



Bibliothek  
Walter Pütz





# Der deutsche Feinbäcker.

---

## Ein praktisches Rezeptbuch

für

Fein-, Wiener-, Zucker-, Pasteten- und Pfefferkuchenbäcker,  
sowie für jede Hausfrau,

von

**Gustav Ad. Zimmer,**

ehem. Konditor- und Bäckerei-Werksführer.

---

**Zweite,**

umgearbeitete und vermehrte Auflage.

---

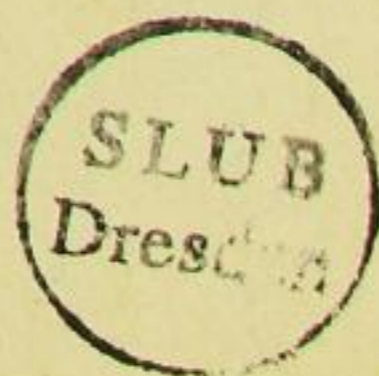
**Mit Illustrationen.**

---

**Serrnhut,**

Druck und Verlag von Gustav Winter.

1898.



## Vorwort zur 1. Auflage.

Motto: „Arbeit ist des Bürgers Bierde,  
Segen ist der Mühe Preis.“

Da mit dem Fortschritt der Zeit die Ansprüche des Publikums an den Bäcker in Betreff feineren Backwerks immer größer werden, manchem jedoch die eingehendere Kenntnis zur Bereitung des verschiedenen, oft sehr leicht herzustellenden Gebäcks mangelt, habe ich mich entschlossen, in vorliegendem Büchlein eine sorgfältig ausgesuchte und leicht zu hantierende Reihe von Anweisungen meinen verehrten Berufsgenossen in die Hände zu legen. Besonders habe ich mein Augenmerk auf das kleinere 2-, 3-, 5- und 10-Pf.-Gebäck gerichtet, welches erfahrungsgemäß hauptsächlich von den Bäckereikonsumenten gewünscht wird, und ich bin überzeugt, daß ich gerade in dieser Beziehung einem wirklich vorhandenem Bedürfnis entgegenkomme. Da ich die nachstehend gegebenen Rezepte selbst abprobiert habe, gebe ich mich der Hoffnung hin, daß jeder Kollege, welcher nach meinen Anweisungen arbeitet, eine schöne und schmackhafte Ware erzielen, und daß dieses Werkchen, welches ich auf Grund meiner in den größten Städten unseres Vaterlandes gesammelten Erfahrungen zusammengestellt habe, sich in Fachkreisen als bescheidener Ratgeber Freunde erwerben wird.

Gustav Ad. Zimmer.

## Vorrede zur 2. Auflage.

---

Wenn ich in dem Vorwort zur 1. Auflage auf ein wirklich vorhandenes Bedürfnis, welchem mein Werkchen entgegenkommen sollte, hinwies, so kann ich heute mit freudiger Genugthuung konstatieren, daß meine Ansicht die richtige war.

Denn kaum ein Jahr ist seit dem Erscheinen der 1. Auflage des „deutschen Feinbäcker“ ins Land gegangen und ich sehe mich genötigt, der nunmehr vollständig umgearbeiteten 2. Auflage ein kurzes Wort auf ihre Wanderung ins deutsche Land mitzugeben.

Obgleich ja der 1. Auflage noch mancherlei Mängel anhafteten, auf die mich eine gütige Kritik meiner Herren Berufsgenossen freundlichst aufmerksam machte, so habe ich doch auch wieder mancherlei Aufmunterungen aus den mir zu teil gewordenen Anerkennungen schöpfen dürfen. Infolgedessen sende ich nun das jetzt aus meinem „Selbstverlag“ scheidende Werkchen aufs neue hinaus, hoffend, daß es in der neuen Bearbeitung und im neuen Verlage manchem ein lieber und vertrauter Führer in unserm schönen Handwerk werden möge.

Gustav Ad. Zimmer.



## Erklärung einiger in der Fein- u. Zuckerbäckerei gebräuchlichen Fachausdrücke.

- Blandhieren** heißt: Etwas in Wasser weich kochen, oder in kochendes Wasser bringen, um es weich werden zu lassen; da es sehr viele Früchte giebt, die nicht kochen dürfen.
- Deforieren** heißt: Gebäck, Torten, Pasteten u. s. w. mit kleinem Backwerk als Brezelchen, Schnecken, Mandelbögen, Blätterteig oder Marzipanröschen, künstlichen oder Zuckerblumen verzieren und ausschmücken.
- Dressieren** heißt: Einen Gegenstand, Figur u. dgl. auf Papier, Blech, Oblaten oder größeres Backwerk mit der Spritze aufsetzen. — Backwerke, Kuchen Pasteten, Biskuit oder Konfekt dressieren heißt: dieselben aus den dazu bestimmten Teigen oder Massen formen.
- Durchpassieren** heißt: Gewisse Flüssigkeiten oder Säfte durch ein Haarsieb gießen oder reiben.
- Filtrieren** heißt: Flüssigkeiten, wie Obstsäfte, Gelee-Masse, Zuckersäfte und sonstige Flüssigkeiten durch Filz, Leinwand, Löschpapier oder Tuch ablaufen lassen, damit das Unreine zurück bleibt.
- Garnieren** heißt: Mittelfst Spritzglasur oder sonstiger feiner Masse als Schaum zc.; oder zerschnittenen eingemachten Früchten, Gelee oder Bohnen u. s. w. ein Backwerk, Torte u. dgl. verzieren und verschönern.
- Glasieren** heißt: Entweder gewöhnliches Backwerk, Torte, Früchte zc. mit einer Glasur aus Zucker und schmeckender Flüssigkeit überziehen, oder aber von Eiweiß und Zucker mittelfst Spritzen und Pinsel beliebige Figuren anfertigen.
- Gelee** heißt: Eine Abkochung von gezuckertem Fruchtfaft.
- Konfekt** heißt: Süßes Backwerk oder Zuckerwaren.
- Kristallisieren** heißt: Wenn der Zucker so stark wird, daß er in dem Gefäße, in welchem er ist, sich am Boden so wie

Kandis ansetzt. Desgleichen, wenn der Zucker in welchem Früchte eingemacht sind, körnig zu werden anfängt.

**Marmelade** (Saftmus) heißt: Das Fleisch oder Mark des frischen Obstes, der Beerenfrüchte u. s. w., welches mit Zucker und Gewürzen zu einer Gallerte ähnlichen Mischung eingekocht und durch ein Sieb gestrichen wird.

**Melieren** heißt: Zwei oder mehrere verschiedenartige Bestandteile innig mit einander vermischen z. B. bei Herstellung von buntem Zucker.

**Succade** heißt: ein aus kandierter Citruschale hergestelltes Küchengewürz; man versteht unter dieser Bezeichnung gewöhnlich kandierte Orangenschale, die in der Bäckerei vielfach Anwendung findet.

**Tablieren** heißt: Den Zucker, wenn er bis zum Flug gekocht ist, mit einem Holze (Spatel) so lange an der Seite des Kessels reiben, bis er weiß wird. Das Weißgewordene muß immer wieder losgemacht und unter den übrigen Zucker gerührt werden. Mit dieser Manipulation wird so lange fortgefahren, bis der ganze Zucker weiß ist, und man die gewünschte Dicke erhalten hat.

---

## Vorbemerkung.

Bei Herstellung von Back- und Konditoreiwaren ist vor allem auf folgendens zu achten:

- 1) Es ist auf peinlichste Reinlichkeit bei allem zur Verwendung kommenden Geschirr zu sehen.
- 2) Es ist immer nur das Beste der dazu erforderlichen Zuthaten zu verwenden. Nur dann wird wirklich gute sich selbst empfehlende Ware erzielt werden.

Der Verfasser.

## Gewichte und Maße.

Obgleich sich die neuen Maße und Gewichte bereits überall eingebürgert haben, so dürfte doch denjenigen, welchen dieselben noch nicht so recht geläufig sind, eine kurze Übersicht der neuen und alten Gewichte und Maße, durch welche es sehr leicht ist die neuen in die alten zu übersetzen, erwünscht sein. Man rechnet jetzt:

### I. Gewichte.

1000	Gramm	oder	1	Kilogramm	ist gleich	2	Pfund.
500	"	"	$\frac{1}{2}$	"	"	1	od. 30 alte Lot.
250	"	"	$\frac{1}{4}$	"	"	$\frac{1}{2}$	" 15 " "
125	"	sind gleich	$\frac{1}{4}$	Pfund	.	.	" $7\frac{1}{2}$ " "
50	"	"	$\frac{1}{10}$	"	.	.	" 3 " "
10	"	"	$\frac{3}{5}$	Lot.			

Das bayerische Pfund gleich 560 Gramm, hat 32 Lot; 1 Lot bayerisch gleich  $17\frac{1}{2}$  Gramm.

Wo es in den Vorschriften bei den einzelnen Rezepten nicht so genau auf etwas mehr oder weniger ankommt, ist die Bezeichnung knapp oder reichlich gebraucht worden, um unbequeme Bruchteile zu vermeiden.

### II. Maße (Hohlmaße).

1 Liter Wasser wiegt 1 Kilogramm oder 1000 Gramm.

An die Stelle des Berliner Quart, der sächsischen Kanne und des bayerischen Maß ist jetzt das Liter getreten.

