

Torte zur Creme passend und stellt sie bis zum Gebrauch aufs Eis, daß die Creme steif bleibt. Diese Torte erhält den Namen der Creme.

Nr. 1762. **Eistorte.** Preis je nach dem Gefrorenen.

Man bereitet wie oben die Tortenmasse, höhlt sie nach dem Baden gut aus, gibt verschiedenes Gefrorenes in die Höhlung, besteckt die Torte mit Hohlhippen und stellt sie bis zum Gebrauche aufs Eis. Die Torte bekommt ihren Namen von dem Gefrorenen.

Nr. 1763. **Grilagtorte.** Preis: 2 K 60 h.

6 dkg geriebene Haselnüsse und 6 dkg Zucker läßt man rösten. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 6 dkg Zucker flaumig ab, gibt 1 ganzes Ei und 3 Dotter dazu, verrührt es gut und mengt 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, die Haselnüsse und den Schnee der 3 Klar dazu. Diese Masse wird gebacken, nach dem Erkalten auseinandergeschnitten, mit Schlagobers gefüllt, zusammengesetzt, mit Kaffee-Eis glasiert und mit Praline und kandierten Kirschen belegt.

Kleine Bäckereien.

Nr. 1764. **Anisbrot, 1. Art.** Preis: 76 h.

5 Dotter werden mit 14 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mischt man 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, ein wenig Anis, Salz, 10 dkg Mehl, mit dem Schnee der 5 Klar leicht dazu, gibt sie dann in ein gut geschmiertes, längliches, schmales Backpfandl und bäckt sie langsam $\frac{3}{4}$ Stunden. Den nächsten Tag soll es erst angeschnitten werden, man kann es dann auch auf ein Blech geschnitten legen und in der Röhre ein wenig rösten.

2. Art. Preis: 52 h.

14 dkg Zucker treibt man mit 3 Dottern gut ab, mischt ein bißchen Salz und Anis darunter, ferner 14 dkg Mehl, zugleich mit dem Schnee der 3 Klar. Dann füllt man die Masse in ein gut mit Butter geschmiertes Backpfandl und bäckt sie langsam. Den nächsten Tag schneidet man das Anisbrot erst an.

Nr. 1765. **Früchtenbrot.** Preis: 2 K 22 h.

Man schneidet in sehr kleine Stücke 6 dkg Zitronat, 6 dkg Feigen, 6 dkg Nüsse, 6 dkg Datteln, 10 Stück eingefottene Weichseln, 4 dkg verzußerte Orangenschalen, 6 dkg Haselnüsse, 4 dkg Rosinen und 2 Tafeln erweichte, in Stücke geschnittene Schokolade. Nun rührt man 6 Dotter mit 6 Ei schwer Zucker schaumig, mischt das Geschnittene, Zimt, Nelken, Salz, sowie von 6 Klar den Schnee dazu und gleichzeitig 14 dkg Mehl rasch hinein. Dann gibt man diese Masse in ein geschmiertes, mit Mehl bestaubtes Backpfandl und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön lichtgelb; den nächsten Tag schneidet man das Früchtenbrot erst an und gibt es in dünnen Schnitten zu Tisch. Die angegebenen Mengen geben ein ziemlich großes Quantum.

Nr. 1766. **Bischofobrot, 1. Art.** Preis: 92 h.

Man wiegt 3 Ei schwer Zucker, 2 Ei schwer Mehl. Nun treibt man 3 Eier mit dem Zucker flaumig ab, mischt dann etwas Salz, 2 Ei schwer Rosinen und Mandeln und das Mehl leicht dazu. Nun schmiert man eine Biskuitform mit Butter, staubt sie mit Mehl aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßigem Feuer schön lichtgelb. Den nächsten Tag zerkleinert man das Gebäck in Schnitten.

2. Art. Preis: 1 K 24 h.

14 dkg Zucker treibt man mit 5 Dottern flaumig ab, gibt dann 6 dkg Rosinen, 6 dkg Weinbeeren, 6 dkg gehackte, geschwellte Mandeln, 2 dkg Zitronat, 5 dkg geschnittene Quittenkäse, 3 dkg in Würfel geschnittene Schokolade, 2 dkg Pistazien, mengt diese Masse mit 14 dkg Mehl, sowie dem Schnee der 5 Klar zum Abtriebe, vermischt es leicht, füllt die Masse in ein mit Butter geschmiertes Pfandl und bäckt sie schön lichtgelb.

3. Art. Preis: 1 K 28 h.

4 Dotter rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde mit 4 dkg Zucker. Dann wägt man 7 dkg Mehl, 4 dkg mit den Schalen zerhackte Mandeln, 4 dkg Rosinen und mischt es gut durcheinander. Nun schlägt man von den 4 Klar Schnee und mischt 4 dkg gesiebten Zucker dazu. Hierauf mengt man den Schnee mit den Dottern zusammen, gibt das gemischte Mehl leicht hinein und rührt dann langsam

7 dkg lau aufgelöste Butter in die Masse. Nun schmiert man eine Form mit Butter, staubt sie mit Mehl aus und bäckt die Masse darinnen zirka 1 Stunde. Den nächsten Tag schneidet man die Bäderei erst an.

Nr. 1767. Moosbrot. Preis: 1 K 60 h.

Man treibt 14 dkg Zucker mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, mischt 2 Tafeln geriebene Schokolade, 14 dkg geriebene Nüsse, 4 Körner geriebenen Kaffee dazu, weiters mengt man etwas Salz und den Schnee der 5 Klar leicht hinein. Man bäckt die Masse in einem gut geschmierten, mit Mehl ausgestaubten Backpfandl. Dann stürzt man das Brot heraus, bestreicht es mit einer beliebigen Marmelade und bestreut es mit geriebenen, mit Zucker gemischten Pistazien.

Nr. 1768. Knödelbrot. Preis: 82 h.

9 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 12 dkg Zucker, 6 dkg geschnittenes Zitronat, 2 Tafeln geschnittene Schokolade mengt man durcheinander und mischt es leicht zu 4 Klar festgeschlagenem Schnee. Nun gibt man die Masse in eine gut geschmierte, mit Mehl bestäubte Form, bäckt sie langsam und schneidet davon gleich dünne Schnitten, da es sich später nicht mehr schneiden läßt.

Nr. 1769. Haselnußbrot. Preis: 1 K 14 h.

Man rührt 4 Dotter und 1 ganzes Ei mit 14 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, dann mischt man 7 dkg auseinandergeschnittene Haselnüsse und 4 dkg Mehl, ein Stäubchen Salz, weiters 4 dkg Rosinen untereinander und gibt diese Mischung zum Abtriebe. Nun streicht man diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Backblech fingerdick auf und bäckt das Brot schön hellbraun. Man teilt das Brot noch warm in Schnitten.

Nr. 1770. Schokoladebrot. Preis: 1 K 40 h.

Man schlägt von 4 Klar Schnee, mischt 6 Dotter, 18 dkg Vanillezucker, ein wenig Zitronenschale, ein Stäubchen Salz und rührt die Masse gut ab und mischt dann 10 dkg Stärkemehl dazu, bäckt sie in einer geschmierten Form und glasiert sie erkaltet mit Schokoladeglasure.

Nr. 1771. **Nonnenbrot.** Preis: 1 K 15 h.

Man wägt 2 dkg geschwellte Mandeln, 2 dkg geschwellte Pistazien, 2 dkg Zitronat, 2 dkg Arancini, schneidet es fein zusammen, gibt 2 dkg Weinberln, 2 dkg Rosinen dazu und vermischt alles gut. Nun rührt man 5 dkg Butter flaumig, mengt 2 Dotter und 1 Ei dazu und treibt dies $\frac{1}{2}$ Stunde ab, gibt das Vermischte zum Abtrieb sowie 5 dkg Mehl mit dem Schnee der 2 Klar. Nun wird diese Masse in einer länglichen, gut ausgeölmten Form gebacken.

Nr. 1772. **Bistottenzwiebad.** Preis: 1 K 38 h.

6 Dotter treibt man mit 12 dkg Zucker, 1 Tafel geriebener Schokolade und Zitronensaft $\frac{1}{4}$ Stunde ab. Dann mischt man 8 dkg Mandeln, 8 dkg Rosinen, 8 dkg Mehl, und gleichzeitig den Schnee von 6 Klar dazu. Nun schmirt man ein Blech mit Butter, gibt die Masse darauf und bäckt den Zwiebad langsam; wenn er ausgekühlt ist, schneidet man ihn in Spalten.

Nr. 1773. **Schwarzer Hauszwiebad.** Preis: 1 K.

In einer Schüssel treibt man 1 Dotter, 2 ganze Eier und 10 dkg Zucker flaumig ab, mengt 6 dkg geschwellte, halbierte Mandeln, 1 Tafel geriebene Schokolade, 6 dkg Rosinen, Zitronenschale, etwas Nelken, Salz, Zimt und Neugewürz, sowie 10 dkg Mehl dazu, verrührt alles gut und füllt die Masse in eine geschmierte längliche Form und bäckt sie lichtgelb und schneidet ihn dann in Schnitten.

Nr. 1774. **Früchtenzwiebad.** Preis: 2 K 40 h.

Man schneidet 12 dkg Mandeln, 12 dkg Rosinen, 12 dkg Feigen, um 20 h Zitronat und von einer Zitrone die Schale nicht zu fein und mischt alles Geschnittene durcheinander. Nun rührt man 24 dkg Zucker mit 3 ganzen Eiern und 4 Dottern sehr flaumig, nahezu $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt dann etwas Salz, 24 dkg Mehl, den Schnee und die geschnittenen Früchte hinein und vermischt alles gut zusammen und gibt diese Masse in eine gutgeschmierte Form und bäckt den Zwiebad lichtgelb. Von dieser Masse bekommt man ein ziemlich großes Quantum.

Nr. 1775. **Apfelzwiebad.** Preis: 1 K 15 h.

28 dkg Zucker kocht man mit $\frac{1}{8}$ l Wasser dick ein. Dann gibt man 28 dkg geriebene Äpfel in den Zucker und rührt die Masse unter fortwährendem Kochen, bis sie sich vom Gefäße löst. Dann gibt man 6 dkg geriebene Mandeln, 6 dkg feingeschnittenes Zitronat, sowie Quittenkäse darunter, verrührt alles gut und läßt es auskühlen. Wenn die Masse gut ausgekühlt ist, bestreicht man mit ihr längliche Karlsbader Oblaten fingerdick, legt eine zweite Oblate darauf, und läßt sie einen Tag trocknen; sodann schneidet man beliebige Schnitten.

Nr. 1776. **Französischer Zwiebad, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Man wägt 4 Ei schwer Zucker, 4 Ei schwer Mehl, 4 Ei schwer Mandeln und 4 Ei schwer Rosinen. Nun gibt man 4 Dotter in einen Weidling und treibt sie mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Dann schlägt man den Schnee der 4 Klar, gibt die Hälfte des Schnees zu dem Abgerührten, mischt die Mandeln, Rosinen und das Mehl hinein, rührt die Masse durcheinander und gibt die zweite Hälfte des Schnees dazu. Dann bäckt man die Masse in einem gut geschmierten Blech und teilt sie noch warm in nicht zu dicke Schnitten.

Nr. 1777. **Französischer Zwiebad, 2. Art.** Preis: 1 K 60 h.

Selben bereitet man wie Nr. 1648 und gibt, bevor man den zweiten Schnee hineingibt, 2 Tafeln im Ofen erweichte Schokolade, Zimt und Nelken hinein, hierauf den Schnee und bäckt ihn dann wie obigen.

Nr. 1778. **Kinderzwiebad.** Preis: 75 h.

Man läßt in $\frac{1}{10}$ l Milch 2 dkg Germ gut aufgehen. Dann gibt man auf ein Brett 28 dkg Mehl, 5 dkg Butter, 5 dkg Zucker, die Germ, 1 Ei, eine Prise Salz, ein wenig Anis und einen schwachen $\frac{1}{16}$ l laue Milch, macht die Mischung zu einem Teig, den man aufgehen läßt. Ist der Teig gegangen, formt man 1 oder 2 ziemlich lange, gleichweite Wecken, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie dann auf einem geschmierten Bleche schön lichtgelb. Am andern Tag schneidet man dünne Stücke herunter, dreht sie in Zucker ein und läßt sie auf einem Bleche in der Röhre gelblich rösten.

Nr. 1779. Liebenauer Zwiebad. Preis: 72 h.

Man schlägt in einem Schneekessel 4 ganze Eier mit der Schneerute und 7 dkg Zucker flaumig ab, gibt 14 dkg Mehl, ein wenig Salz und 7 dkg geschnittene Nüsse dazu, gibt die Masse in eine geschmierte Form und bäckt sie lichtgelb. Noch warm schneidet man Spalten davon, welche man in Staubzucker dreht.

Nr. 1780. Brauner Zwiebad. Preis: 1 K 5 h.

Man wägt 2 Ei schwer Zucker und 1 Ei schwer Mehl. Nun rührt man 2 Dotter mit dem Zucker flaumig ab, gibt 1 Tafel geriebene Schokolade, Gewürz, Zimt, Salz, Zitronenschale und -Saft dazu. Hierauf wird das Mehl und der Schnee der 2 Klar gleichmäßig hineingerührt. Nun bäckt man die Masse auf einem gut mit Butter beschmierten Blech und schneidet dann Spalten davon.

Nr. 1781. Zwiebad. Preis: 1 K 20 h.

14 dkg Zucker treibt man mit 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Dann mischt man 6 dkg stiftenförmig geschnittene Mandeln, 3 dkg geschnittenes Zitronat, 2 dkg Pistazien und 4 dkg Mehl dazu, vermengt alles gut und bäckt die Masse auf einem geschmierten Blech nicht zu heiß. Noch warm, schneidet man Schnitten von dem Zwiebad.

Nr. 1782. Schwarzer Zwiebad. Preis: 1 K 10 h.

2 große Eier rührt man mit 13 dkg Zucker flaumig, gibt dann 7 dkg Rosinen, 7 dkg mit der Schale geschnittene Mandeln, 1 Tafel in Würfel geschnittene Schokolade, Neugewürz, Zimt und Nelken, etwas Salz und 13 dkg Mehl dazu, mengt dies alles gut zusammen, gibt die Masse dann auf ein geschmiertes Blech, bäckt sie schön lichtgelb und schneidet Schnitten davon.

Nr. 1783. Ruzzwiebad. Preis: 98 h.

Man wägt 3 Ei schwer Zucker, 3 Ei schwer Mehl, 6 dkg Nüsse und 6 dkg Rosinen. Nun rührt man 3 Eier mit dem Zucker gut ab, gibt die Rosinen und die Nüsse hinein, vermengt die Mischung gut, mengt etwas Salz und das Mehl dann hinein und bäckt die Masse auf einem gut geschmierten Bleche langsam schön lichtgelb. Ist der Zwiebad gebacken, so schneidet man ihn noch warm in Spalten.

Nr. 1784. **Klehenbrot, 1. Art.** Preis: 3 K 98 h.

$\frac{1}{2}$ kg Klehen und $\frac{1}{4}$ kg Zwetschken kocht man weich und schneidet sie dann blätterig. Ebenso schneidet man $\frac{1}{4}$ kg Feigen, 20 dkg ausgelöste Datteln, $\frac{1}{4}$ kg gereinigte Rosinen, $\frac{1}{4}$ kg Pignolen, 10 dkg gestiftelte Mandeln, 14 dkg Haselnüsse, 14 dkg Nüsse, weiters 10 dkg Arancini, 12 dkg Zitronat, von 1 Orange und einer Zitrone die Schale, weiters Zimt und Nelken nach Geschmack, mengt $\frac{1}{16}$ l Rum dazu, vermischt alles gut und läßt die Masse über Nacht zugedeckt stehen. Am nächsten Tag mischt man Zucker darunter und ein wenig von dem Teig, den man zum Einwickeln verwendet. (Der zu den Früchten zu mængende Teig muß ganz klein zerzupft werden.) Teig: $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Dotter, Salz, 6 dkg Zucker, $1\frac{1}{2}$ dkg in Milch aufgegangene Germ, $\frac{1}{8}$ l laue Milch, ferner 12 dkg Butter, 8 dkg Schmalz schlägt man zu einem Germteig ab, den man dann gut aufgehen läßt. Ist er gut gegangen, so nimmt man, je nach dem man das Brot groß haben will, von dem Teig ein Stück auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walzt ihn messerrückendick aus, gibt von der Fülle darauf, rollt ihn weidenförmig zusammen, stellt den gefüllten Teig nochmals zum Aufgehen und bäckt dann die Wecken sehr langsam schön lichtgelb. Wenn man die Wecken zum Baden gibt, bestreicht man sie mit heißer Milch, wenn man sie herausnimmt, mit kalter Milch. Das Klehenbrot soll vor dem Anschneiden einige Tage liegen.

Nr. 1785. **Klehenbrot, 2. Art.** Preis: 2 K 95 h.

$\frac{1}{4}$ kg Klehen und $\frac{1}{8}$ kg Zwetschken werden gekocht. Dann schneidet man die Klehen, die Zwetschken, 6 dkg Zitronat, 6 dkg Orangenspalten, $\frac{1}{8}$ kg Nüsse, Zitronenschalen und Orangenschalen fein. Zu 30 h Brotteig gibt man Obiges, mengt noch $\frac{1}{4}$ kg Rosinen, $\frac{1}{4}$ kg große Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ kg geschnittene Feigen, $\frac{1}{8}$ kg Zucker, gestoßenen Sternanis, Zimt, Nelken, Fenchel und $\frac{1}{8}$ l Rum dazu, vermengt es gut mit dem Teige und läßt es eine Weile stehen. Nun bereitet man sich einen Strudelteig, walzt ihn nicht zu dünn aus und füllt die Masse hinein, formt davon einen Wecken und bäckt ihn mit Butter und Ei bestrichen schön lichtgelb.

Nr. 1786. **Früchtenbrot.** Preis: 2 K 70 h.

14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 14 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, 8 dkg feingeschnittene Feigen, 8 dkg Zitronat, 8 dkg

Datteln, 6 dkg Arancini, 14 dkg Rosinen, alles feinnudelig geschnitten, dann 1 Tafel geriebene Schokolade, Zimt, Zitronenschalen, Neugewürz, Nelken, 1—2 Eier, etwas Rum und Likör gibt man auf ein Brett, knetet es zu einem Teig, formt davon einen Weiden, den man auf Oblaten gelegt bäckt.

Nr. 1787. Kastanienstangerl. Preis: 1 K 18 h.

Man gibt auf ein Brett 12 dkg Mehl, 18 dkg gebratene, geriebene Kastanien, 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Ei und Zitronenschale und mengt das ganze zu einem Teige ab, den man 1 cm dick auswalzt und davon kleinfingerlange und daumenbreite Stangerl schneidet. Hierauf bäckt man die Stangerl auf einem gut geschmierten Bleche lichtgelb und glasiert sie mit weißer Glasur.

