

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Mannheimer Koch-Buch**

**Mannheim, [ca. 1890]**

XIV.Schmalzgebackenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

**23. Victoriareis.** 300 Gr. bester Reis wird gebrüht und dann in Wasser halb weich gekocht, worauf man dieses abgießt und durch drei Deciliter kochenden leichten Weißwein ersetzt; gleichzeitig kommen 300 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu. Darin wird der Reis weich gekocht, doch muß er dabei ganz bleiben. — Der Saft von 2—3 Apfelsinen wird mit Puderzucker dicklich gerührt und an den vom Feuer genommenen Reis gemischt, sobald er anfängt kalt und steif zu werden, etwas später ein Glas weißer Arak. In die Form gefüllt, setzt man den Reis in kaltes Wasser und läßt ihn über Nacht im Kalten stehen; hat man Eis, so genügen einige Stunden. Nach dem Stürzen wird er mit Zucker bestreut und mit Apfelsinenstückchen belegt. Die Früchte werden bis auf das sogenannte Silberhäutchen geschält, in dünne Scheiben geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt, und in Arak und Puderzucker getaucht.

Die Speise kann auch mit Zitronen bereitet werden, dann gibt man aber eingemachte Früchte herum oder einen passenden Obstguß dazu.

**24. Rothe Grütze.** Man pflückt 2 Suppenteller voll Waldhimbeeren oder Erdbeeren und kochte dieselben mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, bis sie sich vollständig aufgelöst haben, worauf man diese Masse durch eine in heißes Wasser getauchte und ausgewundene Serviette drückt. Dahinein giebt man  $\frac{1}{2}$  Pfund mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch verrührten Reisgries, ein Stück Vanille und Zucker nach Geschmack und verkocht die Masse zu einem recht geschmeidigen Brei, den man heiß in eine mit Milch umgeschwenkte Form füllt. Man kann auch mit Wasser verdünnten eingemachten Fruchtast dazu verwenden. — Man giebt einen kalten Milchguß dazu.

**25. Schwarze Grütze.** 125 Gr. feingemachte Bruch-Chokolade verrührt man mit 1 Glas Wasser am Feuer recht fein, giebt Zucker, Vanille, den Reisgries und soviel Milch oder mit Arak gemischtes Wasser dazu als zu einem schlantgekochten Brei erforderlich ist. — Feiner wird die Speise, wenn man vor dem Einfüllen in die Form von etwa 4 Eiweißen den sehr steif geschlagenen Schaum durchzieht.

## XIV. Schmalzgebäckenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk.

### A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Backwerk aller Art.

Zu sogenanntem Buttergebäckem, ferner auch zu Hefenteig empfiehlt sich die Verwendung von Kokosnußbutter in hohem Grade, nur darf dieselbe zu letzterem nicht geschmolzen, sondern muß gerührt werden. Man braucht von ihr etwa den vierten Theil weniger als von echter Butter und überdies bleibt das Gebäck länger frisch, wie es überhaupt mürber wird. Besonders empfehlenswerth ist dieses Präparat auch zu Schmalzgebäckem, da das Auszubackende darin nicht leicht verbrennt, keinen Rückstand zurückläßt und das übrige Fett wieder zum Backen verwendet werden kann, da es nicht so schwarz wird. — Verwendet man zu feinem

Backwerk echte Butter und ist dieselbe gefalzen, so sollte sie vor dem Gebrauch ausgewaschen und das Salz durch Kneten ausgeschieden werden.

Zu allem besseren Backwerk werden Zucker und Mehl gesiebt, selbst wenn man Puder verwendet. — Im Winter und wenn die zu einem Teig erforderlichen Bestandtheile an einem sehr kalten Orte bewahrt werden, setzt man sie für einige Stunden in die Küche oder eine warme Stube. — Eine Ausnahme davon machen Butter- und Blätterteig, die man möglichst im Kalten bereitet und da auch bis zum Gebrauch stehen läßt; ebenso soll man sie nicht zu sehr mit den Händen in Berührung bringen, namentlich wenn dieselben heiß sind. Das gilt besonders für Blätterteig.

Wenn man gerührte Teige bereitet, so hängt ihre Güte wesentlich davon ab, daß man die Butter erst allein und dann mit den Eiern recht zart und schaumig verrührt. Den Löffel führt man beim Rühren stets nach der gleichen Richtung; man fängt langsam an und rührt gegen Ende immer schneller und schneller. Hefenteige rührt man, bis sie Blasen werfen, andere, bis sie ganz zart geworden sind oder laut Angabe in der betreffenden Anweisung. Uebrigens werden Hefenteige, zu denen man geschmolzene Butter nimmt, nicht gerührt, sondern geschlagen, bis sie Blasen werfen, was viel schneller geht. Dies geschieht namentlich bei gröberen und fester angemachten Teigen.

Zum Schlagen bedient man sich der Rückseite des Kochlöffels, wobei man stets in der Richtung gegen sich selbst schlägt, bis die ganze Masse so ziemlich auf diese Seite gehäuft ist. Dann dreht man die Schüssel ein wenig und beginnt wieder von vorn, damit der Teig von allen Seiten gründlich durchgearbeitet wird, bis er blasig ist.

Ganz derbe Teige oder solche, die in großer Menge angerührt werden und fest genug dazu sind, werden geknetet, bis sie sehr fein und blasig geworden sind. Wenn man eine Weile geknetet hat, wozu man Kraft anwenden muß, wird der Teig wieder zusammengemacht und dann von vorn begonnen, bis die richtige Zartheit erlangt ist; wenn gutgearbeiteter Teig beim Kneten einen schmalzenden Ton giebt, ist der erwünschte Grad bald erreicht.

Das Ansetzen der Hefe empfiehlt sich zu allen Hefenteigen in der folgenden Art: Die erforderliche Menge ganz frischer Preßhese wird in kleine Stückerl geschnitten, in ein hohes schmales Töpfchen gethan und dann mit soviel lauwarmen, gefüßter Milch übergossen, bis sie fingerhoch bedeckt ist. Man zerdrückt sie darin ein wenig und setzt sie in die Nähe des warmen Herdes; wenn sich die Flüssigkeit nahezu verdoppelt hat, was durch das Steigen bewirkt wird, gießt man sie an das Mehl. — Wenn man den Teig zum Aufgehen stellt, wird die Schüssel stets mit einem leichten Tuche überlegt.

Zu allem Backwerk, welches in Formen gebacken wird, wie auch zu den meisten Torten wird die Form oder Tortenpfanne oder die Kaffe-rolle erst mit Butter ausgeschmiert und dann mit geriebenener Semmel ausgestreut, sofern die Anweisung nicht anders bestimmt. Backbleche werden ebenso behandelt oder man belegt sie mit einem Stück weißen Papiere, welches mit geschmolzener Butter bestrichen wurde. — Zu kleinem Backwerke werden die Bleche meist mit Wachs bestrichen;

wenn dies geschieht, erwärmt man sie zuerst auf der heißen Platte und bestreicht sie, auf dieser stehend, recht dicht mit weißem Wachs, welches nur zu diesem Zwecke dient. — Für Blätterteig wird das Blech in recht kaltem Wasser gekühlt, abgetrocknet und dann ohne Weiteres benützt.

Das Backen selbst ist für das Gelingen des Gebäckes von großer Wichtigkeit. Vor allem sei bemerkt, daß, solange sich das Gebäck im Ofen befindet, kein kaltes Wasser in den Wasserkessel gegossen werden darf, welches die Hitze beeinträchtigen würde. Ferner hat man für eine möglichst gleichmäßige Hitze zu sorgen, läßt sich dieselbe aber nicht erzielen, so wende man öfters das Blech oder die Form, damit das Gebäck überall gleich braun wird. Ist die Oberhitze zu kräftig, so schütze man das Gebäck oben durch Bedecken mit einem, mit Butter beschmierten Papier vor zu starkem Braunwerden; fürchtet man, daß es unten verbrennen möchte, so setze man das Blech zc. auf einen Kofst. Alle Teige, die rasch aufgehen sollen, bedürfen kräftiger Hitze. Blätter-, Butter- und Hefenteige dürfen daher erst dann in den Ofen gesetzt werden, wenn ein hineingelegtes Stück Papier sich rasch gelb färbt. Backwerke, die eine nur milde Hitze wollen, werden eingeschoben, wenn sich das Papier nur nach und nach gelb färbt.

Ob ein Backwerk gar ist, erkennt man, wenn man mit einem dünnen Hölzchen an verschiedenen Stellen bis in die Mitte hineinsticht. Bleibt kein Teig mehr daran kleben und fühlt es sich trocken an, so ist es durchaus gar und muß sofort herausgenommen werden, damit es nicht austrocknet. Die erforderliche Backzeit ist meist annähernd angegeben, indessen backt nicht jeder Ofen gleich und ist auch die Größe des Backwerkes von Einfluß darauf.

Torten, Kuchen und dergleichen, die man in einer Form gebacken hat, läßt man solange darin, bis sie soweit abgekühlt sind, daß man sie mit den bloßen Händen anfassen kann; hat man in einer Keifform gebacken, die ihrer bequemen Handhabung wegen für Torten allen andern vorzuziehen ist, so wird der Keif nach 5 Minuten, nachdem sie aus dem Ofen kommt, abgenommen. Hat man auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken, so läßt man das Backwerk erkalten, ehe man es abnimmt; will es sich dann nicht gut ablösen, so wird das Blech von unten wieder erwärmt, damit sich das gestockte Wachs löst.

Wenn man in Schmalz backt, so sorge man für ein genügend hohes, doch nicht zu weites Geschirr, damit das Fett nicht so leicht überlaufen kann und doch auch nicht zu viel davon verbraucht wird. Uebrigens muß soviel Fett genommen werden, daß das Gebäck darin schwimmt; dies ist nöthig, wenn es schön gerathen soll und dann auch vortheilhaft, weil das Fett dann nicht so braun wird und besser verwendet werden kann. Was von Kofosnussbutter übrig bleibt, kann übrigens wieder zum Ausbacken verwendet werden. Wenn das Fett anfängt heiß zu werden — rauchen darf es noch nicht —, so lege man etwas vom Teig hinein, steigt er gleich in die Höhe, so ist der richtige Hitzeegrad erreicht. Bemerkte sei hier, daß Kofosnussbutter heißer sein muß als echte. Man darf übrigens nicht mehr Stücke auf einmal in das Fett legen, als bequem Raum haben und muß sie während des Backens öfters auf der oberen Seite mit Fett begießen. Ist das Backwerk unten gelbbraun geworden, so wendet man es

um und läßt es auf der andern Seite ebenso werden, worauf man es auf reines Fließpapier legt und da vom Fett abtropfen läßt.

## B. Schmalzgebakenes.

**1. Krausgebakenes.** 3 Eier werden mit (1 Eßlöffel Weißwein oder Rum) 4 Löffel Milch, ebensoviel Zucker, ebensoviel geschmolzener Butter und 1 Theelöffel Zimmt klar gerührt.  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl werden auf das Backbrett geschüttet; in das Grübchen in der Mitte gießt man diese Flüssigkeit und verarbeitet alles zu einem festen Teige, der sich gut ausrollen läßt; nöthigenfalls wird noch Milch dazu genommen. Man rollt den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn mit dem Backrädchen in  $1\frac{1}{2}$  Centimeter breite und 15 Centimeter lange Streifen, die man lose ineinanderschlingt und nach Bericht bakt. Man mache die Stücke nicht zu groß und bestreue sie auf der Schüssel mit Zucker.

**2. Körnergebakenes.**  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder süße Sahne wird mit 2 Eiern und 4 Eidottern, Zucker und feinem Mehl zu einem Teige abgerührt, der gerade weich genug ist, um sich durch einen sehr großlöcherigen Durchschlag treiben zu lassen und drückt ihn durch diesen in das Fett. Wenn die Körner auf einer Seite schön goldbraun sind, wendet man sie mit einem Löffel um. Weiter nach Bericht. Man giebt Fruchtguß dazu.

**3. Spritzgebakenes.** 250 Gr. Mehl und 5 Deciliter halb Milch, halb Wasser oder letzteres allein und 100 Gr. Butter, sowie Salz rührt man am Feuer, bis sich der Teig vom Topfe löst. Nach dem Abkühlen rührt man nach und nach 4 Eier und Zucker mit Zitronengeruch nach Belieben hinein. Dieser Teig wird in die Spritze gefüllt und in krausen Windungen in das heiße Fett hineinspritzt, bis dessen Oberfläche ganz bedeckt ist. Man bakt wie gewöhnlich. — Mit Bier bereitet, soll dieses Gebäck vorzüglich fein; es gehört helles, mildes Bier dazu.