1 Liter gleich  $\frac{7}{8}$  Quart, da das Liter um  $\frac{1}{8}$  kleiner ist als das Quart.  
 $1\frac{1}{15}$  Liter gleich 1 Maß bayerisch. 1 bayerisches Maß hat 4 Schoppen.

Die sächsische Kanne ist kleiner als das Berliner Quart und das jetzige Liter; 20 sächsische Kannen sind netto 19 Liter.

1 Neuschffel hat 50 Liter, er ist um  $\frac{1}{11}$  kleiner als der alte.

1 alte preußische Meße hat ungefähr . . . . .  $3\frac{1}{3}$  Liter.

$1\frac{1}{2}$  " " " " genau . . . . . 5 " "

Im Verkehre werden nur geaichte Maße von  $1\frac{1}{2}$  Liter u. geführt, von Bedeutung für den künftigen Verkehr wird das 5 Litermaß sein.



# „Grüß Gott!“

## den deutschen Bäckern!

Seid mir gegrüßet ihr lieben  
Bäcker vom Belt bis zum Rhein,  
Die so gar fleißig stets schieben  
Brötchen schnell aus und schnell  
ein;

Kuchen und sonstige Sachen,  
Süß wie der Zucker fürwahr;  
Daß 's Herz im Leibe thut lachen  
Bei solcher herrlichen War!

Mög es Euch ferner gelingen  
(Ob schwer die Zeiten auch sei'n),  
Stets nur das schönste zu bringen,  
Wohlschmeckend, sauber und fein;  
Und um's noch besser zu üben  
Biet ich dies Büchlein Euch dar,  
Einfach ist es geschrieben,  
Doch leicht verständlich und klar!

Nehmt es mit Freuden entgegen  
Gönnt ihm ein Pläzelein klein,  
Es will ja Glücke und Segen  
Tragen in's Bäckerhaus ein!  
Und wo die Zweie noch wohnen  
In der Werkstatt, am häuslichen  
Herd,  
Da wird die Arbeit sich lohnen  
Die Gott dem Bäcker bescheert!

Darum wünsch ich jedem Meister  
Zwischen dem Belt und dem Rhein,  
Wolligen Teig, niemals Kleister,  
Ware so knusprig, so fein!  
Möge das Handwerk sich heben  
Küstig im Fluge der Zeit,  
Das woll' Gott helfen und geben  
In dieses Büchlein's Geleit!

G. A. Zimmer.



## 1. Abteilung.

# Hefen-Gebäcke.

---

### 1. Zwieback- oder Kuchen Teig.

Nimm 4 Pfd. gutes Weizenmehl, 120 Gramm Hefe und etwas Milch, mache nun ein kleines Hefenstück, wenn dasselbe angegährt und reif geworden ist gieb noch 250 Gr. beste Butter und 250 Gr. Zucker sowie etwas Kaneel als Gewürz hinzu. Jetzt wird der Teig fertig gemacht und zur Zwieback- oder Kuchenbäckerei verwendet.

### 2. Kuchenteig andere Art.

Hierzu nimm 12 Pfd. bestes Weizenmehl, 400 Gramm Hefe werden mit dem nötigen Mehl und etwas Milch zu einem Hefenstück angefermt, sobald das letztere reif ist kommen 1 $\frac{1}{2}$  Pfd. beste Butter, 2 Pfd. Zucker, 8 ganze Eier und etwas Kaneel und Kardamom hinzu. Nun wird der Teig fertig gemacht und verarbeitet. — Besonders eignet sich dieser Teig für besseres Hefenbackwerk als Sträußel-, Mandel-, Pflaumen und Käse-kuchen. Will man aber Kränze u. s. w. davon machen, so darf man ihn ja nicht zu weich machen, weil dann das betreffende Gebäck breit läuft und die einem schönen Backwerk nötige Façon verliert.

### 3. Guß-Zwieback.

Von einem der beiden Teige macht man längliche, fingerdicke Zwiebäcke, nachdem sie die nötige Gahre haben, backe selbige im Ofen recht flüchtig ab. Nachdem sie erkaltet sind, schneide

schmale Streifen davon und röste diese schön hellgelb. Die untere Seite wird nun noch mit Eiweißglasur überstrichen. (Das Stück zum Preise von 2 Pfg.)

#### 4. Matronen-Zwieback.

Zwiebackstreifen werden geschnitten und geröstet, darauf mit einer Glasur von ein Drittel recht fein geriebenen süßen Mandeln und gut zwei Drittel Zucker, mit Eiweiß verrührt, übergestrichen. Im Ofen hübsch gelb getrocknet, sind diese Zwiebäcke ein sehr schönes Kaffeegebäck. (Das Stück 3 Pfg.)

#### 5. Herrnhuter-Nähr-Zwieback.

Man nimmt 125 Gramm Hefe, 1 Liter Milch und soviel Kaiserauszug- oder Weizen-00 Mehl, daß ein leichter, weicher Teig wird. An einen warmen Ort gestellt und aufgehen gelassen. Wenn das Hefenstück reif ist werden 8 Eier, 200 Gramm Zucker, 250 Gramm beste Butter und soviel Mehl hinzugethan, daß ein schlanker Kuchenteig wird. Den Teig gut bearbeitet (tüchtig geschlagen). Jetzt lasse man ihn ein wenig aufgehen, doch nicht zu lange. Nun wird der Zwieback aufgemacht, mit sauberen Tüchern bedeckt, und bei genügender Gahre im Ofen flüchtig gebacken. — Jedoch achte man darauf, daß der Zwieback nicht zuviel Gahre erhält, weil er sonst inwendig große Poren (Löcher) bekommt. — Nach dem Erkalten geschnitten und schön hellgelb geröstet; hierbei ist zu beachten, daß dieses nicht zu schnell geschehen darf, weil dadurch die Zwiebäcke inwendig feucht bleiben, und auch nicht in zu kühlem Ofen, da sie hierbei zu sehr austrocknen.

Will man die vorstehend gen. Zwiebäcke etwas besser haben, so nimmt man 2 Pfund von dem, nach obengenannten Rezept hergestellten Teig; legt ihn in eine runde Holzschüssel, rühre vorher 125 Gramm gute, zerlassene Butter, 65 Gramm Vanillezucker und 4 Eigelb zur Sahne, und diese unter den frischgemachten Teig recht klar. Nun im weitem ebenso behandeln wie oben.

Soll der Zwieback nachdem er geröstet ist sein feines Aroma beibehalten, so ist es vorteilhaft denselben noch warm in luftdichten Blechdosen aufzubewahren.

### 6. Kleine 5 Pfg. Topfkuchen.

Nimm  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Kuchenteig wie Nr. 1, ferner 5 Eier, 100 Gramm gute Butter und 125 Gramm Zucker, sowie etwas Kuchengewürz dazu. Gut durchgearbeitet, wird der Teig sofort in kleine, mit Butter ausgestrichene Blechformen gefüllt, gehen lassen und gebacken.

### 7. Hefe-Topfkuchen.

Mache von 100 Gramm Hefe, 125 Gramm Mehl und etwas Milch ein leichtes Hefenstück. Wenn es reif ist nimm 1 Pfd. Mehl 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 2 ganze und 4 gelbe Eier dazu und soviel Milch, bis der Teig mittelfest ist. Als Gewürz 1 abgeriebene Zitronenschale, etwas Korinthen und Rosinen und ein paar gestoßene bittere Mandeln. Gut untereinander gearbeitet fülle diesen Teig in eine mit Butter gestrichene und mit Mehl ausgestäubte Topfkuchenform, darauf gähren lassen und in Mittelhitze gebacken.

### 8. Karlsbader-Hörnchen.

Nimm dazu 6 Pfd. Mehl, vorerst wird mit 45 Gramm Hefe, der nötigen Milch und Mehl ein kleines Hefenstück angelegt, wenn es reif ist sofort mit 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 5 ganzen Eiern und ganz wenig Salz zu einem ziemlich festen Teige verarbeitet. Den Teig kurze Zeit ruhen lassen und dann sofort Hörnchen davon gemacht, zum Preise von 3 oder 5 Pfg. das Stück. Sobald die Hörnchen auf Bleche gesetzt sind, decke sie mit einem sauberen leinenen Tuche zu, lasse langsam gähren und backe bei mäßigem Ofen die Ware hellbraun.

### 9. Ganz neu! Karlsbader-Stangen.\*)

Hierzu wird 1 Pfd. Kaiserauszugmehl genommen, 15 Gramm Hefe, 125 Gramm Butter, etwas Salz und beste gute Milch wird zu einem Teig verarbeitet,  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen lassen und die Stangen fingerdick aufs Blech aufgemacht; mit Gelbei bestrichen, läßt man die Stangen gähren und bäckt sie nicht zu heiß.

