

## XXVII. Abschnitt.

### Don den kleinen Bäckereien.

#### Patiences.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Zucker wird bis zum Flug gekocht dann schlägt man von dem Klar von 4 Eiern festen Schnee, rührt den Zucker hinein, mischt 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Deka) Mehl zu, dressirt die Masse in beliebiger Form auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, lasse sie eine Zeitlang trocknen und backe sie dann langsam.

#### Chocolade-Patiences.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Zucker wird bis zum schwachen Flug gesponnen, der feste Schnee von 3 Eiklar und 3 Loth (etwas über 5 Deka) gewärmtes Cacaopulver leicht zugemischt, die Masse dann in beliebiger Form auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gespritzt, getrocknet und schließlich langsam gebacken.

#### Feine Nussmasse.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Zucker, ebensoviele Nüsse und einiges Gewürz werden mit 17 Dottern und 2 ganzen Eiern sehr flaumig gerührt und dann der Schnee von allem Klar zugemischt. Aus der so gewonnenen Masse lassen sich Füllhörner, Polster und andere beliebige Formen ausschneiden.

#### Annissharten.

12 Loth (21 Deka) Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und 1 Dotter sehr flaumig verrührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka)



Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, zugemischt, der so gewonnene Teig auf ein gewärmtes und mit Wachs bestrichenen Blech gegeben, aber nicht zu nahe nebeneinander, mit Nims bestreut, langsam gebacken und schnell über ein Stangel gebogen.

### Mandelbussert.

10 Loth (17½ Deka) Zucker und ¼ Pfund (14 Deka) weiße gestoßene Mandeln werden mit dem Klar von 2 Eiern und dem Saft einer Citrone eine Stunde lang gerührt und die Masse auf einer Oblate sehr langsam gebacken.

### Vanillestangeln.

¼ Pfund (14 Deka) Vanillezucker rührt man mit 4 Dottern so lange, bis er sehr dick ist, worauf man von Zuckerpapier Schienen macht, den Teig stellenweise hineintropft und dann auf einem Blech in einer überkühlten Röhre über Nacht trocknen läßt.

### Vanillebutter.

In ¼ Pfund (14 Deka) sehr flammig abgetriebene Butter gebe man ebensoviele Vanillezucker hinein, worauf man diese Butter auf von Milchbrot geschnittene Crotons spritzt und diese mit süßem Obers servirt.

### Rosenkrapsen.

Auf einem Nudelbrette werden ½ Pfund (28 Deka) Mehl, 4 Loth (7 Deka) Butter, 2 Loth (3½ Deka) Zucker, ½ Seitel (über ⅛ Liter) Rahm, ein wenig Salz und 3 Dotter miteinander abgearbeitet, dann drei Blätter, und zwar jedes etwas kleiner als das andere, ausgestochen, aufeinandergelegt, in der Mitte zusammengedrückt, in heißem Schmalz schön gebacken und dann mit Rosenfaft servirt.

### Rosenkrapsen anderer Art.

Auf einem Nudelbrette werden 1 Seitel (⅓ Liter) Mehl, 4 Loth (7 Deka) Butter, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, je 3 Eßlöffel



Obers und Wein und das Nöthige an Zucker und Salz mit einander abgearbeitet, der Teig dann dünn ausgewalzt, vier Blätter ausgeschnitten, aufeinandergelegt und dann in heißem Schmalz gebacken.

### Butterbrot.

In einem Weidling rühre man  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Citronenschalen mit 6 Dotter ab, gebe 4 Loth (7 Deka) kleingeschnittene Citronade zu und arbeite die Masse dann auf einem Nudelbrette mit dem nöthigen Mehle zu einem Brotlaib ab, welchen man auf ein Blech gibt, mit Eiern bestreicht, mit Chocolate bestreut und schön backt; wenn er kalt ist, wird er aufgeschnitten, mit Citroneneis überzogen und getrocknet.

### Butterbrot anderer Art.

In einem Bischofswamdl wird eine Chocolademasse gebacken und in gleiche Scheiben geschnitten, worauf man einige Eidotter mit Zucker abrührt, die Schnitten damit überstreicht und dieselben trocknen läßt.