Nr. 1788. Tag- und Nachtstangerl. Preis: 1 K 46 h.

Man treibt 10 dkg Butter mit 7 dkg Zucker gut ab, gibt dann nach und nach 3 Dotter und 1 ganzes Ei dazu, rührt dies $\frac{1}{4}$ Stunde ab, mischt hierauf 7 dkg Mehl und den Schnee der 3 Klar leicht dazu. Nun gibt man diese Masse auf ein gut geschmiertes Blech und bäckt den Teig bei mäßigem Feuer lichtgelb. Ist er gut gebacken, schneidet man kleinfingerlange und zwei Finger breite Stangerl, bestreicht sie mit Marmelade, legt ein Stangerl mit der bestrichenen Seite auf ein zweites Stangerl; hierauf glasiert man sie auf der einen Seite mit Schokoladeglasur, läßt sie trocknen und glasiert sie auf der zweiten Seite mit weißer Glasur.

Nr. 1789. Pariser Stangerl, 1. Art. Preis: 1 K 56 h.

Man macht auf einem Brette von 21 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln, 2 Klar und 21 dkg Zucker einen Teig, walzt ihn messerrückendick aus und radelt davon Stangerl. Hierauf gibt man auf ein Blech Oblaten, legt die Stangerl darauf und bäckt sie lichtgelb. Nun setzt man sie mit Marmelade zusammen und glasiert sie mit Zitroneneis.

Nr. 1790. Pariser Stangerl, 2. Art. Preis: 1 K 12 h.

Man gibt in einen Mörser 11 dkg geschwellte Mandeln, zerstoßt sie fein, gibt 2 Klar dazu, stoßt die Mischung weitere 10 Mi-

nuten, mengt dann 14 dkg Zucker dazu und vermischt alles gut. Nun zupft man ein Stückchen von dem Teig herunter, rollt es zu einer Wurst, drückt es dann ein wenig breit, legt sie auf Oblaten und bäckt sie bei mäßigem Feuer lichtgelb. Man kann sie auch nach Belieben glazieren.

Nr. 1791. Nußtangerl. Preis: 68 h.

14 dkg Zucker werden mit 1 Ei gut verrührt, dann mischt man Nelken, Zimt, Zitronenschale, 10 dkg geriebene Nüsse und 1 Löffel Bröseln dazu, vermengt alles gut, gibt die Masse auf ein gestaubtes Brett, formt Stangerln davon, legt sie auf ein mit Oblaten belegtes Blech und bäckt sie schön lichtgelb.

Nr. 1792. Haselnußtangerl. Preis: 62 h.

Diese werden auf dieselbe Art wie Nusstangerl (Nr. 1791) bereitet.

Nr. 1793. Nusstangerl. Preis: 88 h.

Man gibt auf ein Brett 16 dkg geriebene Nüsse, 12 dkg Zucker, 1 Dotter, 1 ganzes Ei und macht davon einen Teig, den man wie Kartoffelteig rollt. Davon formt man Stangerl, die man auf einem geschmierten Bleche lichtgelb bäckt und dann beliebig glasiert.

Nr. 1794. Linzer Stangerl, 1. Art. Preis: 1 K 14 h.

Man gibt auf ein Brett 7 dkg Zucker, 7 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Mehl, 7 dkg Butter, Zimt, Gewürz, und macht mit 2 Dottern einen Teig an, den man auswälkt, in Stangerl schneidet und je 2—3 mit Salse zusammensetzt. Man legt sie auf ein geschmiertes Blech, bäckt sie schön lichtgelb und bestreut sie dann mit Zucker.

Nr. 1795. Linzer Stangerl, 2. Art. Preis: 1 K 30 h.

Man wägt 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 7 dkg Mandeln und 7 dkg Mehl. Die Mandeln schwellt man und reibt sie hierauf. Dann treibt man die Butter mit 2 Dottern gut ab, mischt den Zucker dazu, verrührt ihn gut, gibt Mandeln, Zitronenschale, ferner das Mehl, etwas Salz und den Schnee langsam eingemengt dazu

und mischt alles durcheinander. Nun gibt man die Masse auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze schön lichtgelb heraus. Man schneidet dann Stangerl davon, bestreicht sie mit Marmelade, setzt immer zwei zusammen und glasiert sie mit beliebigem, weißer Glasur.

Nr. 1796. Haselnußstangerl. Preis: 82 h.

Man macht von 18 dkg geriebenen Haselnüssen, 12 dkg Zucker, ein wenig Vanillegeschmack und von dem nötigen Eiklar am Brett einen Teig, wälkt ihn dann aus, formt Stangerl und überzieht sie mit weißer Glasur, legt sie auf ein mit Oblaten belegtes Blech und bäckt sie sehr langsam, daß die Glasur nicht zu gelb wird.

Nr. 1797. Stangerl. Preis: 92 h.

Diese sind sehr vorsichtig zu machen. Zu $\frac{1}{8}$ l sehr steif geschlagenem Obers rührt man 10 dkg Vanillezucker, 10 dkg Mehl, und von 3 Klar den Schnee hinein. Nun schmiert man von einer Form wie für Biskotten jede Abtheilung mit Butter ein, staubt sie mit Mehl aus, spritzt mittels Spritzsad von der Masse den Teig hinein und bäckt sie sehr vorsichtig am Rande lichtgelb. In der Mitte sollen sie weiß bleiben. Man serviert sie gerne zu Gefrorenem.

Nr. 1798. Mürbe Stangerl. Preis: 2 K 20 h.

Man gibt auf ein Brett 25 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, 20 dkg Mandeln, 25 dkg Butter, Zitronenschale, Zimt, Nelken, 2 Dotter und ein bißchen Salz und knetet davon einen Teig. Nun schmiert man ein Blech mit Butter und gibt die Hälfte des ausgewalkten Teiges darauf, rollt von dem übrigen Teig ein mehrfaches Gitter darauf und bäckt es lichtgelb. Nach dem Baden füllt man in das Gitter Eingesottenes und schneidet mit einem scharfen Messer Stangerl davon.

Nr. 1799. Biskuitstücken. Preis: 1 K 92 h.

14 dkg Zucker verrührt man mit 6 Dottern flaumig und mischt hierauf den Schnee der 6 Eiklar und 14 dkg feines Mehl darunter. Diese Masse streicht man kleinfingerdick auf ein gut geschmiertes Blech und bäckt sie schön lichtgelb. Wenn sie gebaden

ist, zer Schneidet man sie in drei gleiche Teile und füllt sie mit folgender Creme: 1 Kaffeelöffel Mehl wird mit $\frac{1}{8}$ l Milch verrührt. Man gibt den Saft von 3 Orangen, ferner Zucker und 4 Dotter dazu, vermengt alles gut, sprudelt das Ganze am Herd zu einer dicken Creme und mengt 3 Eßlöffel sehr fest geschlagenen Obersschaum dazu. Nun setzt man mit dieser Creme die drei Teile zusammen. Auf die oberste Fläche streicht man Marmelade und beißt die Schnitten mit Orangeneis.

Nr. 1800. Zitronatschnitten. Preis: 1 K 60 h.

Es werden 5 Eier mit 26 dkg Zucker schaumig gerührt. Dann mischt man 20 dkg geschwellte, länglich geschnittene Mandeln, 20 dkg Mehl, 1 Eßlöffel Honig und Zitronenschale dazu und rührt die Masse zu einem Teig. Diesen streicht man auf ein gut geschmiertes Blech. Nun schneidet man Zitronat ziemlich klein, streut die Masse dicht an, und bäckt sie bei jähem Feuer rasch gelb. Ist sie gebaden, schneidet man Schnitten davon, legt sie nochmals auf das Blech und stellt dies in das Rohr zum Austrocknen.

Nr. 1801. Ribiselschnitten. Preis: 1 K 65 h.

Man gibt auf ein Brett 18 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 5 Dotter, 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 6 dkg Zucker, Zitronenschale, Zimt, und ein bißchen Salz und knetet einen Teig davon. Den Teig walzt man aus, legt ihn auf ein geschmiertes Blech und bäckt ihn lichtgelb. Mittlerweile schlägt man von 5 Klar Schnee sehr steif und gibt 25 dkg gesiebten Staubzucker, ferner gerebelte, gewaschene Ribisel dazu. Nun streicht man den Schaum auf die ein wenig ausgekühlte, gebadene Masse und stellt sie noch 10 Minuten in die nicht zu heiße Röhre. Hierauf schneidet man längliche Schnitten davon.

Nr. 1802. Cremeschnitten. Preis: 2 K 20 h.

Man bereitet Butterteig. Ist der Teig fertig, wird er ausgewalzt und in zwei oder drei Teilen auf einem geschmierten Bleche gebaden. Dann bereitet man wie Nr. 2014 Vanillecreme. Wenn die gebadenen Schnitten ausgekühlt sind, schneidet man sie in ziemlich breite Schnitten, füllt sie mit der Vanillecreme, setzt 2—3 Schnitten zusammen, zuckert sie oben mit Vanillezucker an oder bestreicht sie mit Marmelade, gießt gesponnenen Zucker darauf und läßt ihn trocknen.

Nr. 1803. **Mandelschnitten, 1. Art.** Preis: 1 K 88 h.

Man gibt auf ein Nudelbrett 14 dkg Mehl, 14 dkg mit der Schale geriebene Mandeln, 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 2 Klar, Zimt, Nelken und Zitronenschale und mischt das Ganze zu einem Teige ab, den man in zwei Stücke teilt, hierauf jeden Teil zu einem Rechteck auswalkt und auf das geschmierte Blech gibt. Den einen Teil bestreicht man mit Marmelade, legt den zweiten Teil darauf, bestreicht ihn mit Ei und bäckt das Ganze schön lichtgelb. Dann teilt man die Masse gleich in Schnitten und glasiert sie mit Zitroneneis.

Nr. 1804. **Mandelschnitten, 2. Art.** Preis: 1 K 68 h.

14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln gibt man mit 14 dkg Zucker und 2 Klar auf ein Brett und knetet davon einen Teig, den man dann in zwei Stücke teilt und zu einem fingerdicken Rechteck auswalkt. Den einen Teil gibt man auf ein gut geschmiertes Blech und bestreicht ihn mit Hagebutten- oder anderer Sasse, den zweiten Teil legt man glatt darüber oder macht ein Gitter darauf und bäckt es lichtgelb. Ist der zweite Teil glatt darauf gelegt, glasiert man dann die Schnitten mit Zitronen- oder Orangeneis.

Nr. 1805. **Äpfelschnitten, 1. Art.** Preis: 1 K 66 h.

17 dkg Butter bröseln man mit 35 dkg Mehl ab, mischt 2 Dotter, 3 Eßlöffel Rahm, Salz und Zucker dazu, knetet einen Teig und läßt ihn 1 Stunde rasten. Nun dünstet man $\frac{1}{2}$ kg Apfel mit einigen Tropfen Wein, Zimt und Zucker, passiert sie hierauf, mengt 2 Eßlöffel Marillenmarmelade dazu und verrührt sie gut damit. Nun gibt man die Hälfte des Teiges auf ein geschmiertes Blech, bestreicht den Teig mit der Apfelfülle, legt den zweiten Teil darauf, bestreicht ihn mit Ei und bäckt das Ganze schön lichtgelb. Dann schneidet man Schnitten davon, zuckert sie an und serviert sie.

Nr. 1806. **Äpfelschnitten, 2. Art.** Preis: 1 K 70 h.

Man bereitet Butterteig, walkt ihn auf zwei Teile aus, legt einen Teil auf ein geschmiertes Blech, füllt Apfelfülle darauf, legt den zweiten Teil darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Masse lichtgelb. Dann läßt man sie ein wenig austühlen. In-

zwischen rührt man von 1 Eiklar, 10 dkg Zucker und Zitronensaft eine Glasur, spritzt sie als Gitter auf die Schnitten und läßt sie trocknen. In die Vertiefung füllt man beliebige Marmelade.

Nr. 1807. Grazer Schnitten. Preis: 2 K 30 h.

Man bereitet Biskuitteig wie Nr. 1799. Sodann gibt man ihn auf ein geschmiertes Blech und bäckt ihn schön lichtgelb. Nun bereitet man folgende Fülle: In einen Schneekessel gibt man 5 Dotter, 16 dkg Zucker, 2 Tafeln geriebene Schokolade und 4 Eßlöffel Milch und vermischt die Masse gut. Inzwischen läßt man in einem Topf Wasser kochend werden, stellt den Kessel hinein und schlägt das Ganze zu einer festen Creme. 15 dkg Butter rührt man schaumig und mischt dann die Creme dazu. Nun schneidet man das Gebadene in Schnitten, füllt sie mit der Creme, legt sie aufeinander, bestreicht den obersten Teil mit Marmelade, glasiert mit Schokoladeglasur und stellt die Schnitten an einen kalten Ort, daß die innere Fülle fest wird.

Nr. 1808. Schokoladeschnitten, 1. Art. Preis: 2 K 90 h.

Man treibt 14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker gut ab, mengt 4 Dotter dazu, verrührt sie gut, gibt dann 11 dkg geriebene Mandeln und 3 Tafeln erweichte Schokolade dazu, vermengt alles gut und mischt den Schnee der 4 Klar mit 7 dkg Bröseln leicht hinein. Nun schmiert man ein Blech gut mit Butter, staubt es mit Mehl aus, und gibt die Masse gleichmäßig darauf. Dann spickt man sie mit geschwellten, stiftenförmig geschnittenen Mandeln und bäckt sie vorsichtig. Ist die Masse gut gebacken, schneidet man sie in Schnitten, schneidet diese nochmals durch und füllt sie mit Oberschaum oder Kaffeecreme.

Nr. 1809. Schokoladeschnitten, 2. Art. Preis: 2 K 68 h.

Man rührt 10 dkg Butter mit 10 dkg Zucker flaumig, gibt 4 Dotter hinein, verrührt sie nochmals gut und mengt dann 10 dkg mit der Schale geriebene Mandeln, 1½ Tafeln geriebene Schokolade sowie 5 dkg Brösel mit dem ein wenig gesalzenen, zu Schaum geschlagenen Schnee dazu. Nun schmiert man eine Biskuitpfanne mit Butter, streut es mit Bröseln aus, gibt das Abgerührte hinein und bäckt die Masse lichtgelb. Nach dem Erkalten macht man Schnitten davon, diese schneidet man, wenn sie hoch sind, ein oder

zweimal durch und füllt sie mit Oberschaum, Schokolade-, Nuß-, Vanille- oder Kaffeecreme, je nachdem man es will. Die Schnitten werden dann mit Schokolade-, Zitronen- oder Kaffeeglasur beeißt.

Nr. 1810. Nußschnitten. Preis: 2 K 80 h.

Man bereitet die Masse wie Nr. 1691 und bäckt sie in einer länglichen Pfanne, schneidet dann Schnitten herunter, teilt diese nochmals auseinander, füllt sie mit Oberschaum oder Nußcreme und glasiert sie mit Zitroneneis.

Nr. 1811. Haselnußschnitten. Preis: 2 K 40 h.

Man bereitet die Masse Nr. 1676 und bäckt sie in einer länglichen Form, macht Schnitten, schneidet diese 1—2 mal auseinander, füllt sie mit Schlagobers, Haselnuß- oder Kaffeecreme und glasiert sie mit Zitroneneis.

Nr. 1812. Pikante Schnitten. Preis: 1 K 84 h.

Man gibt 14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 7 dkg geriebene Mandeln, 1 Dotter, Zitronenschale und -Saft, ein bißchen Salz, gestoßenen Zimt und gestoßene Nelken auf ein Brett und knetet rasch einen Teig, den man in 2 Teile teilt. Diese Teile werden in Rechtecke ausgewalzt. Einen Teil gibt man auf ein geschmiertes Blech, bestreicht ihn mit Marmelade, legt den zweiten Teil darauf und bäckt hierauf das Ganze lichtgelb. Nach dem Erkalten schneidet man Schnitten davon, die man mit Zitronen- oder rotem Orangeneis glasiert.

Nr. 1813. Rohzuckerschnitten. Preis: 78 h.

Man bereitet einen Teig von 15 dkg Rohzucker, 2 Eiern, 14 dkg Mehl, 5 dkg Biskuitbröseln, Zimt, Nelken, 1 Eßlöffel Honig und ein wenig Ammonial und läßt ihn dann einen Tag rasten. Den nächsten Tag walzt man ihn messerrückendick aus, legt ihn auf ein geschmiertes Blech, bäckt ihn lichtgelb, bestreicht ihn hierauf mit gesponnenem Zucker, läßt ihn trocknen und schneidet dann Schnitten davon.

Nr. 1814. Bostoschnitten. Preis: 2 K 90 h.

Man bereitet von 9 dkg Butter, 9 dkg Mehl, 5 dkg Zucker, 1 Dotter und etwas Salz einen mürben Teig, läßt ihn eine Weile

raffen und bäckt ihn dann auf einem gut geschmierten Bleche halb. Inzwischen rührt man 9 dkg Butter mit 3 Dottern flaumig, mengt 9 dkg Zucker und 1 ganzes Ei dazu, ferner 6 dkg geriebene Mandeln, 6 dkg Mehl, etwas Salz, Zitronenschale, Zimt und Nellen, streicht diesen Teig über den halbgebadenen und bäckt ihn fertig. Nach dem Erkalten macht man von spanischem Wind ein Gitter darauf, in die Vertiefung füllt man Marmelade, stellt es nochmals in das Rohr und läßt den spanischen Wind trocknen.

Nr. 1815. **Biskuitschnitten.** Preis: 1 K 38 h.

7 dkg Zucker und 4 Dotter treibt man $\frac{1}{4}$ Stunde ab, gibt 14 dkg Mehl mit dem Schnee und etwas Salz leicht hinein und bäckt dies in einer gut ausgeschmierten, mit Mehl ausgestaubten länglichen Form schön lichtgelb. Ist es erkaltet, schneidet man es 2—3 mal durch, macht Schnitten davon, füllt sie mit folgender Fülle und setzt sie 2—3 mal zusammen. Fülle: 7 dkg Butter treibt man sehr flaumig ab, mengt 7 dkg Zucker und 7 dkg geriebene Schokolade dazu, sowie 3 Eßlöffel geschlagenes Obers. Die Schnitten bestreicht man mit Marmelade, dann mit der Fülle, legt sie aufeinander und gießt auf das letzte Stück braunen Zucker darüber. Dies muß vorsichtig geschehen, da der Zucker gleich hart wird und die Bäckerei verdorben wäre.

Nr. 1816. **Waffelschnitten.** Preis: 1 K 44 h.

3 Tafeln Schokolade erwärmt man auf einem Teller. Nun treibt man 7 dkg Butter mit 3 dkg Zucker ab, mischt 3 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und die erweichte Schokolade dazu und vermengt dies gut. Dann bestreicht man damit die länglichen Karlsbader Oblaten, setzt immer einige zusammen und stellt sie an einen kalten Ort. Den nächsten Tag schneidet man Streifen davon. Man kann sie auch mit Schokoladeeis glasieren.

