn es etwas abgekühlt ist, nehme man es aus der Form. Man esse Backwerk nie zu frisch, weil es schwer verdaulich ist und auch nicht so gut schmeckt. Ich gebe nun hier die Rezepte für einzelne Kuchen an. Will jemand Kuchen im großen backen, wie das auf dem Lande an der Kirchweih usw. der Fall ist, dann muß er eben die angegebenen Portionen so oft nehmen, wie er Kuchen haben will. Er darf aber dann an Eiern und Butter ein wenig sparen.

a) Brot.

1. Hugelbrot oder Birnwecken. 1 Pfund getrocknete Äpfel- und 1 Pfund getrocknete Birnenschnitze werden mit 1 Pfund getrockneter Zwetschen tüchtig gewaschen und, mit Wasser bedeckt, an einem warmen Orte über Nacht eingeweicht. Am andern Tage setzt man zuerst die Birnen mit dem Weichwasser aufs Feuer, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gibt dann die Äpfel und auch die Zwetschen dazu und kocht alles weich. Die Zwetschen müssen dann ausgesteint werden. Unterdessen wiegt man 4 Pfund Mehl ab, löst mit etwas abgekühlter Backobstbrühe 30—40 Gramm Hefe auf und macht in dem Mehl den sogenannten Vorteig, den man gehen läßt. Am andern Tage gibt man Äpfel, Birnen und Zwetschen darunter und verarbeitet alles tüchtig mit Obstbrühe. Es muß ein guter, fester Brotteig sein. Man schaffe dann noch Salz, einen gestrichenen Eßlöffel Zimt, ebenso viel gestoßene Nelken und etwa 1 Pfund ziemlich grobgeschnittene Nuß- oder Haselnußkerne hinein, läßt den Teig gut gehen, formt beliebig große, längliche Laibe, läßt sie noch einmal gehen und backt sie langsam bei guter, doch nicht zu

großer Hitze. Man kann von den Zutaten auch beliebig weniger nehmen.

2. Kornbrot, Bauernbrot. Für 60 Pfund Mehl nimmt man etwa 2—3 Pfund Sauerteig. Diesen rührt man in der Mulde mit zwei Händen voll Mehl und warmem Wasser an, daß man einen steifen Teig erhält, den man etwa 5 Stunden gehen läßt. Dann siebt man eine gute Portion Mehl dazu und mischt einen Eimer voll warmes Wasser darunter. Es muß wiederum ein steifer Teig sein, den man über Nacht in der warmen Stube oder Küche gehen läßt. Er heißt deshalb Nachsteig. Am andern Morgen schafft man drei gute Hände voll Salz, das übrige Mehl und soviel warmes Wasser darunter, daß man einen steifen Brotteig bekommt, und knetet ihn mit beiden Händen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden lang tüchtig. Der Teig muß immer warm gehalten werden und noch einmal $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden aufgehen. Das ist der Morgenteig. Von dem Mehl halte man so viel zurück, wie man zum Bestäuben der Brotkörbe und zum Trocknen des Sauerteiges nötig hat, etwa 4—5 Pfund. Wenn der Morgenteig gegangen ist, wirke man die Brote, setze sie in die mit Mehl bestreuten Körbe, lasse sie noch eine Stunde gehen und schieße sie in den Ofen. Während der Morgenteig geht, mache man Feuer in den Backofen. Ein guter Backofen, gut geheizt, muß nach etwa einer Stunde heiß sein. Wenn er „singelt“, das heißt, wenn die Glut bei der Berührung wie kleine Sternchen glänzt, und wenn die Wölbung nicht mehr schwarz, sondern wieder weiß ist, kann man backen. Man holt die Glut heraus und macht den Ofen rein. Zuvor aber bestreicht man die Brote mit halb Wasser, halb schwarzem Kaffee. Sie müssen etwa $\frac{5}{4}$, d. h. $1\frac{1}{4}$ Stunde backen. Wenn die Brote gar sind, werden sie noch einmal mit Wasser befeuchtet und nur zum Trocknen noch einmal in den Ofen geschoben. Dadurch erhalten sie Glanz. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, lege man sie nicht zusammen, sondern lasse sie, ziemlich weit aus-

einanderliegend, zuerst erkalten. Das Brotbacken lernt man am besten, wenn man einige Male dabei hilft.