**4. Rosinen-Kuchen.** 5 Eidotter werden mit 3 Eßlöffel Zucker und ein wenig Zimmt recht schaumig geschlagen.  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl giebt man in eine Schüssel, macht ein Grübchen, gießt 20 Gr. angefezte Hefe (A. Nr. 7) hinein, darnach die Eier und 2 Deciliter laue Milch und 25 Gr. geschmolzene Butter, wenig Salz, 1 Eßlöffel abgezogene, geriebene Mandeln und 2 handvoll Sultan-Rosinen, die beiden letzteren jedoch erst, nachdem man den Teig blasig geschlagen hat. Wenn er aufgegangen ist, (die Masse muß sich nahezu verdoppeln), giebt man ihn auf ein bestreutes Brett, drückt ihn mit den Händen, bis er nur mehr halb kleinfingerdick ist und sticht ihn mit einem Weinglase aus, worauf man nach Bericht bakt. Man bestreut mit Zucker und Zimmt.

**5. Berliner Pfannkuchen.** 500 Gr. feinstes, leicht erwärmtes Mehl wird in der Mitte zu einem Grübchen gedrückt, in welches man 30 Gr. angefezte Hefe giebt, ferner reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder halb Milch, halb süße Sahne, 125 Gr. erwärmte Schmelzbutte, 1 Ei und 4 Eidotter oder 8 Eidotter, wodurch die Kuchen viel feiner werden, Zucker, den man an Vanille abgerieben hat, doch nur 1 Eßlöffel voll,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz. Davon wird ein leichter Teig bereitet, den man schlägt, bis

er Blasen wirft, worauf er ganz leicht mit Mehl bestäubt, mit einem leichten Tuche bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen, durchaus zugfreien Ort gesetzt wird. Das Backbrett wird ebenfalls leicht erwärmt, dünn mit Mehl bestäubt und der gegangene Teig mit den Händen halb kleinfingerdick aneinandergedrückt; doch muß dies recht gleichmäßig geschehen. Zum Ueber- und Unterstäuben des Teiges darf nur sehr wenig Mehl genommen werden. Dann theilt man den Teig in 2 egale Stücke, drückt auf den einen die Kuchen mit einem großen Weinglase aus, füllt in die Mitte eines jeden einen knappen Theelöffel beliebige Marmelade, hebt die andere Teighälfte mit beiden Händen darüber und drückt den Teig rund um die durch die Fülle gebildeten Erhöhungen fest nieder, worauf man die Kuchen mit einem etwas kleineren Glase oder einem Ausstecher aussticht. Dann legt man sie auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch, läßt sie nochmals aufgehen und legt sie mit der oberen Seite ins Schmalz, welches recht heiß sein muß. Man darf nicht zu viele auf einmal einlegen, sie müssen in der Pfanne genügend Raum zum Schwimmen haben. Man wendet sie einmal um, begießt die Oberseite fleißig mit dem heißen Fett und läßt sie auf beiden Seiten goldbraun werden und bestreut die Kuchen gleich nach dem Herausnehmen mit Zucker.

**6. Fleisch-Pfannkuchen.** Die Bereitung ist die gleiche wie oben, doch giebt man keinen Zucker und dafür etwas mehr Salz an den Teig. Als Fülle benützt man ein beliebiges Fleischgehäcksel oder eine Hirnmasse wie für Pastetchen.

**Bemerkung!** Wenn Pfannkuchen kunstgerecht gebacken sind, so zeigen sie in der Mitte, wo sich die beiden Teigtheile vereinigen, einen etwa kleinfingerbreiten weißen Reif; man versäume darum ja nicht, erst die Oberseite in das Fett zu legen.

**7. Schiefe Vierecke** (billig und gut). 6 große gekochte Kartoffeln von trockener Sorte werden warm geschält, mit der Reibekeule fein gerieben, gewogen und mit gleichviel gutem Mehl gemischt. 70 Gr. Butter werden zu Schaum gerieben, mit 1 Ei und 2 Eidottern verrührt, dann gibt man Zucker, etwas Milch und die Kartoffeln dazu: der Teig muß solange geschlagen werden, bis er ganz glatt ist, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett gibt und 2 messerrückendick ausrollt. Man schneidet mit dem Backrädchen schiefe Vierecke davon, die nach Bericht in heißem Fett gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit gekochtem Obst zu Tische gegeben werden. Sie sind auch kalt zum Thee sehr angenehm. — Sollen diese Vierecke sehr hoch werden, so mache man den Teig mit 25 Gr. angesehter Hefe an und behandle ihn wie andere Teige, an denen Hefe ist.

**8. Feine Käsekränzchen.**  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl wird mit 30—35 Gr. angesehter Hefe wie gewöhnlich angerührt, worauf man noch soviel lauwarme Milch zugießt, als ein nicht zu fester Teig erfordert, und stellt ihn bedeckt zum Aufgehen bei Seite. Inzwischen werden 85 Gr. Butter zu Sahne gerieben, mit 3 Eidottern verrührt, mit 70 Gr. Zucker und der geriebenen Schale von einer Apfelsine und mit 185 Gr. nicht zu alten, feingeriebenen weißen Käse gut vermischt. Diese Masse rührt man in den aufgegangenen Teig, den man abschlägt, bis er ganz fein

geworden ist und nicht mehr an Schüssel und Löffel klebt. Kleine Stücke davon werden auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett genommen und zu langen Röllchen gedreht. Man flücht je 3 solcher Röllchen zusammen und formt sie dann zu einem Kränzchen, welches man aufgehen läßt und wie gewöhnlich in heißem Fette backt. Man bestreut sie nur mit Zucker.

**9. Arme Ritter.** Von Milchbrötchen schneidet man die Rinde dünn ab und schneidet von einem Brötchen etwa 4 Scheiben, die man auf eine flache Schüssel legt und mit wenig Milch übergießt. Wenn sie weich geworden sind, läßt man sie abtropfen und dreht sie in Eier, die man dick darauf vertheilen muß, dann in geriebenes Weißbrot und backt sie rasch auf beiden Seiten nach Bericht braun. Es wird gewöhnlich gebacktes Obst dazu gereicht. — Dies ist die gewöhnliche Bereitungsweise; viel angenehmer schmecken diese Schnitten, wenn man sie in Weißwein erweicht, in dem man ein Stückchen Zimmt hat ausziehen lassen und der stark gezuckert ist. Die Speise wird dadurch nicht sehr vertheuert, da man wenig und nur gewöhnlichen Wein braucht.

**10. Pfannkuchenspeise.** Man backt von feinem Pfannkuchenteig einige Kuchen nur auf einer Seite gelblich, auf der anderen ohne Umwenden bloß trocken. Wenn die Kuchen erkaltet sind, schneidet man sie in knapp 3 fingerbreite Streifen, die man mit Eingemachtem oder mit übrigem kaltem Reishrei bestreicht, den man mit 1 Ei und Rosinen vermischt hat. Diese Streifen werden der Länge nach aufgerollt, die Enden mit etwas Ei verklebt, dann dreht man sie in Ei und geriebenem Zwieback und backt nach Bericht in heißem Fett. Man giebt sie nur mit Zucker bestreut zu Tische.

**11. Apfelmüchlein (Apfelschnitten).** Von großen säuerlichen Äpfeln, die jedoch von recht mürber Sorte sein müssen, entfernt man Schale und Kernhaus und schneidet sie in halbkleinfingerdicke Scheiben der Runde nach, die in eine dick bereitete Backflare getaucht, von allen Seiten schön mit dem Teige bezogen sein müssen und in heißem Fett goldbraun gebacken werden, wobei man sie einmal wendet. Man bestreut die Scheiben mit Zucker und Zimmt oder nur mit ersterem allein und gibt sie recht heiß zu Tische. — Damit die Müchlein recht schön gerathen, darf man nicht mehr in's Fett geben, als im Geschirr Platz haben, läßt sie dann auf Ziehpapier abtropfen und mischt Eiweißschaum an die Klare, wodurch sie höher aufgehen. Auch können die rohen Apfelscheiben in Zucker und Arak, oder Wein, oder Zitronensaft 1—2 Stunden mariniert werden.

## C. Torten.

**1. Gewöhnlicher Zuckerguß (Glacé).** 125 Gr. gesiebten Zucker vermischt man mit dem Saft einer halben saftigen Citrone, oder mit 1 Eßlöffel Arak, oder beliebigem weißen Likör und rührt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde immer in der gleichen Richtung, bis er schaumig geworden ist und ganz weiß aussieht; während des Rührens mischt man langsam das Weiße von zwei recht frischen Eiern darunter. Diese Masse wird messerrückendick auf die erkaltete Torte oder das Backwerk aufgetragen und recht glatt gestrichen; bei einer Torte muß auch der Rand, nicht nur die Ober-

fläche, damit bezogen werden. Man setzt dann das Gebäck in den abgekühlten Ofen oder läßt es an recht sonniger Stelle in der Luft trocknen, was jedoch eine weit längere Zeit in Anspruch nimmt. Wenn man im Ofen trocknet, so muß man darauf sehen, daß er ja nicht zu heiß ist, sonst würde der Guß gelblich werden oder Flecken bekommen.

**2. Chokoladenguß.** Reichlich 100 Gr. gute Chokolade läßt man im Ofen weich werden, übergießt sie nach und nach mit  $\frac{1}{8}$  Liter lauwarmem, gekochten Zucker, giebt noch einen gehäuften Eßlöffel gesiebten Zucker und 1 Theelöffel Rum dazu. Man rührt wie oben, trägt den Guß ebenso auf und setzt die Torte in den abgekühlten Ofen; sie ist in 5—6 Minuten trocken.

**3. Das Färben von Zuckerguß.** Bezüglich unschädlicher Färbemittel wolle man den Abschnitt: Vorrichtungen nachsehen. Von der gewünschten Farbe werden einige Tropfen unter den gewöhnlichen Zuckerguß gemischt.

**4. Butter- oder mürber Teig.** 500 Gr. feines Mehl wird mit 200 Gr. kleingeschnittener, recht harter Butter vermischt und mit den Händen fein gerieben, dann giebt man Salz, Zucker mit irgend einem Geruch nach Belieben, 3 Eier und soviel gute Milch dazu, als der Teig erfordert, daß man ihn zusammenmachen kann. Dann läßt man ihn über Nacht oder doch einige Stunden im Keller oder sonst an sehr kühler Stelle liegen, worauf er ausgerollt und weiter verwendet wird. Zu gewöhnlichen, billigen Torten recht gut zu gebrauchen, auch zu solchen Kuchen.

**5. Feiner Butter- und mürber Teig.** 500 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Butter, 5 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 85 Gr. süße, abgezogene und geriebene Mandeln, (10 Gr. bittere), Salz, Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone, 1 Gläschen Rum und soviel kaltes Wasser als der Teig verlangt. Sonst wie oben; doch erfordert er nur kurze Raht.

**6. Feiner Butter- und mürber Teig anderer Art.** 500 Gr. Mehl, 350 Gr. Butter, Salz, 2 Eßlöffel Rum oder Wein, 3 Eier, 125 Gr. Zucker, Saft und Schale einer Zitrone. Wenn dieser Teig zusammengemacht ist, wird er rasch bearbeitet, worauf man ihn sofort ausrollt und verwendet.

**7. Blätterteig.** Es gehört dazu ein recht trockenes Mehl und ungesalzene Butter bester Qualität. Wo letztere ungesalzen nicht zu erhalten ist, muß das Salz durch Kneten im frischen Wasser entfernt werden. Aber auch süße Butter wird in kaltem Wasser gut ausgewaschen. Dann drückt man sie zu einer stark halbfingerdicken, runden Scheibe, legt sie auf einen Teller und setzt sie im Sommer in den Keller, sonst an einen sehr kalten Ort; vor dem Gebrauch trocknet man sie mit einem reinen Tuche gut ab.