Nr. 1817. **Butterschnitten.** Preis: 1 K 10 h.

14 dkg Butter mengt man am Brett mit dem Walker zu 25 dkg Mehl. Dann kommen $4\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 1 Dotter, 1 Prise Salz und Nellen dazu. Davon knetet man rasch einen Teig, von dem man 3 Teile macht. Hierauf schmiert man ein Blech mit Butter und streut es mit Mehl gut aus. Nun wird ein Teil auf einem sehr gut mit Mehl bestaubten Brette zu einem messer-

rückendicken Rechteck ausgewalzt, auf das Blech gelegt und mit Eingefottenem bestrichen. Den zweiten Teil walzt man auch so aus, legt ihn auf den bestrichenen Teil, bestreicht ihn wieder mit Eingefottenem, legt den dritten Teil darauf und bäckt die Masse schön lichtgelb. Wenn sie gut gebacken ist, schneidet man, solange sie noch warm ist, Schnitten davon und zuckert sie an.

Nr. 1818. **Rumtschnitten.** Preis: 1 K 38 h.

Man treibt 9 dkg Butter flaumig ab und gibt 1 ganzes Ei und 3 Dotter dazu. Nun mischt man 9 dkg Zucker, $4\frac{1}{2}$ dkg mit der Schale geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel Rum und 9 dkg Mehl dazu. Diese Masse streicht man gleichmäßig auf ein gut geschmiertes Blech, läßt sie halb backen, bestreicht sie dann mit Marmelade, streut Hagelzucker und gehackte Mandeln darauf und läßt dies vorsichtig fertig backen. Hierauf schneidet man das Gebackene in Schnitten.

Nr. 1819. **Bunschschnitten.** Preis: 2 K 33 h.

Diese werden wie die Bunschtorte Nr. 1753 bereitet, jedoch in einer Pfanne gebacken, hierauf ausgekühlt, in Schnitten geteilt, mit Marmelade bestrichen, mit der Masse wie die Bunschtorte zusammengesetzt und mit Bunschglasur überzogen.

Nr. 1820. **Schokoladeschnitten.** Preis: 1 K 82 h.

14 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern gut ab, gibt dann 14 dkg Zucker, ferner 14 dkg in der Röhre erweichte Schokolade und 9 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann mengt man etwas Salz und den Schnee der 4 Klar mit 7 dkg Bröseln zugleich leicht ein. Nun beschmiert man ein Blech gut mit Butter, streicht die Masse darauf und bäckt sie schön licht. Ist sie gut gebacken, macht man Schnitten davon, welche man erkaltet mit Oberschaum oder Schokoladecreme füllt, oben mit Marmelade bestreicht und hierauf mit Schokolade oder Zitroneneis glasiert.

Nr. 1821. **Doboschschnitten.** Preis: 1 K 72 h.

7 dkg Zucker treibt man mit 4 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann gibt man den festgeschlagenen Schnee der 4 Klar mit 7 dkg

Mehl leicht hineingerührt dazu. Nun schmiert man ein Blech gut mit Butter, gibt die Masse schön gleichmäßig darauf und bäckt sie im Rohre schön lichtgelb. Ist sie ein wenig ausgekühlt, macht man mit einem sehr scharfen Messer gleichmäßige, zweifingerbreite, längliche Schnitten. Dann gibt man in einen Schneetessel 3 Dotter, 3 Eßlöffel Milch, 8 dkg Zucker und 3 dkg geriebenen Stüdtakao dazu, stellt den Topf auf einen Kessel mit kochendem Wasser und schlägt diese Masse zu einer Creme. Nun rührt man 10 dkg gut ausgedrückte Butter schaumig, mischt die Creme dazu und verrührt sie gut. Die Schnitten bestreicht man mit Marmelade, setzt sie mit der Creme zusammen und bestreicht sie auf der obersten Schichte mit gebräuntem Zucker.

Nr. 1822. **Vinzer Schnitten.** Preis: 1 K 22 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, 10 dkg Butter, Zimt Nelken, etwas Salz, 1 Ei, 1 Dotter und Zitronenschale, knetet diese Masse zu einem Teig und teilt ihn in 2 Teile. Den einen Teil wälkt man zu einem Rechteck aus, legt ihn auf ein geschmiertes Blech und bestreicht ihn mit beliebiger Marmelade. Von dem anderen Teig rollt man dünne Streifen, legt davon ein mehrfaches Gitter auf den 1. Teil, bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt die Schnitten lichtgelb. Nach dem Erkalten schneidet man sie und zudert sie an.

Nr. 1823. **Butterbrezeln.** Preis: 1 K h.

Man gibt auf ein Brett 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, Zitronenschale und 2 Dotter, macht das Ganze leicht zu einem Teig zusammen und formt davon eine Wurst, die man in nußgroße Stücke schneidet, die mit der Hand kleinfingerdick ausgerollt und zu dünnen, kleinen Brezeln geformt werden. Wenn alle fertig sind, legt man sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Man kann sie dann mit Marmelade bestreichen, hierauf an der oberen Seite in Hagelzucker eintauchen und trocknen lassen.

Nr. 1824. **Anisbrezeln.** Preis: 86 h.

Auf ein Brett gibt man 14 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, ein wenig Anis und ein bißchen Salz und knetet davon einen Teig, den man zu einer Wurst formt. Hieron schneidet man kleine Stücke, die man mit der

Hand Kleinfingerdaß ausrollt und zu Brezeln formt. Man gibt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Anis darauf und bäckt sie dann schön lichtgelb.

Nr. 1825. **Mürbe Brezeln.** Preis: 1 K 10 h.

Man gibt auf ein Brett 25 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 9 dkg Geruchzucker, 2 Eier, etwas Salz und Anis, knetet davon einen Teig, formt dann Brezeln davon und bäckt sie auf dem geschmierten Bleche lichtgelb. Nach dem Baden dreht man sie noch warm in Vanillezucker ein.

Nr. 1826. **Marillenbrezeln.** Preis: 1 K 8 h.

12 dkg geschwollte, geriebene Mandeln, 15 dkg Zucker, 1 Dotter und 2 Eßlöffel Marillensalse gibt man auf ein Brett und knetet davon einen Teig. Nun bestreicht man das Brett mit Zucker und formt von dem Teig Brezeln. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die Brezeln darauf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie sehr kühl.

Nr. 1827. **Nußbrezeln.** Preis: 96 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg Mehl, 5 dkg geriebene Nüsse, 1 Dotter, 3 dkg Zucker, 10½ dkg Butter und knetet davon einen Teig, von dem man Brezeln formt, die man auf ein geschmiertes Blech legt, mit Ei bestreicht und im kühlen Rohre bäckt.

Nr. 1828. **Schokoladeprezeln.** Preis: 1 K 80 h.

5 hartgekochte, passierte Dotter mischt man mit 9 dkg Zucker, mit 12 dkg mit den Schalen geriebenen Mandeln, 12 dkg Mehl, 9 dkg geriebener Schokolade, 12 dkg Butter und 1 frischen Dotter zu einem Teig, von welchem man dann kleine Brezeln formt. Man bestreicht sie mit Ei, drückt sie in Hagelzucker ein, legt sie auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie im Rohre langsam. Erst nach einigen Tagen schmecken sie gut.

Nr. 1829. **Vingerebrezeln.** Preis: 1 K 6 h.

Man gibt auf ein Brett 17 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 2 hartgekochte, passierte Dotter, 7 dkg Zucker, 7 dkg mit den Schalen

geriebene Mandeln, Zimt, Nelken, Neugewürz, Zitronensaft, 1 frischen Dotter und etwas Salz und knetet davon einen Teig, von dem man kleine Brezeln formt, die man mit Ei bestreicht und auf einem geschmierten Bleche bäckt. Angezudert serviert man sie.

Nr. 1830. **Stephaniekrapferl.** Preis: 1 K 30 h.

7 dkg geschwellte Mandeln werden im Mörser fein gestoßen und dann mit 17 dkg Zucker zu festgeschlagenem Schnee von 4 Klar gemischt. Nun spritzt man von dieser Masse Krapferl auf ein mit Oblaten belegtes Blech und bäckt sie. Diese Krapferl werden mit Schlagobers zusammengesetzt.

Nr. 1831. **Biskuitkrapferl.** Preis: 98 h.

7 dkg Zucker werden mit 4 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man ein wenig von 11 dkg Reis- oder Kartoffelmehl dazu, verrührt es gut und mischt hierauf den gesalzenen Schnee und das übrige Mehl leicht dazu. Nun spritzt man kleine Krapferl auf ein geschmiertes Blech, läßt sie so lange stehen, bis sie an der Oberfläche trocken sind und bäckt sie hierauf bei mäßiger Hitze lichtgelb. Dann werden sie mit Marillenmarmelade zusammengesetzt.

Nr. 1832. **Butterkrapsen.** Preis: 1 K 52 h.

2 hartgekochte Dotter passiert man. Nun gibt man auf ein Brett 20 dkg Mehl, 15 dkg Butter, Zitronensaft, Salz, die passierten Dotter und einen rohen und knetet davon einen Teig, den man hierauf mit einem sehr kleinen, runden Ausstecher austicht, auf ein geschmiertes Blech legt, mit Ei bestreicht und schön lichtgelb bäckt. Nach dem Baden bestreicht man die Krapsen dicht mit Marmelade, setzt 2 und 2 zusammen und glasiert sie dann mit Schokoladeneis.

Nr. 1833. **Vanillekrapferl.** Preis: 1 K 70 h.

Am Brett macht man von 10 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 6 dkg Vanillezucker, 2 Dottern, Zitronenschale und etwas Salz einen Teig, den man hierauf auswälkt und von dem man sehr kleine runde Krapferln austicht. Nun sticht man auch von Quittenkäse oder von beliebigem, sehr dickem Gelee die gleichen Krapferl aus, legt sie zwischen 2 Teigkrapsen, bestreicht diese mit Ei und

bäckt sie lichtgelb. An der Oberfläche streicht man dann Marmelade darauf, bestreut die Bäckerei noch mit geschwellten, geriebenen Pistazien und legt in der Mitte eine eingekochte Kirsche oder eine in gesponnenen Zucker getauchte Dattel darauf.

Nr. 1834. **Vinzer Krapferl, 1. Art.** Preis: 1 K 75 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 7 dkg Zucker, Salz, 3 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und 2 Dotter und knetet davon einen Teig, von dem man Krapferl aussticht, welche man auf ein geschmiertes Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt. Dann setzt man 2 und 2 mit Marillenmarmelade zusammen und glasiert sie mit folgendem Eis: Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser sehr dick ein, gibt 10 dkg erweichte Schokolade hinein, verrührt die Masse sehr glatt, taucht dann die Krapfen hinein und legt sie zum Austrocknen beiseite.

Nr. 1835. **Vinzer Krapferl, 2. Art.** Preis: 1 K 5 h.

Man gibt auf ein Brett 21 dkg Mehl, 8 dkg Zucker, 1 Dotter, 12 dkg Butter, ein bißchen Zitronenschale, Salz, Nelken, Zimt und Gewürz, knetet diese Masse zu einem Teig und läßt ihn dann eine Weile rasten. Nun wird der Teig ausgewalkt und mit 3 stufenweisen Ausstechern werden Krapferl ausgestochen. Dann legt man das größte Krapferl unten, das kleinere bestreicht man mit Marmelade, legt es auf das unterste, bestreicht das dritte wieder mit Marmelade, legt es darauf, bestreicht die leeren Teile mit Ei und bäckt die Krapferl lichtgelb. Nach dem Baden legt man auf den obersten Teil eine in gesponnenen Zucker getauchte Kirsche und zudert die Krapferl an.

Nr. 1836. **Vinzer Krapferl, 3. Art.** Preis: 1 K 36 h.

Man rührt 12 dkg Butter flaumig, mischt 7 dkg Zucker, 2 Dotter, 15 dkg Mehl, Salz, Zitronenschale, Zimt, Nelken und Muskatnuß darunter, formt von dieser Masse Kügelchen, drückt sie platt, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie. Dann werden sie mit beliebiger Creme zusammengesetzt und mit Zitroneneis glasiert.

Nr. 1837. **Indianer, 1. Art.** Preis: 1 K 79 h.

Man treibt 6 Dotter mit 14 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab und gibt dann den Schnee der 6 Klar und 14 dkg feines Mehl

dazu. Nun schmiert man den dazu bestimmten Model gut aus, gibt in jede Vertiefung etwas Teig und bäckt ihn lichtgelb. Wenn die Krapfen kalt sind, schneidet man sie in der Mitte durch, höhlt sie aus und glasiert sie an der Außenseite mit Schokoladeglasur. Zum Gebrauche schlägt man $\frac{1}{4}$ l Schlagobers zu sehr festem Schaum, mischt 3 dkg Zucker hinein, füllt damit die Krapfen und setzt sie zusammen. Es kommen von dieser Masse circa 18—20 Krapfen heraus.

Nr. 1838. Kaffeekrapfen. Preis: 1 K 65 h.

Diese werden wie die Indianerkrapfen bereitet, dann mit Kaffeeglasur überzogen. Zum Gebrauche schlägt man Obersschaum, mischt ein wenig sehr starken, schwarzen Kaffee sowie Zucker nach Geschmack darunter und füllt damit die Krapfen. II. Fülle: Man schlägt von 4 Klar Schnee. Inzwischen läßt man 10 dkg Zucker mit $\frac{1}{16}$ l starken, schwarzen Kaffee dick einkochen, verrührt ihn dann mit dem Schnee und füllt die Krapfen damit.

Nr. 1839. Indianer, 2. Art. Preis: 1 K 90 h.

Man rührt 7 Dotter mit 18 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde und mengt hierauf den Schnee und 15 dkg sehr feines Mehl dazu. Nun werden Krapfen gemacht und wie Indianer Nr. 1837 gebacken, mit Kaffeecreme oder Schlagobers gefüllt und mit Kaffee- oder Schokoladeglasur glasiert. Man kann sie auch mit Früchtencreme füllen und mit Orangeneis glasieren.

Nr. 1840. Kleine Indianer. Preis: 2 K 20 h.

12 dkg Zucker rührt man mit 4 Dottern $\frac{1}{4}$ Stunde flaumig und mischt dann den Schnee mit 12 dkg feinem Mehl dazu. Man kann auch Reis- und Kartoffelmehl dazu verwenden. Nun schmiert man kleine Indianerformen mit Butter, gibt in jede Vertiefung Teig hinein und bäckt ihn lichtgelb. Sind alle Krapfen gebacken, so höhlt man von dem unteren Rande, wo sie auf dem Blech gelegen sind, gegen die Mitte zu eine Öffnung aus, die man mit beliebiger Creme, mittels Spritzsack hineinfüllt. Dann werden die Krapfen mit entsprechender Glasur zur Fülle glasiert. Diese Krapferl sollen nicht größer wie eine Nuß sein. Man kann sie auch in verschiedenen Formen bereiten, rund, spitz, edig, je nach dem man die Formen zum Backen hat.

Nr. 1841. **Franzosenkrapfeel.** Preis: 2 K 10 h.

Man rührt 10 dkg Butter mit 10 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln, mit 10 dkg Zucker und 3 Dottern, einen nach dem anderen, und rührt die Masse dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde flaumig. Nun mengt man von 3 Klar den Schnee und 7 dkg feines Mehl leicht hinein. Dann schmiert man kleine Papierkapseln mit Butter und zerlassenem Schmalz, gibt den Teig hinein, stellt die Kapseln auf ein Blech und bäckt die Masse lichtgelb. Wenn man sie aus dem Rohre nimmt, muß man sie rasch und vorsichtig aus den Papierkapseln nehmen, da der Teig steif wird und sehr leicht zerbricht. Man bestreicht dann die Krapfen sehr dicht mit Marmelade und glasiert sie mit verschiedenen Glasuren. Man kann sie auch mit Cremes besprühen und mit eingetrockneten Früchten belegen.

Nr. 1842. **Baisers.** Preis: 1 K 30 h.

Man bereitet Windmasse wie Nr. 1844. Dann spritzt man die Masse auf die dazu gehörigen Holzmodeln, läßt sie im warmen Rohre austrocknen, nimmt sie dann von den Formen und läßt sie im Rohre nochmals innen austrocknen. Windmasse muß gut ausgetrocknet sein, sonst zieht sie sich beim Essen wie Gummi. Dann werden die Baisers mit Schlagobers gefüllt und zusammengesetzt. Man kann zur Erdbeerzeit zum Schlagobers auch Erdbeeren geben.

Nr. 1843. **Indianer aus Windmasse.** Preis: 1 K 80 h.

Diese werden wie Nr. 1844 bereitet, dann gut ausgetrocknet und an der Außenseite mit Schokoladeeis glasiert. Wenn die Glasur gut trocken ist, füllt man sie mit Schlagobers und setzt 2 Indianer zusammen.

Nr. 1844. **Windmasse.** Preis: 75 h.

Man schlägt von 5 Eiklar sehr steifen Schnee, mengt 25 dkg gesiebten Zucker leicht dazu, und zwar gibt man den gesiebten Zucker auf ein Papier, läßt ihn langsam zum Schnee einlaufen und vermischt ihn leicht damit. Die Masse spritzt man mittels Spritzsack auf die Holzmodeln und läßt sie im warmen, nicht heißen Rohre trocknen.

Nr. 1845. **Schokoladekrapferl.** Preis: 1 K 70 h.

Man gibt in einen Schneekessel 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 14 dkg Zucker, Zitronenschale und den Schnee von 2 Klar, vermenget die Masse gut, stellt sie auf das Feuer, rührt sie so lange, bis sie ziemlich dick ist, und läßt sie dann ein wenig auskühlen. Nun reibt man 3 Tafeln Schokolade, mischt sie zu der Masse, verrührt gut, macht auf ein mit Oblaten belegtes Blech runde Krapferln und bäckt sie sehr kühl.

Nr. 1846. **Himbeerkrapsel.** Preis: 80 h.

20 dkg passierte Himbeeren rührt man mit so viel Zucker, bis sie so fest wie Teig werden, stellt sie dann auf den Herd, kocht sie einmal auf und gibt sie auf ein stark mit Zucker bestaubtes Brett, formt eine Wurst, läßt sie einige Tage trocknen und schneidet dann kleine Radeln herunter. Diese Krapsel kann man von jedem Obst bereiten.

Nr. 1847. **Kleine Krapsel.** Preis: 1 K 98 h.

Man gibt in einen Schneekessel 12 dkg Vanillezucker, 4 ganze Eier und 4 Dotter und schlägt die Mischung mit der Schneerute so lange ab, bis sie eine dicke Masse ist; nun mischt man 12 dkg Mehl dazu. Ein Blech mit kleinen Indianerformen schmiert man mit Butter gut aus, gibt mit einem Löffel ein wenig Teig hinein und bäckt diesen lichtgelb. Nun nimmt man die Krapsen vom Bleche und höhlt sie nach dem Erkalten ein wenig aus, füllt sie mit beliebiger Buttercreme und glasiert sie mit der dazu passenden Glasur. Sie sollen nicht viele Tage stehen da die Creme innen eindrocknet.

