

## XXVI. Abschnitt.

### Von den Backwerken.

#### Echter Nürnberger Lebkuchen.

Man rühre 1 Pfund (56 Deka) Zucker und  $1\frac{1}{2}$  Gramm pulverisirtes Ammonium mit 10 ganzen Eiern gut ab, mische dann 1 Loth (etwas über  $1\frac{1}{2}$  Deka) Kardamomen, je  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) gestiftelte Mandeln und in kleine Würfeln geschnittene Orangezeltchen und Citronade, 1 ganze Muscatnuß, von je einer Orange und einer Citrone die Schalen und 1 Pfund (56 Deka) Mehl hinzu, streiche die Masse auf eine Oblate dünn auf, lege sie auf ein Blech, belege die vier Ecken mit halben Mandeln und blätterig geschnittener Citronade, lasse das Ganze über Nacht stehen und backe es des andern Tages langsam bei mäßiger Hitze.

#### Lebkuchen anderer Art.

1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Honig, alle Gattungen Gewürz und 1 Pfund (56 Deka) Mehl werden auf einem Radelbrette gut abgearbeitet oder auch gestoßen und aus dem Teige dann die kleinen Bäckereien gemacht.

#### Lebkuchen dritter Art.

$\frac{3}{4}$  Pfund (42 Deka) im Rohr goldgelb geröstete Mandeln und 1 Pfund (56 Deka) Zucker werden in einem Weidling mit 1 ganzen Ei und 11 Dottern gut gerührt, dann alle Gattungen



Gewürz,  $\frac{1}{2}$  Quintel (2 Gramm) Ammonium und schließlich 1 Pfund (56 Deka) Mehl und der Schnee von den 11 Klar zugemischt, das Ganze schnell zu einem Teige verarbeitet und daraus beliebige Stücke gefertigt.

### **Lebkuchen vierter Art.**

Auf einem Brette arbeite man 1 Pfund (56 Deka) kochenden Honig mit ebensoviel Mehl nebst allen Gattungen Gewürz und ein wenig Ammonium ab, lasse die Masse einige Stunden rasten und steche sie dann beliebig aus.

### **Almer Kuchen.**

Man rühre 12 Loth (21 Deka) Zucker mit 12 Dottern sehr fleißig ab, mische dann 5 Loth ( $8\frac{1}{2}$  Deka) zerlassene Butter, 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Deka) Stärkemehl und 3 Loth (5 Deka) Muszumehl zu und füge den festen Schnee von 8 Eiklar leicht dem Ganzen bei.

### **Blitzkuchen.**

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) zerlassener Butter mische man ebensoviel Mehl, 4 Loth (7 Deka) Zucker, 4 ganze Eier, alle Gattungen Gewürz, Citronenschalen und Vanille sehr leicht zu, streiche die Masse dann auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech dünn auf, bedecke sie mit ziemlich viel gestiftelten Mandeln, backe das Ganze schnell und schneide es noch in heißem Zustande in Stücke.

### **Schwarzer Kuchen von Kirschen, Weichseln oder Trauben.**

Man treibe  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Butter sehr flaumig ab, mische dann je ebensoviel Zucker und schwarze Mandel, 4 Loth (7 Deka) Brothbrösel, 3 ganze Eier, 6 Dotter, alle Gattungen Gewürz und den Schnee von allen Klar zu, fülle die Masse in ein Blättchen, gebe die Kirschen, Weichsel oder Trauben obenauf und backe das Ganze nicht zu heiß.



**Weißer Kirschkuchen.**

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Zucker, 6 ganze Eier und 6 Dotter nach und nach zugerührt und  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, zugemischt.

**Linzer Kuchen.**

Man treibe  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Butter ab und mische je 12 Loth (21 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 4 passirte harte Dotter, 2 rohe Eier, 6 rohe Dotter, alle Gattungen Gewürz und  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Mehl zu.

**Chocoladekuchen.**

Je 12 Loth (21 Defa) Zucker und schwarze Mandeln und alle Gattungen Gewürz werden mit 3 ganzen Eiern und 9 Dottern gut verrührt, dann 3 Zeltchen geriebene Chocolate, eine Handvoll geriebene Brotbrösel nebst dem festen Schnee von 6 Klar zugemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

**Tuschkuchen.**

12 Loth (21 Defa) Zucker und 18 Loth (32 Defa) Nüsse werden mit 18 Dottern gut abgerührt, dann alle Gattungen Gewürz, 3 Zeltchen geriebene Chocolate, 4 Loth (7 Defa) Semmelbrösel und der Schnee von dem Klar der 18 Eier zugemischt, das Ganze in einem Blatt gebacken, mit Wassereis überzogen und mit halben glasirten Nüssen belegt.