### 10. Plunderteig.

Auf 1 Pfd. Kuchenteig von Nr. 1, ziehe noch 125 Gramm Butter ein, dreimal, Hantierung genau so, wie bei Blätterteig Nr. 49, angegeben ist. Nun rolle es aus, bestreiche mit flüssiger Butter und bestreue mit Korinthen, Zucker und Zimt. Zusammengerollt schneidet man beliebige Stücke, Brezeln, Schnecken, Spandauer oder Kladderadatsche daraus. Sauber mit Gelbei übergestrichen, werden diese Sachen bei guter Hitze gebacken, nachdem mit Rosenwasserglasur glasiert. (Das Stück 5 und 10 Pfg.) — Mann kann, um die Sachen größer schneiden zu können, auch nur 50 oder 75 Gramm Butter auf das Pfd. Teig einrollen.

### 11. Breslauer oder Pariserbrot.

Plunderteig wird 1 Centimer stark ausgerollt, davon werden schmale Streifen geschnitten, mit Ei bestrichen, in Hagelzucker abgedrückt und bei offenen Röhren gebacken. (Das Stück 3 Pfg.)

### 12. St. Martinshörnchen.

Von Plunderteig werden ziemlich dünne, zweifingerbreite Streifen ausgerollt, in die Mitte derselben streiche der Länge nach etwas Makronenmasse, zusammengedreht, setze die Stücke hufeisenförmig aufs Blech, mit Gelbei bestrichen lasse es gehen, darauf gebacken und glasiert. (Das Stück 3 und 5 Pfg.)

---

\*) Diese Stangen sind ärztlich für Zuckerkrankte empfohlen.



### 13. Fraustädter.

Rolle Plunderteig aus, hübsch dünn, nun bestreiche es mit dünner Butter und streue Korinthen und Zucker darüber. Jetzt rolle das Ganze gut fest zusammen und zwar so, daß eine ziemlich dicke Rolle entsteht. Schneide davon schmale Scheiben (Schnecken), diese hinwieder schneide in der Mitte noch einmal durch, so, daß zwei Halbmonde entstehen. Nun setze sie auf das Blech, je eine Hälfte, doch nicht zu dicht aneinander. Man setzt die äußere Kante zuunterst auf das Blech, damit die aufgeschnittene Rolle d. i. die eigentliche Mitte der früheren Schnecke nach oben zu liegen kommt, mit Ei bestrichen lasse es in nicht zu warmen Raum gähren, bei demselben müssen die einzelnen Teilchen so wie Treppen abfallen. Man bäckt dieses Gebäck bei mäßiger Hitze, nachher glasiere mit Rosenwasserglasur. (Das Stück 5 und 10 Pfg.)

### 14. Bismarck-Kringel.

125 Gramm Mehl wird mit 85 Gramm Hefe und etwas Milch zu einem leichten Hefenstück angesetzt und gähren gelassen. Sobald es reif ist nimm 1 Pfd. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, 65 Gramm Zucker, 2 ganze Eier, etwas Kardamom und soviel Milch bis der Teig mittelfest ist, worauf derselbe noch tüchtig durchgearbeitet wird. Ist der Teig, nachdem er etwas gelegen, angegährt, so mache davon 5 oder 10 egale Stränge, platte diese ein wenig ab und fülle in die Mitte derselben der Länge nach gut egal und gleichmäßig folgende Masse: 125 Gramm Mandelmasse, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, etwas Korinthen und Sultanrosinen, feingewiegte Succade, Orangenschale, 1 abgeriebene Zitronenschale und Kardamom als Gewürz. Nun wird das Ganze mit 1 Eßlöffel Rosenwasser gut durcheinander gerührt, worauf die Füllung nach Größe der Kringel verteilt wird; jetzt streicht man an jeden Streifen eine Kante mit Ei, schlägt die andere Seite über die Füllung auf die mit Ei gestrichene Kante und kneift es fest aufeinander. Darauf lege es in Kringel (Brezelform) in der Mitte verschlungen

auf Bleche. Mit Gelbei bestrichen und mit langgeschnittenen Mandeln bestreut, lasse die Kringel gähren und backe sie bei mäßiger Hitze, alsdann mit Rumglasur glasiert. Diese Kringel sind hochfein von Geschmack. (Die Masse giebt für 2 Mk. 50 Pfg. Ware.)

### 15. Zuckerbrezel.

Mache von Kuchenteig kleine Brezeln, bestreiche sie mit Ei und drücke dieselben in Kristallzucker ab. Auf Bleche gesetzt, lasse es gähren und backe bei offenen Röhren. (Das Stück 2½ Pfg.)

### 16. Berliner Pfannkuchen.

125 Gramm Weizenmehl wird mit 65 Gramm Hefe zu einem leichten Hefenstück angesetzt. Wenn es angegährt ist, nimm folgendes hinzu: 1 Pfd. Mehl, 100 Gramm Butter, 85 Gramm Zucker, 2 ganze und 3 gelbe Eier. Als Geschmack 1 abgeriebene Zitronenschale und Kardamom und soviel Milch bis der Teig die gehörige Feste hat, nun gut durcharbeiten (schlagen) und zum zweitenmal gehen lassen. Jetzt werden kleine Stückchen Teig abgewogen, etwas breit gedrückt, mit Himbeermarmelade oder Pflaumenmus gefüllt, der Teig über der Füllung zusammengekniffen, auf mit ganz wenig Mehl bestäubte Tücher auf Bretter gesetzt, gähren lassen und in Schmalz oder Butter backen, nachdem in Zucker umgekehrt oder mit Rosenwasserglasur glasiert. (Das Stück 5 oder 10 Pfg.)

### 17. Wiener Faschings-Kräpfel.

Mache von 50 Gramm Hefe und etwas Milch nebst dem nötigen Mehl ein leichtes Hefenstück, lasse es gähren, dann nimm noch 2 ganze und 5 gelbe Eier, 125 Gramm Butter und 35 Gramm Zucker hinzu und soviel Mehl, daß ein weicher Teig wird. Die Kräpfel werden ebenso wie Pfannkuchen aufgemacht, blos etwas länglich formen, backen und glasieren. (Das Stück 5 oder 10 Pfg.)

### 18. Punsch-Pfannkuchen.

Diese Pfannkuchen werden von oben beschriebenen Massen gemacht, nur füllt man dieselben mit Apfelmarmelade, der man etwas Punschextrakt als Geschmack beigegeben hat. Auch werden die Pfannkuchen nach dem Backen mit Punschglasur überzogen. (Das Stück 10 Pfg.)

### 19. Vanille-Pfannkuchen.

Ebenso wie die vorhergenannten, nur mit feiner Aprikosenmarmelade gefüllt und nach dem Backen mit Vanilleglasur überzogen. Diese Pfannkuchen sind hochfein im Geschmack und auch sehr delikate. (Das Stück 10 Pfg.)

### 20. Schmalzbrezel und Schürzkuchen.

Diese kann man, je nach Güte, von den oben angeführten Massen oder aber auch von gewöhnlichem Kuchenteig machen. Wie Brezeln gemacht werden, thut wohl nicht nötig zu beschreiben. Schürzkuchen macht man folgendermaßen: Man rollt den hierzu bestimmten Teig etwa fingerdick aus, schneidet mit dem Messer oder dem Backrädchen längliche, viereckige Stücke, nun macht man in die Mitte derselben einen kleinen Einschnitt, faßt das eine Ende des Streifens und zieht es durch den Einschnitt hindurch, darauf legt man es auf mit Tüchern belegte Bretter und läßt die Kuchen gähren, worauf man sie in Schmalz oder Butter bäckt. Nachdem in Zucker umgekehrt oder glasiert. (Das Stück 5 Pfg.)

### 21. Sträußelkuchen.

Von Kuchenteig rolle ein Blech groß etwa fingerdick aus, dann lasse es etwas gehen. Nun bestreiche den Kuchen gut mit dünner Butter, mache einen Sträußel von 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker und 300 Gramm Mehl sowie etwas Zimt hinzu, und bestreue damit den Kuchen hübsch

gleichmäßig. Nach dem Backen, welches in guter Hitze geschehen muß, kann man den Kuchen noch etwas mit Zucker besieben.

## 22. Guter Streußel zu schlesischem Streußelkuchen.\*) Ganz vorzüglich!

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo gute Butter wird gekocht und zwar so lange, bis dieselbe zum zweitenmale steigt, dann muß dieselbe sofort vom Feuer genommen werden, weil sonst nichts mehr im Kessel bleibt. Nach dem ersten Steigen fällt die Butter von selbst. Nun gießt man die Butter, welche durch das Kochen alle Molken und Salztheile ausgeschieden hat, unter Zurücklassung dieser Teile in eine Schüssel, in welcher man vorher schon 2 Kilo feinen Zucker und ebensoviel Mehl gethan hat, und rührt sofort mit einem Spatel die heiße Butter darunter, dann nimmt man noch soviel Mehl hinzu, daß ein nicht zu weicher Teig entsteht. Derselbe wird kalt gestellt und wird bald eine feste Masse, die man vor dem Gebrauch stückweise absticht und durch ein Sieb mit erbsengroßen Löchern drückt. Als Gewürz in den Streußel nimmt man für gewöhnlich etwas Zimt. — Die Kuchen werden mit gequirkten, ganzen Eiern bestrichen und gleich nach dem Aufmachen gestreußelt und gezuckert. Solcher Streußel auf einem dünnen Kuchen von dem Kuchenteig Nr. 2, wird immer einen leckeren Bissen abgeben.