Nr. 1848. **Susarenkrapsen.** Preis: 94 h.

Man treibt 9 dkg Butter flaumig ab, gibt $4\frac{1}{2}$ dkg Zucker hinein und rührt dies 10 Minuten, mischt hierauf 1 Dotter und 13 dkg Mehl darunter, verrührt gut und mengt Salz, Zimt und Zitronenschalen dazu. Nun dreht man kleine Kugeln, drückt in der Mitte eine Vertiefung hinein und bäckt sie. Sind die Krapsen gebacken, füllt man in die Vertiefung Marmelade und zuckert die Krapsen an.

Nr. 1849. **Mandelkrapfen, 1. Art.** Preis: 60 h.

Man gibt in einen Schneefessel 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 14 dkg Zucker, Zitronenschalen und von 4 Klar den Schnee, gibt die Masse dann auf das Feuer, rührt sie fort, bis sie dick ist, und läßt sie dann auskühlen. Ein Blech legt man mit Oblaten aus, gibt von dem Teig runde Krapferl darauf und bäckt sie ziemlich kühl.

Nr. 1850. **Mandelkrapfen, 2. Art.** Preis: 1 K 4 h.

9 dkg Butter rührt man mit 9 dkg Zucker, etwas Zitronensaft und -Schale, 7 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln, 9 dkg Mehl, etwas Salz und Zimt ab, formt davon kleine Knödel, drückt sie platt, bestreicht sie mit Ei, wälzt sie in geschwellten, grob gehackten Mandeln und bäckt sie dann nicht zu heiß. Sind sie erkaltet, legt man in der Mitte ein bißchen Marmelade darauf.

Nr. 1851. **Kaffeekrapfen.** Preis: 90 h.

Man läßt 28 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l starken, schwarzen Kaffee dick bis zum Spinnen kochen, dann gibt man die Masse in sehr fest geschlagenen Schnee von 3 Klar, rührt noch eine Weile, befeuchtet ein Blech mit Wasser, legt Oblaten darauf, gibt von der Masse kleine Häufchen darauf, stellt das Blech dann in das mäßig warme Rohr, läßt die Krapfen gut austrocknen, nimmt sie dann mit einem Messer vorsichtig herunter, bestreicht sie mit Marmelade und setzt 2 und 2 zusammen.

Nr. 1852. **Paulkrapfen.** Preis: 1 K 12 h.

Man gibt auf ein Brett 15 dkg feines Mehl, 14 dkg Butter, 3 dkg Zucker, Zitronenschale, Salz und 2 hartgekochte, passierte Dotter. Dies mengt man rasch zu einem Teig, walzt selben dann aus, sticht kleine Krapferl davon heraus, welche man auf ein geschmiertes Blech gibt, mit Ei bestreicht und mit frischem Obst oder mit Marmelade füllt. Man legt dann einen zweiten Teil des Teiges darauf, bestreicht selben wieder mit Ei, bestreut ihn mit grobem Zucker und gehackten Mandeln und bäckt hierauf das Ganze sehr langsam.

Nr. 1853. **Dotterkrapferl.** Preis: 1 K 40 h.

Man gibt auf ein Brett 13 dkg Mehl, 4 hartgekochte, passierte Dotter, 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, ein Stäubchen Salz und

Zitronenschalen, knetet die Mischung dann zu einem Teig, den man auswalzt und von dem man kleine Krapferl aussticht. Nun sticht man von Quittenkäse gleiche Krapferl aus, legt sie zwischen zwei mit Ei bestrichene Teigkrapferl und bäckt dies lichtgelb. Nach dem Backen glasiert man die Krapferl mit Zitronenglasur, bestreut sie mit geschwellten, geriebenen Pistazien und läßt sie trocknen.

Nr. 1854. **Punschkrapsen.** Preis: 1 K 96 h.

Die Krapsen bereitet man so wie die Indianer Nr. 1837. Von dem Ausgehöhlten bereitet man die Fülle, und zwar zerkleinert man es, gießt Punschessenz mit ein wenig Wasser und Zucker gemischt darauf, gibt ferner 4 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu, rührt es dann ganz breiig, würzt mit Zimt und Nelken und gibt noch 1 Tafel geriebene Schokolade dazu. Die Krapsen werden mit dieser Masse gefüllt und dann mit Punschglasur glasiert.

Nr. 1855. **Weißer Kipferl.** Preis: 98 h.

Man gibt auf ein Brett 18 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 6 dkg Zucker, 1 Dotter, ein wenig Vanille und ein Stäubchen Salz, knetet davon rasch einen Teig, walzt ihn zu einem dünnen Striezel, schneidet Stückchen herunter, macht davon sehr kleine Kipferl, welche man auf einem geschmierten Bleche ganz lichtgelb bäckt, dann noch warm in Vanillezucker einrollt und hierauf bis zum Servieren aufbewahrt.

Nr. 1856. **Klosterkipferl.** Preis: 1 K 96 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 8 dkg Zucker, 17 dkg Butter, 21 dkg Mehl, 2 Tafeln geriebene Schokolade, Zimt, etwas Salz, 3 Dotter und knetet davon einen Teig. Von demselben formt man dann ganz kleine Kipferl, welche man auf einem geschmierten Bleche bäckt und ausgefüllt mit Schokolade- oder Zitronenglasur überzieht.

Nr. 1857. **Vanillekipferl, 1. Art.** Preis: 1 K 15 h

Man treibt 14 dkg Butter flaumig ab, gibt 6 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 6 dkg Zucker, 15 dkg Mehl, etwas Salz

und Zitronenschalen dazu, vermengt das Ganze zu einem Teig, von dem man Kipferl formt, die man auf einem bestrichenen Bleche bäckt und dann noch heiß in Vanillezucker dreht.

Nr. 1858. **Vanillekipferl, 2. Art.** Preis: 1 K 10 h.

Man gibt auf ein Brett 18 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 6 dkg Zucker, Zitronenschale, etwas Salz, knetet davon einen Teig, formt Kipferl, läßt sie eine halbe Stunde rasten, taucht sie dann in ein zerklopftes Ei, hüllt sie in Biskuitbrösel ein, bäckt sie auf einem geschmierten Bleche lichtgelb und dreht sie noch heiß in Vanillezucker ein.

Nr. 1859. **Mürbe Kipferl.** Preis: 1 K 45 h.

Man knetet rasch von 25 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 7 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln, Nelken, Zimt, 1 ganzen Ei, 1 Dotter und etwas Salz einen Teig, den man ein wenig rasten läßt, dann auswälkt und in kleine vieredige Fleckchen radelt. Man gibt auf jedes Fleckchen ein wenig Eingefottenes, formt Kipferl und bäckt sie mit Ei bestrichen, auf einem gut geschmierten Bleche lichtgelb. Noch warm, bestreut man sie mit Vanillezucker.

Nr. 1860. **Zuckerkipferl.** Preis: 96 h.

4 Dotter und 1 ganzes Ei treibt man mit 21 dkg Zucker, etwas Vanille, Zimt und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann gibt man 18 dkg Mehl, 4 dkg geschwellte, geriebene Mandeln dazu, vermengt den Teig gut und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Von dieser Masse formt man dann sehr kleine Kipferl, die man mit Ei bestreicht, in sehr groben Zucker einwickelt und recht kühl bäckt. Sie müssen hoch und sehr lichtgelb sein.

Nr. 1861. **Schokoladepipferl.** Preis: 1 K 40 h.

Man gibt auf ein Brett 12 dkg Butter, 20 dkg Zucker, 20 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 12 dkg geriebene Schokolade, Zimt, Nelken und ein bißchen Salz und knetet daraus einen Teig, rollt Kipferl davon, legt sie auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie im mäßig warmen Ofen lichtgelb. Diese Kipferl werden, wenn sie lange stehen, sehr gut.

Nr. 1862. **Butterkipferl.** Preis: 68 h.

5 dkg Butter rührt man flaumig ab und gibt 4 dkg Zucker, 1 Dotter, 8 dkg Mehl und Salz dazu. Nun formt man von dieser Masse Kipferl, bestreicht sie mit Ei, taucht sie mit der bestrichenen Seite in gehackte Mandeln und bäckt sie bei mäßigem Feuer lichtgelb.

Nr. 1863. **Mandellkipferl.** Preis: 80 h.

Man schlägt von 2 Klar sehr festen Schnee. Nun mischt man 16 dkg gesiebten Zucker mit 10 dkg feingehackten Mandeln zusammen, mengt die Mischung dann rasch zu dem Schnee, formt mittels Spritzsack sehr kleine Kipferl auf einem mit Oblaten belegten Bleche und bäckt sie in sehr kühlem Ofen schön lichtgelb. Die Kipferl müssen gut ausgetrocknet sein.

Nr. 1864. **Kakaokipferl.** Preis: 1 K 2 h.

Diese werden wie obige bereitet, nur mischt man zu dem Schnee und Zucker 2 Tafeln geriebenen Stück-Kakao dazu. Auf dieselbe Art kann man Kipferl auch mit Schokolade bereiten.

Nr. 1865. **Nußkipferl.** Preis: 1 K 44 h.

Man macht von 28 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 3 dkg Zucker, Zitronenschale, 1 ganzen Ei, 2 Dottern, ein wenig Salz und 2 dkg in 5 Eßlöffeln Milch gegangener Germ einen Teig, den man hierauf eine halbe Stunde rasten läßt. Inzwischen bereitet man Nußfülle, dann walzt man den Teig messerrückendick aus, radelt viereckige, kleine Flecken davon, füllt ein wenig von der Fülle darauf, dreht die Flecken zu Kipferln, läßt sie dann auf einem geschmierten, mit Mehl bestäubten Bleche nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Angezudert serviert man sie.

Nr. 1866. **Kipferl.** Preis: 1 K 36 h.

Man bereitet Teig wie in Nr. 1865, füllt die Kipferl mit beliebiger Marmelade, bäckt sie wie obige und serviert sie angezudert.

Nr. 1867. **Monsekipferl.** Preis: 1 K 8 h.

Man gibt auf ein Brett 15 dkg Mehl, 9 dkg Butter, 1 dkg in 3 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Eßlöffel Zucker, und ein wenig Salz, knetet dann von der Menge einen Teig, formt gleich kleine, mit Marmelade gefüllte Kipferl, läßt sie auf einem mit Butter geschmierten, mit Mehl bestaubten Bleche aufgehen und bäckt sie lichtgelb. Dann schlägt man von 2 Klar sehr festen Schnee, mischt 10 dkg gesiebten Zucker dazu, bespritzt die Kipferl damit, bestreut sie mit grobgehacktem Zucker und mit Mandeln und läßt dann nochmals den Schnee im Rohre austrocknen. Der Teig muß ganz kalt angemacht werden.

Nr. 1868. **Germkipferl.** Preis: 1 K 22 h.

Man macht auf einem Brett von 18 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 2 dkg Schmalz, 3 Dottern, Zitronenschale und $1\frac{1}{2}$ dkg in 4 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, 1 Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz einen Teig, den man dann zugedeckt gut aufgehen läßt. Hierauf walzt man den Teig messerrückendick aus, radelt viereckige Flecken davon und füllt sie mit Nuß, Mohn oder beliebiger Marmelade, formt dann Kipferl, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei, läßt sie dann nochmals aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb.

Nr. 1869. **Mohn- und Nußbengel.** Preis: 1 K 72 h.

Man macht auf einem Brett folgenden Teig: 3 dkg Germ läßt man in $\frac{1}{3}$ l Milch aufgehen. Nun gibt man $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 12 dkg Butter, 10 dkg Schmalz, 2 Dotter, 6 dkg Zucker, ein wenig Salz und die Germ auf das Brett und knetet einen Teig ab, den man dann zugedeckt gut aufgehen läßt. Inzwischen bereitet man Mohn- oder Nußfülle. Hierauf teilt man den Teig in 20 gleiche Stücke, walzt jedes aus, füllt es mit der Fülle, formt davon schöne Kipferl, legt sie auf ein mit Butter geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb. Man kann auch den Germteig Nr. 1348 dazu verwenden.

Nr. 1870. **Stephaniebussel.** Preis: 1 K 20 h.

14 dkg Butter treibt man mit 6 dkg Zucker gut ab und gibt den Saft von einer halben Zitrone, 5 hartgekochte, passierte Dot-

ter, ein bißchen Salz, Muskatnuß und 15 dkg Mehl dazu. Von dieser Masse formt man Kügelchen, drückt sie oben ein, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie. Nach dem Erkalten gibt man ein wenig Marmelade darauf.

Nr. 1871. Kokosnußbussel. Preis: 66 h.

Man mischt 7 dkg Staubzucker, 10 dkg geriebene Kokosnuß, 3 dkg Mehl und so viel Klar, daß ein Teig entsteht, zusammen. Von dieser Masse spritzt man Bussel, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb.

Nr. 1872. Schokoladebussel, 1. Art. Preis: 1 K 28 h.

Man mischt 17 dkg geschwellte, geriebene Mandeln mit 14 dkg Zucker und 2 Tafeln geriebener Schokolade gut durcheinander. Nun schlägt man von 2 Klar sehr festen Schnee und mengt mit der Schneerute die Masse gut und leicht hinein. Dann belegt man ein Blech mit Oblaten, macht von der Masse nußgroße Häufchen darauf und trocknet sie in der Röhre.

Nr. 1873. Schokoladebussel, 2. Art. Preis: 56 h.

Man gibt auf ein Brett 21 dkg Zucker, 2 Tafeln Schokolade, die man vorher in der Röhre auf einem Teller erweicht und 1 Klar, knetet davon einen Teig, drückt ihn messerrückendick auseinander und sticht sehr kleine runde Krapferln aus, welche man auf einem mit Wachs beschmierten Bleche sehr kühl bäckt.

Nr. 1874. Schokoladebussel, 3. Art. Preis: 60 h.

Man gibt auf einen Teller 14 dkg Zucker, 2 Tafeln geriebene Schokolade, von 2 Eiweiß den steifgeschlagenen Schnee und etwas Vanille, mischt mit einem Löffel alles gut durcheinander, spritzt auf ein mit Oblaten belegtes Blech nußgroße Bussel und bäckt sie in kühlem Rohre fertig.

Nr. 1875. Schokoladebussel, 4. Art. Preis: 98 h.

Man schlägt von 2 Klar sehr steifen Schnee. Dann mischt man 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 14 dkg Vanillezucker und 1 Tafel geriebene Schokolade gut durcheinander und

mengt die Mischung mit der Schneerute rasch zu dem festen Schnee. Dann belegt man ein Blech mit Oblaten, macht von der Masse kleine Häufchen darauf, gibt sie in die kühle Röhre und läßt sie gut austrocknen.

Nr. 1876. **Haselnußbusslerl.** Preis: 1 K 14 h.

Diese werden wie obige bereitet, nur mengt man statt der Schokolade geriebene Haselnüsse zum Schnee.

Nr. 1877. **Kastanienbusslerl.** Preis: 92 h.

Man gibt auf ein Brett 8 dkg passierte Kastanien, 8 dkg Butter, 8 dkg Mehl, 8 dkg Vanillezucker, etwas Salz und 2 Dotter. Nun knetet man von dieser Masse einen Teig, formt Kügelchen, drückt sie platt, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Nach dem Erkalten legt man auf jedes Busslerl ein wenig beliebige, dicke Marmelade darauf.

Nr. 1878. **Nußbusslerl, 1. Art.** Preis: 96 h.

Sie werden genau wie obige, nur mit Nüssen bereitet. Auch von Mandeln kann man sie machen.

Nr. 1879. **Nußbusslerl, 2. Art.** Preis: 68 h.

Man schlägt von 2 Klar festen Schnee und mengt 6 dkg geriebene Nüsse, 6 dkg Haselnüsse und 10 dkg Zucker dazu. Ein Blech belegt man mit Oblaten, gibt von der Masse Busslerln darauf und bäckt sie in mäßig heißem Rohre.

Nr. 1880. **Mandelbusslerl.** Preis: 98 h.

Man schlägt von 2 Klar sehr steifen Schnee und gibt 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 16 dkg gesiebten Zucker, einen kleinen Kaffeelöffel Mehl und Zitronenschale dazu. Nun legt man auf ein Blech Oblaten, gibt von der Masse Busslerl darauf, bestreicht sie mit stiftelig geschnittenen Pignolen und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Nr. 1881. **Zitronatbusslerl.** Preis: 96 h.

Man rührt 1 ganzes Ei und einen Dotter mit 14 dkg gesiebtem Zucker so lange, bis die Mischung eine dicke Masse ist

(zirka 20 Minuten), dann kommt Zitronenschale und 3 dkg geschnittenen Zitronat dazu, ferner 14 dkg feines Mehl. Man mischt diese Masse gut, macht davon 36 Kugeln, legt sie auf ein geschmiertes Blech, drückt mit dem Finger in jede Kugel ein Grübchen hinein, bestreicht sie mit Ei und läßt sie halb baden; dann füllt man in jedes Grübchen ein wenig Marmelade, spritzt beliebig gefärbtes Zuckereis darauf und bäckt die Bussel langsam fertig.

Nr. 1882. Windbussel. Preis: 70 h.

Man schlägt von 4 Klar sehr steifen Schnee. Nun wägt man 22 dkg gesiebten Zucker, gibt ihn auf ein Papier, gießt ihn langsam zum Schnee, schlägt ihn ein- bis zweimal mit der Schneerute ein, legt rasch auf ein mit Wachs geschmiertes Blech kleine Häufchen oder spritzt mittels Spritzfades oder eines Papierkarnikels Busseln darauf, welche man dann in kühlen Rohre sehr langsam austrocknen läßt und dann ein wenig gelblich bäckt. Von dieser Masse kann man beliebige Formen auf das Blech spritzen und mit rotem Zucker oder mit Pistazien bestreuen. Man kann die Bäckerei auch beliebig färben.

Nr. 1883. Kakaobussel. Preis 82 h.

Man schlägt von 4 Klar sehr steifen Schnee. 6 dkg Stückkakao läßt man im Ofen auf einem Teller erweichen und 25 dkg Zucker siebt man fein. Nun mischt man den Zucker zum Schnee, nimmt von dieser Masse ein wenig auf einen Teller und mischt dies mit einem Löffel zum Kakao, daß er mehr flüssig wird, mengt den Kakao dann sehr rasch zum Schnee, macht mittels eines Löffels auf ein mit Wachs beschmiertes Blech verschiedene Formen und läßt sie dann in sehr kühler Rohre baden, bis sie ganz ausgetrocknet sind.

Nr. 1884. Kastanien. Preis: 1 K 28 h.