500 Gr. Mehl wird aufgeschüttet, in die Mitte hinein ein Grübchen gedrückt, in welches man ein kleines Stückchen Butter, etwas Salz und 1 Obertasse recht kaltes Wasser gibt. Man macht dies mit den Fingern zu einem elastischen, feinen Teig und bearbeitet ihn, bis er sich von Hand und Brett löst, worauf man ihn zudeckt und erst nach  $\frac{1}{4}$  Stunde schwach halbfingerdick ausrollt. Die Butterscheibe wird in die Mitte desselben gelegt und der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, so daß die

Butter vollständig bedeckt ist. Man streut etwas Mehl über das gereinigte Brett, rollt den Teig kleinfingerdick aus, worauf man ihn nochmals in der gleichen Weise zusammenschlägt und  $\frac{1}{4}$  Stunde im Kalten stehen läßt. Man muß dies noch fünfmal wiederholen, worauf er zum Gebrauche ausgerollt wird und in den heißen Ofen gebracht werden muß. Der Teig muß vorher von allem Mehl gereinigt werden und ist es gut, an verschiedenen Stellen mit dem Messer hineinzustechen, damit sich weniger Blasen bilden. Eine Hauptsache zum Gelingen ist es, daß die Butter sehr fett und wasserarm ist. Im Sommer ist es empfehlenswerth, den Teig etwas fester anzumachen. Manche mischen auch 1 Löffel Rum an die Masse.

**8. Mürbe Gittertorte** (einfach). Es wird einer der genannten mürben Teige bereitet, den man kleinfingerdick ausrollt. Aus der Mitte schneidet man ein rundes Blatt von der gewünschten Größe heraus, das Uebrige macht man wieder zusammen und rollt es noch dünner aus als vorher. Man schneidet davon einen fingerbreiten Rand, der auf das Blatt paßt und den Rest zu schwach fingerbreiten Streifen für das Gitter. Das Blatt wird 2-messerrückendick mit eingemachtem bestrichen oder mit eingemachten Kirschen belegt, die man vorher abtropfen läßt. Dann wird das Gitter über die Torte gelegt, und der Rand herumgelegt; man backt sie auf einem randlosen Tortenblech und bestreut vor dem Anrichten mit Zucker. Vor dem Baden müssen alle Teigstellen der Oberfläche mit Eidotter bestrichen werden.

**9. Apfeltorte.** Geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Borsdorfer Äpfel werden in einer Mischung von (Araf), Zitronensaft und Zucker einige Stunden marinirt. Dann belegt man ein wie für Gittertorte von mürbem Teig geschnittenes Tortenblatt damit, streut süße Mandeln, die man abgezogen und in dünne Streifen geschnitten hat, kleine und große Rosinen, einige Eßlöffel gestoßenen Zwieback, Zucker und Zimmt darunter. 3 Eidotter werden mit 2 Eßlöffel Zucker und der geriebenen Schale einer Zitrone und 1 Eßlöffel süßer Sahne schaumig geschlagen und dieser Guß über die Äpfel gleichmäßig vertheilt, worauf man ein Gitter darüber macht und weiter nach Nr. 8 verfährt.

**10. Aufgelegte Mürbetorte (vorzüglich).** Ein beliebiger mürber Teig (siehe die betreffenden Anweisungen) wird 3-messerrückendick ausgerollt; man sticht davon, je nach der Höhe, welche die Torte haben soll, 4 oder 5 gleich große, runde Blätter davon, bestreicht sie mit Eidotter auf der Oberseite und backt sie auf einem Blech hochgelb. Wenn sie etwas abgekühlt sind, bestreicht man dieselben auf der unteren Seite mit beliebiger (feinerer) Marmelade, setzt das eine auf das andere, so daß stets eine leere und eine gefüllte Seite zusammenkommen und bezieht das oberste Blatt mit Zuckerguß. Man setzt die Torte zum Trocknen in den Ofen, läßt sie aber dann an der Luft noch ein wenig nachtrocknen. Wenn sie für ein feines Essen bestimmt ist, so lege man von in Zucker eingemachten Früchten einen schönen Strauß in die Mitte und einen Kranz um den Rand, letzterer kann übrigens auch fortbleiben, wenn man den Strauß etwas größer macht. Das Verzieren muß jedoch sofort nach dem Ueberstreichen mit dem Guß geschehen, solange er noch flüssig ist; es gehören jedoch Geschmack und Übung dazu.

**11. Tausendblättertorte.** Blätterteig wird  $1\frac{1}{2}$  messerrückendick ausgerollt, worauf man wie oben, je nachdem 6—12 Blätter davon schneidet. Man bestreicht sie auf einer Seite mit Eidotter, streut Zucker darüber und backt wie oben, sticht aber die Blätter mit einem Messer mehrmals durch. Das oberste und unterste Blatt werden auf nur je einer Seite, die übrigen Blätter auf beiden Seiten mit einer feineren Marmelade bestrichen und die Torte wie in Nr. 10 zusammengesetzt. Man kann jedes Blatt mit einer andern Frucht füllen, was die Torte feiner macht; oder man füllt nur Unter- und Oberblatt mit Marmelade und die übrigen Blätter ziemlich dick mit einer steifgekochten erkalteten Creme oder geschlagenem und gezuckerten Sahnschaum. Ein von eingemachten Früchten gebildeter Strauß ist eine sehr angebrachte Verzierung, dann aber muß die Torte mit dem gewöhnlichen Zuckerguß bestrichen werden und an der Luft trocknen. In dessen ist sie auch ohne dieses vorzüglich. Backzeit  $\frac{1}{2}$  Stunde.

**12. Sandtorte** (sehr fein, etwas theuer).  $\frac{1}{2}$  Pfund frische und  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmelzbutter läßt man zusammen zerfließen und warm werden, worauf man sie durch ein recht feines Sieb gießt und  $\frac{1}{2}$  Stunde rührt, jedoch an einem warmen Orte. Nach und nach mischt man 10 Eidotter dazu, nach und nach 500 Gr. gesiebten Puderzucker, den Saft von einer Zitrone und einer Orange, den steifen Eierschaum und 500 Gr. vom feinsten gesiebten Kartoffelmehl. Man backt diese Torte in einer mit Butter ausgeschmierten Reifforn in nicht zu starker Hitze  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Stunde. Zum Gerathen dieser Torte ist es vorzüglich wichtig, die Eier und den Zucker nur nach und nach daranzugeben, letzteren nur in kleinen Mengen und im Rühren keinen Augenblick innezuhalten. — Wenn dieselbe vollständig erkaltet ist, dreht man von stark geleimtem Schreibpapier eine Düte, die mit Gummi zugellebt wird, füllt sie mit einer mit Wein oder Wasser schwach verdünnten Marmelade und zieht von der Mitte ausgehend, zusammenhängende Kreise in gleichmäßigen Entfernungen bis zum Rande über die ganze Oberfläche hin. Man muß die Marmelade recht gleichmäßig durchdrücken, damit die Verzierung schön ausfällt, mit einer Spritze geht es leichter, doch muß ihre Oeffnung sehr eng sein.

**13. Nusstorte** (sehr zu empfehlen). 300 Gr. Butter werden mit 5 Eidottern, die man nach und nach dazugiebt,  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt. Dann mischt man 300 Gr. gesiebten Zucker, 2 Eßlöffel Rum, den steifen Eierschaum, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 300 Gr. mit der dünnen Schale sehr feingestoßene Wallnüsse und 100 Gr. Kartoffelmehl dazu. Die Torte wird in einer mit Butter ausgeschmierten Reifforn gebacken, etwa 1 Stunde. Nachdem sie erkaltet ist, bezieht man sie mit Zuckerguß und kann sie mit eingemachten Wallnüssen tranzartig belegen, was besonders fein ist. Diese Torte läßt sich auch von Haselnüssen bereiten.

**14. Hamburger Brottorte (vorzüglich).** 200 Gr. mit den Schalen geriebene Mandeln, unter denen 6—8 bittere fein kömen, werden mit 200 Gr. altem geriebenen Schwarzbrot, welches man mit Rum oder Araf befeuchtet hat, vermischt. 400 Gr. Puderzucker rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde mit 10 Eidottern, dann mischt man 100—125 Gr. geriebene und erweichte Bruchschokolade, 1 Theelöffel Zimmt, etwas Ingwer, die Brotmasse, (100 Gr. feingehacktes Bitronat) und den steifen Eierschaum dazu.

Man bace von dieser Masse 3 gleich große Blätter in einer mit Butter ausgestrichenen Form, bestreiche sie nach dem Erkalten mit beliebigem Eingemachten, setze die Torte zusammen und bestreiche sie mit Zuckerguß, unter welchen man etwas Rum gemischt hat, oder mit Chokoladenguß.

**15. Brottorte anderer Art (billig).** 375 Gr. altes geriebenes Schwarzbrot wird in 100 Gr. Butter geröstet. 10 Eidotter mischt man mit 375 Gr. Puderzucker und schlägt sie zu Schaum; dann kommen 1 Theelöffel Zimmt, 15 Gr. pulverisirte Nelken und 10 Gr. Kardamon, 250 Gr. mit der Schale feingestößene Wall- oder Haselnüsse, die geriebene Schale von 2 Zitronen, der Saft derselben, 1 Glas Rothwein oder Araf zugleich mit dem Brot hinein und zuletzt der Eierschaum, der sehr steif sein muß. Man bakt von dieser Masse einen großen Kuchen, den man erkaltet (mit Eingemachtem überstreicht und) mit Zuckerguß bezieht.

Bedeutend saftiger wird diese Torte, wenn man etwas Eingemachtes an die Masse giebt, welches dann mit den Nüssen und Eiern gut verrührt wird, ehe man das Uebrige dazu giebt. Zu empfehlen ist diese Zugabe jedoch nur dann, wenn man ein billiges Eingemachtes, wie Brombeermarmelade u. zur Hand hat.

**16. Chokoladentorte** (sehr gut und haltbar). Von 7 Eiweißen schlägt man einen sehr steifen Schaum, mischt nach und nach 10 Eidotter und  $2\frac{1}{2}$  Pfund Puderzucker dazu und schlägt diese Masse bis sie dickschäumig ist. Dann zieht man 125 Gr. geriebene Chokolade, 125 Gr. zu Mehl geriebene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel geriebene Vanille durch und bakt die Torte in einer mit Wachs bestrichenen niedrigen Reissform. Nach dem Erkalten bezieht man sie mit Chokoladenguß.

**17. Mürbe Mandeltorte.** 200 Gr. Butter werden mit 7 Eidottern schaumig gerührt. Dazu mischt man 250 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 200 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln, 100 Gr. gestoßenen Bisquit, in Ermangelung Zwieback, welches man mit etwas Milch befeuchtet hat, und zuletzt den steifen Eierschaum. Diese Torte wird in einer mit Butter ausge schmierten und mit Zucker ausgestreuten Reissform gebacken und nach dem Erkalten mit Zuckerguß bestrichen. Von dieser Masse wird die Torte jedoch nicht sehr groß und kommt daher ein wenig theuer.

**18. Sarte Mandeltorte.**  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser vermischt man mit dem Saft von 2 Orangen und kocht darin 300 Gr. Zucker bei fleißigem Ausschäumen, bis er Fäden zieht. Dahinein giebt man 300 Gr. ganz dünn geschnittene Mandeln und rührt solange, bis die Masse kühl geworden ist. 5 Eier und 5 Eidotter werden schaumig geschlagen und theelöffelweise an die Zuckermasse gemischt, die man damit 1 Stunde rührt. Zugleich werden 150 Gr. nach Bericht geschnittene Mandeln mit 100 Gr. Zucker rosafarben geröstet, nach dem Abkühlen mit  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel gestoßenem Zwieback vermischt und mit der Eiermasse verbunden. Ein Tortenblech wird mit Papier ausgelegt, welches man mit Butter bestreicht und die Torte darin etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde scharf gebacken, doch darf man sie nicht zu braun werden lassen. Am andern Tage bestreicht man die Oberfläche mit Eingemachtem und giebt Zuckerguß darüber. Diese Torte ist sehr wohlschmeckend und haltbar, darf aber erst nach einigen Tagen ange schnitten werden. Man macht sie nur stark 2-fingerhoch.

**19. Mandelbiscuittorte (vorzüglich).** 350 Gr. gesiebten Puderzucker,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel gestoßene Vanille, 230 Gr. abgezogene Mandeln, die man mit etwas Eiweiß sehr fein gestoßen hat, werden mit einander vermischt. Diese Masse gibt man an 18 geschlagene Eidotter und rührt 1 Stunde. Dann zieht man den sehr steifen Eierschaum durch, sowie 125 Gr. feinste Stärke. Man kann davon entweder 3 Blätter backen oder einen großen Kuchen, den man nach dem Erkalten in 2 oder 3 Scheiben schneidet und wie die besonders gebackenen Blätter mit feinem Eingemachten bestreicht. Nachdem die Torte zusammengesetzt ist, wird sie mit Zuckerguß bestrichen. Hier ist eine Verzierung mit eingemachten Früchten sehr angebracht, da diese Torte meist nur zu Gesellschaftsessen, Thees und dergleichen Gelegenheiten gegeben wird. — Man backt auf einem Blech oder in einer Form, die mit einem Papier ausgelegt ist, welches gut mit Butter bestrichen sein muß. Backzeit eine starke halbe Stunde.