## 23. Mandelkuchen.

Ebensolchen Kuchen wie Nr. 21, in Blechgröße ausrollen, wenn derselbe angegährt ist, mit Butter bestreichen und mit gehackten oder feingeschnittenen Mandeln und Zucker bestreut. Ebenfalls bei guter Hitze backen.

---

\*) Nach gütiger Mitteilung des Herrn Hofbäcker Fritz Heldt in Rostock ist der nach vorliegendem Rezept gebackene Sträußelkuchen derjenige, welchen sich S. M. der Kaiser stets auf der Tafel wünscht.

## 24. Pflaumenkuchen.

Genau solchen Kuchen wie eben gezeigt ausrollen, doch ja nicht zu dick. Nun belegt man denselben mit ausgesteinten festen Pflaumen recht dicht, doch so, daß die aufgeschnittene Seite derselben nach oben gefehrt ist. Darnach läßt man dem Kuchen die nötige Gahre, bestreut ihn noch mit feingehackten, abgezogenen, süßen Mandeln, Zucker und Zimt und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen noch ein wenig mit Zucker besiebt.

## 25. Käsekuchen.

1 $\frac{1}{2}$  Pfd. frischer Weichkäse, 200 Gramm Zucker, 120 Gramm Weizenpuder, 12 Eigelb und 125 Gramm gute zerlassene Butter werden tüchtig untereinander gerührt, alsdann werden 12 Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen und unter die übrige Masse gezogen, zuletzt noch 125 Gramm Korinthen hinein und das ganze, nachdem es gut egal verrührt, auf einen recht dünn ausgerollten und mit einem Rand versehenen Hefenteigkuchen gestrichen. Noch etwas fein mit Zucker besiebt und in mäßigem Ofen gebacken.

Anmerkung: Diese vier verschiedenen Kuchen eignen sich besonders zum Auschnitt.

## 26. Braunschweiger Kuchen.

125 Gr. Hefe, 1 Liter Milch und 4 Pfd. Mehl. Mache zuerst ein kleines Hefenstück von Hefe, Mehl und Milch und lasse es aufgehen. Inzwischen rühre 1 Pfd. 125 Gramm beste Butter mit 375 Gr. Zucker schaumig, auch 4 bis 8 Eier darunter gethan. Ferner noch 125 Gramm gehackte, süße Mandeln, als auch 65 Gramm bittere, 375 Gr. Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 1 abgeriebene Citrone, Muskatblüte, Nelken und Zimt, alles fein meliert zu dem Hefenstück gethan und den Teig fertig gemacht. Auf ein Kuchenblech gerollt, wird ein bunter Rand darum gekniffen, mit dem Messer übergeschnitten, mit dünner Butter übergestrichen und mit geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, gebacken.

## 27. Polnischer Kuchen.

Man nehme 3—4 Pfd. guten Kuchenteig, rolle denselben so dünn wie möglich in ein längliches Viereck aus. Bestreiche mit geschmolzener guter Butter und streue eine Füllung von 1 Pfd. gereinigten, kleinen Korinthen, 250 Gr. feingewiegten, geschälten, süßen Mandeln, sowie 375 Gr. Zucker nebst etwas Zimt darauf. Rolle nun den Teig von beiden Seiten zu einer Länge nach innen zusammen und lege ihn dann in Hufeisenform, die Enden der Teiglänge nach der Mitte des Kuchens zu, auf das Blech. Lasse ihn nicht zu viel gähren, bestreue oder besiebe den Kuchen, nachdem er vorher mit Butter bestrichen, gut mit Puderzucker und backe ihn in warmem Ofen, so, daß der Zucker schön goldbraun abglänzt.

## 28. Polnischer Krönungskuchen. (Hochfein!)

Man nimmt hierzu 3 Pfund feinstes Weizenmehl, 2—5 Eier, 50 Gramm Hefe. Mache von guter Milch und vorgeannten Zuthaten einen nicht zu weichen Kuchenteig, arbeite denselben recht klar und lasse ihn etwas ankommen bis er die nötige Gahre zum Ziehen hat. Nun nimmt man ein Tuch, gewöhnliche Größe  $1\frac{1}{2}$  m  $\square$ ; legt dieses auf einen ebenso großen Tisch, oder wenn der Tisch nicht diese Größe besitzt, auf Bretter (Bacfbretter), welche über den Tisch gedeckt werden. Ist die Vorrichtung fertig und das Leinentuch ausgebreitet, so legt man den Teig in die Mitte desselben und zieht nun, indem man den Teig mit den Händen erfaßt denselben nach allen vier Seiten gut egal und gleichmäßig, möglichst recht dünn, so daß etwa noch 2 Pfund von dem Teig übrig bleiben, welchen man dann abschneidet und anderweitig verwendet. Am besten geschieht das Ziehen des Teiges auf dem Tuch von 2 Mann, welche sich hierbei gegenüber stehen. Doch muß man bei der ganzen Arbeit möglichst vorsichtig sein, damit nicht Löcher in dem ausgezogenen Teig entstehen. Nun spritzt man mittelst Pinsel 1 Pfund geschmolzene Butter darauf, ferner

werden 1 Pfund feinste Sultanrosinen oder saubere kleine Korinthen, 400 Gramm süße, geschälte und feingewiegte Mandeln, nebst 1 Pfund feinen Vanillenzucker darüber gestreut. Jetzt rolle den Teig mit dem Tuch von jeder Seite eine Länge nach der Mitte zusammen. Lege dieses nun ebenfalls in Hufeisenform, die Enden nach der Mitte zusammen, und endlich den Kuchen aufs Blech. Lasse den Kuchen etwas angähren, streiche ihn mit dünner Butter, bestreue ihn mit süßen geschnittenen Mandeln, mit Puderzucker besiebt, backe den Kuchen so, daß der Zucker schönen Glanz bekommt.

### 29. Wiener Brod.

100 Gramm Mehl, 60 Gramm Hefe und etwas Milch wird zu einem Hefenstück angemacht. Wenn es reif ist nimm 100 Gramm Zucker, 150 Gramm gute Butter und 1 Pfd. Mehl dazu. Jetzt mache den Teig fertig, von demselben werden kleine Stücke abgewogen und ziemlich dünn ausgerollt, mit dünner Butter überstrichen, wird die eine Hälfte des etwas oval ausgerollten Teigstückchens, der Länge nach überklappt, darauf fasse die Enden des Streifens an und lege ihn rund in Kranzform zusammen. Nun noch in Kristallzucker abgedrückt, recht egal und ziemlich dünn, backe das Ganze bei offenen Röhren recht langsam. (Das Stück zum Preise von 3 Pfg., giebt dieses Gebäck bei richtiger Behandlung ein vorzügliches, mürbes Kaffeebrod.)

### 30. Napoleon Stollen.

Nimm hierzu 5 Pfd. Mehl, etwas Milch und 85 Gramm Hefe. Mache zuerst ein kleines Hefenstück und lasse es gähren. Nun kommt noch 250 Gramm Butter, 185 Gramm Zucker, 5 Eier, 125 Gramm abgezogene und recht feingewiegte süße Mandeln, eine Handvoll Korinthen und die nötige Milch, sowie auch das übrige Mehl hinzu, jetzt wird der Teig fertig gemacht, ziemlich fest und ja nicht zu weich. Nachdem werden die

Stollen abgewogen, je nach Preis, etwas kurz und dick aufgemacht, mit Ei bestrichen, in Mittelhitze gebacken und mit Rosenwasserglasur glasiert.

### 31. Dresdner Christstollen.

Nimm hierzu folgendes: 1½ Pfd. Mehl, 75 Gramm Hefe, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 200 Gramm abgeschälte und gut feingehackte süße Mandeln, 1 abgeriebene Zitronenschale, etwas feingewiegte Orangenschale und 120 Gramm beste Rosinen. Fürs erste setze ein Hefenstück mit Milch an, wenn es reif ist werden sämtliche Ingredienzen mit der nötigen Milch zu einem ziemlich festen Teige verarbeitet. Ist der Teig fertig, so werden die Stollen aufgemacht, oder es wird auch nur ein einziger Stollen aus dem Teige gefertigt. Nun lasse ihn gehen, noch gut mit flüssiger Butter bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut, backe den Stollen in mäßigen Ofen. Sobald derselbe gebacken, besieht man ihn gleich noch warm mit Puderzucker.

### 32. Rosenkuchen.

Von Kuchenteig Nr. 2 wiege 1 Pfd. 250 Gramm ab, wirke den Teig gut durch damit er etwas fester wird, nun rolle das ganze Stück ziemlich lang und dünn aus, bestreiche es mit dünner Butter, streue eine Hand voll feingewiegte, süße Mandeln nebst etwas zerkleinerten Citronat, Korinthen und Zucker darüber und rolle das Ganze gut fest zusammen. Nun schneide die Länge in 2 bis 3 Centimeter starke Scheiben, setze diese in einen flachen Tortenring, welcher sich zusammenschieben läßt und den man vorher gut mit Butter geschmiert und auf ein Blech gelegt hat, gut dicht aneinander auf den Schnitt, darnach gähren lassen. Mit Gelbei recht schön bestrichen, backe den Kuchen bei  $\frac{3}{4}$  Gahre, weil dadurch die kleinen Rosetten besser ausbinden, in mäßiger Hitze. Nach dem Backen mit Rosenwasserglasur glasiert.