Es werden 14 dkg gekochte, geschälte, geriebene Kastanien mit 11 dkg Butter im Mörser gestoßen und hierauf passiert. Nun gibt man auf ein Brett 7 dkg Mehl, die passierten Kastanien, 7 dkg Zucker, 1 Ei und knetet die Masse zu einem Teig, von dem man Kügelchen macht, die man ein wenig platt drückt und auf einem geschmierten Bleche bäckt. Die Bussel schmiert man während des Badens mit einem Ei. Nach dem Erkalten bestreicht man

die Kastanien mit Kakaoglasur, läßt eine Öffnung unbestrichen, daß die lichte Masse heraussteht und die Kastanien wie aufgesprungen aussehen.

Nr. 1885. **Trüffel.** Preis: 1 K 8 h.

$\frac{1}{8}$ l Obers kocht man ab, gibt 14 dkg Zucker und 14 dkg geriebene Nüsse dazu und läßt sie unter fortwährendem Rühren ganz dick einkochen, worauf man die Masse auskühlen läßt. Nun formt man ungleichmäßige Kügelchen und taucht sie in Eiklar und grob geriebener Schokolade ein. So sehen sie den Trüffeln ähnlich.

Nr. 1886. **Pfeffernüsse.** Preis: 60 h.

2 Eier treibt man mit 20 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt Zitronenschale, Zitronat, 20 dkg Mehl, weißen Pfeffer, Gewürz, Salz und Zitronensaft dazu, formt Kugeln, drückt sie platt und bäckt sie mit Ei bestrichen auf einem geschmierten Bleche lichtgelb.

Nr. 1887. **Nußwürfel.** Preis: 1 K 92 h.

6 Dotter werden mit 14 dkg Zucker und Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde abgetrieben. Nun mengt man 10 dkg geriebene Nüsse, 3 dkg Brösel und den Schnee der 6 Klar dazu. Dann streicht man die Masse auf ein gut geschmiertes Blech und bäckt sie. Wenn sie gut gebacken ist, schneidet man Würfel davon, setzt sie mit Marmelade bestrichen und mit Schlagobers oder beliebiger Creme gefüllt zusammen, glasiert sie mit weißer Glasur und legt oben eine in gesponnenen Zucker getauchte Nußhälfte darauf.

Nr. 1888. **Biscuitwürfel.** Preis: 1 K 60 h.

Man rührt 12 dkg Zucker mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab und gibt dann 12 dkg Mehl leicht eingemengt dazu. Nun schmiert man ein Blech mit Butter gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie nicht zu heiß schön lichtgelb. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Würfel, füllt sie mit einer Creme, bestreicht sie dann mit Marmelade und überzieht sie mit Schokoladeglasur.

Nr. 1889. **Banischwürfel, 1. Art.** Preis: 1 K 92 h.

Man rührt 7 Dotter mit 14 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt dann Vanillegeruch, 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, ein

wenig Punschessenz, daß die Masse einen Geschmack davon hat, und von 4 Klar den Schnee dazu. Nun schmiert man ein Blech mit Butter, gibt die Masse darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze lichtgelb. Nach dem Erkalten schneidet man Würfel, füllt sie mit Kaffeecreme und glasiert sie mit Punschglasur.

Nr. 1890. **Punschwürfel, 2. Art.** Preis: 1 K 70 h.

Man bereitet Biskuitwürfel, höhlt sie aus, bereitet Fülle wie bei Punschorte, füllt damit die Würfel und glasiert sie mit Punschglasur.

Nr. 1891. **Weinmehlspeise.** Preis: 1 K 32 h.

15 dkg Butter treibt man mit 15 dkg Zucker flaumig ab, gibt dann 2 ganze Eier und 2 Dotter dazu und rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Hierauf mengt man 15 dkg Mehl leicht dazu. Nun streicht man die Masse auf ein geschmiertes Blech, welches rundherum eine Kante hat, bestreut die Bäckerei mit grob gehackten Mandeln und bäckt sie langsam.

Nr. 1892. **Anischarten.** Preis: 80 h.

Man wägt 4 Ei schwer Zucker und 3 Ei schwer Mehl. Nun rührt man 4 ganze Eier mit dem Zucker ab, mischt ein wenig Salz, Anis und das Mehl dazu und verrührt alles gut. Dann macht man auf ein gut geschmiertes Blech mit einem Löffel kleine Häufchen ziemlich weit auseinander, da der Teig auseinanderfließt, bestreut sie mit Anis und bäckt sie ganz licht. Man muß achten, daß sie nicht braun werden, da sie sich dann nicht biegen lassen. Sind sie gebacken, nimmt man sie vorsichtig herunter, biegt sie noch heiß rasch über einen Kochlöffelstiel und läßt sie dann erkalten. Diese Menge muß man auf zwei- oder dreimal backen.

Nr. 1893. **Anisbogen.** Preis: 82 h.

6 Eier rührt man mit 12 dkg Zucker eine halbe Stunde, mengt dann 6 dkg Mehl darunter, gießt den Teig dünn auf ein geschmiertes Blech, bestreut ihn mit Anis und bäckt ihn lichtgelb. Noch heiß schneidet man Schnitten und biegt sie rasch über einen Kochlöffelstiel.

Nr. 1894. **Zuckerbogen.** Preis: 84 h.

16 dkg Mehl werden mit 8 dkg Butter abgebrösel. Dann macht man einen Teig an, indem man noch 8 dkg Zucker, 2 Dotter und einen Kaffeelöffel sauren Rahm dazu gibt. Hierauf walzt man den Teig kleinfingerdick aus, radelt längliche Flecken heraus, bestreicht sie mit Ei, legt sie auf einen geschmierten Bogenmodel, läßt sie baden, dann ein wenig auskühlen und nimmt sie vorsichtig herunter.

Nr. 1895. **Mandelbogen, 1. Art.** Preis: 1 K 82 h.

Man reibt 28 dkg geschwollte Mandeln. Nun treibt man 14 dkg Zucker mit 4 ganzen Eiern und 2 Dottern gut ab, gibt dann die Mandeln dazu, vermengt sie gut und mischt 1 dkg Mehl darunter. Nun macht man von Oblaten längliche Schnitten, legt auf jede ein wenig von der Masse, gibt die bestrichenen Oblaten auf den geschmierten Model und bäckt die Bogen lichtgelb.

Nr. 1896. **Mandelbogen, 2. Art.** Preis: 1 K 62 h.

Man rührt 14 dkg Zucker mit 3 ganzen Eiern ab, gibt dann 28 dkg geschwollte, stifenförmig geschnittene Mandeln nebst Zitronenschale darunter, streicht diese Masse auf Oblaten, legt die Streifen auf einen geschmierten Bogenmodel und bäckt sie lichtgelb und nimmt sie hierauf vorsichtig herunter, daß sie nicht brechen.

Nr. 1897. **Mehlbogen.** Preis: 82 h.

14 dkg Mehl, 9 dkg Butter, 3 dkg geriebene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Eiweiß und 4 dkg Zucker gibt man auf ein Brett und macht von der Masse einen Teig, den man messerrückendick auswälzt, dann in Schnitten teilt, die man mit Ei bestreicht und mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut. Man gibt die Schnitten auf den geschmierten Bogenmodel und bäckt sie lichtgelb. Man achte, daß kein jähes Feuer ist, da sonst der Zucker schmilzt und die Bäckerei braun wird.

Nr. 1898. **Schwedische Bogen.** Preis: 1 K 8 h.

Man gibt auf ein Brett $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl, $3\frac{1}{2}$ dkg frische Butter, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 3 Dotter, 3 Eßlöffel Milch, $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker und ein Stäubchen Salz hinein,

knetet davon einen Teig glatt ab, so daß er nicht mehr am Brette kleben bleibt und walzt ihn dann messerrügend aus. Nun schlägt man von den 3 Klar sehr steifen Schnee, bestreicht damit den Teig, streut 3 dkg Zucker, 4 dkg geschnittene Mandeln, etwas Fenchel und 3 dkg geschnittene Pistazien darauf, radelt aus dem gesamten Teige 2 fingerbreite Streifen, legt sie auf den Bogenmodel, bäckt sie sehr langsam lichtgelb, daß der Teig innen nicht roh bleibt, und bestreut sie, während sie noch heiß sind, mit Zucker.

Nr. 1899. Karlsbader Scheiben. Preis: 1 K 30 h.

Man macht auf dem Brette von 17 $\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 4 hartgekochten, passierten Dottern, 1 Kaffeelöffel Zimt, Nelken und ein wenig Muskatnuß einen Teig, den man gut abarbeitet und hierauf auswalzt. Man sticht dann von der Teigmasse und von Quittenkäse kleine runde Scheiben heraus, legt sie aufeinander und darauf von dem Teig einen Rand, bestreicht die Scheiben mit Ei und bäckt sie nicht zu heiß.

Nr. 1900. Vanillescheiben. Preis: 52 h.

Man rührt 12 dkg Zucker mit 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde ab und mischt dann Vanillegeschmack, 10 dkg Mehl und 1 Messerspitze Ammoniak hinein. Nun macht man auf einem geschmierten Bleche mit einem Kaffeelöffel oder mit dem Spritzsaß kleine Häufchen, läßt sie zirka 1 Stunde trocknen, wenn es notwendig ist, länger, da sie sich oben ganz trocken anfühlen müssen, und bäckt sie dann in sehr heißem Rohre lichtgelb.

Nr. 1901. Kofoko-Bäckerei. Preis: 98 h.

17 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg geschälte, geriebene Mandeln, desgleichen 4 dkg Schokolade und 7 dkg Zucker knetet man zu einem Teig, walzt ihn aus, sticht beliebige Formen heraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf einem geschmierten Bleche vorsichtig lichtgelb. Ausgeföhlt setzt man 2 und 2 mit Marmelade bestrichen zusammen; auch kann man sie dann weiß glasieren.

Nr. 1902. Nußbäckerei. Preis: 80 h.

7 dkg Butter, 7 dkg geriebene Nüsse, 7 dkg Zucker, 7 dkg Mehl, 1 Dotter, $\frac{1}{2}$ Tafel geriebene Schokolade, ein bißchen Salz,

Zimt, Gewürz und Nelken knetet man zu einem Teig, sticht hierauf beliebige Formen aus und bäckt sie. Man glasiert sie mit beliebiger Glasur.

Nr. 1903. Lebzeltbäckerei. Preis: 86 h.

$\frac{1}{8}$ l Honig läßt man heiß werden, gibt 6 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ dkg feingeschnittenes Zitronat, $2\frac{1}{2}$ dkg Anzini, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Muskatnuß sowie 12 dkg Mehl und ein Stamperl Araf oder Maraschinlikör dazu, knetet es mit 1 Dotter zu einem Teig, läßt ihn eine Stunde rasten, sticht Formen aus, bäckt sie lichtgelb und glasiert sie erkaltet mit gesponnenem Zucker.

Nr. 1904. Sacherringerl. Preis: 1 K 2 h.

Man macht auf dem Brette von 14 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 10 dkg Butter, 3 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln, 1 Dotter, Nelken, gestoßenem Zimt, Neugewürz und Zitronenschale einen Teig, den man messerrückendick auswälkt und von dem man Ringerln heraussticht, die man mit Ei bestreicht und auf einem Bleche lichtgelb bäckt. Dann bestreicht man sie mit Marmelade und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

Nr. 1905. Karlsbader Ringerl. Preis: 1 K 12 h.

Man rührt 8 dkg Butter flaumig mit 4 dkg Zucker und gibt dann Zitronenschalen und 3 hartgekochte, passierte Dotter hinein. Nun gibt man 12 dkg Mehl auf das Brett, gibt das Abgerührte dazu und arbeitet es zu einem Teige ab, den man nachher rasten läßt. Hierauf wälkt man den Teig aus, sticht Ringerln davon aus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grob gehackten Mandeln und grobem Zucker und bäckt sie vorsichtig. Sind sie erkaltet, setzt man sie auf der glatten Seite mit Marmelade zusammen.

Nr. 1906. Christbaumringerl. Preis: 90 h.

Man macht auf dem Brette von 14 dkg Butter, 6 dkg Zucker, 21 dkg Mehl und 1 Dotter einen Teig, den man auswälkt und von dem man Ringerl formt. Diese legt man auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Ausgehühlt, glasiert man sie mit verschiedenen Glasuren und läßt sie trodnen.

Nr. 1907. **Fläler Tortelettes.** Preis: 1 K 18 h.

Man macht auf dem Brette einen Teig von 14 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 7 dkg Vanillezucker und 7 dkg mit der Schale geriebenen Mandeln, wälkt ihn dann kleinfingerdick aus, sticht runde Krapsel aus von 3 verschiedenen Größen und bäckt sie auf einem geschmierten Bleche in kühler Röhre schön lichtgelb. Dann bestreicht man die kleinere Scheibe mit Marmelade, legt sie auf die größere, bestreicht diese wieder mit Marmelade, gibt dann die dritte Größe darauf und serviert sie angezuckert. Auch kann man die Ränder mit beliebigem Eise bespritzen.

Nr. 1908. **Tortelettes, 1. Art.** Preis: 1 K 12 h.

Man treibt 14 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt dann einen Dotter dazu, verrührt ihn gut, gibt 2 dkg Zucker, 2 dkg geriebene Mandeln und 20 dkg Mehl dazu, welches man löffelweise sehr vorsichtig verrührt und gut vermischt. Nun kommt diese Masse auf ein gestaubtes Brett. Man wälkt den Teig aus und sticht runde Tortelettes heraus, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Sind sie ausgekühlt, gibt man auf die Tortelettes Eingesottenes und bestreut sie mit Vanillezucker.

Nr. 1909. **Tortelettes, 2. Art.** Preis: 1 K 30 h.

Man macht von 25 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 3 Eßlöffeln saurem Rahm, etwas Salz und Zitronenschale einen Teig, wälkt ihn dann kleinfingerdick aus, sticht Tortelettes heraus, rollt einen Streifen von dem Teig, legt ihn um den Rand herum, bestreicht die Tortelettes mit Ei, legt sie nahe zusammen auf das geschmierte Blech und bäckt sie lichtgelb. Sind sie gebacken, legt man in die Vertiefung verschiedenes Dunstobst und serviert die Speise.

Nr. 1910. **Tortelettes, 3. Art.** Preis: 1 K 55 h.

Man gibt auf ein Brett 12 dkg Mehl, 8 dkg Butter, 4 hartgekochte, passierte Dotter, Salz und 4 dkg Zucker und knetet davon einen Teig, wälkt ihn aus und sticht runde Scheiben heraus, rollt einen dünnen Streifen, legt ihn am Rande herum, bestreicht die Tortelettes mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Sind sie erkaltet, spritzt man in die Vertiefung Vanillecreme und belegt sie mit eingekochten Kirichen.

Nr. 1911. **Grazer Tortelettes.** Preis: 2 K 25 h.

14 dkg Butter treibt man ab, gibt 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 14 dkg Zucker, Muskatnuß und 1 Ei dazu und knetet einen Teig, läßt ihn rasten, sticht dann Tortelettes heraus, legt sie auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie lichtgelb. Nun spinnt man 14 dkg Zucker und gibt 8 dkg gestiftelte Mandeln, 5 dkg Pistazien, ein wenig Zitronensaft und ein bißchen Breton dazu. Nun bestreicht man die gebakenen Tortelettes mit Marmelade, streicht das Gesponnene darauf und läßt sie trocknen.

Nr. 1912. **Apfeltortelettes.** Preis: 1 K 58 h.

32 dkg Maschanzleräpfel werden geschält und klein geschnitten. Nun spinnt man in $\frac{1}{8}$ l Wasser 18 dkg Zucker, gibt die Äpfel hinein und kocht sie so lange, bis sie gläsern aussehen. Dann mengt man von einer Zitrone den Saft, 10 dkg gestiftelte Mandeln, 6 dkg Pignolen, 6 dkg Kranzini, 6 dkg Zitronat, alles klein geschnitten, dazu. Diese Masse streicht man auf ganz kleine Karlsbader Oblaten, setzt 2 und 2 zusammen, läßt sie einige Tage trocknen und serviert sie dann.

Nr. 1913. **Schokoladetortelettes.** Preis: 1 K 92 h.

Man füllt die kleinen Karlsbader Oblaten mit Schokoladecreme und glasiert sie mit Schokoladeglasur oder bespritzt sie nur damit.

Nr. 1914. **Mandelkranzerl.** Preis: 1 K 28 h.

15 dkg geschwellte, geriebene Mandeln röstet man mit 20 dkg Zucker schön gelb und läßt sie auskühlen. Dann schlägt man von 4 Klar sehr steifen Schnee, gibt dann die gerösteten Mandeln, 17 dkg gesiebten Zucker, von einer halben Zitrone den Saft und die Schale rasch eingemengt dazu. Nun legt man auf ein Blech Oblaten, dressiert mittels eines Dressiersackes die Kranzerl auf die Oblaten und läßt sie in der Röhre sehr kühl backen und austrocknen.

Nr. 1915. **Kleine Bäckerei.** Preis: 1 K 38 h.

Man zerschneidet 10 dkg feste Butter mit dem Messer in kleine Stücke, zerdrückt sie zwischen den Händen mit 12 dkg Mehl und mengt 12 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 12 dkg

Zucker, 1 Tafel geriebene Schokolade, etwas Zimt, Gewürz, 1 ganzes Ei und 1 Dotter dazu und knetet die Masse zu einem Teig, den man dann $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt. Hierauf macht man verschiedene Formen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie langsam.

Nr. 1916. Vinzer Golatschen. Preis: 1 K 18 h.

Man macht am Brett von 18 dkg Mehl, 12 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 2 hartgekochten, passierten Dottern, 1 rohem Dotter und vom Saft einer halben Zitrone einen Teig. Diesen walzt man dann fingerdick aus, sticht runde Krapfen aus, bestreicht sie mit Ei und bäckt diese auf einem geschmierten Bleche lichtgelb. Wenn sie gebaden sind, streicht man Marmelade dick darauf.

Nr. 1917. Vinzer Bäderei. Preis: 1 K 96 h.

Man knetet am Brette 14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 3 hartgekochte, passierte Dotter, 14 dkg Zucker, 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, Zimt, Nelken, Neugewürz, Zitronenschale und -Saft, Salz und einen frischen Dotter zu einem Teig, von dem man diverse Formen austicht, die man langsam auf einem geschmierten Bleche lichtgelb bäckt und ausgekühlt mit Dotterglasur glasiert.

Nr. 1918. Salsen-Tascherl. Preis: 1 K 66 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 7 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Zucker, Zimt, Salz, Nelken, Zitronenschale, 4 hartgekochte, passierte Dotter und 1 Eßlöffel Wein, knetet davon einen Teig, den man viermal wie Buttermilch zusammenschlägt und nach jedem Schlagen rasten läßt. Dann walzt man ihn aus, füllt ihn mit Häufchen von Eingefottenem bis zur Hälfte des Teiges, legt den leeren Teil darüber, radelt Tascherln heraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb.

Nr. 1919. Grammelbäderei. Preis: 1 K 15 h.