**Früchtkenkuchen.**

14 Loth (25 Defa) Zucker und 9 Loth (16 Defa) weiße Mandeln werden mit 1 ganzen Ei und 15 Dottern fleißig gerührt, dann 7 Loth (13 Defa) Semmelbröseln und der Schnee von allem Klar zugegeben, in Würfel geschnittenes Compot darunter gemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.



### Pariserkuchen.

Auf einem Rudelebrette werden 20 Loth (35 Defa) Mehl, je 12 Loth (21 Defa) weiße Mandeln und Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Butter mit 2 Dottern und Rum zu einem Teige angemacht, welchen man in zwei Hälften theilt, deren eine roth gefärbt, gefüllt und mit Wassereis überzogen wird.

### Sandkuchen.

In einem Weidling treibe man  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Butter flaumig ab und mische ebensoviel Mehl hinzu, während man in einem zweiten Weidling  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker mit 5 ganzen Eiern sehr dick rührt; beide Massen werden nun vermischt, ein Blatt in Bergform oder in dessen Ermanglung ein gewöhnliches Blatt damit gefüllt und nicht allzu heiß gebacken.

### Feiner Kaiser-Gugelhupf.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Butter treibe man ab und gebe 6 ganze Eier und 6 Dotter,  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Mehl und  $\frac{1}{2}$  Seitel (über  $\frac{1}{3}$  Liter) Obers, und zwar immer ein Ei, einen Löffel Mehl und einen Löffel Obers, ferner 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Defa) Germ, eine handvoll feine weiße Mandeln, Rosinen, Zucker und Salz zu.

### Kaiser-Gugelhupf anderer Art.

Man treibe 12 Loth (21 Defa) Butter ab und gebe 11 Dotter, einige Eßlöffel Obers,  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Mehl, 2 Loth (7 Defa) Germ, Zucker und Salz, sowie den Schnee von 5 Klar zu.

### Orleansschnitten.

Auf einem Rudelebrette mache man  $1\frac{1}{4}$  Pfund (70 Defa) Mehl, 1 Pfund (56 Defa) Butter, je 12 Loth (21 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 4 Dotter, ein wenig Rahm, Gewürz und Citronenschalen gut miteinander ab, backe die Masse dann in vier Theilen, fülle die einzelnen Theile mit verschiedenem Eingekochtem, lege dieselben aufeinander und zuckere sie oben an.



### Mocasschnitten.

Von der am Feuer geschlagenen Sandmasse backe man am Blech dünne Theile, koche dann 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) sehr starken schwarzen Kaffee mit  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekka) Zucker auf die Hälfte ein, worauf man denselben kaltstellt, treibe ferner  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekka) Butter sehr flaumig ab, gebe nebst dem Kaffee 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Dekka) Zucker, 1 ganzes Ei und 5 Dotter zu, fülle die Blätter mit der Masse, überstreiche sie mit derselben Crème und spritze sie schließlich mit Oberschäum.

### Am Feuer geschlagene Gènois-Masse.

In einem Schneebecken schlage man 10 Loth ( $17\frac{1}{2}$  Dekka) Zucker mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern auf kochendem Wasser ab, bis selber dick ist, schlage ihn dann noch weiter, bis er kalt ist, gebe dann 10 Loth ( $17\frac{1}{2}$  Dekka) zerlassene Butter und schließlich 8 Loth (14 Dekka) Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, zu, und man hat eine sehr feine Masse, welche besonders zu Torten und Schnitten verwendet werden kann.

### Haselnußschnitten.

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Dekka) Haselnüsse werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekka) gestoßenem Zucker fein gesiebt, dann auf einem Nudelbrette mit allen Gattungen Gewürz, Vanille und einem Citrus gut abgemacht, der Teig auf drei zusammengeklebte Oblaten gegeben, mit weißem Eis überzogen und sehr langsam gebacken.

### Linzer Schnitten.

Auf einem Nudelbrette werden je  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekka) Mehl, Butter, Mandeln und Zucker, alle Gattungen Gewürz, 2 ganze Eier und 2 Dotter zusammengemacht, dann die Masse in zwei Hälften getheilt, wovon die eine Hälfte auf einem Blech ausgerollt und gefüllt wird, während man aus dem zweiten Theile Stangeln macht, worauf man das Ganze mit Eiern bestreicht und backt.