### 33. Kranzkuchen.

Wiege 2 Pfd. Kuchenteig von Nr. 2 ab und rolle ihn aus, gut lang; darauf bestreiche die Fläche mit dünner Butter, streue eine Handvoll gestoßene Mandeln, sowie Korinthen und Zucker darüber. Zusammengerollt, legt man die so entstandene Länge rund in Kranzform auf ein mit Butter gestrichenes Kuchenblech. Jetzt bestreiche es noch mit Ei, darauf gehen lassen und den Kuchen bei mäßigem Ofen backen. Nachher sofort warm mit Rosenwasserglasur glasiert. (Man verkauft diese Art Kuchen gewöhnlich im Ausschnitt zu 5 oder 10 Pfg. das Stück.

### 34. Berliner Kranzstanzen.

Die Behandlung ist dieselbe, wie bei dem vorhergehenden Kuchen. Man nimmt hierzu 1½ Pfd. Teig, rolle ihn aus, bestreiche mit Butter und bestreue mit Mandeln, Korinthen und Zucker. Darauf wird das Ganze gut fest zusammengerollt und die so entstandene Teigrolle schnurgerade auf den Backtisch gelegt. Nun scheidet man dieselbe der Länge nach in zwei Teile, flechtet diese übereinander, doch so, daß der Schnitt immer nach oben gesetzt ist, worauf das Ganze in einem Streifen schräg über ein Kuchenblech gelegt wird. Mit Ei bestrichen, gehen lassen, backen und glasiert.

### 35. Kranzkuchen anderer Art.

Mache einen Kuchen wie der vorhergehende, wenn der Strang übereinander geflochten ist lege ihm rund in Kranzform zusammen. Mit Ei bestrichen wird derselbe noch mit gehackten Mandeln bestreut, bei  $\frac{3}{4}$  Gahre backen und mit Rosenwasserglasur glasiert. — Man macht diese geflochtenen Kranzkuchen auch noch anders, indem man den Strang übereinanderflechtet, doch an jedem Ende denselben in etwa Fingerlänge offen läßt, nun legt man ihn rund zusammen, flechtet die überstehenden Enden hübsch durcheinander und legt sie rechts und links als Schleife an den runden Kranzkuchen,

wodurch derselbe ein hübsches Äußere erhält. Solche Kränze, wie man diese Kuchen auch nennt, macht man in manchen Gegenden schon zum Preise von 10 Pfg. Da sie aber, wenn sie ein halbwegs gutes Aussehen haben sollen immerhin geraume Zeit beanspruchen, sollte man sie nicht unter 25 Pfg. das Stück herstellen.

### 36. Luiseukuchen. Neu!

Wiege 1 Pfd. Kuchenteig ab, teile ihn in zwei Hälften und rolle beide Stücke Teig in gleicher Länge, gut dünn aus. Bestreiche mit dünner Butter, darauf streue etwas feingewiegte Mandeln und Zucker darüber. Zusammengerollt werden die beiden Stränge übers Kreuz übereinander gelegt, damit nun die Mitte nicht zu dick wird, drückt man den untersten Strang, auf der Stelle wo der andere oben zu liegen kommt, etwas ein, legt den zweiten darauf, schneidet aus diesem wieder genau in der Mitte ein kleines, rundes Loch; mit dem Messer schneidet man ferner von einem Ende eine kleine Schnecke ab und befestigt sie in der Vertiefung. Jetzt schneidet man auch die übrigen 4 Enden genau in der Mitte der Länge nach auf und zwar bis zu der Stelle, wo die kleine Schnecke den Mittelpunkt bildet. Man erhält auf diese Weise acht halbe Stränge. Diese legt man jetzt in Hakenform hübsch rund gebogen auf das Blech, so, daß auch hier der Schnitt nach oben zu liegen kommt. Mit Ei bestrichen lasse es gähren und backe den Kuchen bei  $\frac{3}{4}$  Gahre hübsch goldbraun. Nach dem Backen glasieren. (Das Stück 50 Pfg.) Eignet sich besonders als Geburtstagskuchen.

### 37. Viktoria-Kranzkuchen.

2 $\frac{1}{2}$  Pfd. Kuchenteig wird abgewogen, dazu 125 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker nebst etwas Mehl, damit der Teig nicht zu weich wird, eingekniffen. Als Gewürz etwas Kardamom und das Abgeriebene von 1 Citrone. Nun lasse den Teig ein wenig ankommen, darauf rolle ihn in einem Stück ziemlich dünn aus, bestreiche mit guter, flüssiger Butter

und bestreue mit gehackten Mandeln, feingewiegtem Citronat, Orangenschale, etwas Korinthen und Zucker alles gut gleichmäßig. Rolle es zusammen und schneide mit dem Messer den ganzen Strang der Länge nach in 4 Teile, so, daß 4 zerschnittene Streifen entstehen. Flechte nun diese gut egal in einander wie einen Zopf; lege es oval d. h. länglich rund in Kranzform auf ein starkes Blech, bestreiche mit Ei und streue feingeschnittene Mandeln darüber. Dieser Kuchen wird ebenfalls in mäßiger Hitze, bei  $\frac{3}{4}$  Gahre, langsam gebacken. Sobald derselbe aus dem Ofen kommt, gleich noch warm mit Rumglasur überzogen. Eignet sich besonders zum Ausschmitt. (Das Stück 10 Pfg.)

### 38. Kaiserkragen.

Dazu nimm 1 Pfd. Kuchenteig von Nr. 1 25 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, etwas Mehl und ein paar Tropfen Bittermandelöl, dies alles gut durchgekneten. Lasse den Teig ein wenig ankommen, darauf in beliebige Stücke geteilt, je nach Preis. Wirke diese etwas aus und stoße sie länglich zu. Nun nimmt man ein Kollholz und rollt die Stücke so aus, als ob man einen Stollen oder Striezel davon machen wollte. Fülle jetzt in der Mitte entlang Himbeermarmelade oder gutes Pflaumenmus. Bestreiche den hinteren dicken Rand mit Butter. Jetzt legt man das Ganze hufeisenförmig auf ein Blech und schneidet die Stelle, wo die beiden Klappen aufeinander zu liegen kommen in Abständen von 1 bis 2 Centimeter mit dem Messer ein, doch gut gleichmäßig, wodurch ein hübsches klauen- oder frallenartiges Aussehen erzielt wird. Mit Gelbei bestrichen, bäckt man dieses Backwerk mit knapper Gahre. Nach demselben mit Rosenwasserglasur glasiert.

### 39. Kränze, Symbole, Palmenzweige &c.

Neuerdings macht man Kränze auch noch auf folgende Weise: Man macht einen gewöhnlichen runden Kranzkuchen, den man gut fest zusammengerollt hat, auch muß der Teig wie

immer zu Kranzkuchen etwas stramm sein und darf man inwendig hinein nicht zuviel Butter schmieren, da sonst die Sachen beim Backen leicht schief laufen. Ist genannter Kuchen nun gut zusammengelegt aufs Blech, so nimmt man eine größere Scheere und schneidet schräg in den Kranz hinein, hierdurch werden kleine Blätter entstehen, welche man bei einiger Sorgfalt recht schön herausbringt und sie rechts und links biegt, so fährt man fort, bis man die ganze Kunde des Kranzes zu solchen Blättern geschnitten hat; nur darf man nicht zu tief hineinschneiden, sondern stets darauf sehen, daß unten noch eine dünne Teigschicht ganz bleibt, wodurch sich der Kranz besser hält und nach dem Backen nicht so leicht zerbricht. Mit Ei bestrichen, gehackten oder geschnittenen Mandeln bestreut, wird der Kranz nachdem er gebacken ist mit Rosenwasserglasur glasiert. (Dergleichen Kränze macht man zum Preise von 50 Pfg., 1 Mk. und darüber.)

Ferner macht man auch sog. **Norbeerkränze** auf diese Art, indem man 1 Pfd. Kuchenteig nimmt, ihn in zwei Hälften teilt und jedes Stück in ein längliches Dreieck ausrollt, mit Butter dünn übergestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut, wickelt man dieses gut zusammen, doch so, daß die Längen möglichst egal werden, das eine Ende etwa zweimal so dick als das andere. Nun legt man beide halbmondförmig aufs Blech, so, daß die dickeren Enden in etwa Fingerlänge übereinander zu liegen kommen, damit nun diese Stelle nicht zu dick wird, drückt man den untersten Strang ein wenig ein. Darnach beginnt man mit der Scheere zu schneiden und zwar fängt man mit dem Strang der zuunterst liegt zuerst an. Man schneidet ihn gut sorgfältig und legt die Blätter rechts und links bis man oben in der dünnen Spitze angelangt ist, alsdann wird der andere Strang ebenso geschnitten. Hat man alles mit Sorgfalt gethan, so wird man finden, daß das Ganze einem richtigen Norbeerkrantz nicht unähnlich sieht. Mit Gelbei gestrichen, vorsichtig gebacken und glasiert, (verkauft man dergleichen Sachen zum Preise von 50 Pfg. und darüber.) — Ähnlich so werden