b) Kuchen.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, fette man das Kuchenblech gut ein, damit man nachher nicht den Teig stehen lassen muß, wenn er fertig ist. Dadurch mißlingt oft das ganze Backwerk. Man vergesse auch bei süßen Sachen niemals das Salz. Ist jedoch die Butter schon gesalzen, dann lasse man es weg.

1. Apfelmuchen. Die Äpfel werden dünn geschält, vom Kernhaus befreit, in Schnitze geschnitten, in welche man beliebige Einschnitte macht, mit Zucker bestreut und einige Zeit hingestellt. Dann mache man einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist, belege damit ein gut gefettetes Kuchenblech, streue Weismehl und Zucker darüber, lege die Apfelschnitze darauf, bestreue sie mit Butterflocken und backe den Kuchen schön hellbraun.

2. Backobstmuchen. Man mache für diese Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Beliebige viel Backobst, je nachdem man es dünn oder dick auftragen will, wird am Abend vorher mit warmem Wasser tüchtig gewaschen und, mit kaltem Wasser bedeckt, über Nacht hingestellt. Am andern Morgen setzt man es mit dem Weichwasser und etwas Zucker aufs Feuer und kocht es vollständig weich. Bei Steinobst entferne man die Steine. Dann treibe man das Obst durch ein ziemlich grobes Sieb, zuckere nach, wenn es nötig sein sollte, lasse es abkühlen, bestreiche damit den Kuchen beliebig dick und backe ihn bei ziemlich starker Hitze.

3. Bliztmuchen. 6 Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund feiner Zucker werden mit einem Päckchen Vanillinzucker oder mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde lang

fleißig gerührt. Dann mischt man $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, das man siebt, damit es keine Knöllchen hat, darunter, verarbeitet den Teig, bis er schön glatt ist, und füllt ihn in ein mit Butter bestrichenes, hochrandiges Kuchenblech. Der Kuchen wird bei mittlerer Hitze schön gelb gebacken. Man kann auch einen Kaffeelöffel voll Backpulver unter den Teig geben.

4. **Flammkuchen** wird von Brotteig gemacht, der etwa fingerdick oder beliebig dicker ausgerollt und auf ein gefettetes Blech gelegt wird. Die ganze Oberfläche wird mit einer Gabel durchstochen, die Glut im Ofen wird dann zurückgeschoben und der Kuchen schnell gebacken. Er schmeckt gut zu Kaffee. Er kann auch, wenn er gar ist, mit einigen mit etwas Salz und Milch zerquirten Eiern übergossen werden, die man dann nur noch kurz im Ofen antrocknen läßt.

5. **Hefenzkranz.** In 1 Pfund Mehl wird mit 20 Gramm Hefe, die man mit lauwarmer Milch aufgelöst hat, ein Vorteig gemacht, den man an einen warmen Ort zum Aufgehen hinstellt. (Siehe Seite 67.) Am andern Tag mischt man 50 bis 100 Gramm zerlassene lauwarmer, nicht heiße Butter, 4—5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 2 Eier, etwas Milch und einen Kaffeelöffel voll Salz darunter. Nun wird der Teig tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft. Dann nehme man ihn auf ein Brett und gebe, wenn nötig, noch etwas Mehl dazu, damit er sich kneten läßt. Man teilt ihn dann in drei gleiche Teile, rollt diese mit der Handfläche so lange hin und her, bis man drei lange Würste hat, die ungefähr so dick sind wie ein Besenstiel. Daraus wird dann ein Zopf geflochten, den man rund, wie einen Kranz auf ein mit Fett bestrichenes Blech legt und zum zweitenmal aufgehen läßt. Nun wird er mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze gebacken. Man kann auch eine Handvoll Rosinen und Korinthen, die man in warmem Wasser gut gereinigt hat, in den Teig geben. Um den Zopf zu flechten, fange

man in der Mitte der Teigrollen an und flechte nach beiden Enden hin.