Man hadt $\frac{1}{4}$ kg Grammeln fein zusammen. Nun gibt man auf ein Brett $\frac{1}{4}$ kg Mehl, die Grammeln, 2 ganze Eier, 6 dkg Zucker, Salz, etwas Zimt und einen Löffel Rum. Von dieser Masse knetet man einen Teig, den man auswalzt, dann Formen austicht und auf einem geschmierten Bleche schön lichtgelb bäckt. Dann glasiert man die Bäderei mit Zitronenglasur.

Nr. 1920. **Büderei.** Preis: 1 K 16 h.

Man gibt auf ein Brett 20 dkg Mehl, 12 dkg Butter, Zitronenschale und -Saft, 12 dkg Zucker und 3 Dotter. Nun knetet man davon einen Teig und formt verschiedene Formen, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit gehackten, mit Zucker gemischten Mandeln und bäckt sie lichtgelb.

Nr. 1921. **Mandelbüderei.** Preis: 1 K 26 h.

$\frac{1}{8}$ kg mit den Schalen geriebene Mandeln, $\frac{1}{8}$ kg Staubzucker, 3 Dotter und einen Eßlöffel Marillensafte knetet man zu einem Teig und macht verschiedene Formen daraus, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Nun glasiert man die Büderei mit Maraschinoglasur.

Nr. 1922. **Nußwaffeln.** Preis: 1 K 98 h.

Man gibt auf ein Brett 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 2 dkg in 2 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, 3 Dotter, Salz, 4 Eßlöffel Rahm und so viel Milch, daß der Teig so wie Strudelteig weich wird, knetet ihn tüchtig ab, und läßt ihn eine Stunde rasten. Inzwischen bereitet man Nußfülle. Man belegt ein geschmiertes Blech mit der Hälfte des Teiges, füllt die Nußfülle darauf, legt den zweiten Teil des Teiges darauf, bestreicht es mit Ei und bäckt es lichtgelb. In Schnitten geteilt und angezuckert werden die Waffeln serviert.

Nr. 1923. **Mandelbüderei, 1. Art.** Preis: 1 K 16 h.

15 dkg geschwollene, geriebene Mandeln, 15 dkg Zucker und 2 Dotter und etwas Salz, gibt man auf ein Brett, knetet davon einen Teig, den man messerrückendick auswalkt, davon Formen aussticht, mit Ei bestreicht und bäckt. Erkalte glasiert man sie mit verschiedener Glasur.

Nr. 1924. **Mandelbüderei, 2. Art.** Preis: 1 K 50 h.

18 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 15 dkg Zucker, 1 ganzes Ei und 4 dkg Butter knetet man zu einem Teig und teilt ihn in zwei Teile. Dann wälkt man einen Teil messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Marmelade, wälkt hierauf den zweiten

Teil aus und bedeckt den ersten damit und bäckt das Ganze lichtgelb. Erstattet schneidet man Schnitten und glaziert die Bäckerei beliebig.

Nr. 1925. **Mandelbäckerei, 3. Art.** Preis: 1 K 20 h.

7 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Haselnüsse, 14 dkg Zucker, Zitronenschalen, Zimt, Nellen und 3 Klar stößt man im Mörser zu einem Teig, von dem man dann mittels eines Spritzsades beliebige Formen auf ein geschmiertes Blech spritzt, diese dann mit Ei bestreicht und bäckt.

Nr. 1926. **Mandelhäufel.** Preis: 1 K 16 h.

Man schlägt von 4 Eiweiß sehr steifen Schnee, rührt dann 17 dkg gestiftelte Mandeln, 12 dkg Zucker und etwas Zimt hinein, stellt diese Masse auf das Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren ein wenig abrösten, belegt ein Blech mit Oblaten, dressiert kleine Häufchen davon auf das Blech und bäckt sie sehr langsam schön lichtgelb.

Nr. 1927. **Kugelbäckerei.** Preis: 1 K 18 h

Man treibt 6 dkg Schmalz mit 6 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt die feingewiegte Schale einer Zitrone, 6 dkg Zucker und 2 Dotter dazu, vermischt dies alles gut durcheinander und gibt 22 dkg Mehl darunter, formt von dieser Masse dann kleine Kugeln, dreht sie in grob gehackte Mandeln, bäckt sie sehr langsam schön gelb. Noch heiß, dreht man sie in geriebene Schokolade oder Kakao und grob gehacktem Zucker und stellt sie zum Auskühlen.

Nr. 1928. **Windbäckerei, 1. Art.** Preis: 68 h.

Man schlägt von 4 Klar sehr steifen Schnee, schlägt 28 dkg feingeseihten Zucker rasch dazu, legt auf ein mit Wachs beschmiertes Blech mittels eines Löffels noderlartige Stücke, läßt sie in einer ziemlich heißen Röhre lichtgelb backen und dann in der warmen Röhre austrodnen.

Nr. 1929. **Windbäckerei, 2. Art.** Preis: 60 h.

Man rührt 2 Klar mit 28 dkg Zucker und Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun spritzt man mit dem Spritzsack Kingerln, Busslerln

oder verschiedene Formen, bestreut sie mit ein wenig Bistazien oder gefärbtem Zucker und läßt sie in der Röhre trocknen. Diese Art Bäckerei eignet sich gut für den Christbaum.

Nr. 1930. **Kates, 1. Art.** Preis: 1 K 18 h.

Man treibt 8 dkg Butter mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker und 3 Eiern ab, dann mengt man $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron, $\frac{1}{16}$ l Obers oder Rahm hinein und rührt die Masse zu einem Teig, den man dann messerrügendick auswalkt, zu Formen aussticht, dann mit einem Reibeisen ein wenig eindrückt und hierauf auf einem mit Butter geschmierten Bleche ganz blaß-gelb bäckt. Es ist gut, ihn den Tag vorher einzumachen und ihn an einem kühlen Orte bis zur Verwendung aufzubewahren.

Nr. 1931. **Kates, 2. Art.** Preis: 98 h.

38 dkg Mehl, 13 dkg Zucker, 6 dkg Butter, 2 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Backpulver knetet man zu einem Teig, den man eine halbe Stunde abarbeitet. Dann walkt man ihn aus, und sticht Formen heraus, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Man kann sie beliebig glasieren.

Nr. 1932. **Engländer.** Preis: 1 K 80 h.

Man schlägt von 7 Klar festen Schnee, gibt 28 dkg Staub-zucker dazu, stellt die Masse auf das Feuer, schlägt sie so lange, bis der Zucker zergeht, dann gibt man 28 dkg gestiftete Mandeln, läßt sie ein wenig bräunen, mengt dann Zitronenschalen und Vanille dazu, schlägt die Masse bis sie ziemlich dick ist. Nun gibt man auf ein Blech Oblaten, dressiert mit einer Gabel Häufchen darauf und bäckt sie dann schön gelb.

Nr. 1933. **Zimtsterne.** Preis: 1 K 48 h.

Man schlägt 3 Klar zu festem Schnee und mengt dann $\frac{1}{4}$ kg mit den Schalen geriebene Mandeln, 6 dkg Zucker und Zimt dazu und vermischt die Zugaben mit dem Schnee. Nun gibt man die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt sie messerrüden-dick aus, sticht mit einem Model Sterne aus, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie in einem mäßig warmen Rohre lichtgelb. Erkalte kann man die Sterne beliebig glasieren.

Nr. 1934. **Waffeln.** Preis: 1 K 52 h.

Man rührt 6 dkg geschmolzene Butter und 8 Dotter sehr flaumig, mischt dann $\frac{1}{4}$ l Rahm, 13 dkg feines Mehl, 6 dkg Zucker und den Schnee der 6 Klar dazu. Nun schmirt man ein Waffeleisen mit Speck, gießt ein wenig von dem Teig hinein und bäckt diese Masse auf offenem Feuer schön blaßgelb.

Nr. 1935. **Hohlhippen.** Preis: 74 h.

Man sprudelt 3 Dotter und 8 dkg Zucker mit Vanillegeschmack, ferner ein wenig Zimt, Nelken, 7 dkg Mehl und $\frac{1}{16}$ l Obers zu einem dünnen Omelettenteig. Nun läßt man das Hohlhippeneisen über dem Kohlenfeuer heiß werden, wischt es ab, bestreicht selbes mit Wachs, gibt einen Eßlöffel Teig hinein und läßt ihn lichtgelb backen. Hierauf rollt man die Hohlhippen über einen Kochlöffel gut zusammen und hebt sie bis zum Gebrauche an einem trockenen Orte auf.

Nr. 1936. **Spitzbuben.** Preis: 1 K 40 h.

Man macht am Brett von 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 2 Dotter, etwas Salz, einen Teig, den man dann messerrückendick auswalkt. Mit einem runden Ausstecher sticht man nun Scheiben heraus, legt sie mit Ei bestrichen auf ein geschmiertes Blech, bäckt sie lichtgelb und setzt sie mit Ribiselmarmelade zusammen und bestreut das Ganze mit Zucker und Zimt.

Nr. 1937. **Schokoladebäckerei, 1. Art.** Preis: 1 K 48 h.

Man macht am Brette von 14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 8 dkg mit den Schalen geriebenen Mandeln (oder Haselnüssen), 8 dkg Zucker, 3 Tafel geriebener Schokolade einen Teig. Diesen walkt man dann aus, sticht Ringerln oder verschiedene Formen aus und bäckt auf einem geschmierten Bleche das Ganze nicht zu heiß. Wenn die Bäckerei ausgekühlt ist, glasiert man sie mit Zitroneneis.

Nr. 1938. **Schokoladebäckerei, 2. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man treibt 12 dkg Butter flaumig ab, gibt 12 dkg Zucker und 4 Dotter dazu, rührt die Mischung eine Viertelstunde und mengt dann 12 dkg geschwellte, geriebene Mandeln dazu. Nun

kocht man in $\frac{1}{8}$ l Wasser 12 dkg Schokolade zu einem dicken Koche ein, mischt dies dann ein wenig ausgekühlt zu dem Abtriebe, gibt hierauf Zitronenschale, den Schnee der 4 Klar und 6 dkg Mehl dazu. Nun streicht man diese Masse auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie im Ofen lichtgelb. Erkalteet schneidet man Schnitten, setzt sie mit Marmelade zusammen. Diese Mehlspeise soll einige Tage abliegen.

Nr. 1939. **Schokoladebäckerei. 3. Art.** Preis: 1 K 52 h.

28 dkg Mehl reibet man am Brette mit 14 dkg Butter gut ab, mischt 14 dkg Zucker, 2 Tafeln geriebene Schokolade und 4 Dotter dazu, knetet von dieser Masse einen Teig, den man, damit er steif wird, 1 Stunde an einen kühlen Ort stellt. Der Teig wird dann Kleinfingerdick ausgewalzt und davon werden verschiedene Formen herausgestochen. Auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche läßt man die Formen backen.

Nr. 1940. **Dattelforb.** Preis: 58 h.

Zu einem geschlagenen Schnee von 1 Klar mischt man $4\frac{1}{2}$ dkg Zucker und rührt die Mischung $\frac{3}{4}$ Stunden; dann mengt man $4\frac{1}{2}$ dkg blätterig geschnittene Datteln, $4\frac{1}{2}$ dkg stiftelig geschnittene Mandeln dazu. Ein Blech belegt man mit Oblaten, macht Häufchen von der Masse darauf und bäckt sie schön lichtgelb heraus.

Nr. 1941. **Ingwerbäckerei.** Preis: 54 h.

Man rührt 14 dkg Zucker mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter eine halbe Stunde ab, dann mischt man $\frac{1}{2}$ dkg gestoßenen Ingwer und 14 dkg Mehl dazu, gibt diese Masse auf ein Nudelbrett, knetet sie ein wenig und walzt den Teig messerrückendick aus, sticht Formen davon heraus, läßt sie 2 Stunden rasten, dann bäckt man sie mit Ei bestrichen lichtgelb.

Nr. 1942. **Mondscheinerln.** Preis: 1 K 26 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 14 dkg Zucker, 6 dkg geschnittene Rosinen, Zimt, Nellen und 2 Dotter, macht davon einen Teig an, den man messerrückendick auswalzt. Hierauf sticht man kleine Halbmonde heraus und

bäckt sie dann auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche. Ausgekühlt setzt man je 2 mit Marmelade bestrichen zusammen und glasiert sie mit Dotterglasur.

Nr. 1943. Oblatenbäckerei. Preis: 2 K 30 h.

20 dkg geschwellte Mandeln und 20 dkg geschälte Haselnüsse brennt man braun und reibt sie dann auf der Mandelmühle fein. Nun gibt man diese Masse in einen Mörser und reibt sie mit dem Stößel ganz ölig; es darf aber kein Tropfen Wasser dazukommen, da man dann nicht mehr imstande ist, sie ölig zu reiben. Sind sie gerieben, dann mischt man Zucker, Vanille und geriebene Schokolade nach Geschmack hinzu und füllt damit die kleinsten Karlsbader Oblaten. Dann überzieht man die Bäckerei mit Schokoladeglasur.

Nr. 1944. Damentaprizen. Preis: 1 K 62 h.

21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 3 Dotter, Salz und Zitronenschale gibt man auf das Brett und knetet die Mischung rasch zu einem Teig, walzt selben dann messerrückendick aus, gibt ihn auf ein geschmiertes Blech, läßt ihn gelb baden und dann auskühlen. Man wägt 3 Ei schwer Zucker. Den gebadenen Teig bestreicht man dick mit beliebiger Marmelade. Nun schlägt man von 3 Klar sehr steifen Schnee, mengt mit der Schneerute den gesiebten und gewogenen Zucker sehr leicht dazu, bestreicht das Badwerk damit, streut Mandeln und Pistazien stiftelig geschnitten darüber und läßt selbes in der kühlen Röhre trocknen. Hierauf schneidet man viereckige Stücke davon.

Nr. 1945. Lieblinge. Preis: 74 h.

Man nimmt 28 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nelken und 6 Eßlöffel heißen Honig und knetet davon einen Teig $\frac{1}{4}$ Stunde ab, hierauf läßt man ihn $\frac{3}{4}$ Stunden rasten. Dann walzt man ihn messerrückendick aus, sticht beliebige Formen heraus, belegt sie mit je einer halben Mandel und bäckt sie auf einem geschmierten Bleche sehr rasch schön lichtgelb. Man kann sie beliebig glasieren. Diese Bäckerei muß einige Tage liegen, dann schmeckt sie erst gut.

Nr. 1946. **Biskottenteig.** Preis: 1 K 48 h.

Man wiegt 2 Ei schwer Zucker und 2 Ei schwer feines Mehl. Nun rührt man 5 Dotter mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab und mischt den Schnee der 5 Klar und das Mehl leicht hinein. Nun wird ein Biskottenblech mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgestaubt. In jede Vertiefung gibt man den Teig hinein und bäckt ihn lichtgelb. Auch kann man diese Masse im Ganzen auf ein Blech streichen. Man bäckt sie lichtgelb, schneidet Schnitten davon, die man mit Eingefottenem oder verschiedenen Cremem zusammensetzt und glasiert. Man kann auch die Oberfläche mit der Creme, mit der die Masse gefüllt wurde, bespritzen. Es ist richtiger Biskottenteig.

Nr. 1947. **Biskotten.** Preis: 72 h.

Man schlägt von 4 Klar Schnee und staubt ihn dann mit $1\frac{1}{2}$ dkg Mehl und $7\frac{1}{2}$ dkg Zucker. Hierauf rührt man 4 Dotter, nochmals 4 dkg Mehl und ein halbes $\frac{1}{16}$ l gekochten Zucker darunter. Diese Masse gibt man in die geschmierten Biskottenformen, läßt den Teig eine Weile trocknen, daß er sich an der Oberfläche trocken fühlt und bäckt ihn dann gelblich.

Nr. 1948. **Kleine Muffas.** Preis je nach der Fülle.

Man bereitet Biskuitteig oder Biskottenteig und bäckt ihn auf einem geschmierten Bleche. Hierauf sticht man runde Scheiben heraus oder schneidet Schnitten davon. Diese setzt man mit verschiedener Creme zusammen und glasiert sie passend zur Fülle.

Nr. 1949. **Salami.** Preis: 1 K 26 h.

1 Tafel Schokolade wird auf einem Teller im Rohre erweicht und mit 1 Ei gut abgerührt. Nun mischt man 14 dkg Zucker, 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 4 dkg fein gehacktes Zitronat und 4 dkg geschwellte, geschnittene Mandeln dazu, gibt diese Masse auf ein mit Zucker bestaubtes Brett, walzt sie zu einer Wurst, rollt sie in Zucker gut ein, wickelt die Wurst dann in weißes Schreibpapier und läßt sie 3 Tage liegen. Man nimmt davon nur so viele Schnitten herunter als man braucht, da sie trocken werden.

Nr. 1950. **Zwetschenwurst.** Preis: 1 K 20 h.

24 dkg Zucker läßt man mit $\frac{1}{8}$ l Wasser spinnen, gibt dann 28 dkg gedörrte, gekochte, kleingeschnittene Zwetschen dazu, läßt sie eine Weile mitkochen, gibt noch 10 dkg länglich geschnittenes Zitronat, 1 Handvoll gestiftelte Mandeln und Zitronenschale hinein und läßt dies unter beständigem Rühren dick einkochen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, gibt man sie auf ein mit Zucker bestreutes Brett, formt davon eine Wurst, läßt sie mehrere Tage liegen und schneidet zum Servieren Scheiben herunter.

Nr. 1951. **Dattelnwurst.** Preis: 2 K 40 h.

Man schneidet 18 dkg Datteln, 6 dkg Feigen, 8 dkg Mandeln stiftelig. Hierauf reibt man 20 dkg Schokolade, 8 dkg Nüsse und 8 dkg Haselnüsse. Nun vermischt man diese ganze Masse mit 10 dkg Zucker, 1 Eiklar und Kognat, so daß es eine Masse wird, die man rollen kann, formt auf einem mit Zucker bestreuten Brette eine Wurst, dreht sie in Staubzucker, wickelt sie in Pergamentpapier ein und läßt sie einige Tage liegen.

Nr. 1952. **Kastanientugerk.** Preis: 96 h.

$\frac{1}{2}$ kg roh gewogene Kastanien werden gekocht, geschält und passiert. Nun läßt man 10 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser spinnen, gibt zirka 25 dkg passierte Kastanien, 1 Eßlöffel Milch und Vanillegeschmack dazu; die Menge muß ein dicker Brei sein. Nun gibt man diese Masse auf ein Brett und formt Kugeln davon, die man in grobem oder Hagelzucker, aber auch rotem Streuzucker eindreht. Hierauf läßt man das Ganze trocknen.

Nr. 1953. **Mandeltugerk.** Preis: 1 K 6 h.