Kreuze, Herzen oder Auser gemacht, indem man sich beliebige Längen macht, verschiedenartig legt, und schneidet. Natürlich muß man diesen Sachen möglichst naturgetreue Form zu geben suchen, wodurch betreffende Stücke ein schönes, gefälliges Aussehen erhalten und auch sehr gerne gekauft werden. — So macht man auch **Palmenzweige** auf dieselbe Weise als wie bei Lorbeerkränze gezeigt worden ist. Man nimmt hierzu 1½ Pfd. besten Kuchenteig, rollt ihn in einem länglichen Dreieck aus, mit Butter bestrichen, Mandeln und Zucker bestreut, fest zusammengerollt und in einem Bogen aufs Blech gelegt, schneidet man die Länge so, daß man bei dem dickeren Ende zuerst anfängt, die Blätter rechts und links legt und so fortfährt, bis man alles schön geschnitten hat. Um den Stiel und die Mitte des Blätterzweiges recht hervorzuheben, läßt man vorher noch ein kleines Stückchen Teig zurück, macht jetzt daraus einen dünnen, langen Strang mit einem dickeren Ende und legt diese Teigschnur der Länge nach in die Mitte des Palmenzweiges. Etwas festgedrückt, bestreiche gut mit Eigelb und backe recht vorsichtig, was um so erforderlicher ist, da dieses Gebäck sich etwas ungleichmäßig bäckt, weil das eine Ende dicker ist als das andere. Zuletzt noch mit Rosenwasserglasur glasiert. (Das Stück — schönste Fensterdecoration — 75 Pfennig.)

#### 40. Viereckige Kuchen mit Kranz ꝛc.

Rollte einen dünnen viereckigen Blechkuchen aus, lege ihn aufs Blech, doch so, daß noch ein drei Fingerbreiter Rand ringsum ist. Nun fertige eine recht lange Kuchenteigrolle, länge sie mit dem Kollholz aus, bestreiche mit Butter, streue feingewiegte Mandeln und Zucker hinein und wickle es recht fest zusammen. Darnach lege es im Viereck um den Blechkuchen und schneide dieses nun mit der Schere, doch muß man den Kranz so schneiden, daß die Blätter, welche nach innen zu liegen, die Stelle wo der Kuchen an den Kranz stößt zudecken. Den Kuchen streiche man mit Butter und macht einen Streußel wie bei Nr. 21 darüber, während man den Außenrand (den

eigentl. Kranz) mit Ei überstreicht. Doch ist für immer darauf zu achten, daß der Kranz nicht zuviel Gahre erhält, da er sonst nicht recht ausbindet. Bei mäßiger Hitze gebacken, glasiere den Kranz noch mit Eiweißglasur recht egal. — Ähnlich wie diesen Kuchen macht man noch ganz kleine runde Kuchen sog. *Medaillons*. Diese macht man in beliebiger Größe, meistens länglich rund, erst rolle den Teig oval aus, fertige dann eine solche Rolle, als zum Kranz nötig und lege sie um den Kuchen, in die Mitte desselben legt man eine noch kleinere Rolle in Kreuzesform, schneidet nun das Kreuz mit der Schere zu Blättern und auch den Kranz. Nachdem streicht man das kleine Kreuz, den übrigen Kuchen und Kranz gut mit Eigelb und bäckt das Ganze bei knapper Gahre in mäßiger Hitze. Sobald es aus dem Ofen kommt, glasiere nur den Kuchen mit Eiweißglasur und streue etwas feingewiegte, braun geröstete süße Mandeln darüber, doch muß der Kranz und das Kreuz in der Mitte, ohne Glasur, braun bleiben.

Bemerkung. Über die Verzierung der verschiedensten Kuchen ganz gleich, ob viereckig, oder oval, oder rund, ließe sich noch mancherlei hinzufügen, doch hoffe ich, daß ein jeder, welcher nach den eben angeführten Rezepten arbeitet, bald selbst das mannigfaltige bei einigem Nachdenken herausfinden wird.

#### 41. Kirchkuchen mit Vanille-Crème.

Wir nehmen hierzu 1 Pfd. 125 Gramm Weizenmehl, 20 Gr. Hefe, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, etwas Kardamom oder Zimt, sowie ein klein wenig Salz nebst 2 Eiern. Mit etwas warmer Milch wird die Hefe aufgelöst und mit dem Mehl und Zucker zu einem Teig verarbeitet, zuletzt wird die Butter hinzugenommen. Wenn der Teig fertig ist, etwas gehen lassen. Nun wird der Teig hübsch dünn ausgerollt auf ein großes Kuchenblech oder zwei kleinere Bleche; auch wird ein fingerdicker Rand darum gelegt rings um den Kuchen. Nun wird der Kuchen mit ausgesteinten Süß- oder besser Sauerkirschen belegt, mit Zucker bestreut und gähren gelassen. Sobald er Gahre hat, in mäßiger Hitze gebacken.

Crème hierzu:  $\frac{1}{4}$  Liter Kirchwasser und  $\frac{1}{4}$  Liter süße Milch, oder wenn man kein Kirchwasser hat  $\frac{1}{2}$  Liter süße Milch wird in einen kleinen Kessel gethan, hierzu fünf gequirlte Eigelb, der Samen von einer Schote Vanille, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Weizenpuder oder =Mehl und acht geriebene bittere Mandeln. Alles wird gut untereinander gerührt und auf gelindem Feuer unter fortwährendem Rühren mit der Schneerute zu Crème gekocht, bis es ein flüssiger Brei wird. Ist der Kuchen inzwischen fertig gebacken, so wird der frische Crème gleich warm über den Kuchen gestrichen.

#### 42. Glogauer Butterkuchen.

Fertige einen Kuchen ebenso dick wie Streußelkuchen Nr. 21. Zu der Butterschmiere oben darauf nimmt man  $\frac{1}{2}$  bis 1 Pfd. gute, abgelassene Naturbutter, je nach der Güte des Kuchens. Auf 250 Gr. Butter nimmt man 125 Gramm Zucker, etwas gestoßenen Kaneel und soviel Mehl, daß eine ziemlich steife Schmiere wird. Trage nun diese mit einem Löffel auf den Kuchen auf, welcher vorher dünn mit Butter bestrichen ist. Soll der Kuchen billig sein, so macht man die Kuchenschmiere ziemlich dünn, ist der Kuchen aber besserer Qualität, so wird die Masse auch dicker gemacht und aufgetragen, es richtet sich eben nach Güte und Preis. Bei nicht zu voller Gahre bäckt man den Kuchen im Ofen, worin möglichst wenig Dampf sein muß, weil sonst die Butter sehr leicht herunterfließt. — Eignet sich sehr zum Ausschmitt.

#### 43. Schlesiſcher Mohnstriezel.

Nimm hierzu 3 Pfd. guten Kuchenteig von Nr. 2, und rolle ihn dünn, etwas länglich aus. Bestreiche ihn mit Butter, jetzt streue 1 Pfd. gemahlener blauer Mohn (je nach Güte man den Kuchen machen will auch mehr), 375 Gramm Zucker und etwas Zimt darüber. Feuchte d. h. spritze den Mohn gut mit Butter an, rolle den Teig mit der Füllung zusammen, lege ihn in Gestalt eines Striezels oder in Hufeisenform auf ein

starkes Blech und backe bei nicht zu voller Gahre den Mohnstriezel aus, langsam. Vor dem Backen streicht man die Oberfläche oft noch mit Butter und besiebt den Kuchen mit Puderzucker, dem man im Ofen schönen Glanz giebt.

#### 44. Kleines Universal-Backwerk.\*)

Da ich gefunden, daß kleines Backwerk mitunter sehr mangelhaft bekannt ist, so will ich noch einiges selbst erfundenes sog. Universal-Backwerk anführen, mit welchem ich viel Erfolg erzielt habe. — Man rollt sich ein beliebig großes Stück Kuchenteig von Nr. 2 aus, recht lang und dünn, streicht dieses mit flüssiger Butter und streut gehackte Mandeln, Korinthen und Zucker darein. Zusammengerollt, achte man darauf, daß die Länge nicht dicker wird als die Höhe eines Zweimarkstückes, wenn es auf die hohe Kante daneben gestellt wird. Nun schneidet man etwa 7 Centimeter lange Stücke ab, legt eins derselben gerade vor sich und schneidet zwei oder dreimal mit dem Messer der Länge nach hinein, doch nicht ganz durch, sondern so, daß die 3 oder 4 kleinen Streifen noch zusammenhängen, jetzt hebt man es hoch und setzt die runde Scheibe, die etwa an dem einen Ende noch ist, aufs Blech und legt die 3 oder 4 kleinen Streifen in Hakenform rund aufs Blech, indem man sie nach rechts oder links biegt. — Eine andere Art ist, indem man von solchem Teigstückchen ebenfalls 3 oder 4 kleine Streifen schneidet und sie so aufs Blech setzt, daß sie gleichmäßig nebeneinander zu liegen kommen; oder aber man nimmt ein Teigstückchen mit 4 geschnittenen Streifen, flechtet die beiden mittelsten übereinander und biegt die Seitenstreifen nach oben, indem man sie etwas schräg auswärts oder ganz nach oben biegt, doch so, daß der Schnitt immer nach außen gefehrt ist. Man kann auch ein in 4 Streifen geteiltes Teigstückchen so legen, daß man die zusammenhängende Stelle auf das Blech legt und die 4 Streifen wie ein Kreuz nach den Seiten legt, oder man drückt zwei derselben fest zusammen,

\*) Für 5 Pfennig giebt man 70 Gramm Teiggewicht.



wodurch das Ganze wie eine Zange aussieht. — So kann man nur durch ein einigermaßen anderes Legen des betreffenden Stückes sofort ein ganz neues Gebäck erhalten. (Das Stück 5 und 10 Pfg.) — Hoffentlich geben diese und vorhergehende Zeilen eine kleine Anregung zur Herstellung eines recht schönen Kaffeegebäcks, welches hier noch weiter zu erläutern, der beschränkte Raum dieses Büchleins verbietet.