6. Käsekuchen. Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Käse, dann nimmt man für einen mittelgroßen Kuchen $\frac{1}{2}$ Pfund weißen Käse, verrührt ihn gut mit etwas gestoßenem Zucker, einem Eßlöffel Mehl, einigen Korinthen, einer Prise Salz und beliebig vielen Eiern, so daß man einen gebundenen Brei erhält. Dieser wird auf den Kuchen gegossen, der natürlich einen Rand haben muß. Ist Sparsamkeit geboten, dann kann man von derselben Käsemenge auch zwei mittelgroße Kuchen belegen.

7. Kirschkuchen. Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Kirschen, dann wird er zuerst mit geriebenem Weißbrot bestreut, weil die Kirschen, die man aussteinen muß, zu viel Saft haben. Am besten wärmt man die Kirschen, bevor man den Kuchen damit belegt, ein wenig an und zuckert sie nach Geschmack.

8. Napfkuchen oder Gugelhopf. Man streiche eine Napfkuchenform gut mit Fett aus. Alle Zutaten müssen erwärmt werden! 25 Gr. frische Hefe löse man langsam mit etwas lauwarmer Milch auf und wasche $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen mehrere Male in warmem Wasser. Die Rosinen werden dann auf ein reines Tuch gelegt und so getrocknet, daß man die Hälfte des Tuches darüber schlägt und ganz gelinde drückt. Dann bestäubt man sie mit etwas Mehl, das verhindert, daß sie im Teig niedersinken. $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, man kann auch halb Butter, halb Schmalz nehmen, läßt man in einem Töpfchen auf der warmen Herdplatte langsam zergehen. Nun nimmt man 1 Pfund angewärmtes Mehl in eine gewärmte Schüssel, macht in die Mitte des Mehles eine kleine Ber-

tiefung und gießt die aufgelöste Hefe da hinein. Man verrührt etwas von dem Mehl damit, bis man einen Brei hat. Man deckt dann die Schüssel mit einem erwärmten Tuche zu und stellt sie an einen warmen, zugfreien Ort. Wenn dieses Vortteigchen stark aufgegangen ist, wird es mit dem übrigen Mehl, stark $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch, mit 2 Eiern, nicht ganz $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, einer guten Prise Salz und dem zerlassenen, aber nicht heißen Fett tüchtig verarbeitet und geschlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich von selbst vom Kochlöffel löschält. Jetzt füllt man den Teig in die Form, die jedoch nur halb voll sein darf, deckt sie wieder mit einem Tuche zu und läßt den Teig noch einmal 1—2 Stunden gut gehen. Er wird dann bei guter Hitze eine Stunde gebacken. Man kann diesen Napfstuchen nach Belieben noch vereinfachen, d. h. nur ein Ei, weniger Zucker oder weniger Fett nehmen, doch setze man dann etwas mehr Milch zu.

9. Obsttuchen, einfacher. Für 2 mittelgroße Kuchen rechnet man 1 Pfund Mehl, das erwärmt sein muß, eine gute Prise Salz, ein Ei, 30—100 Gramm zerlassene Butter, oder halb Buter, halb Schmalz, 1—3 Eßlöffel Zucker und 25 Gramm Hefe, die man mit etwas lauwärmer Milch auflöst. Dies alles verschafft man mit etwas lauwärmer Milch zu einem lockeren, glatten Teig, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Ist dies geschehen, dann rollt man ihn aus. Man bestreue das Brett aber zuerst mit etwas Mehl und reibe auch das Rollholz damit gut ein. Man bringt den Kuchen dann auf ein mit Fett gut ausgestrichenes Blech, durchsticht ihn an der Oberfläche mit einer Gabel, belegt ihn mit nicht ganz kaltem Obst, läßt ihn noch einmal gehen und backt ihn nicht zu langsam im heißen Ofen gar. Statt der Hefe kann man auch ein Päckchen Backpulver nehmen. Doch werden dann alle Zutaten kalt genommen, und auch das Obst, mit welchem der Kuchen belegt wird,

muß kalt sein. Der Kuchen wird dann, ohne daß man ihn gehen läßt, gleich gebacken.