**20. Einfache Biscuittorte.** 625 Gr. gesiebter Puderzucker wird mit 14 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt. Dann mischt man den steifen Eierschaum und 375 Gr. gesiebtes Kartoffel- oder Stärkemehl durch. Man backe diese Masse in einem weiten Tortenblech, welches man mit Butter ausgeschmiert und dicht mit Kartoffelmehl bestreut hat. Nach dem Erkalten bestreiche man die Oberfläche mit Eingemachten und gebe Zuckerguß darüber. Oder man schneidet den Kuchen in 2 Scheiben, bestreicht diese mit dem Eingemachten und bezieht die Torte mit Zuckerguß, unter welchen man Rum gemischt hat.

**21. Makronentorte.** 375 Gr. ungeschälte Mandeln werden im Mörser mit 3 Eiweiß fein und saftig gestoßen; nach Belieben können auch 25 Gr. bittere Mandeln dazu genommen werden. Dann gibt man 375 Gr. Zucker und das Weiße von 3 oder 4 Eiern dazu und mischt dies leicht durcheinander. Von dieser Masse backt man je 2 kleinfingerdicke Blätter auf einem mit Wachs bestrichenen Blech. Nach dem Erkalten füllt man jedes Blatt mit Eingemachten und setzt die Torte zusammen. Uebrigens kann man auch eine Oblate, die man in den Apotheken zu kaufen bekommt, nach der Größe des Bleches schneiden, die ganze Masse darauf füllen, glatt streichen und nach Bericht backen; es geht so leichter. (Dann wird die Torte mit eingemachten Früchten belegt.)

## D. Kuchen.

**1. Würber gerührter Kuchenteig.** 250 Gr. Butter werden zu Sahne gerieben, mit 2—3 Eidottern vermischt und wieder ein Weilschen gerührt, dann mit 500 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, geriebener Zitronenschale und etwas Salz vermischt. Man rührt den Teig recht zart; ist er zu fest, so gibt man etwas Rum oder Wein, auch Wasser daran. Soll er feiner werden, so nimmt man 350—375 Gr. Butter dazu.

**2. Geschlagener gewöhnlicher Hefenteig.** Es soll hier noch einmal wiederholt werden, daß zu jeder Art Hefenteig die Bestandtheile lauwarm genommen werden müssen und daß man gut thut, vorher nach Bericht angezeigte Hefe zu verwenden (siehe A Nr. 7). Ebenso wichtig ist es auch, die Hefe und dann den damit vermischten Teig an einen

warmen, aber ja nicht heißen Ort, der frei von Zug ist, zum Aufgehen zu stellen und ihn recht langsam gehen zu lassen, wozu sich eine Temperatur von 16—18 Grad Wärme eignet. Zu großen Kuchen, zu denen ein weicher Teig oder eine große Menge angemacht wird, kann man den Teig schon am Abend machen und ihn über Nacht in der Küche oder in einem Zimmer, welches annähernd die angegebene Temperatur hat, stehen lassen. Doch muß man dann gleich am Morgen mit dem Backen beginnen. Wenn die Hefe schlecht oder in zu geringem Maße angewandt ist, dann bleibt freilich alles vergebens, doch darf man aber auch nicht zu viel nehmen.

Zu einem ganz angenehmen Hefenteig nimmt man gewöhnlich: 2 Pfund feines Mehl, etwa Nr. 0 oder 1, 3—4 Eier und 100—125 Gr. Fett, halb Butter, halb Schmelzbutte, was angenehmer ist als das eine oder das andere allein, Milch nach Bedarf und 30—35 Gr. Hefe, etwas Salz, wenn man wünscht auch Zucker und Zitronenschale.

Je mehr Butter, Eier, Mandeln, Rosinen und dergleichen Zutaten ein Teig enthält, um so mehr Hefe erfordert er, da derartige Zusätze das Aufgehen erschweren.

**3. Gerührter Hefenteig.** 75 Gr. frische, 75 Gr. Schmelzbutte rühre man zusammen zu zartem Schaum, füge 3 Eier, 60 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Wenn dies fein gerührt ist, kommen 2 Pfund Mehl, unter welches man 30 Gr. angefezte Hefe gemischt hat, und  $1\frac{1}{2}$ —2 Deciliter Milch dazu, sowie etwas Salz. Der Teig muß eine gute halbe Stunde geschlagen werden, ehe man ihn zum Aufgehen bei Seite setzt. (Man kann den Teig durch Zugabe von 50 bis 80 Gr. Butter und einem Ei mehr verfeinern, nimmt dann aber 35 Gr. Hefe.)

**4. Backpulverteig.** 1 Pfund Mehl mischt man mit 30 Gr. Backpulver, 100—125 Gr. Butter, 4 Eier und 1 Deciliter Milch rührt man nebst Zucker und Salz und gießt dies kalt an das Mehl, worauf man den Teig rasch zusammenmacht und sofort an den Ofen setzt, der schon die volle Backhitze haben muß, damit der Teig schön aufgeht. Dieser Teig ist sehr geeignet für Kuchen, die eigentlich von mürbem Teige bereitet werden sollen, doch sollen sie frisch verspeißt werden, da sie schon am andern Tage viel von ihrer Güte verloren haben und etwas trocken geworden sind.

**5. Bisquitkuchen** (zu Gesellschaftsessen u.). 300 Gr. Puderzucker mit Vanille- oder Zitronengeruch rühre man mit 10 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde, mische dann den sehr steifen Schaum sämtlicher Eier und 300 Gr. Puder- oder Kartoffelmehl darunter; feiner wird der Kuchen, wenn man 200 Gr. Mehl und 100 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln nimmt. Ein Randblech wird mit Papier ausgelegt, welches mit Butter beschmiert ist und der Kuchen  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Nach vollständigem Erkalten löst man das Papier ab, bezieht die Oberfläche des Kuchens mit Zuckerguß (und streut, solange es noch feucht ist, in dünne Blättchen geschnittene Mandeln darüber). Man trocknet den Guß in einem recht abgekühlten Ofen, die Mandeln sollen weiß bleiben.

**6. Butterbisquitkuchen (sehr gut).** Man kann diesen Kuchen auch von einer etwas verschiedenen Masse herstellen, die sich folgenderart zusammensetzt: 375 Gr. gesiebter Zucker, Geruch nach Belieben, und 16 Eidotter. Dann 85 Gr. geschmolzene Schmelzbutter, der steife Eierschaum und 250 Gr. bestes, gesiebtes Kartoffel- und Pudermehl.

**7. Kuchen von Zwiebackbisquit (billiger).** 7 Eidotter schlägt man mit 200 Gr. Puderzucker und der geriebenen Schale einer Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann mischt man 160 Gr. zu Mehl gestoßenen und gesiebten Zwieback und den steifen Eierschaum durch und backt wie Bisquitkuchen etwa  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. Will man keinen Zuckerguß über den Kuchen geben, so bestreue man ihn mit Zucker und Zimmt.

**8. Braunschweiger Kuchen.**  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach kommen 4 Eier und 4 Eidotter, 85 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln, 185 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Wenn diese Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde rasch gerührt wurde, gibt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund erwärmtes und gesiebtes Mehl und 40 Gr. Hefe dazu, die man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch angefezt hat. Die noch erforderliche Milch zu einem mittelfesten Teig wird dazu gegossen und die Masse mit dem Kochlöffel solange geschlagen, bis sie Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Dann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund kleine und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Sultanrosinen durch und läßt den Teig aufgehen. Dann wird der Teig in kleinfingerdicke, runde Platten gerollt, die man auf mit Butter und Mehl vorgerichtete Bleche legt, oben mit Eidotter bestreicht und dick mit Zucker und feingehackten, abgezogenen Mandeln bestreut. Man backt etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde in kräftiger Hitze.

**9. Englischer oder Plunkuchen.**  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmelzbutter wird zu Sahne gerieben, worauf man nach und nach 9 Eidotter, 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Theelöffel Zimmt, 1 starke Messerspitze Ingwer und ebensoviel Melken gibt und rührt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde sehr stark; es muß schäumen. Dann gibt man 1 Pfund gewaschene, aber wieder getrocknete Korinthen, die man in feine Streifen geschnitten hat, 50 Gr. Zitronat und 50 Gr. eingemachte Orangenschale, in ganz kleine Würfel geschnitten, dazu und rührt es mit dem Löffel durch. Dann kommt der sehr steife Eierschaum, 1 Pfund Kartoffel- oder Pudermehl und ein ziemlich großes Glas Arak, was man nur leicht einmischt. Man backt den Kuchen in einer wie gewöhnlich vorgerichteten, nicht zu niedrigen Form starke  $1\frac{1}{4}$  Stunde bei mittlerer Hitze.

**10. Feiner Kartoffelkuchen (vorzüglich).** Mehligte, recht trocken kochende Kartoffeln werden im Bratofen gebraten oder im Dampf gekocht; ersteres ist jedoch vorzuziehen. Man ziehe sie heiß ab und reibe sie sofort nach dem Erkalten. Von dem, was hinter das Reibeisen gefallen ist, wiegt man  $1\frac{1}{2}$  Pfund ab und läßt es bis zum andern Tage dünn auseinandergestreut und offen stehen. 12 Eidotter werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtem Zucker,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Zimmt und der abgeriebenen Schale einer Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, worauf man die Kartoffeln in 3 Theilen dazu mischt. Zuletzt kommt der sehr steife Eierschaum und 3 Eßlöffel voll Kartoffel- oder feines Weizenmehl dazu, die man nur leicht einmischt. Man backt in einer mit Butter und Zwieback vorgerichteten Form etwa 1 Stunde.

Diese Masse gibt einen schönen, großen Kuchen, der trotz der bedeutenden Eierzahl nicht gerade kostspielig ist, da alle übrigen Zuthaten billig sind, er stellt sich je nach den Ortspreisen etwa auf Mark 1—1,20 zur Zeit, wo die Eier billig sind. Zu Kaffee und Thee sehr gut.

**11. Natronkuchen (billig).** 200 Gr. Butter wird mit 6 Eiern zu Schaum gerührt, dann gibt man 250 Gr. Zucker mit Vanille- oder Zitronengeruch dazu, beinahe  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder süße Sahne und 600 Gr. feines Mehl, welches man unmittelbar vorher mit 12 Gr. doppelkohlenfaurem Natron und 35 Gr. pulverisirtem Weinstein vermischt hat. Der Teig wird wie gewöhnlich geschlagen und in einer nach Bericht vorgerichteten Form, die nur 3-fingerhoch sein soll, in den heißen Ofen gesetzt, wo man gegen 1 Stunde backt. — Dieser Kuchen ist wie der von Backpulverteig und werden die Bestandtheile ebenso behandelt; er ist frisch sehr angenehm, zum Aufbewahren aber nicht geeignet.

**12. Butterkuchen (billig).** 250 Gr. Schmelzbutter wird zu Sahne gerieben, dann mit 5 Eiern vermischt. Man gibt ferner 185 Gr. Zucker, 100 Gr. geriebene Mandeln und die geriebene Schale einer Zitrone dazu, 750 Gr. gesiebtes und erwärmtes Mehl, 40 Gr. angefezte Hefe und die noch erforderliche Milch, etwa  $\frac{1}{4}$  Liter, die zur Hälfte mit süßer Sahne gemischt werden kann. Der Teig muß ziemlich weich sein und sehr glatt geschlagen werden, worauf man ihn aufgehen läßt. Darnach rollt man ihn dünn aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech über ein mit Butter beschmiertes Papier, sticht die ganze Oberfläche mit einem spitzen Messer an, bestreicht ihn mit Butter, streut dick Zucker und Zimmt (und gestoßene Mandeln) darüber, die man vorher gemischt hat, spritzt Butter darüber und backt bei ziemlicher Hitze diesen vorzüglichen Kuchen in etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde gar und spröde; man kann ihn kalt und warm geben.