### Jägerschnitten.

Man treibe  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekk) Butter gut ab, mische je ebensoviel Zucker und Mehl und 4 ganze Eier zu, streiche das Ganze dann auf ein Blech dünn auf, backe es schön, schneide es in drei Theile, fülle sie, lege dieselben wieder aufeinander, überziehe sie und gebe schließlich Pistazien darauf.

### Erdbeer- oder Himbeerschnitten.

Nachdem man Génoiseteig am Blech gebacken und in Streifen geschnitten, mische man den passirten Erdbeeren oder Himbeeren unter beständigem Rühren Zucker zu, bis selbe dick sind, worauf man die einzelnen Blätter füllt und obenauf überzieht.

### Grazer Schnitten.

Der auf einem Blech gebackene Zuckerteig wird in Theile geschnitten, welche mit irgend einer Crème gefüllt, wieder aufeinandergelegt, mit spanischem Wind überzogen, mit fein geschnittenen Pistazien besäet und schließlich getrocknet werden.

### Prügelkrapsen von Bisquitteig.

28 Loth (50 Dekk) Zucker werden mit 28 Dottern eine Stunde lang flaumig gerührt, den Schnee von allem Klar mische man mit 28 Loth (50 Dekk) Mehl leicht unter den Zucker und gieße das Ganze unter beständigem Drehen bei offenem Feuer auf.

### Slehenbrot.

Nachdem man 1 Pfund (56 Dekk) Kleien und  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekk) Zwetschen weich gesotten, mische man je  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekk) Rosinen, Weinbeerln, in Stifeln geschnittene Mandeln und Nüsse, Pignoli, Datteln, Feigen, Orangezestchen und Citronade, sowie je ein Glas eingesottene Kirscheln und schwarze Nüsse und alle Gattungen Gewürz zu und feuchte Alles mit Rum und Kirschengeist an. Sodann mache man von 1 Pfund (56 Dekk) Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Dekk) Zucker und den nöthigen ganzen



Eiern nebst 1 Quentchen (5 Gramm) pulverisirtem Ammonium einen Teig an, mische das Obige darunter, forme ihn dann zu zu einem Strizzel, bestreiche ihn mit Eiern, puze ihn mit Mandeln auf, lasse ihn einige Stunden stehen und backe ihn langsam

### Ordinäres Klebenbrot.

$\frac{1}{2}$  Pfund (14 Defa) gekochte Kleben, Zwetschen, Nüsse, gestiftelte Mandeln, Datteln, Feigen, Weinbeerln und Rosinen feuchte man mit Rum an, mische Alles unter den Brotteig und backe diesen.

### Bischofobrot.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 8 Dottern gut gerührt, dann Weinberln, Rosinen, langgeschnittene Mandeln und Pistazien, Citronade,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Mehl und der Schnee von dem Klar von 6 Eiern zugemischt, das Ganze langsam gebacken, hierauf in Scheiben geschnitten und gebäht.

### Amisbrot.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern gut verrührt, ein Löffel Amis und  $\frac{3}{4}$  Pfund (42 Defa) Mehl zugemischt und die Masse gebacken.

### Milchbrot.

In einen Weidling gebe man 5 Pfund (2 Kilo 80 Defa) Mehl, sprudle dann  $1\frac{1}{4}$  Pfund (70 Defa) zerlassener Butter, 8 Loth (14 Defa) Germ, etwas Zucker und Salz und 10 Dotter in 1 Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) lauwarmer Milch ab und mache mit diesem das Mehl zu einem Teig an, den man nun zu einem Laibe formt, »gehen« läßt und schön backt.

### Früchtenbrot.

In einem Weidling werden  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker und alle Gattungen Gewürz mit vier ganzen Eiern und 8 Dottern sehr gut gerührt, dann mit  $\frac{3}{4}$  Pfund (42 Defa) verschiedenen



eingesottenen Früchten und 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Defa) Pistazien, sämmtlich würfelig geschnitten, nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund (42 Defa) Mehl vermischt und das Ganze in einem Bischofswandl gebacken.

### **Theebrot.**

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern sehr gut gerührt, je 4 Loth (7 Defa) Pistazien, gestiftetelte Mandeln und in Würfeln geschnittene Citronade und 14 Loth (25 Defa) Mehl zugemischt und das Ganze gebacken.