10. Obstkuchen mit Butterboden. 1 Pfund schönes Mehl und 2—3 Eßlöffel Zucker häuft man auf dem Nudelbrett an und reibt mit den Händen $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder mehr darunter. Dann gibt man bis zu einer Tasse Rahm, ein Eigelb und 2 Prisen Salz dazu und verarbeitet den Teig leicht. Wenn er noch nicht schön weich und geschmeidig sein sollte, dann gebe man noch ein wenig Milch dazu. Dann stellt man ihn eine Stunde an einen kühlen Ort. Hierauf wird der Teig ausgerollt und auf gut gefettete Bleche gelegt. Hat man wenig Butter und keinen Rahm, dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2—3 Eier und einige Eßlöffel voll Milch.

11. Pflaumenkuchen. Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Pflaumen, dann wäscht man diese in warmem Wasser, steint sie aus, legt sie, die Innenseite nach oben, dicht nebeneinander auf den Kuchen, bestreut sie mit Zucker und backt den Kuchen bei Mittelhitze.

12. Rhabarberkuchen. Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Rhabarber, dann werden die Stengel desselben geschält, das heißt, man zieht mit einem Messer die Haut so dünn wie möglich ab. Die Rhabarberstengel werden in zentimeterlange Stückchen geschnitten, angewärmt und tüchtig eingezuckert. Er braucht sehr viel Zucker. Dann wird der Kuchen damit belegt, mit Butterflocken überstreut und bei Mittelhitze gebacken.

13. Streuselkuchen wird zubereitet wie Zuckerkuchen, nur bestreut man ihn nicht mit Zucker und Zimt, sondern mit folgender Masse: 3—4 Eßlöffel Mehl und 3—4 Eßlöffel voll Zucker werden untereinander gemengt und mit

3—4 Eßlöffel zerlassener Butter übergossen. Es wird nun alles gut durcheinander gerührt und ganz leicht mit den Händen zerkrümelt. Dies wird dann auf den Kuchen gestreut; man verfähre wie bei Zuckerkuchen.

14. Zuckerkuchen. Ein Kuchenblech wird mit Fett ausgestrichen. In 1 Pfund erwärmtem Mehl macht man eine Grube, gießt 25 Gramm mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hinein und verrührt so viel Mehl damit, bis man einen Brei hat, den man nun zudeckt und an einem warmen Ort recht gut gehen läßt. Danach verarbeitet man Teigchen und Mehl mit 50—100 Gramm zerlassener, nicht heißer Butter, man kann auch halb Butter, halb Schmalz nehmen, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, 1—2 Eiern und mit lauwarmer Milch. Man schlägt den Teig tüchtig. Nun legt man ihn auf das Blech, verteilt ihn gleichmäßig und läßt ihn noch einmal gut aufgehen. Jetzt wird er mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze gebacken. Bevor man ihn in den Ofen schiebt, durchsteche man ihn auf der ganzen Oberfläche mit einer Gabel.

15. Zwetschenkuchen wird zubereitet wie Pflaumenkuchen.

16. Zwiebel- oder Speckkuchen. Hierzu nimmt man am besten Brotteig, der an der Oberfläche mit einer Gabel durchstochen werden muß. Man kann auch einen Hefeboden machen, wie er unter Nr. 9 angegeben ist. Man rollt den Teig fingerdick aus, legt ihn auf ein gut gefettetes Blech und durchsticht die ganze Oberfläche mit einer Gabel. Einen kleinen Suppenteller voll Zwiebeln dünstet man in 3—5 Eßlöffel voll gewürfeltem Speck weich. Die Mischung darf nicht gelb werden. Wenn sie verkühlt ist, rührt man 2 Eier, eine Prise Salz und 2 Eßlöffel sauren Rahm daran, mischt alles gut durcheinander und verteilt es gleichmäßig auf dem Kuchen. Man legt einige Butter- oder Fettsfloeden darauf, und wer es liebt, kann etwas Rümmler darüber