14 dkg Mandeln werden geschwellt und gerieben und mit 14 dkg Zucker und 1 Klar zu Teig geknetet. Hierauf formt man Kugeln, die man in geriebene, mit Zucker gemischte Schokolade einwalzt, dann in Papierdüten legt und trocknen läßt. Von diesem Teig kann man auch Schwammerl formen, deren Kappe man in Schokolade eindreht. Man kann auch beliebige Formen davon bereiten.

Nr. 1954. **Mandeltugeln.** Preis: 1 K 8 h.

15 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln werden auf einem Brette mit 15 dkg Zucker, 1 Eiklar, Zimt und 1 Löffel Rum zu-

sammengeknetet. Dann formt man Kugeln davon, welche man in Zucker und Schokolade eindreht und trocknen läßt.

Nr. 1955. **Schinken von Zucker.** Preis: 1 K 10 h.

Man bereitet Teig wie in Nr. 1953, färbt einen Teil rot, legt mit Marmelade einen weißen Teil darauf, dann gibt man zu der übrigen Masse Schokolade, legt auch einen solchen mit Marmelade bestrichenen Teil darauf und schneidet zum Servieren Schnitten herunter. Wenn man kleine Schinkenformen aussticht, kann man sie im ganzen lassen, was auch hübscher aussieht.

Nr. 1956. **Brandteigrollen.** Preis: 1 K 60 h.

Man bereitet Brandteig von $\frac{1}{8}$ kg Butter, $\frac{1}{8}$ l Wasser, Salz, Zucker und $\frac{1}{8}$ kg Mehl. Lauwarm verrührt man damit 4 Eier. Der Teig muß sehr glatt sein. Nun spritzt man auf ein geschmiertes Blech 10 cm lange Stangerl und bäckt sie bei guter Hitze gut aus, dann schneidet man sie noch warm auf der Seite durch, füllt sie mit Vanillecreme und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

Nr. 1957. **Puffi.** Preis: 1 K 22 h.

14 dkg Zucker rührt man mit 5 Dottern und Zitronenschale sehr fein ab. Dann gibt man von 5 Klar den Schnee dazu sowie $3\frac{1}{2}$ dkg Rosinen. 7 dkg Butter hackt man mit 14 dkg Mehl gut ab, mischt dies zum Abtriebe und vermengt alles gut. Nun schmiert man ein Blech mit Butter, gibt die Masse darauf, bestreut sie mit Mandeln und bäckt sie bei mäßigem Feuer langsam. Dann schneidet man die Masse in Würfel oder Schnitten, setzt sie mit Marmelade zusammen und hebt sie bis zum Gebrauche auf. Diese Mehlspeise hält sich 8—10 Tage in gleicher Güte.

Nr. 1958. **Mandoline.** Preis: 98 h.

Man hackt 14 dkg Mandeln grob zusammen, mischt von 2 Klar den Schnee, 14 dkg Zucker, ferner 7 dkg feines Mehl dazu, legt die Masse dann auf das Brett, formt davon auf einem mit Butter bestrichenen Bleche Würstchen und bäckt sie lichtgelb heraus.

Nr. 1959. **Patiencbäderei.** (Vorsicht.) Preis: 68 h.

Man siebt 11 dkg Vanillezucker und 8 dkg Mehl und mischt beides zusammen. Nun schlägt man von 2 Klar Schnee, mengt

das Gemischte rasch hinein und färbt diese Masse mit Karamelszucker. Dann macht man von dieser Masse auf einem mit Wachs bestrichenen Doppelblech mittels Spritzlades verschiedene Formen und läßt sie so lange trocknen, bis sie sich vollständig trocken anfühlen, was zirka 3—4 Stunden dauert. Hierauf bäckt man die Bäckerei bei ziemlich starker Hitze, da sie sonst runzlich wird.

Nr. 1960. **Butterbrote, 1. Art.** Preis: 1 K 56 h.

Man gibt auf ein Brett 21 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 14 dkg Zucker, 10 dkg Mehl, 2 Tafeln Schokolade, 7 dkg Butter und 1 Ei, vermengt das Ganze zu einem Teig, den man dann messerrügendid auswalkt, und von dem man runde Formen heraussticht, die man auf ein geschmiertes, mit Mehl bestaubtes Blech legt und bei mäßiger Hitze bäckt. Sind die Scheiben gebaden, läßt man sie auskühlen und glasiert sie dann mit Dotterglasur Nr. 2038.

Nr. 1961. **Butterbrote, 2. Art.** Preis: 1 K 28 h.

11 dkg Mandeln reibt man und gibt sie mit 6 dkg Mehl, 7 dkg geriebener Schokolade, 7 dkg Vanillezucker, einem ganzen Ei und 1 Dotter auf ein Brett und knetet diese Masse zu einem Teig. Man formt dann einen Striezel, schneidet hierauf mit einem in Mehl getauchten Messer messerrügendide Scheiben von demselben, formt sie rund, legt sie auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie lichtgelb. Ausgekühlt glasiert man sie mit Dotterglasur Nr. 2038.

Nr. 1962. **Splitterkuchen.** Preis: 1 K 16 h.

Man gibt auf das Brett $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 10 dkg Butter und $\frac{1}{8}$ l Rahm, knetet davon einen Teig, sticht hierauf Krapsen heraus, bestreicht sie mit Ei, streut groben Zucker darauf und bäckt sie lichtgelb.

Nr. 1963. **Madeleine.** Preis: 1 K 50 h.

Man wägt 4 Ei schwer Mehl, 4 Ei schwer Zucker und 4 Ei schwer Butter. Nun rührt man die 4 Eier mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, und mischt Zitronenschale und 2 Eßlöffel Rum dazu; die Butter zerläßt man. Das Mehl mengt man hinein, gibt die zerlassene Butter dazu und mischt alles durcheinander. Nun schmiert man eine Pfanne gut mit Butter, staubt sie mit Mehl aus, gibt die

Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb. Dann schneidet man Streifen davon und bestreicht eine Seite mit Marmelade. Nun mischt man grob geschnittene Mandeln mit Zucker, nezt sie mit Eiklar, gibt davon auf jede Schnitte und trocknet sie im Rohre.

Nr. 1964. **Berliner Teig.** Preis: 1 K 36 h.

Man macht auf einem Brett von 14 dkg Mehl, 9 dkg Butter, 9 dkg geriebenen Mandeln, 9 dkg Zucker, Zitronenschale und 2 Dottern einen Teig, den man dann auswälkt und von dem man verschiedene Formen heraussticht, die man mit Ei bestreicht, auf ein geschmiertes Blech legt und lichtgelb bäckt. Dann glasiert man das Badwerk mit Zitroneneis.

Nr. 1965. **Chame-Teig.** Preis: 1 K 42 h.

Man wägt 3 Ei schwer Zucker, 3 Ei schwer Butter und 3 Ei schwer Mehl. Nun rührt man den Zucker mit 2 Dottern und 1 ganzen Ei $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man die zerlassene Butter hinein, vermengt sie gut und mischt den Schnee der 2 Klar mit dem Mehl leicht ein. Dann schmiert man ein Blech mit Butter, gießt die Masse darauf und bäckt sie schön lichtgelb. Hierauf werden fingerlange Schnitten davon gemacht und 2 und 2 mit Sasse zusammengesetzt.

Nr. 1966. **Blomjat.** Preis: 1 K 64 h.

7 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 3 Dotter treibt man flaumig ab. Nun gibt man 3 dkg Rosinen, 3 dkg Weinbeeren, 3 dkg geschnittenes Zitronat, 2 dkg Pistazien, 4 dkg Quittenkäse, sowie 6 dkg grüne Feigen und getrocknetes Zuckerobst. Die geschnittenen Früchte gibt man zum Abtriebe sowie 7 dkg Mehl und den Schnee der 3 Klar. Diese Masse bäckt man langsam in einem geschmierten Bleche. Ist die Speise gebacken, wird sie noch warm gut mit Rum bespritzt.

Nr. 1967. **Früchten-Wecken.** Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet Zitronat, Datteln, Nüsse, Kleben, Feigen, Rosinen, Orangen- und Zitronenschalen. Nun schlägt man von 4 Klar

Schnee, mischt 4 Dotter, 20 dkg Zucker, die Früchte, $\frac{1}{16}$ l Rum und Mehl zum Zusammenhalten der Masse dazu. Man formt davon einen dünnen Wecken, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn.

Nr. 1968. **Stephanieschnitten.** Preis: 1 K 56 h.

12 dkg Butter werden flaumig abgerührt. Dann mischt man 11 dkg Zucker, 6 Dotter, etwas Salz, den Schnee der 6 Klar, 2 Tafeln erweichte, würfelig geschnittene Schokolade und 15 dkg Mehl leicht dazu. Nun wird die Masse in einem ausgeschmierten Bleche gebaden und erkaltet in Schnitten geteilt.

Nr. 1969. **Schaumrollen.** Preis: 1 K 80 h.

Man macht Butterteig, walzt ihn schön aus, schneidet fingerdicke Streifen davon und bestreicht sie mit Eiklar. Wenn man keine Schaumrollenformen hat, macht man von weißem, weichen Pappendeckel Rollen, wickelt die Streifen auf und bäckt sie schön lichtgelb. Vor dem Gebrauche schlägt man Oberschaum sehr dick, gibt denselben in eine Spritze mit so weiter Öffnung, wie die Rollen eine haben, und spritzt diese mit dem Schaume voll. Man füllt sie auch mit Eiklar. Für diese Masse schlägt man den Schnee und vermischt ihn mit gesponnenem Zucker. Angezudert serviert man sie.

1970. **Starnigel, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

Man wiegt 7 dkg Zucker und 3 dkg Mehl. Nun rührt man den Zucker mit 2 Eiern schaumig, mischt das Mehl leicht dazu, streicht hierauf die Masse auf ein gut geschmiertes Blech messerrückendick auf und bäckt sie lichtgelb. Noch sehr heiß schneidet man viereckige Flecken, schiebt sie nochmals in das Rohr, daß sie wieder weich werden, und dreht rasch Starnigel, welche man mit zu steifem Schaum geschlagenem Obers, das man mit Zucker, eventuell auch mit Erdbeeren mischt, füllt. Oben streut man noch Erdbeeren darauf. Das Drehen muß rasch geschehen.

Nr. 1971. **Starnigel, 2. Art.** Preis: 1 K 75 h.

Man wägt 8 dkg Mandeln, 7 dkg Staubzucker und 2 dkg Mehl. Die Mandeln werden geschwellt, hierauf geröstet und dann gerieben. Nun sibt man den Zucker, die Mandeln und das Mehl und mengt es gut durcheinander. Dann schlägt man 4 Klar zu

sehr steifem Schnee, mengt das Gesiebte dazu, vermengt es gut, streicht die Masse auf ein geschmiertes Blech dünn auf und bäckt sie lichtgelb. Nun dreht man, wie es oben angegeben ist, Starnitzel und füllt sie mit Schlagrahm.

Nr. 1972. Becher. Preis: 1 K 94 h.

18 dkg Butter treibt man mit 14 dkg Zucker gut ab, gibt 2 Dotter dazu, verrührt gut, mengt Tortengewürz, etwas Salz und 28 dkg Mehl dazu und knetet davon einen Teig, welchen man an einem kalten Orte ein wenig rasten läßt. Dann walzt man den Teig aus, schneidet viereckige Flecken davon, welche man auf umgekehrte, gut mit Butter geschmierte Becherformen legt, schön lichtgelb bäckt und sehr vorsichtig herunternimmt, da sie leicht zerbrechen. Zum Gebrauche füllt man diese Becher mit zu Schaum geschlagenem und mit Zucker vermengtem Obers und gibt oben Erdbeeren darauf.

Nr. 1973. Erdbeerschiffchen. Preis: 1 K 65 h.

Man bereitet mürben Teig, bäckt von diesem, wie es oben angegeben ist, Becherl oder Schiffchen und füllt sie mit folgendem: Man schlägt $\frac{1}{8}$ l Obers und von 1 Klar den Schnee, rührt zu dem Schnee und dem Obers 5 dkg in $\frac{1}{16}$ l Wasser gesponnenen Zucker dazu, füllt damit die Schiffchen und belegt sie mit Erdbeeren.

Nr. 1974. Bärenpragen. Preis: 1 K 8 h.

Man wägt $7\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 6 dkg Butter, 3 dkg Mandeln, die man samt den Schalen reibt, und $4\frac{1}{2}$ dkg Zucker. Nun treibt man die Butter mit dem Zucker gut ab, gibt das Mehl, die Mandeln, Zimt, Gewürznelken, Zitronenschalen und das Abgetriebene auf ein Brett und knetet davon einen Teig, den man zu einer Wurst rollt, die man in 16 bis 17 Teile teilt. Jeden Teil walzt man aus, drückt ihn dann in die mit Butter geschmierten Bärenpragenformen, läßt ihn darinnen lichtgelb backen und legt die Pragen auf ein Reibeisen, damit sie die Form behalten. Zum Gebrauche füllt man sie mit Apfelcreme und bestreut sie mit fein gehackten Pistazien, mit Quittenkäse oder mit Kastanien.

Nr. 1975. Corfianer. Preis: 72 h.

Man gibt auf das Brett 14 dkg Mehl, 2 Eier, 15 dkg Rohzucker, 1 Eßlöffel Honig, 4 dkg Biskuitbrösel, Salz, Zimt,

Nelken und eine Messerspitze Ammoniak und knetet davon einen Teig, den man einen Tag rasten läßt. Den nächsten Tag walzt man ihn aus, und radelt Stangerln heraus, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Erkalte bestreicht man sie mit gesponnenem Zucker und läßt sie trocknen.

Nr. 1976. Bäderei. Preis: 98 h.

Man rührt 4 ganze Eier mit 14 dkg Zucker flaumig, gibt Zitronen- und Orangenschalen, Zimt, Nelken, etwas Salz und Gewürz dazu, vermengt es gut, mengt $\frac{1}{2}$ dkg Ammoniak und $\frac{1}{4}$ kg Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab und mengt noch so viel Mehl darunter, daß man den Teig auswalken kann. Von dem ausgewalkten Teig sticht man verschiedene Formen aus, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Erkalte kann man die Bäderei beliebig mit Marmelade zusammensetzen und glasieren.

Nr. 1977. Biscuitroulade, 1. Art. Preis: 1 K 16 h.

14 dkg Zucker rührt man mit 5 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde flaumig ab; dann mengt man den Schnee von 4 Klar und 10 dkg Mehl dazu. Diese Masse streicht man auf ein sehr gut mit Butter geschmiertes Blech und bäckt sie schön lichtgelb. Dann gibt man sie auf ein Brett, kehrt sie auf die Seite, mit der sie auf dem geschmierten Bleche gelegen ist, bestreicht sie dicht mit beliebiger Marmelade, legt sie nochmals auf das Blech, stellt dies nochmals in das Rohr, daß die Masse warm wird, und rollt sie gleich auf dem Brette der Länge nach zusammen. Man kann sie so in Schnitten schneiden und servieren oder jede Schnitte mit beliebiger Glasur glasieren.

Nr. 1978. Biscuitroulade, 2. Art. Preis: 1 K 56 h.

12 dkg Zucker rührt man mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab und mischt 12 dkg Mehl und den Schnee der 6 Klar dazu. Nun bäckt man diese Masse in einem mit Butter geschmierten Bleche schön lichtgelb. Hierauf bestreicht man sie mit beliebiger Marmelade, rollt sie wie oben rasch zusammen, wickelt sie in weißes Papier und läßt sie dann auskühlen. Erkalte glasiert man sie mit Maraschinoglasur, läßt sie trocknen, arrangiert dann eine Verzierung von Marmelade mittels Stanzels darauf und macht Schnitten davon.

Nr. 1979. Biskuitroulade mit Schokolade. Preis: 1 K 90 h.

Man bereitet die Roulade wie vorstehend, nur füllt man sie mit Schokoladecreme. Man gibt sie angezuckert oder mit Schokoladeglasur, in Schnitten geteilt, zu Tisch.

Nr. 1980. Nußroulade. Preis: 1 K 36 h.

7 dkg Zucker treibt man mit 4 Dottern flaumig ab und mengt 10 dkg geriebene Nüsse und von 4 Klar Schnee dazu. Nun schmirt man ein Blech mit Butter, streicht die Masse darauf, bäckt sie lichtgelb und läßt sie austühlen. Inzwischen schlägt man $\frac{1}{8}$ l Obers sehr fest zu Schaum, streicht den Schaum auf die Roulade und läßt ihn einsaugen, daß die Masse weich wird und sich rollen läßt. Nun rollt man sie zusammen und schneidet Schnitten davon.

Nr. 1981. Schokoladeroulade. Preis: 1 K 50 h.

7 dkg im Ofen erweichte Schokolade rührt man mit 5 Dottern und 10 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde ab; dann mengt man den Schnee, 7 dkg geriebene Mandeln und 4 dkg Mehl dazu. Nun streicht man diese Masse auf ein geschmiertes Blech, bäckt sie bei mäßiger Hitze und bestreicht sie dann mit Marmelade oder mit einer Creme, rollt sie noch heiß zusammen und glasiert sie dann mit Zitroneneis.

Nr. 1982. Schokoladebiskuit. Preis: 1 K 82 h.

Man gibt in eine Kasserolle 12 dkg Butter, 16 dkg Zucker und 4 Tafeln geriebene Schokolade und rührt diese Mischung am Feuer so lange, bis sie weich ist, worauf man 8 dkg mit der Schale geriebene Mandeln dazu gibt und gut vermengt. Nun gibt man diese Masse in eine tiefe Schüssel und rührt sie so lange, bis sie ganz erkaltet ist, worauf man 4 Dotter, einen nach dem anderen, dazu mischt, ferner den Schnee der 4 Klar und 6 dkg Mehl. Nun gibt man diese Masse in eine gut geschmierte Pfanne, besät sie mit gestiftelten Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man teilt das Biskuit zum Servieren in Schnitten.

Nr. 1983. Mandelschnitten. Preis: 1 K 60 h.

Man mengt zu 7 Klar steif geschlagenem Schnee, 12 dkg geriebene Mandeln, 12 dkg Zucker, Zimt, 3 Tafeln geriebene Scho-

kolade. Auf ein geschmiertes Blech streicht man die Masse, bäckt sie lichtgelb und schneidet dann Schnitten davon, setzt sie mit Marmelade zusammen und zudert sie an.

Nr. 1984. Rehrüden. Preis: 2 K 80 h.

Man treibt 14 dkg Butter mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, mischt 14 dkg Zucker, 14 dkg geriebene Mandeln, 3 Tafeln Schokolade, hierauf den Schnee und 4 dkg Ripfelbrösel dazu, ferner 1 Eßlöffel Rum, Zimt, Nelken und Gewürz. Nun schmirt man eine Rehrüdenform gut mit Butter, streut sie mit Mehl aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie in mäßig heißem Rohre. Dann stürzt man das Gebadene auf ein Brett heraus, bestreicht die Vertiefungen mit Marmelade, überzieht den erkalteten Rehrüden mit Schokoladeglasur und spickt ihn dann gut mit geschwellten, stiftförmig geschnittenen Mandeln.