### **Faschingkrapsen.**

1 Pfund (56 Defa) Mehl, dem man Zucker und Salz beigegeben, wird warmgestellt, dann lasse man  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Butter zergehen, sprudle 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Defa) Germ, 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Obers und 6 Dotter ab, mache mit dem Mehle den Teig an, den man gut abschlägt, gehen läßt, austicht und, nachdem er nochmals gegangen, backt.

### **Abgetriebene Krapsen.**

6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Defa) Butter werden abgetrieben, 10 Dotter, 1 Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) Mehl, 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Obers, 1 Loth (über  $\frac{1}{2}$  Defa) Germ, Salz und Zucker zugemischt und der Teig wie oben behandelt.

### **Gute Theestangeln.**

1 Pfund (56 Defa) Mehl, 12 Loth (21 Defa) Butter, 1 ganzes Ei, 4 Dotter, 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Defa) Germ, Zucker und Salz werden mit lauer Milch zu einem Teige angemacht, welchen man »gehen« läßt, worauf man Stangeln macht, diese nochmals »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und schön backt.

### **Karlsbader Golatschen.**

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Mehl, 1 Loth (über  $1\frac{1}{2}$  Defa) Germ, Zucker und Salz, 3 ganze



Eier, 4 Dotter und von den 4 Klar der Schnee zugemischt und von dem Teige Golatschen gemacht, welche man »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und schön backt.

### Annislaißchen.

Nachdem man  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter abgetrieben, mische man  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Mehl, einige Eßlöffel Obers, 1 Loth (über  $1\frac{1}{2}$  Deka) Germ, ein wenig Zucker und Salz und 5 Dotter zu, mache aus dem Teige Laibchen, lege sie auf ein mit Wachs bestrichenen Blech, lasse sie »gehen«, streiche sie mit Eiern an, bestreue sie mit grobem Zucker und Anis und backe sie schließlich schön.

### Kalter Germteig.

Auf einem Nudelbrett mache man 3 Kaffeebecher Mehl, einen solchen Becher Eidotter, je ebensoviel zerlassene Butter und laues Obers, Zucker und Salz und 1 Loth (etwas über 1 Deka) Germ wie zu einem Nudelsteig an, schlage ihn gut ab, wickle ihn in eine mit Butter geschmierte Serviette ein und lege ihn in kaltes Wasser, bis er sehr fest wird, worauf man ihn ausstechen oder sonst nach Belieben verfahren kann.

### Böhmische Brezel.

Man treibe 4 Loth (7 Deka) Butter ab, mische 3 Dotter, etwas Zucker und Salz, 6 Eßlöffel Obers, 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Deka) Germ und genügend Mehl, um aus dem Ganzen festen Teig zu machen, worauf man aus diesem Brezel ausmacht, welche man »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht, mit Zucker und geriebenem Mandeln überstreut und langsam backt.

### Bisquit-Golatschen.

Nachdem man 14 Loth (25 Deka) Butter abgetrieben, mische man ebensoviel Mehl, 6 Löffel Obers und 9 Dotter, und zwar immer einen Löffel Mehl, einen Löffel Obers und einen Dotter, sowie 1 Loth (etwas über  $1\frac{1}{2}$  Deka) Germ zu, mache dann



einen Teig an, dem man, wenn er zu weich sein sollte, noch einen Löffel Mehl zugibt, worauf man Golatschen aussticht, sie auf ein mit Fett bestrichenes Blech legt, »gehen« läßt, dann füllt, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln besät und schön backt.

### Bisquit-Golatschen anderer Art.

In einem kleinen Schneebecken schlage man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern und 3 Dottern auf kochendem Dunst so lange, bis die Masse warm ist, dann schlage man sie wieder in kaltem Wasser, bis sie kalt ist, im Ganzen etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden, worauf man sie mit 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Deka) Mehl vermischt und aus dem Teige nun verschiedene Bäckereien machen kann.

### Preßburger Bengel.

Auf einem Nudelbrette arbeite man  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Mehl, 7 Loth (12 Deka) Schmalz, 1 Loth (etwas über  $1\frac{1}{2}$  Deka) Germ, welche man mit etwas Zucker und Milch »gehen« ließ, sowie ein wenig Zucker und Salz fest ab, lasse den Teig »gehen«, rolle ihn dann aus und schneide ihn in gleiche Theile, welche man mit recht gut und besonders nicht zu weich angemachtem Mohn oder Nüssen füllt, ihnen die rechte Form gibt, sie auf einem Backblech nochmals »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht und schließlich bei mäßiger Hitze backt.