**13. Schlesiſcher Streusellokuchen (billig).** Man bereite von 750 Gr. feinem Mehl, 200 Gr. geschmolzener Butter, 6 Eiern,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 40 Gr. Hefe, die man angefezt hat, etwas Salz und Zucker mit Zitronengeruch nach Bericht einen ziemlich festen Hefenteig, den man am Brett solange schlägt, bis er blasig geworden ist. Wenn er aufgegangen ist, rolle man ihn 2-messerrückendick aus, schneide runde Platten von beliebiger Größe davon, bestreiche diese mit Butter und lasse nochmals aufgehen. Nun schütte man  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl auf ein Brett, mache in der Mitte ein Grübchen, gieße 125 Gr. Butter hinein, die man mit 65 Gr. geriebenen Mandeln und 125 Gr. Zucker bedeckt. Diese Masse wird erst mit der Gabel gemengt und dann mit den Fingern zu linsengroßen Krümeln verarbeitet. Wenn die Kuchen aufgegangen sind, bestreicht man sie nochmals mit Butter und streut diese Krümel dick darüber. Man backt in ziemlich starker Hitze etwa 1 Stunde und reicht sie zu Kaffee oder zu Wein. Man kann auch nur 125 Gr. Butter und 4 Eier und 35 Gr. Hefe nehmen.

**14. Rosinenkuchen (einfach).** 750 Gr. feines Mehl vermischt man mit 40 Gr. angefezter Hefe und läßt es aufgehen. Dann rührt man 5 Eier mit 100 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, 1 Theelöffel Zimmt und gießt dies an den aufgegangenen Teig und gibt die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu. Zuletzt mischt man  $\frac{1}{2}$  Pfund klein-

geschnittene und entkörnte Korinthen (und  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen) darunter. Dieser Kuchen wird in einer nach Bericht vorgerichteten Form 3 fingerhoch gebacken; ehe man sie in den Ofen setzt aber mit Eigelb bestrichen und mit Zucker (und kleingeschnittenen Mandeln) bestreut und nochmals aufgehen gelassen.

**15. Napfkuchen (Madonkuchen, billig).** 750 Gr. feines durchgeseibtes Mehl streiche man zu einem Grübchen, gebe 50 Gr. ange-setzte Hefe hinein, streue Mehl darüber und rühre durch, worauf man zum Aufgehen bei Seite stellt. 250 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, mit 5 Eiern vermischt und dann noch eine Weile mit 85 Gr. Zucker und der geriebenen Schale einer Zitrone gerührt, worauf man es durch das aufgegangene Mehl mischt und den Teig mit 2 Deciliter Milch anmacht und recht stark schlägt; er muß schön blasig sein und sich von Schüssel und Löffel lösen, darf aber nicht fest sein. Dann mischt man 100 Gr. kleine und 100 Gr. Sultanrosinen durch und füllt die Masse in eine Napfkuchenform, die man recht gut mit Butter ausge schmirt und mit gestoßenem Zwieback dicht bestreut hat. Die Form darf nur ungefähr bis zur Hälfte voll werden und muß noch solange stehen, bis der Teig so hoch gestiegen ist, daß die Form voll ist; man setzt sie dann in einen heißen Ofen und backt etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde. Will man den Kuchen verzieren, so lege man  $\frac{1}{2}$  abgezogene Mandel in jeden der Reifen, welche die Form hat, nicht zu hoch über den Boden. Vor dem Anrichten wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

**16. Feiner Göttinger Napfkuchen.** 375 Gr. Butter rühre man zu Schaum und rühre 625 Gr. vom feinsten geseibten Mehl löffelweise darunter. 9 Eidotter werden mit 225 Gr. geseibtem Zucker und einem Eßlöffel Rum schaumig geschlagen. Dann giebt man 40 Gr. ange-setzte Hefe an das Mehl, darnach die Eierflüssigkeit (100 Gr. geriebene Mandeln), die geriebene Schale 1 Zitrone und  $\frac{1}{2}$  Orange, deren Saft und 2—3 Eßlöffel Rum. Wenn diese Mischung, die sehr zart und weich sein muß,  $\frac{1}{2}$  Stunde geschlagen ist, so daß sie Blasen wirft und sich rein von Schüssel und Löffel löst, füllt man den sehr steifen Eierschaum dazu, zieht ihn leicht durch und giebt den Teig in eine mit Butter und Zwieback vorgerichtete Form für Madonkuchen, in welcher man ihn aufgehen läßt. Gebacken wird er eine starke Stunde im ziemlich heißen Ofen, damit er rasch steigt. Dieser Kuchen kann übrigens auch sehr gut mit Backpulver oder mit 10 Gr. doppeltkohlen-saurem Natron und 30 Gr. Weinstein bereitet werden. Will man ihn etwa zu einer Thee- oder Kaffeegesellschaft besonders fein machen, so beziehe man ihn nach dem Erkalten mit Zuckerguß.

**17. Alldentscher Napfkuchen.** 400 Gr. geklärte und wieder festgewordene Butter werden zu Sahne gerieben, dann rühre man nach und nach 16 Eidotter, 225 Gr. geseibten Puderzucker, etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser und 500 Gr. geseibte beste Stärke hinein. Vorher schon müssen 40 Gr. Hefe mit 2 Deciliter süßer Sahne ange-setzt werden; wenn sie aufgegangen ist, giebt man sie an den Teig, den man solange rührt, bis er ganz glatt und blasig ist, worauf man den sehr steifen Schaum von 10 Eiweißen leicht durchzieht und die Masse in einem mit Butter ausge schmirt und mit grüßlich geriebenen Mandeln dicht aus-

gestreuten Model füllt. Wenn der Teig aufgegangen ist, backt man den Kuchen bei mittlerer Hitze 1 Stunde. Nach dem Erkalten kann man den Kuchen mit weißem oder rothem Zuckerglace oder mit Chokoladenglace beziehen oder ihn auch nur mit Zucker bestäubt zur Tafel geben.

**18. Leipziger Stolle** (ein Weihnachtsgebäck, billiger als obiger Kuchen). 250 Gr. feines Weizenmehl rühre man mit 200 Gr. bester Hefe und  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarmen Milch und etwas Zucker zu einem sehr weichen Hefenstück an, welches man mit einem Tuche zudeckt und in der Wärme aufgehen läßt.  $6\frac{1}{2}$  Pfund gesiebtes Mehl schütte man auf das Backbrett oder in eine Backmulde, worin sich der Teig leichter verarbeiten läßt, mache in der Mitte eine Grube, thue 375 Gr. süße und 50 Gr. bittere Mandeln hinein, die man abgezogen und sehr fein geschnitten hat, ferner die geriebene Schale von 3 Zitronen, 9 Eier, 2 Liter lauwarme Milch und 400 Gr. Zucker, 1 Glas Rum, wenn man den Geschmack liebt, eine Prise Zimmt, Ingwer, Kardamom, nach Geschmack auch Muskatblüthe, Salz und  $2\frac{1}{4}$  Pfund geschmolzene Schmelzbutter und das aufgegangene Hefenstück. Der Teig, der ziemlich fest sein muß, wird mit den Händen bearbeitet, bis er gut verbunden und so glatt ist, daß er nirgends mehr klebt. Dann arbeitet man 2 Pfund Sultan-Rosinen und 1 Pfund ausgekörnte Korinthen hinein, deckt ein Tuch über den Teig und läßt ihn über Nacht in einer weder kalten noch heißen Stube stehen. Am andern Morgen, wenn der Teig schön aufgegangen ist, theilt man ihn in so viele Stücke, als man Stollen haben will, nimmt eins davon auf das mit Mehl bestreute Brett und rollt es zu einer an beiden Enden spitz zulaufenden Walze, die man nochmals aufgehen läßt. Darnach wird das Rollholz der Länge nach auf die Stolle gelegt und die eine Hälfte derselben ziemlich dünn ausgerollt. Der gerollte Theil wird mit schwach lauwarmen Milch dünn bestrichen und dann der Länge nach gegen die andere hohe Hälfte zurückgeschlagen, so daß er doppelt zu liegen kommt, wodurch die Stolle ihre eigenartige Form erhält. Sie muß zweimal so lang als breit sein und in der Mitte einen aufgesprungenen Einschnitt zeigen. Man läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie gut mit Butter und backt auf einem mit Butter bestrichenen Blech, welches mit Mehl überstäubt wird, bei guter Hitze, doch nicht zu schnell, damit sie inwendig gar wird. Wenn die Stollen aus dem Ofen kommen, werden sie nochmals mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Große Stollen werden besser bei einem vertrauten Bäcker gebacken.

**19. Dresdner Butterstolle.** 3 Pfund Mehl, 625 Gr. Butter, 5 Eier, 125 Gr. Zucker, die geriebene Schale von 2 Zitronen, 8 Gramm Zimmt, 50 Gr. feingehacktes Zitronat, 1 Pfund geriebene Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch und 20 Gr. Hefe. Entweder formt man die Stolle nach obigen Angaben oder man macht sie wie einen Wecken und versteht sie in der Mitte der Länge nach mit zwei in zackiger Linie laufenden Einschnitten; darnach werden sie mit Butter bestrichen und in den Ofen geschoben; nach dem Herausnehmen wiederholt man das Bestreichen.

**20. Dresdner Rosinenstolle mit Streusjel.** Man bereitet den Teig wie oben, doch ohne Mandeln, die durch  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Rosinen, nur große oder große mit kleinen gemischt, ersetzt werden. Wenn die

Stollen mit Butter bestrichen sind, bestreut man sie dick mit folgendem Streusel:  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, unter welches man nach Belieben abgezogene und geriebene Mandeln mischen kann, 85 Gr. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Zimmt und 85—100 Gr. Butter. Zusammengemacht wird das Streusel wie für schlesischen Streuselkuchen.

**21. Thüringer Käsekuchen.** 3 Eier werden untereinander geschlagen, mit 1 Deciliter guter Vollmilch vermischt. 375 Gr. trockenen weißen Käse mische man mit 100—125 Gr. schaumig gerührter Butter, gebe die geriebene Schale einer Zitrone, 150 Gr. Zucker dazu und rühre dies bei langsamem Zugießen der Eiermilch recht zart. Nach Belieben können zuletzt ausgesteinte große Rosinen an den Käse gemischt werden. Man streiche diese Masse auf eine dünn ausgerollte Platte von Hefenteig und Sorge dafür, daß nur ein schmales Rändchen frei bleibe (welches mit Eidotter bestrichen wird). Auf ein Backblech ohne Rand lege man ein mit Butter bestrichenen Papier, gebe die Kuchen darauf, lasse sie nochmals aufgehen und backe sie dann in einem ziemlich heißen Ofen etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde.

**22. Speckkuchen (vorzüglich).** Ueber eine Platte von dünn ausgerolltem Hefenteig streicht man dünn geschlagenes Eigelb, worauf man sie dicht mit feinen Würfeln von schwach geräuchertem, fetten Speck und etwas Kümmel bestreut. Man backt nach dem zweiten Aufgehen wie oben; wenn der Kuchen schon stark halb gar gebacken ist, gießt man 1 Glas zerrührten sauren Rahm über den Speck und beendet wie sonst. Ob man feineren oder gröberem Teig zu gefüllten Kuchen, auch Obstkuchen verwenden will, steht im Belieben; gehört derselbe zu Gesellschaften, so wird man aber doch gut thun, einen feineren zu wählen, da der andere spröder ist.

**23. Obstkuchen von Hefenteig.** Die Teigplatten müssen recht dünn ausgerollt und so belegt werden, daß nur ein ganz schmales Rändchen frei bleibt. Uebrigens kann man auch in einem Randblech backen und einen aufgebogenen Teigrand machen; das Blech wird ebenfalls mit einem butterbestrichenen Papier belegt.

Verwendet man Äpfel dazu, so müssen sie säuerlich und sehr saftreich sein; nach dem Schälen werden sie von dem Kernhaus befreit und in Scheiben geschnitten, die man noch einmal durchschneidet. Zwetschgen werden von den Stielen gepflückt, auseinandergebrochen und der Stein entfernt. Aprikosen behandelt man ebenso, doch werden sie selten zu Hefenkuchen verwendet. Kirschen pflückt man nur von den Stielen.