streuen. Er wird bei guter Hitze gebacken. Wenn man keine Sahne hat, stäubt man auf die fertig geschmorten Zwiebeln einen Eßlöffel Mehl, rührt es durch, gibt etwas Milch dazu und läßt es noch kurz aufkochen. Dann hat man nur noch Eier und Salz daranzugeben.

c) Kleinbackwerk.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, lege man alles zurecht, was man braucht, alle Zutaten, Bleche, Formen usw. Man nehme das Backwerk vom Blech, so lange es noch heiß ist, und zwar nicht mit der Hand, sondern behutsam mit einer flachen Schaufel oder einem breiten Messer. Sollte das Blech kalt geworden sein, und das Backwerk infolgedessen nicht losgehen wollen, dann stelle man das Blech wenige Augenblicke auf den heißen Herd. Das Backwerk leidet dadurch nicht, und es geht dann sehr leicht ab.

1. **Anisbrötchen.** 1 Pfund Zucker, 6 Eier und 1 bis 2 Kaffeelöffel ausgelesener Anis werden eine Stunde gerührt. Dann schafft man 1 Pfund Mehl recht gut darunter. Mit einem Kaffeelöffel setzt man nun kleine Häufchen auf gut gefettete, mit Anis bestreute Bleche, läßt sie über Nacht in einem kühlen Raum stehen und backt sie am andern Tag bei mäßiger Hitze. Sie sollen aber oben weiß bleiben.

2. **Belgrader Brot.** $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 4 Eiern gut verrührt und $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte, geriebene oder gewiegte Mandeln, ein Kaffeelöffel Zimt, 30 Gr. fein geschnittenes Zitronat, 30 Gramm fein geschnittene Orangenschale und reichlich $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nach und nach darunter verarbeitet. Nun wird der Teig gut $\frac{1}{2}$ Ztm. dick ausgerollt, in gleichmäßige Vierecke geschnitten, auf ein gut gefettetes Blech gelegt und bei guter Hitze gebacken. Belgrader Brot sollte mit einer Glasur überzogen werden.

3. Buttergebäckenes. Der Teig muß in einem kühlen Raume gemacht werden. 1 Pfund Mehl und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mischt man auf dem Backbrett. Dann zerpflicht man $\frac{3}{4}$ Pfund weiche Butter und knetet unter Hinzugabe von 4—6 Eiern und einem Kaffeelöffel voll Backpulver einen schönen, linden Teig. Diesen rollt man nicht allzu dünn aus. Er wird dann mit Förmchen ausgestochen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt und am andern Tage gebacken. Die Plätzchen sollen aber nicht braun, sondern höchstens hellgelb, am besten weiß bleiben.

4. Dorfmatronen. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 6 Eigelb, 2—3 Kaffeelöffel voll Zimt und ein Kaffeelöffel voll Backpulver werden tüchtig miteinander vermischt. Sollte der Teig noch etwas gar zu trocken sein, dann setze man 4—6 Eßlöffel Milch zu. Dann sticht man mit dem Kaffeelöffel kleine Häuflein ab und läßt sie auf einem gut gefetteten Blech 2 Stunden an einem kühlen Orte ruhen. Dann backt man sie bei Mittelhitze.

5. Glasur, schöne, weiße. 2 Eiweiß werden mit 150 Gramm gesiebttem Staubzucker vermischt und eine halbe Stunde tüchtig gerührt. Dann streicht man mit einem Pinsel die Glasur auf das Backwerk, so lange dieses noch warm ist. Es trocknet dann von selbst, wenn es in einem gut erwärmten Raum steht. Man kann das Backwerk auch erst einen Tag nach dem Backen bestreichen, doch stelle man es dann einige Minuten in den offenen, warmen, nicht heißen Backofen.