### Schinken von Zucker.

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker und 12 Loth (21 Deka) weiße Mandeln werden mit dem erforderlichen Schnee sehr fleißig gerührt und davon der vierte Theil zur Seite gegeben; die andere Masse wird mit allen Gattungen Gewürz und etwas rother Farbe (Breton) fein abgearbeitet, auf ein Blech in der Form eines Schinkens gegeben, das Weiße obenauf gestrichen, geriebene Chocolate darübergestreut, langsam getrocknet und dünn aufgeschnitten.

### Zuckersalami.

In eine Casserole werden  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) sehr fein geschnittene weiße Mandeln, 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Deka) Tragant, 2 Löffel Mehl und 12 Loth (21 Deka) Zucker mit dem Schnee von 5 Eiklar auf dem Feuer vorsichtig, damit die Masse nicht schwarz wird, gerührt, bis sie dick ist, worauf man ein wenig Breton in Roth, wodurch sie eine schöne Farbe bekommt, etwas Gewürz



und Citronenschalen zuzumischt und dieselbe auf einem Nudelbrette, auf welches man Zucker gegeben, sehr schnell in der Form einer Salami ausmacht, mit Eiern aufstreicht, in geriebene Chocolate einwälzt und dann kaltstellt. In einigen Tagen kann man selbe so dünn wie Salami aufschneiden.

### Mandel-Erdäpfel.

Man spinne  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Zucker, bis er sich zieht, gebe dann ebensoviele weiße getrocknete Mandeln hinzu und rühre recht fleißig, bis die Masse dick ist, wobei man jedoch Acht zu geben hat, weil sich dieselbe gerne anbrennt; dann nehme man sie aus der Casserole heraus, mache kleine Kugeln davon, streue durch einen Mullseck geriebenen Kaffee darauf, steche statt der Augen Lückchen und mache auch einen Einschnitt, als ob sie zersprungen wären.

### Bisquit-Roulade.

9 Loth (16 Defa) Zucker werden mit 9 Dottern gerührt, dann  $4\frac{1}{2}$  Loth (8 Defa) Mehl und der Schnee von allem Klar zugemischt und der Teig auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Blech goldgelb gebacken, gefüllt, zusammengerollt, noch einige Minuten ins Rohr gestellt und mit Wassereis überzogen.

### Feiner Bisquitteig.

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Zucker wird mit 8 Dottern sehr fleißig gerührt, dann von dem festen Schnee von 6 Klar zuerst eine Schneeruthe voll zugegeben und noch eine Weile weiter gerührt, schließlich jedoch 8 Loth (14 Defa) Stärkemehl und der übrige Schnee leicht zugemischt.

### Feiner Bisquitteig anderer Art.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 8 Dottern abgerührt und sodann 12 Loth (21 Defa) feines Mehl und der Schnee von allen Klar zugemischt.



**Indianerkrapfen.**

9 Loth (16 Defa) Zucker rühre man mit 11 Dottern gut ab, mische dann 14 Loth (25 Defa) feines Mehl und den Schnee von allem Klar zu, spritze mittelst eines Spritzröhrchens schöne Krapfen aus, backe sie auf einem bestrichenen Blech und höhle sie aus, worauf man sie mit Oberschaum füllt, immer zwei aufeinanderlegt und mit Chocolate-Glace überzieht.

**Chocolate-Glace dazu.**

Nachdem man  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Zucker mit etwas Wasser sehr dick gesponnen, gebe man ebensoviel warm gemachte Chocolate dazu, rühre sie fein ab und überziehe schnell damit.

**Oberschaum-Baisés.**

1 Pfund (56 Defa) Zucker wird mit 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Wasser dick gesponnen, dann schlägt man von dem Klar von 8 Eiern festen Schnee, in welchen man nun auf dem Feuer unter beständigem Schlagen den Zucker hineintropfen läßt, bis das Ganze angezogen hat. Dann ziehe man es schnell vom Feuer weg, gebe auf ein Blech nasses Papier, die Holzform darauf und spritze nun den spanischen Wind darüber und lasse ihn sehr langsam trocknen. Die so gewonnenen Baisés werden dann mit Oberschaum gefüllt und je zwei aufeinandergelegt.