Der Kuchenteig wird am Blech mit Butter bestrichen und reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut, dann legt man das betreffende Obst in dichten geraden Reihen, bei einem runden Kuchen von der Mitte ausgehend in der Runde, darauf; Zwetschgen und Aprikosen werden mit der innern Seite nach oben gelegt. Das Obst wird wieder mit Zucker und Zimmt bestreut, mit Butter reichlich bespritzt und, wenn man will, auch mit Rum besprengt. Wenn man Butterstückchen über den Kuchen vertheilt, geht mehr davon auf, als wenn man dieselbe geschmolzen darüber spritzt. Dann bestreicht man den Rand mit Eigelb und packt bei kräftiger Hitze etwa  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. — Viele lassen das Obst erst in Butter und Zucker am Feuer durch und durch warm werden, es soll dies den Kuchen be-

sonders angenehm machen. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker und schneidet längliche Streifen oder viereckige Stücke davon.

**24. Feiner Apfelmus mit Kruste (billig).** Unter 500 Gr. dickes kaltes Apfelmus mische man 50 Gr. geriebene Mandeln und einige Eßlöffel Araf oder Wein, nach Belieben auch große Rosinen ohne Körner, die den Geschmack sehr verbessern. Diese Masse streicht man fingerdick auf einen Kuchenboden von mürbem Butterteig oder Hefenteig, legt hier und da ein Stückchen Butter darauf und bestreut mit Zucker und Zimmt. Wenn der Kuchen beinahe gar ist, streicht man sehr steifen Eierschaum darüber, bestreut ihn mit Zucker, spritzt Wein oder Wasser darüber und läßt ihn noch solange im Ofen stehen, bis er oben spröde geworden ist.

Eine feinere Kruste ist folgende: 4 Eidotter werden mit 100 Gr. Zucker schaumig geschlagen, dann mischt man 100 Gr. abgezogene und gestoßene Mandeln, 100 Gr. Zwieback und 1½ Deciliter süße Sahne oder Milch darunter. Wenn der Kuchen beinahe gar ist, streicht man diese Masse darüber und läßt ihn noch im Ofen stehen, bis sie sich schön gelb gefärbt hat.

**25. Obstkuchen mit Deckel.** Man rollt von mürbem Teige ein rundes Unter- und ein ebensolches Oberblatt aus, bereitet den Kuchen im Uebrigen wie Apfelmus, giebt den Deckel darüber und drückt die beiden Blätter an ihren mit Eigelb bestrichenen Rändern fest zusammen. Die Oberseite wird ebenfalls mit Eigelb bestrichen und mit grobgehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreut. Man backt gegen 1 Stunde.

Macht man den Kuchen wie vorstehend, so kann anstatt eines Deckels ein Gitter von Teigstreifen, entweder einfach oder doppelt, wie bei Linzer Torte darüber gemacht werden, welches man jedoch nicht bestreut.

## E. Kleines Backwerk.

**1. Mandeltörtchen.** Abgezogene Mandeln werden gerieben, mit Zucker und schaumig geschlagenem Eigelb, 1—3 Dotter je nach der Masse, geriebener Zitronenschale vermischt und in die Vertiefungen von wie oben vorgerichteten Teigblättern gegeben. Das Gelee bleibt fort.

**2. Fruchtörtchen.** Man backt die Törtchen mit aufgebogenem Rande und legt in die Vertiefung entweder eingesottene, aber gut abgetropfte Früchte oder man füllt sie mit Marmelade, aber erst nachdem sie vollständig erkaltet sind. Will man sie verzieren, so werden die Ränder nach dem Bestreichen mit Eidotter, mit grobgehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreut. Es gehört Butter- oder Blätterteig dazu, auch Hefenteig.

**3. Halbmonde.** Von Blätterteig werden nicht zu kleine Halbmonde ausgestochen, die man mit Eidotter bestreicht, mit grobgestoßenem Kandiszucker bestreut und wie gewöhnlich backt. Man kann aber auch den Zucker fortlassen, die Halbmonde nach dem Backen mit dünn geschnittenem Gelee belegen und sie entweder so geben oder Glace (Zuckerguß) darüber streichen.

**4. Karlsbader Gipfel (billig).** Von 1 Pfund feinem Mehl, 100 Gr. Schmelzbutter, 2 Eiern und 20 Gr. Hefe mache man mit der erforderlichen Milch einen weichen Hefenteig, der sich gerade noch aus-

rollen läßt und mische ungefähr 50 Gr. Zucker dazu. Wenn er aufgegangen ist, wird er stark messerrückendick ausgerollt, in dreieckige Stücke geschnitten, die so gerollt werden, daß man die mittlere Ecke über den Gipfel und zwar in der Mitte der Oberseite legen kann. Man biegt ihn dann halbmondförmig zusammen, bestreicht ihn mit Eidotter, streut grobgestoßenen Mandiszucker darüber und legt die Gipfel einen neben den andern auf ein mit Butter beschmiertes und mit Mehl bestäubtes Blech, worauf man sie schön hellbraun bakt.

**5. Figurenbackwerk** (für den Weihnachtsbaum). 2 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 5 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Gläschen Rum, die geriebene Schale von zwei Zitronen und 1 Theelöffel Rum macht man zu einem mürben Teige, den man eine Stunde ruhen läßt, dann halbkleinfingerdick ausrollt, mit den Ausstechern zu beliebigen Figuren aussticht und auf einem mit Butter dünnbestrichenen Backblech bakt. Schöner wird das Gebäck, wenn man es mit Eidotter bestreicht. Es ist sehr haltbar und kann wochenlang aufbewahrt werden.

**6. Schaumkartoffeln.** Von  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Milch, 5 knappen Decilitern feinem Mehl, 100 Gr. Zucker und 60 Gr. Butter rührt man am Feuer einen Teig, der ganz trocken werden und sich von Pfanne und Löffel lösen muß. Nach dem Abkühlen rührt man ihn mit 5 Eiern ab. Man formt davon kleine Kartoffeln, bestreicht sie mit Eidotter und wälzt sie in einer Mischung von Mandeln und Zucker. Man bakt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gar. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie dünn mit geschmolzener Butter, dreht sie mit einer Gabel in einer Mischung von Zucker und Zimmt um und läßt sie trocknen. In dieser Form können sie an den Weihnachtsbaum gebunden werden; will man sie an den Thee geben, so schneide man einen Deckel herunter, nehme etwas vom Teig heraus und fülle eine dickgefochte erkaltete Creme oder Sahnen Schaum hinein und setze den Deckel darüber.

**7. Gefüllte Butterweckchen.** 300 Gr. der besten, süßen Butter, die gut ausgewaschen und recht kalt, aber ganz trocken sein muß, knetet man mit 40 Gr. Mehl gut durch und stellt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde bei Seite. 300 Gr. vom feinsten, gesiebten Weizenmehl macht man mit 3 Eidottern und 2 Deciliter dicker, saurer Sahne zu einem Teige, den man solange bearbeiten muß, bis er ganz fein und glatt geworden ist, worauf man ihn ebenfalls  $\frac{1}{4}$  Stunde rasten läßt. Dann arbeitet man die Butter in den Teig hinein und beendet ihn wie Blätterteig Nr. 7 C., doch braucht er nur 3 Mal geschlagen zu werden. Nachdem man ihn zum letztenmale hat ruhen lassen, wird er dünn ausgerollt, in längliche Vierecke geschnitten, die man am Rande mit Eidotter oder Wasser bestreicht. Diese Stücke werden in der Mitte mit einem Löffel Marmelade oder Fruchtmasse gefüllt, die man so verstreicht, daß sie in der Mitte dicker bleibt. Dann schlägt man den Teig von beiden Seiten der Länge nach über die Fülle und übereinander, drückt sie fest aufeinander und drehe ihn am unteren Ende so, daß die Weckchen spitz zulaufen. Sie müssen ungefähr diese Form haben . Man mache mit der Spitze mehrere Querschnitte über die Oberseite, wo der Teig übereinander zu liegen kommt, bestreiche mit Eigelb, streue nach

Belieben auch grobgehackte Mandeln darüber und backe auf einem mit Papier belegten Blech, ohne mit Butter zu bestreichen.

**8. Windbeutel (vorzüglich).** In  $\frac{1}{2}$  Liter recht frischem, kaltem Wasser kocht man 250 Gr. Schmelzbuter, gibt eine Prise Salz und streut dann  $\frac{1}{2}$  Pfund feinstes, gesiebtes Mehl hinein und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Pfund gesiebten Zucker. Dieser Teig wird am Feuer bei beständigem Rühren gekocht, bis er sich von Topf und Löffel löst und dann noch fortgerührt, bis er nur mehr lauwarm ist. Dann verrührt man 6 große, ganz frische Eier damit und gibt mit jedem Ei etwas geriebene Vanille. Vom Teige nimmt man mit einem in kaltes Wasser getauchten Eßlöffel nicht zu kleine Stücke und formt sie möglichst rund; sie werden nicht zu dicht aneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eidotter bestrichen und in den Ofen gesetzt, wo man sie rasch zu gelber Farbe backt. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man einen Deckel ab, füllt dickgekochte Vanillecreme, Sahneschaum oder Marmelade hinein, bestreut mit Zucker und gibt sie rasch zur Tafel.

**9. Hefenbretzeln (sehr gut).** 125 Gr. Mehl, 80 Gr. Hefe und lauwarme Milch rührt man zu einem Hefenstück und läßt es aufgehen. Inzwischen macht man von 625 Gr. Mehl, 4 Eiern, 125 Gr. Zucker, der geriebenen Schale einer Zitrone und der erforderlichen lauwarmen Milch einen ziemlich festen Teig, unter welchen man das aufgegangene Hefenstück mischt und beides solange miteinander verarbeitet, bis es nicht mehr an Brett und Händen klebt.  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, wie zu Blätterteig vorgerichtet, wird rund und ein wenig dünn ausgerollt. Dann rollt man den neuerdings aufgegangenen Teig etwa schwach fingerdick und viereckig aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig darüber wie es bei Blätterteig geschieht und rollt ihn ebenso aus. Das Zusammenlegen und Ausrollen wird dreimal wiederholt; wenn der Teig das leßtemal gerollt ist, wird er in passende Streifen geschnitten, die man mit der Hand rund rollt und formt davon größere Bretzeln. Diese bestreicht man mit Eidotter, bestreut sie dick mit feingeschnittenen Mandeln, läßt sie aufgehen und backt sie bei ziemlich kräftiger Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie sogleich mit Zucker dick bestreut. Man kann diese, wie die nachstehenden Bretzeln aber auch von jedem andern, gewöhnlich bereiteten Hefenteig machen.

**10. Hefenbretzeln mit Zimmt.** 100 Gr. gerührte Butter, 1 Ei, 80 Gr. Zucker, 20 Gr. Zimmt, 250 Gr. feines, gesiebtes Mehl, 30 Gr. angefezte Hefe und 2 Deciliter süße Sahne oder Milch. — Der Teig muß loder und fein sein. Wenn er aufgegangen ist, formt man kleine Bretzeln davon, die mit Eidotter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Man läßt sie nochmals aufgehen und backt auf einem mit Butter bestrichenen Blech. Dieselben werden warm oder kalt zu Thee oder Kaffee, sowie auch zu Wein gegeben.

**11. Gekochte Salzbrezeln (billig).** 750 Gr. Mehl, 100 Gr. geschmolzene Butter, 2 Eier, 25 Gr. angefezte Hefe, Salz und die nöthige lauwarme Milch macht man zu einem Teig, den man solange mit den Händen bearbeitet, bis er aufgeht. Man rollt ihn dann zu einer Walze und schneidet egale Scheiben davon, von denen kleine Bretzeln gesformt werden. In einem niedrigen Geschir mit kochendem Wasser werden sie

solange gekocht, bis sie an die Oberfläche steigen. Man faßt die Brezeln mit einem Stäbchen heraus, läßt am Sieb alles Wasser ablaufen, bestreut sie mit grobgestoßenem Salz und Kümmel und backt sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech schön bräunlich. Diese Brezeln sind namentlich zum Bier sehr beliebt.

**12. Chokoladbrötchen.** 2 Eier und 6 Eidotter werden mit 300 Gr. Zucker schaumig geschlagen, dann mischt man 150 Gr. sehr feingeriebene Mandeln, den steifen Eierschaum, 65 Gr. gesiebtes Kartoffelmehl, 65 Gr. geriebenes altes Schwarzbrot, 1 Löffel Rum, 85 Gr. geriebene und erweichte Chokolade und 4—5 Eßlöffel lauwarmer Butter durch. Diese Masse wird in einer mit Butter dünn ausgestrichenen, langen, niedrigen Form gebacken (etwa 20—30 Minuten), nach dem Erkalten in Würfel geschnitten und mit Chokoladeguß bestrichen. Man trocknet im Ofen.