6. Lebkuchen. Man übergieße 300 Gramm Mandeln mit kochendem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und schneide oder wiege sie nicht allzu fein. Nun gibt man sie in einer reinen, eisernen Kasserolle (nicht Emaille, die springt ab) mit einem Eßlöffel gestoßenem Zucker aufs Feuer und rührt beständig darin, bis die Mandeln schön hellgelb sind. Diese stellt man nun beiseite und bringt in einem anderen Topf $\frac{3}{4}$ Pfund Honig aufs

Feuer, bis er tüchtig aufsteigt. Dann gießt man ihn in eine Schüssel und rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter darunter. Nun gibt man nach und nach hinzu: 15 Gramm gestoßenen Zimt, 30 Gramm ganz fein geschnittenes Zitronat, 30 Gramm fein geschnittenes Orangeat, die gerösteten Mandeln, den Saft einer Zitrone und 1 Pfund Mehl. Das alles wird tüchtig verschafft. Der Teig muß über Nacht, mit einem Tuche bedeckt, in einem warmen Zimmer stehen. Am anderen Tage bestäubt man ihn mit einem Kaffeelöffel voll Backpulver, rollt ihn ziemlich dick aus, was ebenfalls in einem warmen Raume geschehen muß, und schneidet beliebig große viereckige Lebkuchen, die man auf ein gut gefettetes Blech legt und bei guter Hitze backen läßt. Sie werden dann weiß glasiert.

7. Makronen. $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln oder Haselnüsse wird gemahlen. Dem, der keine Mandelmühle besitzt, rate ich, die Kerne so fein wie möglich mit dem Wiegemesser zu wiegen. Man kann die Mandeln auch vorher schälen. Dazu übergießt man sie mit kochendem Wasser, zieht ihnen die Haut ab und trocknet sie gut. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu einem steifen Schnee und rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht fleißig. Nun werden die Mandeln oder Haselnüsse gut darunter geschafft und kleine, flache Bällchen geformt, die man auf ein gut gefettetes Blech setzt und bei sehr schwacher Hitze hellbraun backt.

8. Pfeffernüsse. Zwei ganze Eier rühre man mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht fleißig. Dann mische man einen Kaffeelöffel voll Zimt, nicht ganz soviel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter. Das alles wird gut verschafft. Dann formt man kleine Kügelchen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht stehen und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

9. Rahmgebäckenes. 1 Pfund Mehl wird auf dem Backbrett mit 1 Pfund Zucker vermischt, 3—4 Eier, eine Tasse Rahm, 4—8 Gramm Anis und $\frac{1}{4}$ Pfund weiche, zerpfückte Butter darunter geknetet. Der Teig wird nicht allzu dünn ausgerollt, wobei Brett und Rollholz gut mit Mehl bestäubt werden müssen. Dann sticht man beliebige Formen aus und backt sie bei guter Hitze.

10. Springerle. Man mache sich, bevor man anfängt, einen kleinen Mehlsack zurecht. Dazu nimmt man ein Stückchen reinen, sehr dünnen Stoff, am besten Mull, füllt Mehl hinein, faßt die 4 Ecken zusammen und bindet das Säckchen zu. Dann rühre man 4 ganze Eier mit 1 Pfund gestoßenem Zucker eine ganze Stunde lang recht schaumig und schaffe 1 Pfund Mehl mit einer Messerspiße Hirschhornsalz gut darunter. Hierauf wird der Teig auf dem Brett solange gewirkt, bis er zart ist, und dann ausgerollt. Nun bestäubt man mit dem Mehlsäckchen die Springerlesform, drückt den Teig darauf aus, schneidet die einzelnen Bilder aus und legt sie auf ein mit Anis bestreutes Blech. Sie müssen dann eine Nacht ruhig stehen und werden am anderen Tag bei schwacher Hitze gebacken.