#### 45. Speckkuchen.

Von Kuchenteig Nr. 1 macht man einen Kuchen mit Rand und läßt ihn nur ganz wenig aufgehen. Nun streut man recht feingewiegten, durchwachsenen Speck nebst etwas Salz und Kümmel darauf. Jetzt streicht man die Masse gut gleichmäßig und giebt zum Schluß noch 7 Eier, die inzwischen mit der Schneerute recht tüchtig geschlagen sind, darüber. In flüchtiger Hitze gebacken.

Man kann diesen Speckkuchen auch von Brotteig machen (1—1½ Pfd. Teig genügt zu einem Kuchen) und etwas Schnitt- oder Prießlauch über den in Würfel gewiegten Speck streuen.

Zum Frühstück mit einem Glas Likör, warm genossen, schmeckt solcher Kuchen wirklich vortrefflich.

#### 46. Guadauer Zuckerbrötchen.

Man nimmt hierzu von Kuchenteig Nr. 2, wiegt davon kleine Stückchen à 42 Gramm ab, wirkt diese gut rund und setzt sie auf saubere Kuchenbleche, doch nicht zu dicht. Mit einem sauberen Tuch zugedeckt, lasse die Brödchen an einem warmen Orte gähren. Bei ungefähr halber Gahre nimm die Brötchen auf den Backtisch, die Tücher herunter und nun schneide mit einem scharfen Messer dieselben einmal behutsam über. Jetzt streiche die Brötchen von außen als auch den Schnitt gut mit Eigelb. Alsdann streue auf jedes Brötchen mitten in den Schnitt ein kleines Häufchen Zucker. Nun lasse sie noch solange stehn, bis sie die volle Gahre haben, nachdem schiebe die Brötchen behutsam in den Ofen und backe

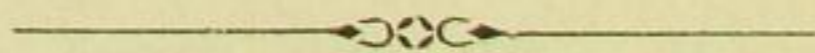
sie hellgelb in mäßiger Hitze. Nach dem Backen streiche die Brötchen an den Seiten noch etwas mit Zuckerwasser, welches man am besten immer einen Tag vorher zurecht macht. Hierdurch bekommen dieselben hübschen Glanz. Als Kaffeegebäck sehr zu empfehlen. (Das Stück 2 $\frac{1}{2}$  Pfg.)

#### 47. Liebesmahl-Brötchen.

Wir nehmen hierzu Kuchenteig von Nr. 2, und wirken auf 5 Pfd. Teig 1 Pfd. gute Korinthen darunter; jetzt werden Brötchen von 80 Gramm das Stück abgewogen und rund aufgewirkt, auf Bleche gesetzt. Sind sie etwas angegährt, so drückt man sie mit der flachen Hand ein wenig breit. Bei nicht zu voller Gähre bäckt man diese Brötchen, vorher werden sie jedoch noch mit dünn gemachter Butter überstrichen. Mittelhitze.

#### 48. Anmerkung zur Hefenbäckerei.

Bei der Anfertigung von Hefenteig muß besondere Vorsicht geübt werden, daß man nämlich beim Teig machen immer erst die Hefe gut unter das Mehl und in den Teig hineinarbeitet, ehe die Butter darunter gearbeitet wird. Kommt die Butter bald mit unter das Hefenstück und vermischt sich mit diesem, so ist stets eine flauere, langsame Gährung zu erwarten. Dagegen kann diese Kalamität nie eintreten, wenn die Hefe sonst gut war und man die Butter zuletzt unter den fertigen Teig arbeitet. Auch wird dadurch, wenn die Butter erst nach Fertigstellung des Teiges hinzugenommen wird, dieser bedeutend mürber und zarter und der Wohlgeschmack des betreffenden Backwerks merklich erhöht.



## 2. Abteilung.

# Thee- und Tafel-Gebäcke.

### 49. Blätterteig.

1 Pfd. bestes Weizenmehl wird mit 60 Gramm Butter, 1 ganzes Ei und soviel kaltes Wasser zusammengewirkt, daß der hierdurch entstandene Teig mit der dazu bestimmten Butter die gleiche Feste hat. Diesen Teig lasse nun kurze Zeit ruhen (liegen), alsdann schlage 1 Pfd. gut durchgewirkte und in Façon gearbeitete Butter in den Mehlteig. (Rolle den Mehlteig aus, lege die Butter hinein und klappe den Teig darüber; darnach ziehe (rolle) das Ganze vorsichtig aus.) Jetzt lege diesen Teig zusammen, doch so, daß ein Ende nach der Mitte zu liegen kommt und das andere es deckt. Dieses Verfahren des Ausrollens und Zusammenlegens wiederholt man in Zwischenräumen von 5 Min. dreimal. Hat man nun den Teig dreimal gezogen, so sticht man eine kleine Probe aus der Mitte des Teiges und bäckt sie. Sollte jedoch der Teig im Ofen nicht die gewünschte Höhe erreichen, so lege denselben noch einmal zusammen. — Aus diesem Teig wird das Verschiedenartigste gefertigt und ist derselbe in der Conditorei gar nicht zu entbehren, auch muß man stets darauf sehen, daß man denselben im Keller oder sonst an kühlem Orte verarbeiten kann.

### 50. Gehackter Buttermteig. Sehr gut!

Hierzu nimmt man 250 Gramm Butter und ebensoviel Weizenmehl auf den Backtisch, oder besser noch auf ein Hackbrett. Jetzt salzt man ein wenig und hackt es solange, bis sich der Teig an das Hackmesser anhängt. Nun kommt das

ganze in eine Schüssel und 2 Löffel süße Sahne, 2 Löffel etwas herber Wein und 2 Gelbeier dazu. Der Teig wird zusammengewirkt und einige Stunden zum Ausruhen hingelegt, bis er gehörig fest ist. Darnach kann er zu Torten und Pasteten verwendet werden.

Viele Fein- und Zuckerbäcker ziehen diesen Teig allen anderen vor.

### 51. Mürbeteig Nr. 1. (Fein!)

Man nehme dazu 1 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Butter, 3 Pfd. Mehl und 4 ganze Eier, 20 bis 25 Gramm Hirschhornsalz als Trieb, sowie einige Tropfen Zitronenöl und Zimt als Gewürz. Wirke nun dieses alles zusammen und bewahre den Teig an einem kühlen Orte zum jeweiligen Gebrauch.

### 52. Mürbeteig Nr. 2. (Ordinärer!)

Zu diesem Teig nimmt man 1 Pfd. Mehl, 200 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, sowie 4 bis 5 Eigelb nebst etwas Wasser.

### 53. Mürbeteig Nr. 3,

zum Auslegen von Tortenformen.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl, 250 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker und etwas Wasser dazu.

### 54. Aniskuchen.

250 Gr. Zucker wird mit 4 Eiern in einem kleinen Kessel über gelindem Feuer warm geschlagen, darauf herabgenommen, 250 Gr. feingesiebtes Mehl, dazu auch noch 6 bis 7 Tropfen Anisöl hinein. Nun wird die Masse gut glatt gerührt und mit einem Löffel kleine Häufchen auf mehlbestäubte Butterbleche gesetzt. Lasse diese eine Nacht auf dem Ofen stehen und backe sie den andern Tag recht langsam. (Das Stück 2 Pfg.)

### 55. Theekuchen.

10 Eier werden in einer Schüssel gut schäumig gerührt, darauf 1 Pfd. Zucker dazu, einige Tropfen Zitronenöl, sowie

1 Pfd. 100 Gramm durchgeseihtes Mehl und 8 Gramm Hirschhornsalz. Die Masse wird mittelst Theelöffel auf geschmierte und mit Mehl sauber bestäubte Bleche gesetzt, in Mittelhitze gebacken. (Das Stück 2 oder 3 Pfg.)

### 56. Chokolade-Plätzchen.

Man nimmt dazu 65 Gramm feingeriebene Chokolade, diese verrührt man mit 3 nicht zu großen Eiweiß, zuletzt noch 335 Gramm Zucker hinzu. Auf gut gestrichene und bemehlte Bleche setze nun kleine Plätzchen, eine Nacht trocknen lassen und nachher in kühlem Ofen gebacken. (Das Stück 2 $\frac{1}{2}$  Pfg.)

### 57. Etwas über das Schneeschlagen.

Schneeschlagen heißt Eiweiß zu einer steifen, schneeähnlichen Masse bringen. Dazu gehört vor allen Dingen ein reines, nicht wässeriges Eiweiß; dasselbe darf auch einige Tage gestanden haben. Man thut das Eiweiß in einen Messingkessel und schlägt es mit der Schlagrute. Zum Gelingen ist erforderlich, daß das Schlagen anfangs nicht zu stark aber doch gleichmäßig, nach und nach jedoch stärker geschieht. Die Masse muß beim Schlagen auf einen möglichst engen Raum zusammengehalten werden und das Schlagen unausgesetzt ohne jede Unterbrechung erfolgen.