**Ingwer.**

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 8 Dottern sehr gut gerührt, 1 Loth (über  $1\frac{1}{2}$  Defa) Ingwer, 1 Pfund (56 Defa) Mehl und  $\frac{1}{2}$  Granum Ammonium zugemischt und der Teig mittelst eines Ausstechers ausgestochen, worauf man ihn mehrere Stunden auf einem mit Wachs ausgeföhmten Blech rasten läßt und dann langsam backt.

**Chocolatebögen.**

$\frac{3}{4}$  Pfund (42 Defa) schwarze Mändeln werden mit ebensoviel Zucker, allen Gattungen Gewürz, 4 Zeltchen geriebener Chocolate und 8 Eiklar in einer Casserole auf dem Feuer gerührt,



bis das Ganze dick ist, worauf man es auf Oblaten streicht, in Schnitten schneidet, über eine Form legt und in einem mit Wachs ausgeschmierten Blech langsam backt.

### **Holländerbögen.**

Auf einem Rudelebrette wird von  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Mehl, 10 Loth (17 $\frac{1}{2}$  Defa) Butter, 4 Loth (7 Defa) Zucker und 4 Dottern ein Teig schnell abgearbeitet, derselbe auf Oblaten gestrichen, mit Eiern übertüncht, mit sehr viel gestiftelten Mandeln bestreut, in Streifen geschnitten, über eine Form gelegt und schön gebacken.

### **Zimmbögen.**

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) schwarze Mandeln, ebensoviel Zucker, alle Gattungen Gewürz, Zimmt und der feste Schnee von 4 Eiklar werden zu einem Teige angemacht, derselbe dann auf Oblaten gestrichen, über eine Form gelegt und langsam gebacken.

### **Orangebögen.**

Mitteltst  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Oranjezucker, ebensoviel weißen Mandeln, dem Saft einer Orange und dem Schnee eines Eiklar wird ein Teig angemacht, derselbe auf Oblaten gestrichen und langsam gebacken.

### **Mandelbögen.**

12 Loth (21 Defa) weiße, feingeschnittene Mandeln und ebensoviel Zucker werden mit 6 Eiklar auf dem Feuer gerührt, bis das Ganze zu kochen anfängt, worauf man es auf Oblaten streicht, auf eine Form gibt und sehr rasch backt.

### **Pariser Stangeln.**

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) weiße, sehr fein gestoßene Mandeln werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Zucker zu einer festen Masse gemacht, welche man ausrollt, auf Oblaten streicht, mit Eiklar-eis überzieht und sehr langsam backt.



**Pariser Stangeln anderer Art.**

Je  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker und weiße Mandeln, 1 ganzes Ei, 2 Dotter und 2 Löffel Mehl werden zu einer Masse zusammengemacht, welche auf Oblaten gestrichen, in Stangeln geschnitten, mit Eisklarsis überzogen und sehr langsam gebacken wird.

**Kapuzinerstangeln.**

Von je  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker und gewürfelte Mandeln, allen Gattungen Gewürz, 9 Loth (16 Deka) Mehl und 3 ganzen Eiern werden Stangeln formirt, dieselben mit Eiern angestrichen, mit grobem Zucker bestreut und so gebacken.

**Gelée-Stangeln.**

Auf dem Nudelbrette werden 12 Loth (21 Deka) Mehl, alle Gattungen Gewürz, 6 harte passirte Dotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter und 4 Loth (7 Deka) Zucker zu einem Teige gut abgemacht, derselbe dann zu Stangeln geformt und langsam gebacken.

**Theebäckerei.**

Auf einem Nudelbrette werden 9 Loth (16 Deka) Mehl, 9 reine Eidotter, 4 Loth (7 Deka) Zucker und 3 Loth (über 5 Deka) Butter zu einem Teige angemacht, aus demselben Stangeln oder Brezeln gemacht und diese gebacken.

**Theebäckerei anderer Art.**

Auf einem Nudelbrette werden 10 Loth (17  $\frac{1}{2}$  Deka) Mehl, 5 Loth (9 Deka) Butter, etwas Salz und Zucker mit einander abgerührt und mit Wasser sehr schnell so fest wie ein Nudelteig abgemacht, aus welchem man kleine Bäckereien fertigt, diese mit Eiern bestreicht und schön backt.