11. Zimtsterne. 4 Eiweiß werden $\frac{1}{2}$ Stunde mit 300 Gramm feinem, gestoßenem Zucker gerührt. $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte, gemahlene Mandeln und ein Kaffeelöffel Zimt werden gut darunter gemischt. Nun läßt man die Masse einige Zeit stehen und rollt sie aus. Dann sticht man sie mit der Sternform aus. Die Zimtsterne werden auf ein gut gefettetes Blech gelegt und bei sehr schwacher Hitze gebacken.

12. Zimtwauffeln. Man rührt 1 Pfund gestoßenen Zucker mit 4—5 Eiern glatt, mischt, je nachdem man den Zimtgeschmack liebt, 3 bis 8 Gramm Zimt darunter und knetet schwach $\frac{1}{2}$ Pfund weiche, in Stückchen zerrissene Butter und ungefähr $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein. Es

muß einen steifen und doch geschmeidigen Teig geben, der über Nacht an einem kühlen Orte liegen muß. Am anderen Tag backt man die Waffeln in den bekannten sechsteiligen Waffeleisen, die zuerst mit Speckschwarte ausgerieben werden. Man formt aus dem Teig reichlich nußgroße Kugeln, setzt davon auf jede Waffelform eine und schließt das Eisen sehr langsam, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann. Eigentlich sollen die Waffeln im Ofenloch auf einer ruhigen Holzkohlenglut gebacken werden. Ich rate jedoch der Anfängerin, ein gutes Feuer in den Herd zu machen und das Waffeleisen auf die heiße Herdplatte zu legen. Es ist dies nicht so anstrengend, und man kann leichter einmal das Eisen ein wenig öffnen, um nachzusehen, ob die Waffeln schön hellbraun sind. Wenn man sie aus dem Eisen nehmen will, dann streift man zuerst mit dem Messer allen Teig ab, der etwa am Eisen hängen sollte. Dann schneidet man, genau den vorgezeichneten Linien nach, die Waffeln auseinander und nimmt sie heraus.

d) Schmalzgebäckenes.

1. Fastnachtstüchle. Alle Zutaten müssen vor dem Mengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 25 Gr. Hefe werden mit lauwarmer Milch aufgelöst. Dann macht man von 1 Pfund Mehl, einer ganz kleinen Handvoll Salz, einem Eßlöffel Butter oder Schmalz, den man zergehen, aber nicht heiß werden läßt, 2—4 Eiern und noch etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen geschmeidigen Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Dann läßt man ihn recht gut gehen. Hierauf nimmt man ihn mit etwas Mehl auf das Backbrett, rollt ihn gut einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Glase Kuchen aus und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dann backt man sie in schwimmendem Fett und bestreut sie mit Zucker.

2. Delkrappen. Alle Zutaten müssen vor dem Anmengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 30 Gramm Hefe werden mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst. Nun macht man von 1 Pfund Mehl, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, einem Eßlöffel geschmolzener Butter oder Schmalz, 2—3 Eiern, etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen guten Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Zuletzt mischt man eine gute Handvoll gewaschene Rosinen darunter. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen. In dieser Zeit erhitzt man 1 Liter gutes Rüböl. Beim Backen taucht man einen Blechlöffel in das Del, sticht damit beliebig große Bällchen ab und gibt sie in das Del. Wenn sie auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, holt man sie heraus, läßt das Del abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

12. Einmachen.

Beachte folgende Regeln:

Peinlichste Reinlichkeit ist das Haupterfordernis beim Einmachen.

Verwende nur reife, tadellose Früchte und nur den besten Zucker, die besten Gewürze, den besten Essig usw. Gebrauche einen bestimmten Topf und Löffel zu nichts anderem als zum Einmachen.

Spare nicht am Zucker.

Schwefle die reinen Gläser vor dem Gebrauch aus, d. h.: zünde auf einem Teller Schwefelfaden an und stürze das Glas darüber, bis es mit Schwefeldampf gefüllt ist.

Fülle die Gläser ganz langsam mit heißen Sachen, stelle einen reinen Löffel hinein, sonst springen sie.