**13. Makronen.** Man bereite die Masse wie zu Makronentorte, lasse sie eine Weile stehen und setze dann kleine runde Häufchen davon auf ein mit Wachs gut beschmiertes Blech. Man backt in ziemlicher Hitze, damit die Makronen Risse bekommen. Will man sogenannte Zimmtmakronen bereiten, so mische man  $\frac{1}{2}$ —2 Theelöffel Zimmt an den Teig, je nach der Menge.

**14. Anisbrot (sehr gut).** 300 Gr. Zucker, die feingeriebene Schale einer Zitrone und 8 Eidotter werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt. Dann mischt man den steifen Eierschaum, 250 Gr. gesiebtes Stärkemehl und 35 Gr. gestoßenen Anis darunter. Ein längliche glatte Form wird mit geklärter Butter dünn ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, oben mit ganzem Anis bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird das Brot in halbkleinfingerdicke Scheiben geschnitten, von denen man jebe der Länge nach 2—3mal durchschneidet.

Ist das Anisbrot schon sehr alt, so schneide man den Rest zu dünnen Streifen, befeuchte sie auf beiden Seiten leicht mit Wasser, streue dick feinen Zucker darüber und röste sie auf einem unbestrichenen Blech auf beiden Seiten schön gelb. Man bekommt auf diese Weise einen vorzüglichen Zwieback.

**15. Vanillebrot.** 250 Gr. Zucker, 8 Eidotter, von 6 Eiweißen den Schaum, 1 Theelöffel gestoßene Vanille und 125 Gr. feinstes Stärkemehl. Man mischt den Teig wie oben und backt auch in der gleichen Weise. Es läßt sich von diesem Brote gleichfalls ein wohlsmekender Zwieback bereiten und ist bei Bereitung desselben das angegebene Verfahren (siehe oben, 14) zu beobachten.

**16. Butterringe** (nicht theurer, auch für den Weihnachtsbaum). 2 Pfund Mehl, 300—375 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, eine Messerspitze Muskatblüthe,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Zimmt, 4—5 Eier und soviel kaltes Wasser oder Rum, als der Teig erfordert. Man bereitet ihn, bis er nicht mehr klebt, rollt ihn halbkleinfingerdicke aus und sticht kleine Ringe davon. Dieselben gewinnen ein schönes Ansehen, wenn man sie mit Eigelb bestreicht, worauf sie auch mit grobgestoßenem Zucker bestreut werden können. Man backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech schön gelb; sie sind sehr haltbar.

**17. Zuckergebäckenes** (für den Weihnachtsbaum). 250 Gr. gesiebten Zucker schlägt man mit 3 Eiern schaumig, mischt bei stetem Schlägen 200 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln und 300 Gr. gesiebtes Mehl darunter (oder 100 Gr. Mandeln und 400 Gr. Mehl). Dieser Teig wird mit Rum und, wenn nöthig, etwas Wasser gut zusammen gemacht, wie oben bearbeitet, ziemlich dünn ausgerollt und zu zierlichen Figuren gestochen. Man backt wie in der vorhergehenden Nummer und bestreicht hierauf die Oberseite der Stücke mit Zuckerglasur.

**18. Chokolad Blumen** (auch für den Weihnachtsbaum). Man rühre 125 Gr. Butter mit 4 Eidottern recht schaumig, mische 100 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. Zucker und soviel gesiebtes Mehl dazu, als man zu einem spröden Teig braucht. Die Eiweiß werden mit 125 Gr. Chokolade fein verrührt und dann an die andere Masse gemischt; der Teig muß nur so spröde sein, daß er sich leicht und recht dünn ausrollen läßt. Man sticht nun verschiedenartige Blumen davon, die auf einer Seite mit Eigelb bestrichen und wie vorstehend gebacken werden. Viele nehmen auch ein wenig Rum an den Teig, der einen angenehmen Geschmack und eine größere Masse giebt, da man dann auch mehr Mehl nehmen kann.

**19. Rößelbiscuits.** 1 Pfund gesiebten Puderzucker mit Zitronengeruch mische man mit 16 Eidottern und schlage diese Masse solange über Kohlengluth, bis sie durch und durch warm und wie ein dicke Schaum geworden ist. Nach dem Zurückziehen schlägt man fort, bis der Teig wieder kalt geworden ist und mischt 400 Gr. gesiebtes Pudermehl darunter. Mit einem Trichter werden davon halbhandlange Biscuits auf ein Papier gedrückt; sie müssen oben und unten schön gerundet und in der Mitte etwa um die Hälfte schmaler sein. Man lege sie nicht zu dicht nebeneinander. Man lege das Papier auf ein Blech und backe in einem recht mäßig heißen Ofen zu schöner, rosa-gelblicher Farbe. Sie werden heiß vom Papier gelöst, auf der Oberseite mit Eiweißschaum, unter welchem man Zucker gezogen hat, bestrichen, worauf man sie auf ein umgestülptes Blech legt und im Ofen trocknet. Man lasse sie in einem luftigen Zimmer einen Tag nachtrocknen und verwahre dann in einer mit Papier ausgelegten hölzernen oder blechernen Büchse. Man kann diese Biscuits monatelang bewahren.

**20. Gewöhnliche Biscuits.** Man nimmt dazu Zucker, Eier und Mehl gleich schwer, rührt erst Zucker und Eier  $\frac{1}{2}$  Stunde, mischt dann das Mehl durch und backt wie oben.

**21. Chokoladebiscuits.** Biscuits nach Nr. 19 und 20 werden auf der Oberseite mit Chokoladeguß statt mit Eiweiß bezogen, doch muß man sie erst erkalten lassen.

**22. Gefüllte Biscuits** (zu Thee und Wein). Biscuits der genannten Arten bestreicht man an der Unterseite mit Eingemachtem und klebt je 2 Stücke zusammen.

**23. Zuckerzwieback.** Hat man einen Bäcker, bei welchem man frische Zwieback- oder Milchbrotrollen kaufen kann, so ist es bequemer, sich dieser zu bedienen, andernfalls bereite man folgenden Teig:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 2 Eidotter, Salz, 100 Gr. Butter und etwa  $6\frac{1}{2}$ —7 Deciliter

lauwarme Milch werden zu einem ziemlich festen Teig gemacht, an welchem man ein aufgegangenes Hefenstück von 250 Gr. Mehl, 100 Gr. Hefe und die erforderliche Milch mischt. Dieser Teig muß geknetet und am Brett geschlagen werden, bis er fein geworden ist und nicht mehr klebt. Man formt längliche Rollen davon, wobei man den Teig nochmals gut durchknetet, damit er keine großen Blasen bekommt. Man lege diese Rollen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreiche sie mit lauwarmer Milch, in welcher man 1 Eidotter zerquirlt hat, bade in einem ziemlich heißen Ofen schön braun und bestreiche nach dem Herausnehmen nochmals mit lauer Milch.

Am andern Tage schneide man die Rollen in halbkleinfingerdicke Scheiben, bestreiche sie dünn mit Wasser und bestreue beide Seiten mit Zucker, doch ziemlich dick; dann schiebe man die Rolle wieder zusammen und warte, bis der Zucker ganz vergangen ist. Dann lege man die Scheiben auf das Blech und röste sie auf beiden Seiten bei milder Hitze zart braun.

**24. Vanillezwieback.** Man bestreiche die geschnittenen Scheiben auf einer Seite mit kalter Milch, lasse sie etwas erweichen und drücke sie in Zucker, unter welchen man geriebene Vanille gemischt hat. Dieser Zwieback wird nur auf der unteren Seite gelb geröstet, muß aber solange im Ofen bleiben, bis er auch oben trocken und hart geworden ist.

**25. Anisplätzchen.** 250 Gr. Zucker rühre man mit 4 Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde, mische dann 225 Gr. feinstes gesiebtes Pudermehl und 20 Gr. ausgesuchten Anis durch. Davon werden auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech kleine runde Häufchen gesetzt, die man etwas abtrocknen läßt und in einem mäßig heißen Ofen gar und gelb bakt.

**26. Gewürzplätzchen.** Die Bereitung der Masse ist die gleiche wie oben, anstatt Anis mischt man jedoch etwas Zimmt, Nelken, Kardamom, sowie ein wenig Ingwer dazu und rührt dies gleich mit den Eiern und dem Zucker. Die Plätzchen sollen angenehm nach dem Gewürze schmecken, doch darf nicht zu viel davon genommen werden; zusammen etwa 10 bis 12 Gr. werden genügen.

**27. Mandelplätzchen.** 4 Eier rühre man mit 250 Gr. gesiebttem Zucker und der abgeriebenen Schale einer kleinen Zitrone oder halben Orange  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann mische man 100 Gr. gesiebtes feinstes Mehl und 200 Gr. geriebene Mandeln durch. Viele geben noch 65 Gr. schaumig gerührte Butter dazu, mit welcher die Eier  $\frac{1}{2}$  Stunde gerieben werden, worauf Zucker und Mandeln folgen, die man wieder eine Weile reibt. Das Mehl wird nur leicht durchgemischt. Man bade wie oben.

**28. Honigplätzchen.** 375 Gr. Zucker, 375 Gr. gestoßene Haselnüsse, 125 Gr. feingeschnittenes Zitronat, 20 Gr. Zimmt, 10 Gr. Nelken und 10 Gr. Muskatblüthe werden gemischt und mit  $\frac{1}{2}$  Liter stark kochendem braunen Honig, oder halb Honig, halb Syrup übergossen und mit 750 Gr. feinstem Mehl leicht gemischt. Wenn diese Masse abgekühlt ist, wird sie 1 Stunde geknetet und bleibt dann 12—15 Stunden in der Kühle stehen. Man rollt den Teig dünn aus, schneidet kleine schiefe Vierecke davon, die man auf einem stark mit Wachs bestrichenen Blech im kühlen Ofen bakt. Nach dem Herausnehmen bestreicht man sie mit

Wasser und verwahrt sie erst am andern Tage; man kann sie sehr lange aufbewahren.

**29. Braune Pfeffernüsse (sehr gut).** 2 Pfund Mehl mischt man mit 250 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 5 Gr. Nelken, 10 Gr. Zimmt und 35 Gr. gereinigter, in Wasser aufgelöster Pottasche und 2 Eiern, ferner 200 Gr. lauwarmer Schmelzbutter. Man mischt dies gut durcheinander und gießt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Syrup und  $\frac{1}{2}$  Pfund braunen Honig, die man zusammen gekocht hat, die aber nur mehr warm sein darf, daran und knetet diese Masse gegen 1 Stunde. Man läßt diesen Teig 14 Tage bis 3 Wochen in der Küche, doch nicht in der Nähe des Ofens stehen, rollt dann kleine Kugeln davon und backt sie auf dem mit Butter bestrichenen und leicht mit Mehl bestäubten Blech bei nicht zu starker Hitze, bis sie innen trocken geworden sind. Wenn die Pfeffernüsse locker sind, so sind sie gerathen: man kann sie 1— $1\frac{1}{2}$  Jahre aufbewahren. — Man kann sie auch mit Eiweißschaum bestreichen und im Ofen trocknen.

**30. Weiße Pfeffernüsse.** 375 Gr. Zucker rührt man mit 3 großen Eiern  $\frac{1}{4}$  Stunde, mischt dann  $\frac{1}{2}$  gestoßene Muskatnuß (auch weniger), 1 Theelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Nelken und 1 Messerspitze weißen Pfeffer dazu. 50 Gr. Zitronat, nach Belieben mit eingemachter Drangenschale gemischt, werden dazu gegeben und diese Masse mit 375 Gr. feinem gesiebten Mehl zu einem recht glatten, zarten Teig verarbeitet. Man rollt ihn knapp kleinfingerdick aus und sticht mit einem kleinen Glase Plättchen davon, die man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt und 24 Stunden in einem luftigen Raum stehen läßt, um etwas abzutrocknen, worauf man sie bei mittlerer Hitze langsam backt, bis sie innen trocken geworden sind.