**Linzer Brezel.**

Dieselben werden auf einem Nudelbrette mittelst  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter, ebensoviel Zucker, 4 Loth (7 Deka) Mandeln und allem Gewürz gemacht, dann gebacken.



### Kleine Nuscazonerl.

Auf einem Nudelbrette werden 4 Loth (7 Defa) Zucker, je 8 Loth (14 Defa) Mandeln und Kipfelbrösel und 3 ganze Eier zu einem Teige angemacht, derselbe in eine kleine Form gedrückt und gebacken.

### Mandelbäckerei.

1 Pfund (56 Defa) weiße Mandeln werden in einem Mörser mit Eisklar sehr fein verrieben, dann herausgenommen, 2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Zucker daruntergearbeitet, die Masse auf einem Blech ausgemacht und gebacken.

### Engländer.

4 Loth (7 Defa) feingeschnittene weiße Mandeln werden mit Eisklar fein gestoßen, dann in einen Weidling gegeben, 18 Loth (32 Defa) Zucker, 4 Loth (7 Defa) Mehl und das noch nöthige Eisklar zugemischt, die Masse auf Oblaten gestrichen, sehr viel gestiftelte Mandeln daraufgestreut, in vier Theile geschnitten und langsam gebacken.

### Engländer anderer Art.

1 Pfund (56 Defa) langgestiftelte und gut getrocknete Mandeln, ebensoviel Zucker und der feste Schnee von 14 Eisklar werden auf dem Feuer in einem Schneebecken gerührt, bis die Masse fest ist, welche man nun mit einem Eßlöffel auf Oblaten erhoben aufdressirt und sehr langsam backt.

### Chocoladebusslerl.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Chocolate wird in einem Mörser mit 3 Dottern und etwas Klar sehr fein gestoßen, dann auf einem Nudelbrett mit 4 Loth (7 Defa) Zucker recht gut zu einer Masse angemacht, welche man dünn auswalzt, davon kleine Busslerl aussticht, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker besäet und langsam backt.



**Kleine Bäckerei.**

Auf einem Nudelbrette werden 12 Loth (21 Defa) Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Butter, 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Defa) Zucker, 4 Loth (7 Defa) Mandeln, der Saft und die Schale einer Citrone, alle Gattungen Gewürz und 2 ganze Eier zu einem Teige angemacht, welchen man messerrückendick auswalkt, nach Belieben aussticht, mit Eiern bestreicht und langsam backt.

**Kleine Bäckerei anderer Art.**

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Zucker, 2 Dotter, 4 Loth (7 Defa) weiße Mandeln und 20 Loth (35 Defa) Mehl zugemischt, der Teig aufs Eis gestellt und dann nach Belieben daraus gemacht.

**Briocheiteig.**

Man mische 1 Pfund (56 Defa) Mehl, 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Butter, 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Defa) Germ, ebensoviel Zucker, etwas Salz und 4 Dotter gut zusammen.

**Bisquit.**

Nachdem man von dem Klar von 10 Eiern festen Schnee gemacht, werden 1 Pfund (56 Defa) Zucker und 20 Loth (35 Defa) Mehl zugemischt, die Masse mit einem Starnigl auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gespritzt und langsam gebacken.

**Bisquit anderer Art.**

10 Loth ( $17\frac{1}{2}$  Defa) Zucker werden mit 10 Dottern gerührt, ebensoviel Mehl und der feste Schnee von sämmtlichem Klar zugemischt und die Masse auf Papier gespritzt.

**Chocoladebreheln.**

$1\frac{1}{4}$  Pfund (70 Defa) Mehl, 1 Pfund (56 Defa) Butter, 14 Loth (25 Defa) Zucker, 7 harte passirte Dotter, 8 Zeltchen



geriebene gewärmte Chocolate und alle Gattungen Gewürz werden zu einem Teige gut abgemacht, daraus Bregeln verfertigt, diese mit Eiern bestrichen, in Zucker getaucht und sehr langsam gebacken.