Nr. 1985. Baumstamm. Preis: 3 K 42 h.

25 dkg Zucker und 7 Eier schlägt man mit der Schneerute sehr gut ab, gibt dann 25 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu, vermengt sie gut und bäckt diese Masse in einem glatten Rehrüdenmodel und ein wenig davon in einem anderen Geschirr, da man diese Masse zur Verzierung braucht. Den gebadenen Baumstamm schneidet man in der Mitte durch, höhlt ihn aus und füllt ihn mit folgender Fülle, welche man auch zur Verzierung verwendet. Creme: 12 dkg Butter werden gut abgetrieben. Nun läßt man 7 dkg Zucker mit 3 Tafeln Schokolade und 2 Eßlöffeln Wasser sehr dick einkochen, mischt hierauf einige Körner gestoßenen Kaffee dazu, läßt die Masse ziemlich auskühlen und mischt sie dann rasch zur abgetriebenen Butter. Mit dieser Masse füllt man den Baumstamm, streicht sie gleichmäßig darauf und fährt mit einem in Zaden geschnittenen Pappendeckel über die Glasur, so daß der Stamm wie lasiert oder schön gerippt aussieht. Dann legt man vom Zuderbäcker gekaufte, sehr kleine Mailäfer und kleine, rote Schwammerln darauf, so lange die Masse noch weich ist, und bestreut den Stamm mit feingehackten Pistazien. Man kann diesen Stamm von Biskuit, Mandel- und Haselnuß- oder Nußteig wie bei den Torten bereiten. Die Glasur muß genau gemacht werden, damit das originelle Aussehen nicht verloren geht.

Nr. 1986. Creme-Rollen, 1. Art. Preis je nach der Creme.

Man bereitet Biskuitroulade Nr. 1975 und schneidet sie gebaden nach der Breite dreimal durch, rollt jeden Teil so zusam-

men, daß in der Mitte eine große runde Öffnung bleibt, wickelt das Zusammengerollte in weißes Papier und läßt es darinnen erkalten. Inzwischen bereitet man beliebige Buttercreme, wie von Nr. 2030 bis 2033 angegeben ist, füllt damit die runde Öffnung und glasiert die Bäckerei mit Frucht-, Likör-, Kaffee- oder Schokoladeglasur oder bespritzt sie mit der Creme. Man schneidet zum Servieren mit einem sehr scharfen Messer breitere Stücke herunter.

Nr. 1987. Creme-Rollen, 2. Art. Preis je nach der Creme.

Die Masse wie Nr. 1977 wird gebacken, dann wie Vorhergehendes behandelt, mit beliebiger Creme gefüllt und mit Frucht- oder Likörglasur glasiert. Auch Schokolademasse kann man so bereiten, beliebig füllen und glasieren.

Nr. 1988. Hausfreund, 1. Art. Preis: 1 K 4 h.

Man verrührt 14 dkg Zucker mit 1 ganzen Ei und 1 Eiklar sehr gut, mischt dann 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und 14 dkg Mehl dazu, formt von dieser Masse eine Wurst, welche man hierauf auf einem geschmierten Bleche bäckt und dann noch warm in dünne Schnitten teilt. Man glasiert sie beliebig.

Nr. 1989. Hausfreund, 2. Art. Preis: 92 h.

Man rührt 3 Eier mit 3 Eier schwer Zucker schaumig und mischt dann Salz, 6 dkg Rosinen, 6 dkg ganze, geschwellte Mandeln und 3 Eier schwer Mehl dazu. Nun schmiert man ein Blech gut mit Butter, streicht diese Masse kleinfingerdick darauf und bäckt sie bei mäßigem Feuer lichtgelb. Dann gibt man selbe auf ein Brett und schneidet noch heiß kleinfingerdicke und fingerlange Schnitten davon.

Nr. 1990. Hausfreund mit Nüssen. Preis: 92 h.

Dies wird genau wie Nr. 1986 bereitet, nur gibt man statt Mandeln 10 dkg Nüsse hinein, hierauf bäckt man den Teig wie oben und teilt ihn auch gleich in Schnitten.

Nr. 1991. Hausfreund mit Schokolade. Preis: 1 K 8 h.

Man rührt 3 Eier mit 12 dkg Zucker schaumig und mischt dann 1 Tafel geriebene Schokolade und 12 dkg stiftenförmig

geschnittene Mandeln, ferner 12 dkg Mehl dazu. Man bäckt die Masse auf einem gut geschmierten Bleche schön lichtgelb. Wenn sie gut gebacken ist, macht man gleiche, messerrückendicke Schnitten davon.

Nr. 1992. Marzipan. Preis: 1 K 15 h.

25 dkg geschwellte, geriebene Mandeln stößt man in dem Mörser mit 25 dkg Zucker, Zitronensaft oder beliebigem Likörgeschmack, gibt die Masse in den Schneekessel und rührt sie am Feuer, bis die Masse trocken ist und sich vom Schneekessel löst. Dann stellt man den Teig auf einen Teller bei Seite. Den nächsten Tag stößt man ihn nochmals im Mörser, daß daraus ein glatter Teig wird. Nun verfertigt man daraus Bäckereien, die nicht mehr gebacken werden, z. B. Schwammerl, welche man auch in Tuntmasse tauchen kann, beliebige Sachen, alle Christbaumbackereien. Die Herstellung hängt von dem Geschmacke des Verfertigers ab, man kann auch Äpfel, Birnen und Nüsse bemalen und mit weißem, zerlassenen Gummi, der mit Zucker gemengt ist, bestreichen, damit sie glänzen.

Nr. 1993. Bumperridel. Preis: 1 K 46 h.

28 dkg Zucker werden mit 4 Eiern gut abgetrieben, dann gibt man Zimt und Nelken nach Geschmack, 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 7 dkg nudelig geschnittenes Zitronat und ein gut gemessenes $\frac{1}{8}$ l Mehl dazu. Nun vermengt man alles gut und gibt die Masse auf ein gut geschmiertes Blech, bäckt sie bei mäßigem Feuer schön lichtgelb und teilt die Bäckerei dann gleich in viereckige Schnitten. Bumperridel muß abliegen, da er anfangs sehr hart ist.

Nr. 1994. Lebluchen. Preis: 1 K 48 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Honig mit 7 dkg Zucker und $\frac{1}{16}$ l Milch ziemlich did ein. Ausgekühlt mischt man so viel Roggenvorschußmehl daran, bis ein Teig wird, den man auswälken kann und läßt selben in ein Tuch gewickelt, 24 Stunden rasten. Nun wiegt man den Teig und gibt auf zirka $\frac{3}{4}$ kg Teig 1 dkg Ammoniak und 2 dkg Pottasche, mengt diese Zugaben mit dem Teige gut durcheinander und läßt ihn nochmals über Nacht rasten. Nun arbeitet man zu diesem Teig feingeschnittenes Zitronat, Orangenschalen, Nelken, Zimt und Gewürz dazu, walzt ihn hierauf aus, sticht Formen

davon heraus, verziert selbe mit Pignolen, Zitronat und Mandeln und bäckt sie hierauf. Gebaden kann man die Bäckerei mit Zuckereis spritzen oder glasieren, oder auch mit gesponnenem Zucker übergießen. Aus diesem Teige läßt sich jede Lebzelt-Bäckerei bereiten.

Nr. 1995. **Sonigtuchen.** Preis: 2 K 60 h.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg kochenden Honig mit $\frac{1}{4}$ kg gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl durcheinander und läßt die Menge über Nacht stehen. Dann knetet man den Teig mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, gibt 1 dkg in Franzbranntwein gelöste Pottasche, $\frac{1}{2}$ dkg Kardamomen, 1 dkg Zimt, 1 dkg Nelken, etwas gestoßenen Ingwer und Mustatnuß, weiters weißen Pfeffer und 25 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu und knetet diese Masse nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde ab. Dann wafft man den Teig kleinfingerdick aus, gibt ihn auf ein bestrichenes Blech und bäckt selben im heißen Ofen lichtgelb. Inzwischen kocht man 20 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser dicklich ein, streicht den Zucker auf den Kuchen und läßt diesen im kühlen Rohre trocknen; noch warm macht man davon Schnitten.

Nr. 1996. **Zuckertuchen.** Preis: 1 K 28 h.

4 Ei schwer Zucker, 4 Ei schwer Butter und 4 Ei schwer Mehl wägt man, dann rührt man die Eier mit dem Zucker ab, gibt die zerlassene Butter lauwarm dazu und mischt das Mehl nebst ein wenig Zitronenschale und einem Stäubchen Salz nach und nach hinein. Nun schmiert man einen Tortenreif gut mit Butter, gießt den Teig hinein, streut 10 dkg länglich geschnittene Mandeln mit Zucker gemischt darauf und bäckt ihn langsam.

Nr. 1997. **Prager Kuchen.** Preis: 1 K 60 h.

28 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 34 dkg Mehl, 1 Dotter, etwas Salz und Zitronenschalen macht man am Brett zu einem Teig zusammen und läßt ihn eine Weile an einem kalten Orte rasten. Dann sticht man größere runde Flecken heraus, bestreicht sie mit Marmelade und Apfelsfülle, setzt sie zusammen, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie mit Mandeln bestreut vorsichtig. Angezuckert serviert man sie.

Nr. 1998. **Seidenmehltuchen.** Preis: 1 K 8 h.

Man rührt 14 dkg Butter mit 14 dkg Zucker und 2 Eiern sehr flaumig ab und gibt den Schnee mit 14 dkg Seiden-

mehl und 2 Eßlöffeln Rum dazu. Nun gibt man den Kuchen in ein geschmiertes Tortenblech und bäckt ihn sehr langsam lichtgelb. Angezuckert serviert man ihn.

Nr. 1999. Englischer Teetuchen. Preis: 3 K 22 h.

25 dkg lauwarmer Butter wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Man mischt dann 2 Eier, 3 Dotter, ferner 25 dkg Zucker dazu, verrührt gut, gibt 25 dkg große Rosinen, 25 dkg Korinthen, gestoßene Nüssen, 5 dkg geschnittenes Zitronat, weiters von 3 Klar den Schnee mit 25 dkg feinstem, gesiebttem Mehl dazu. Nun schmiert man eine Form mit Butter gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt den Kuchen bei mäßigem Feuer. Dieser Kuchen schmeckt erst einige Tage nach dem Baden gut.

Nr. 2000. Englischer Kuchen. Preis: 1 K 62 h.

Man rührt 14 dkg Butter flaumig, gibt 4 Dotter, 10 dkg Zucker und Zitronenschale hinein und rührt dies $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt dann 7 dkg Rosinen, von 4 Klar den Schnee zugleich mit 14 dkg Mehl dazu und verrührt es leicht. Nun gibt man den Teig in eine geschmierte Form, streut gehackte Mandeln und Zucker darauf, bäckt den Kuchen bei mäßigem Feuer schön gelb und schneidet ihn dann in Schnitten.

Nr. 2001. Nürnberger Lebtuchen. Preis: 90 h.

Man rührt 14 dkg Zucker mit 2 ganzen Eiern so lange, bis die Masse dick ist (zirka $\frac{1}{2}$ Stunde), gibt dann $3\frac{1}{2}$ dkg feingeschnittenes Zitronat, Zitronenschale, Gewürz, $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl und $3\frac{1}{2}$ dkg geschälte, geschnittene Mandeln dazu und verrührt alles gut. Nun belegt man ein Blech mit Oblaten, gibt die Masse darauf und bäckt sie lichtgelb. Noch warm schneidet man mit einem sehr scharfen Messer Schnitten davon.

Nr. 2002. Magdalenenkuchen. Preis: 98 h.

Man wägt 2 Ei schwer Butter, desgleichen Mehl und ebensoviel Zucker. Nun treibt man die Butter flaumig ab, gibt 2 Dotter, Zitronenschale und von 2 Klar den Schnee mit dem Mehl zugleich eingemengt dazu. Sodann streicht man die Masse auf ein gut geschmiertes Blech auf und bäckt den Kuchen lichtgelb. Wenn der

Kuchen gebacken ist, schneidet man ihn in viereckige Stücke und setzt je 2 mit Salse bestrichene Stücke zusammen, die man angezuckert serviert.

Nr. 2003. **Kapuzinerkuchen.** Preis 1 K 68 h.

Man rührt 14 dkg Zucker mit 6 Dottern flaumig, mischt 7 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg mit Wein befeuchtete Brösel und den Schnee der 4 Klar dazu, streicht die Masse dann auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie schön gelb. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in Schnitten, setzt sie mit Marmelade zusammen und glasiert sie beliebig oder bestreut sie mit Zucker.

Nr. 2004. **Blitzkuchen.** Preis: 1 K 5 h.

Man wägt 3 Ei schwer Zucker, desgleichen Butter und Mehl. Nun rührt man die Butter flaumig ab, gibt die 3 Dotter dazu, verrührt die Masse gut, mengt den Zucker dazu, vermengt ihn gut und gibt den Schnee samt dem Mehl leicht hinein. Sodann schmiert man ein Tortenblatt gut mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt den Kuchen bei mäßigem Feuer schön lichtgelb. Ist der Kuchen ausgekühlt, überzieht man ihn mit Himbeer- oder Schokoladeglasur oder zuckert ihn an.

Nr. 2005. **Kartoffelkuchen.** Preis: 2 K 48 h.

Man rührt 6 Dotter mit 20 dkg Staubzucker und Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man 10 dkg Kartoffelmehl und den Schnee der 6 Klar dazu. Nun schmiert man eine längliche Pfanne oder eine Rehrückenform gut mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt den Kuchen lichtgelb. Ausgekühlt schneidet man den Kuchen durch und streicht folgende Fülle darauf: 7 dkg geriebene Schokolade, 7 dkg Zucker, 3 ganze Eier, gibt man in den Schneefessel und schlägt die Masse mit der Rute über einem Topf mit kochendem Wasser, bis die Masse dick wird; dann läßt man sie unter fleißigem Rühren erkalten. Nun treibt man 7 dkg Butter flaumig ab, mischt die Schokoladecreme dazu, verrührt die Mischung gut, füllt den Kuchen damit, gibt den zweiten Teil darauf und überzieht den Kuchen mit Schokoladeglasur.

Nr. 2006. **Vanillekuchen.** Preis: 1 K 10 h.

Man treibt 10 dkg Butter flaumig ab, dann rührt man langsam 12 dkg mit der Schale geriebene Mandeln, 12 dkg

Zucker, 10 dkg Mehl, ein wenig Salz und Vanille dazu, vermengt alles gut, macht kleine Kügelchen und drückt in jedes in der Mitte eine Vertiefung hinein, die nach dem Baden mit eingekochtem gefüllt wird.

Nr. 2007. **Schokoladenkuchen.** Preis: 1 K 48 h.

Man rührt 5 Dotter mit 10 dkg Zucker und 3 dkg geschwellten, geriebenen Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun mengt man Zimt, Nelken, Zitronenschale, weiters 8 dkg geriebene Schokolade dazu, verrührt gut und mischt den Schnee der 5 Klar und 6 dkg Mehl leicht dazu. Nun bäckt man die Masse in einer ausgeschmierten Kuchenform bei mäßigem Feuer. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, schneidet man ihn durch, füllt ihn mit Marmelade oder beliebiger Creme und überzieht ihn mit Schokoladeglasur.

Nr. 2008. **Blum-Kuchen.** Preis: 3 K 48 h.

Man mischt 28 dkg Rosinen, 7 dkg gestiftelte Mandeln, 14 dkg geschnittenes Zitronat, 5 dkg Feigen, 7 dkg Datteln, alles fein zusammengeschnitten, gießt $\frac{1}{8}$ l Rum darüber und läßt die Menge zugedeckt über Nacht stehen. Dann treibt man 28 dkg Butter mit 4 Dottern flaumig ab und rührt nach und nach 14 dkg Zucker dazu, sowie Muskatnuß, Zimt und Nelken, die Früchte und den Schnee der 4 Klar und 15 dkg Mehl leicht hinein. Nun schmiert man eine Form mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt den Kuchen lichtgelb. Man schneidet ihn erst nach 3 Tagen an.

Nr. 2009. **Teegebäd, 1. Art.** Preis: 60 h.

10 dkg Butter, 10 dkg passierte Kartoffeln und 10 dkg Mehl knetet man rasch zu einem Teig, formt dann viereckige Flecken oder Stangerl davon, streut grobes Salz und Paprika darauf und bäckt die Masse im Rohre lichtgelb. Mit anderem Gebäck wird es gemischt zum Tee serviert.

Nr. 2010. **Teegebäd, 2. Art.** Preis: 78 h

12 dkg Butter, 12 dkg Topfen und 12 dkg Mehl knetet man am Brett rasch zu einem Teig, wälkt ihn dann aus, sticht Formen heraus, legt sie auf ein geschmiertes Blech, streut grobes Salz und Kümmel darauf und bäckt sie lichtgelb heraus.

Nr. 2011. **Käsebäderei.** Preis 1 K 26 h

Man bereitet von 10 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 1 Dotter, Salz, 1 Kaffeelöffel Wein und ebensoviel Rahm einen mürben Teig, den man 1 Stunde rasten läßt. Dann walzt man ihn nicht zu dünn aus, sticht Formen heraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Inzwischen rührt man passierten Roquefort oder Gorgonzola mit Butter und 1 Dotter gut ab, mengt Paprika dazu, streicht diese Fülle zwischen 2 Formen ziemlich dick darauf, setzt sie zusammen und serviert sie dann. Zum Füllen kann man verschiedene Käsesorten verwenden.

Nr. 2012. **Käsestangerl.** Preis: 76 h.

Man gibt auf ein Brett 10 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 6 dkg geriebenen Parmesan, einen Dotter, Paprika, Salz und 1 Eßlöffel Obers und knetet von dieser Masse einen Teig, den man 1 Stunde rasten läßt. Hierauf rollt man von dem Teig dünne Stangerl, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Man kann auch Formen davon ausstechen.

Nr. 2013. **Käsebrezeln.** Preis: 76 h.

Sie werden wie Obiges bereitet, nur formt man sehr kleine Brezeln davon.

Cremen zum Füllen für Torten und Bäckereien.

Nr. 2014. **Banillecreme.** Preis: 1 K 2 h.

Man gibt in einen Schneekessel $\frac{1}{16}$ l Obers, 4 Dotter, 10 dkg Vanillezucker und schlägt am Dunst davon eine Creme. Mit dieser verrührt man, wenn sie ein wenig ausgekühlt ist, 10 dkg zerbröckelte Butter und stellt die Creme bis zum Gebrauche auf Eis oder einen kalten Ort.

Nr. 2015. **Haselnußcreme.** Preis: 1 K 32 h.

Man röstet 7 dkg Haselnüsse so lange, bis sich die Haut leicht abreiben läßt und nun reibt man sie auf der Mandelreibmaschine. Nun bereitet man wie oben Vanillecreme, mengt die Haselnüsse darunter und stellt die Creme bis zum Gebrauche kalt.