**31. Hefenwaffeln.** 300 Gr. Butter rühre man zu Schaum, mische nach und nach 8 Eier daran, die mit Butter gut verührt werden. —  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinstes Mehl wird mit 50 Gr. angefeuchter Hefe, 70 Gr. Zucker (Zitronen- oder Vanillegeruch) und reichlich  $\frac{3}{4}$  Liter Milch angerührt und mit der Butter vermischt. Er darf nicht dicker sein als ein Pfannkuchenteig und muß langsam aufgehen. Das Waffeleisen, man bediene sich womöglich eines solchen, in welchem man mehrere Waffeln zu gleicher Zeit backen kann, wird über mittelstarkem offenen Feuer gleichmäßig erhitzt, gut mit einer frischen Speckschwarte geschmiert und dann mit dem Teige gefüllt; man rechnet für jede Waffel beiläufig 1 Eßlöffel. Die Waffeln sind in 2—4 Minuten gar; während des Backens muß das Eisen öfter gewendet werden. Bevor man es aufmacht, werden die Ränder und der außen anklebende Teig abgeschnitten und dann die gelb gewordenen Waffeln mit einer Gabel herausgenommen, auf eine warme Schüssel gelegt und mit Zucker bestreut, worauf man zu backen fortfährt. Sowie man fertig ist, müssen die Waffeln angerichtet werden, da sie durch längeres Stehen weich, zähe und unschmackhaft werden.

**32. Schaumwaffeln.** 8 Eidotter werden mit 125 Gr. Zucker mit Vanillegeruch  $\frac{1}{4}$  Stunde geschlagen, dann mische man von guter süßer Sahne 8 Deciliter löffelweise dazu, hierauf 250 Gr. geschmolzene Butter, 1 Pfund feinstes gesiebtes Mehl und den sehr steifen Eier-

schaum. — Man backt wie oben, bestreicht jedoch das Eifen mit geklärter Butter.

**33. Zimtröhrchen.** Entweder 1 Pfund feinstes Mehl oder halb Mehl, halb geriebene Mandeln (diese Mischung verdient den Vorzug), 250 Gr. Zucker, 4 Theelöffel Zimmt, 3—4 Eier, 125 Gr. geklärte lauwarme Butter und 3 Deciliter lauwarme, süße Sahne rührt man zusammen zu einer sehr glatten, dickflüssigen Masse, zu welcher im Bedarfsfalle noch Sahne gemischt werden muß. Rasches und längeres Rühren macht die Röhrchen besonders gut. Man backe, in Ermangelung eines besonderen Röhrcheneisens, im Hippen- oder auch im Waffeleisen, welches mit geklärter Butter ausgeschmiert wird. Man biegt die heißen Röhrchen über ein rundes Holz.

**Chokoladeröhrchen (vorzüglich).** 250 Gr. feinstes Mehl, 250 Gr. geriebene Mandeln, 250 Gr. Puderzucker mit Vanillegeruch, 185 Gr. geriebene Chokolade, 8 Eier und sehr reichlich  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne oder beste Milch. Im Uebrigen wie Zimtröhrchen.

**Zur Beachtung!** Will man Röhrchen oder Hippen aufbewahren, so gebe man sie in eine mit Papier ausgelegte Holzbüchse, verschließe dieselbe und lasse sie an einem trockenen, warmen Orte stehen, damit sie spröde bleiben. Auch ein zugebundenes Körbchen ist geeignet.

**35. Vorzüglicher Marzipan.** Zucker und Mandeln nimmt man gleichschwer und mischt zu jedem Pfunde Mandeln 25 Gr. bittere. Die Mandeln werden mit heißem Wasser gebrüht und von der braunen Haut befreit, worauf man sie, auseinander gelegt, an der Luft trocknen läßt. Dann werden sie auf dem Reibeisen oder in einer wie Mehl reibenden Mühle gerieben und ebenso wie Zucker gesiebt. Wenn Beides gut gemischt ist, macht man mit frischem Orangenblüthen- oder Rosenwasser einen zarten, doch nicht zu weichen Teig davon, der sich gut ausrollen läßt. Das Brett wird mit Zucker bestreut, ein Theil des Teiges darauf genommen und nach Belieben 1—2-messerrückendick ausgerollt. Man kann davon runde Platten abstechen, die man mit einem dicker gerollten, je nachdem 1—2-fingerhohen Rande umgibt, der ebenso wie der Tortenrand mit Orangenblüthen- oder Rosenwasser bestrichen und leicht angedrückt wird. Dieser Rand wird mit dem Messer oder der Kneipzange verziert. Dann hebt man die Torte auf ein passendes Papier und setzt sie in einen kühlen Ofen, in welchem man sie mehr trocknen als backen läßt. Man hat darauf zu achten, daß der Marzipan aber nicht zu lange im Ofen bleibt, da er ganz weich und weiß bleiben muß. — Man hebt sie dann auf ein reines Brett, sammt dem Papier, und läßt sie darauf erkalten, worauf man sie mit eingemachten Früchten belegt, die zu einem schönen Strauß zusammengestellt werden. Man kann übrigens auch vom Teigreste allerlei Blumen oder Früchte ausstechen, die man straußartig in der Mitte der Torte aufsetzt und leicht andrückt, damit die Ansatzstellen nicht sichtbar werden. Kommt es nicht darauf an, mit dem Marzipan sehr zu sparen, so sind solche Torten, besonders wenn man sie groß macht, weit angenehmer, wenn der Teig wenigstens fingerdick ausgerollt wird.

Von beliebig ausgerolltem Marzipan lassen sich auch niedliche Säckchen für den Weihnachtsbaum herstellen. Man kann Ringe, Brötchen,

Kränzchen, Breheln u. s. w. davon bilden oder man rollt ihn nicht aus und drückt Stücke davon fest in kleine Förmchen, die Körbchen, Blumensträuße u. s. w. vorstellen und dicht mit Zucker ausgestreut sind. Wegen des Backens beobachte man das oben Gesagte.

**36. Lübecker Marzipan (echt).** Die Mischung ist der obigen ganz gleich, nur wird der zusammengemischte Teig in ein Messinggefäß gegeben und solange über gelindem Feuer gerührt, bis man ihn anfühlen kann, ohne daß er an den Fingern kleben bleibt. Länger lasse man ihn jedoch nicht stehen, da er sonst trocken und spröde werden würde. Im Uebrigen verfährt man wie oben mit der Masse.

Zur **Beachtung!** Wird Marzipan im Vorrath zubereitet, so schlägt man ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brette zu einer Rolle zusammen, schlägt dies in Papier und verwahrt sie an kühler, luftiger Stelle. Wird er in Gebrauch genommen, so knetet man ihn leicht durch; sollte er spröde geworden sein, Risse und Sprünge bekommen haben, so gibt man etwas Eiweiß daran und arbeitet es gründlich durch.

**37. Brauner Lebkuchen (Honigkuchen).** In 1 reichlichen Liter reinen, braunen Honig, der gekocht hat und nur ganz wenig abgekühlt ist, verrühre man 1 Liter feinstes, gesiebtes Weizenmehl und rühre, bis die Masse ganz glatt ist, worauf man sie einige Stunden stehen läßt. Dieser Teig wird am mit Mehl bestäubten Brett mit 375 Gr. Zucker, 6 Eiern und 185 Gr. Butter, 1 Pfund geriebenen Mandeln, 30 Gr. Zitronat und 30 Gr. eingemachter Orangenschale, 1 Theelöffel Zimmt, 20 Gr. Nelken, 10 Gr. Kardamom und nach Belieben etwas Ingwer oder Muskatnuß gemischt und gegen 1 Stunde geknetet. Man gibt aber vor allen Dingen 15 Gr. in Branntwein aufgelöste Pottasche dazu. Besonders gut wird der Kuchen, wenn man ihn wenigstens 12 Tage im warmen Keller stehen läßt, dann beliebig ausrollt, nach Belieben mit abgeschälten Mandelhälften geschmackvoll verziert und auf einem mit Mehl bestäubten Blech im heißen Ofen gelbbraun bakt. Man kann einen großen oder mehrere kleinere Kuchen backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit lauwarmem Zucker, der bis zum Fadenziehen gesponnen ist; will man dies aber nicht, so bestreiche man sie vor dem Backen und nachher mit Wasser.

**38. Brauner Lebkuchen anderer Art.** 1 Liter Honig, 1 Liter Mehl, 250 Gr. Zucker, 6 Eier, 375 Gr. geriebene Mandeln, 12 Gr. Pottasche mit Wasser aufgelöst, Gewürze und sonst alles wie oben.

**39. Gewöhnlicher Honigkuchen.** 1 Liter Honig, nach Belieben zur Hälfte mit Syrup gemischt,  $1\frac{1}{2}$  Liter Mehl, 250 Gr. Zucker, 6 Eier, 12 Gr. in Wasser aufgelöste Pottasche, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, Gewürz wie brauner Lebkuchen. Diese Kuchen werden nicht mit Mandeln ausgelegt, aber vor und nach dem Backen mit Zuckerwasser bestrichen.

**40. Feine Nürnberger Pfefferkuchen.** 300 Gr. Zucker werden mit 6 Eidottern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann mischt man  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Zimmt, ebensoviel Nelken, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Messerspitze Muskatblüthe, 2 Gr. Kardamom, 65 Gr. feingeschnittenes Zitronat, 150 Gr. geriebene, 150 Gr. in feine Streifen geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, deren Saft, den steifen Eierschaum, 125 Gr. feinstes Weizen- und 125 Gr. Kartoffelmehl darunter. Der Teig muß

geknetet werden, bis er ganz fein ist, worauf man ihn daumendick ausrollt und zu Kuchen geschnitten, auf einem mit Mehl bestäubten Blech bakt; der Ofen darf nur mäßig heiß sein. Man kann den Teig übrigens auch daumendick auf Oblaten streichen, die wie Kartenblätter geschnitten sind. Wenn die Kuchen vollständig erkaltet sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß und läßt sie an der Luft trocknen.

**Zur Beachtung!** Auch der Teig zu Nürnberger Pfefferkuchen kann mehrere Tage in einem warmen Keller stehen; er gewinnt dadurch an Güte und Zartheit. Je länger der Teig zu Honigkuchen im Keller steht, um so besser wird er; man kann ihn 6—8 Wochen stehen lassen.

## XV. Eingemachte Früchte und Gemüse.

### A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Eingemachtem.

Will man Obst einmachen, so sehe man darauf, möglichst frisch gepflücktes zu erhalten, Fallobst ist überhaupt unverwendbar; jedenfalls aber dürfen die Früchte weder Flecken noch Druckstellen zeigen. Aprikosen und Pflirsche macht man am besten ein, solange sie sich noch etwas härtlich anfühlen, also noch nicht völlig ausgereift sind. — Kirschen, Pflaumen und dergleichen Früchte nimmt man zwar ganz reif, doch noch ehe sie weich oder naß sind. Desgleichen Birnen. — Zum Abschälen des Obstes bediene man sich eines gläsernen oder beinernen Fruchtmesserchens, da Stahlklingen schwarze Flecken zurücklassen; Früchte, die ungeschält verwendet werden, reibt man mit einem weichen reinen Tuch leicht ab. Reineclauden und Wallnüsse werden mit einer rostfreien Nadel erst rings um den Stiel, dann über ihre ganze Fläche hin angestochen. Die Stiele und Blättchen werden entfernt, erstere bei Steinobst, Birnen u. s. f. jedoch nur beschnitten.

Macht man Gemüse ein, so sehe man ebenfalls darauf, daß sie ganz frisch, fest und tadellos sind; welke oder angefaulte Theile werden sorgfältig entfernt. Man reinige sie dann gründlich von Erde und Sand, sehe nach, ob sich weder Schnecken noch Würmer vorfinden und vermeide, die Gemüse beim Reinigen mit Wasser in Berührung zu bringen, außer da, wo die betreffende Anweisung anders bestimmt.

Wichtig ist auch das zum Einmachen benützte Geschirr. Ein Messingkeßel ist das beste, besser noch als Kupfer, der Vergiftungsgefahr wegen; hat man jedoch keinen solchen, so kann man auch ein Geschirr von Eisenblech mit tadelloser Glasur oder ein glasiertes irdenes nehmen, welches aber womöglich nur zum Einmachen benützt werden soll, keinesfalls aber schon mit Fettstoffen in Berührung gekommen sein darf.

Die praktischsten Gläser zum Eingemachten sind die mit Patentverschluß, obwohl sich der Ankaufspreis höher stellt, da dieselben dann keines anderen Verschlusses mehr bedürfen. Für kleinere Familien ist es sehr zweckmäßig, das Eingemachte, namentlich in Zucker eingemachte Früchte, Dunstobst und Fruchtjäfte, in möglichst kleine Flaschen und Gläser zu vertheilen, denn, einmal angebrochen, muß der Inhalt rasch verbraucht werden. Zu Fruchtjäften sind die Fläschchen zu  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  Liter die besten.