### Citronadetatscherl.

Auf einem Radelbrette werden 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Mehl, ebensoviel Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Zucker, 10 harte Dotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) feingehackte Citronade und alle Gattungen Gewürz zu einem Teige gut gemischt, daraus Tatscherln wie zu den Wiener Tatscherln gemacht, diese hierauf mit Eiern bestrichen, mit grobem Zucker, fein gehackten Mandeln und Citronade besät und schließlich schön gebacken.

### Cortelettes.

Man treibe  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter ab, mische je ebensoviel schwarze Mandeln und Mehl, 4 Loth (7 Deka) Zucker, alle Gattungen Gewürz, 1 ganzes Ei und 1 Dotter zu und mache das Ganze auf dem Radelbrett aus.

### Karlsbader Zuckeroblatten.

Nachdem man von einem Kochlöffel Mehl mit je einem Theil Milch und Wasser und 1 Ei einen dünnen Schmarnteig abgerührt, mache man das Oblateneisen sehr heiß, schmiere es mit Speck, gebe immer einen Eßlöffel voll Teig hinein und backe denselben auf beiden Seiten gelb; sodann mische man Vanillezucker und sehr fein gehackte weiße Mandeln, bestreiche die Blätter mit Butter, bestreue sie mit dieser Mischung, lege je vier Stück aufeinander, gebe sie nochmals ins Eisen und backe sie nun braun.

### Hohlhippen.

3 Loth (etwas über 5 Deka) Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Mehl, 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Obers und 1 ganzes Ei werden mit einander gut abgerührt, die Masse so wie die Oblatten gebacken und dann sogleich über das dazu bestimmte Holz gerollt.



**Rahmwaffeln.**

12 Loth (21 Deka) Butter werden flaumig abgetrieben und zu einem Weidling gegeben, dann mit ebensoviele Mehl und 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Rahm durch eine halbe Stunde sehr fleißig gerührt, ein wenig Zucker und Salz und der feste Schnee von 12 Eiklar zugemischt, der Teig dann im Waffeleisen recht langsam gebacken und jedes Gitter mit Eingefottenem gefüllt.

**Mandelwaffeln.**

Nachdem man 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Deka) Butter flaumig abgetrieben, werden 4 Loth (7 Deka) feingestoßene weiße Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker, 6 Löffel Mehl, 6 Eischalen Obers oder Wein und 6 Dotter, und zwar immer ein Löffel Zucker, ein Löffel Mehl, ein Löffel Obers oder Wein und ein Dotter, gut mit einander verrührt, worauf man den festen Schnee von den 6 Klar zumischt und das Ganze backt und füllt wie bei den vorigen.

**Waffelkrapsen von Germteig.**

Man treibe 1 Pfund (56 Deka) Butter ab, mische ebensoviele Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 12 Dotter, 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Deka) Germ, 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Obers und den festen Schnee von 6 Klar zu und behandle das Ganze so wie die vorigen.

**Mandelkarten.**

Auf einem Nudelbrett mische man je  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Mehl, Zucker, weiße Mandeln und Butter, ferner 6 Dotter, alle Gattungen Gewürz und den Saft und die Schalen einer halben Citrone zu einem Teige zusammen, worauf man diesen messer-rückendick auswalzt, in viereckige oder kartensförmige Stücke schneidet, mit Eiern bestreicht, jede Ecke mit halben Mandeln belegt und dann schön backt. Kann auch von Zuckerteig gemacht werden.

**Linzer Krapseln.**

Nachdem man je  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter oder Rindschmalz abgetrieben, mische man  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker,



4 Dotter und 20 Loth (35 Deka) Mehl zu, worauf man aus dem Teige kleine Laibchen macht, diese auf ein mit Wachs beschmiertes Blech legt, mit Eiern bestreicht, oben mit dem Daumen ein wenig eindrückt, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und schön backt. In die Höhlung obenauf gebe man ein wenig Eingefottenes.

### Annistangeln.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Mehl, ebensoviel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter, eine Handvoll Annis, 2 ganze Eier und 2 Dotter werden auf dem Nudelbrette zu einem feinen Teige abgearbeitet und derselbe dann zu Stangeln geformt, mit Eiern bestrichen, mit grobem Zucker und Annis bestreut und schön gebacken.

### Kaiserkrapsel.

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Zucker werden mit 8 Dottern fleißig gerührt, dann ebensoviel weiße Mandeln, ein wenig Annis, 4 Eßlöffel feines Mehl und ebensoviel Stärkemehl zugemischt, worauf man ein Blech mit Wachs bestreicht, mit Oblaten belegt, die mittelst eines Kaffeelöffels aus dem Teige ausgestochenen kleinen Laibchen daraufgibt und letztere langsam backt.

### Apfelforteleettes.

1 Pfund (56 Deka) Zucker lasse man in  $\frac{1}{2}$  Seitel (etwas über  $\frac{1}{8}$  Liter) Wasser in einer Casserole zergehen, worauf man 1 Pfund (56 Deka) in gleiche Würfel geschnittene Maschanzkeräpfel zugibt und letztere so lange kocht, bis sie dick sind; dann rühre man sie vorsichtig auf und mische 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Deka) Pistazien und 4 Loth (7 Deka) gestiftelte Mandeln leicht zu, belege ein mit Wachs beschmiertes Blech mit Oblaten, gebe aus der Masse die Buffel mit dem Eßlöffel darauf, überziehe sie mit spanischem Wind und lasse sie über Nacht im Rohr trocknen.

### Wasserkipfeln.

$\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) abgetriebener Butter mische man 6 Loth ( $10\frac{1}{2}$  Deka) Zucker, 3 Loth (etwas über 5 Deka) weiße



Mandeln, 3 Löffel Obers und 20 Loth (35 Defa) Mehl zu und mache aus dem Teige kleine Kipfel, welche man mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln besäet und backt.

### Thalerkrapfen.

Auf einem Nudelbrett werde  $\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Mehl, ebensoviele Zucker, 2 Loth ( $3\frac{1}{2}$  Defa) Butter, das Klar von 2 Eiern und alle Gattungen Gewürz mit einander zu einem Teig abgearbeitet, dieser dann thalergroß ausgestochen, mit Wasser bestrichen, auf jedes Stück eine Mandel gelegt und schön gebacken.

### Mandelmaroni.

1 Pfund (56 Defa) Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) getrocknete weiße Mandeln werden im Mörser fein gestoßen, durch ein Haarsieb in einen Weidling gegeben und mit 6 Eiklar gerührt, worauf man auf einem mit Wachs bestrichenen Blech kleine Laibchen ausmacht, welche man mit Wasser bestreicht, oben mit einer halben Mandel belegt und schön backt.

### Pflaumenfortelettes.

Auf einem Nudelbrett werden  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Defa) Mehl, 12 Loth (21 Defa) Butter, 10 Loth ( $17\frac{1}{2}$  Defa) Zucker, 5 Loth (9 Defa) schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz und 3 Dotter zu einem Teige zusammengemacht, aus welchem man Tortelettes austicht und diese, wenn sie gebacken sind, mit Pflaumen oder Bowidl füllt.

### Feine Brezeln.

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Defa) Mehl und ebensoviele Butter, 4 harte Dotter und 4 Loth (7 Defa) Zucker, letztere beide miteinander fein gestoßen, alle Gattungen Gewürz, der Saft und die Schalen einer halben Citrone, 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden gut mit einander abgerührt und aus dem Teige Brezeln gemacht, welche man mit Eiern bestreicht und langsam backt.



### Oberschaum-Koulade.

10 Loth (17½ Defa) Zucker und 8 Loth (14 Defa) Mehl werden mit 1 Löffel Obers und 3 ganzen Eiern fein abgerührt und der Teig in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech aufgegossen und blaß gebacken; man schneidet das Gebackene sodann in gleiche viereckige Stücke, welche in Rollen geformt und, wenn sie kalt sind, mit Obersschaum gefüllt und mit verschiedenen Farben überzogen werden.

### Stricknadeln.

Auf einem Radelbrette wird ½ Pfund (28 Defa) Mehl, etwas Zucker und Salz, ¼ Pfund (14 Defa) Butter, 1 Loth (über 1½ Defa) Germ, 3 Dotter und, wenn nöthig, ein wenig Obers zu einem sehr festen Teige gemischt, welchen man als Stangeln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt, in Form einer Stricknadel »gehen« läßt und dann backt. Ist sehr gut zum Thee.

### Rosenkrapsen.

14 Loth (25 Defa) Mehl, 3 Dotter, 5 Loth (9 Defa) Butter, Zucker und Salz und ein wenig Rahm werden zu einem Teige angemacht, welchen man messerrückendick auswalft, in vier Blättern aufeinanderlegt und sehr heiß backt. Wird mit Rosen-saft angerichtet.

### Reichenauer Zwieback.

In einem spitzen Chaudeauhasen wird 1 Pfund (56 Defa) Zucker mit 8 ganzen Eiern eine Stunde sehr fleißig geschlagen, dann ebensoviel Mehl und etwas Anis zugemischt, worauf man den Teig streifenweise auf ein mit Wachs beschmiertes Blech laufen läßt, denselben langsam backt, dann schneidet und bäht.

### Mohren im Semd.

Eine Chocolademasse wie zur Sachertorte wird auf einem Blech gebacken und, wenn sie kalt ist, mit Obersschaum überzogen.



**Sachertorte.**

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) Butter wird abgetrieben, dann ebensoviel Zucker, 4 Zeltchen warme geriebene Chocolate, 5 Dotter und 5 Loth (9 Deka) Bröjel, sowie der Schnee von den 5 Eiklar zugemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

**Damencaprizen.**

Butterteig wird auf einem Blech gebacken, dann in zwei Blätter geschnitten, mit Marillen gefüllt, mit spanischem Wind überzogen, fest angezuckert und getrocknet.

**Marzipan.**

$1\frac{1}{2}$  Pfund (84 Deka) weiße Mandeln werden mit Eiweiß gestoßen, dann röstet man sie mit 3 Pfund (1 Kilo 70 Deka) Zucker auf dem Feuer und mischt die Mandeln nebst 12 Loth (21 Deka) Mehl zu.

**Zimtschifferln.**

$\frac{1}{4}$  Pfund (14 Deka) weiße Mandeln werden mit Eiklar gestoßen, dann 20 Loth (35 Deka) Zucker, ein wenig Zimmt und Citronenschalen zugemischt, die Masse ausgewalzt, schieß geschnitten und auf Oblaten gebacken.

**Annisschifferln.**

Auf einem Nudelbrette werden  $1\frac{1}{4}$  Pfund (70 Deka) Mehl, je  $\frac{3}{4}$  Pfund (42) Deka Zucker und Butter, 9 harte Dotter, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, sowie alle Gattungen Gewürz und ein Löffel Annis zu einem Teige zusammengemacht, welchen man schieß schneidet, mit Eiern bestreicht, mit Annis bestreut und schön backt.



### Badener Kaffeebonbons.

1½ Seitel (½ Liter) schwarzen Kaffee, 1 Pfund 4 Loth (63 Deka) Zucker und 3 Seitel (1 Liter) Schlagobers koche man unter beständigem Rühren bis zum schwachen Bruch, gebe dann einen Löffel weißen Syrup zu, schütte das Ganze auf eine mit Del bestrichene Steinplatte und schneide es gleich.

### Verschiedene Bonbons.

In einer ziemlich breitbödigen Casserole feuchte man Zucker zuerst mit ein wenig Essig an, gebe dann noch etwas Wasser zu und koche ersteren nun so lange, bis er dick ist, worauf man den beliebigen Geschmack zugibt und ihn weiter sehr rasch kocht; dann macht man die Probe auf die richtige Güte in der Weise, daß man einen Holzspan zuerst in kaltes Wasser, dann in den Zucker und wieder in kaltes Wasser taucht und dann abstreift, wobei der hängengebliebene Zucker krachen soll. Hierauf gibt man noch eine Messerspitze voll Weinstein säure zu, schüttet den Zucker auf eine bereits früher mit Del bestrichene Marmorplatte, schneidet ihn mit einem ebenfalls mit Del bestrichenen Messer und bricht ihn endlich vollends.