Ist das Eiweiß nicht besonders gut oder will es nicht recht gelingen, was man daran merkt, daß der Schnee wässerig wird, so muß man ein wenig Staubzucker und einige Tropfen Essigsäure beisetzen. Auch ist es gut, wenn das Schneeschlagen an kühlem Orte vorgenommen wird. — Schlagrute und Kessel müssen vollkommen sauber sein; ist dies der Fall, so wird das Schneeschlagen eine Freude sein, denn der Schnee wird auf diese Weise stets gelingen.

In neuerer Zeit bedient man sich auch vielfach des sogenannten Schneeschlag-Apparates, dessen Anwendung wegen der leichten Hantierung nur zu empfehlen ist, besonders bei Herstellung größerer Massen.

### 58. Baisers.

8 Eiweiß werden zum steifen Schnee geschlagen, dann nach und nach 1 Pfd. Zucker mit etwas Vanille-Geschmack lose untergerührt. Diese Masse setzt man mittelst Löffel auf mehlbestäubte Bleche, oder dressiert dieselbe durch einen Beutel mit vorgesteckter Sterntülle. Man kann die Masse auch rosa färben. Die weiße Masse wird vor dem Backen mit Zucker besiebt und auch öfters mit feingehackten Mandeln bestreut, bei kühlem Ofen recht langsam gebacken, so daß die Baisers weiß bleiben. Man nennt die Masse auch Spanischer Wind. (Das Stück 2 oder 3 Pfg.)

### 59. Sahne-Baisers.

Fertige eine Baisersmasse als eben gezeigt, dressiere nun mittelst größerer Düte oder Beutel mit runder Tülle die Baisers rund und ziemlich groß, Größe eines Fünfmärkstücks, auf Papier und backe sie im Ofen bei offenen Röhren langsam ab. Nach dem Backen löse die Baisers vom Papier und höhle die untere Seite etwas aus. Nun werden die Baisers nochmals im Ofen getrocknet und nachdem sie erkaltet mit Schlag-  
sahne gefüllt und je zwei Schalen zusammengesetzt. (Das Stück 10 Pfg.)

### 60. Chokolade-Baisers.

375 Gramm Zucker rühre mit 3 bis 4 Eiweiß gut schäumig, dann werden 50 Gramm aufgelöste Kakaomasse schnell dazu gerührt, auch noch 25 Gramm feingesiebtes, gut trockenes Mehl und etwas Zimt. Auf mit Mehl bestäubte Bleche setzt man die Baisers rund auf und bäckt sie bei kaltem Ofen recht langsam ab. (Das Stück 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oder 3 Pfg.)

### 61. Vanille-Brezel.

250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Eigelb und etwas gestoßene Vanille wird zu einem Teig verarbeitet, kleine Brezeln werden davon gemacht, auf

Bleche gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Darauf glasiert man die Brezeln mit Wasserglasur, der man etwas Vanille-extrakt beigeetzt hat. (Das Stück 2 und 3 Pfg.)

### 62. Schaum-Brezeln.

Man nehme 15 Eier, schlägt das Weiße in einen Messing-fessel zu einem festen Schnee. Nachdem schüttet man die 15 Eigelb, 250 Gramm Zucker, etwas Zimt und 5 Gramm Ammonium in eine saubere Backmulde. Rühre jetzt Eiweiß und Eigelb zusammen mit soviel Mehl als die Masse annimmt zu einem festen Teig und forme von demselben sofort die Brezeln mit einem verschlungenen Schluß. Auf saubere Bretter gelegt, läßt man die Brezeln etwas übertrocknen, alsdann kocht man sie in schwach siedendem Wasser bis sie schwimmen, nimmt die Brezeln mit einem großen flachen Durchschlag heraus und legt sie in kaltes Wasser, worin sie  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen bleiben. Dann werden sie aus dem kalten Wasser herausgenommen und reihenweise auf reinliche Bretter gelegt und mit einem feuchten Tuche zugedeckt, damit sie nicht spröde werden resp. trocknen.

Wenn die Brezeln 5—6 Stunden gelegen haben, können sie gebacken werden, am besten in einem nicht zu kalten Ofen mit viel Schwüle (Wasserdampf.) Jedoch kann man die Brezeln auch bis zum andern Morgen stehen lassen und sie dann, wie es in den meisten Bäckereien geschieht, gleich nach der letzten Semmel backen.

### 63. Altdentsche Fasten-Brezeln. Fraustädter Art.

Hierzu nimmt man  $12\frac{1}{2}$  Pfd. Weizenmehl, dieses wird mit einem Hefenstück von 75 Gramm Hefe zu einem ziemlich festen Teige gemacht und ruhen gelassen. Inzwischen werden dann  $37\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl mit ganz kaltem Wasser ebenfalls zu einem recht festen Teige gemacht. Nun werden 3 Stücke aus dem zuletzt gemachten Teige gemacht und diese durch die Teig-breche mit dem zuerst gemachten Hefenteig einzeln nach einander recht gut durchgearbeitet. Nun werden fingerdicke Teiglängen

gefertigt und nach Preis 1 und 2 Pfennigstücke davon geschnitten. Jetzt werden verschlungene Brezeln davon gemacht, gekocht und gebacken; auf volle Gahre wird dabei nicht gewartet.

#### 64. Salz- oder Kümmel-Brezeln.

Diese macht man von Schaum- oder Fasten-Brezel-Teig zum Ein- oder Zwei-Pfennig Preis. Vor dem Backen drückt man die feuchten Brezeln nur in Salz oder Kümmel und bäckt sie in einem mit Dampf gut gefüllten Ofen. Besonders zum Bier sind diese Brezeln sehr beliebt.

#### 65. Salzstängel.

Hierzu nimmt man die Reste von Blätterteig, welche zu anderem Backwerk nicht mehr recht zu gebrauchen sind, legt sie auf ein Häufchen und rollt den Teig, nicht zu dünn, aus. Nun schneidet man mit dem Backrädchen bleistiftlange Streifen, streicht diese ein wenig mit Ei und bestreut sie noch etwas mit Salz und Kümmel. In guter Hitze gebacken. Zum Preise von 1 oder 2 Pfg. das Stück. Man giebt die Salzstängel zum Bier, zu dem sie vortrefflich munden.

#### 66. Gnadauer Brezeli.

Zu diesen weltberühmten Gnadauer Brezelchen nimmt man 1 Pfd. gute Naturbutter, 1½ Pfd. Zucker, 4 Pfd. Weizenmehl, ½ Liter Milch, eine Messerspitze Hirschhornsalz und 1½ Stange gestoßene Vanille. Mit der Maschine weggearbeitet, auf Bleche gesetzt und in mäßiger Hitze gebacken. Diese Brezeln sind sehr beliebt, und bilden für viele Geschäfte, die sich mit deren Herstellung befassen, eine besondere Spezialität.

#### 67. Gnadauer Brezeli. Andere Art.

Man nimmt dazu 375 Gramm beste Butter, 375 Gramm Zucker, ¼ Liter Milch und soviel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig wird. Als Gewürz nimmt man oft etwas Kardamom oder feinsten Kaneel. Die weitere Behandlung ist so, wie im vorigen Rezept gesagt wurde.



### 68. Thüringer Haselnuß-Hörnchen.

500 Gramm Haselnüsse werden aufgeschlagen und langsam geröstet, bis sich das feine braune Häutchen leicht wegnehmen läßt. Von den Haselnüssen werden nun 250 Gramm mit Orangeblütenwasser im Reibstein fest gerieben, dann 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 4—5 Eidotter und ein Stäubchen Salz, etwas abgeriebene Citrone und Macis zugesetzt, auf ein mit Butter nicht zu stark bestrichenes Blech Hörnchen dressiert, mit Eiweiß bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und in mäßiger Hitze gebacken. Drei Stück werden zum Preise von 10 Pfg. verkauft.

### 69. Warmbrunner Semmeln.

Hierzu nimmt man 1 Pfd. Mehl, 100 Gramm Butter, 165 Gramm Zucker, 3 Eier, 50 Gramm recht fein gewiegte süße Mandeln, 10 Gramm Ammonium und Zimt als Gewürz. Zu Teig gemacht, werden aus 80 Gramm Teig 4 Stücke geschnitten, rund gewirkt, wie Semmeln zusammengesetzt, mit einem Messer übergeschnitten und gut mit Gelbei gestrichen, besonders das Innere des Schnittes. In mäßiger Hitze gebacken.

### 70. Strohüte.

Von irgend einer beliebigen Biskuitmasse, die gebacken worden, werden eine Anzahl größere und kleinere Böden mittelst Ring ausgestochen, mit Marmelade zusammengesetzt, von Gelee ein Rand darum gespritzt, und ein Stückchen Citronat, etwas krumm geschnitten, an der Seite befestigt.

### 71. Porzellan-Brezel.

Von Mürbeteig macht man kleine Brezeln, bäckt diese im Ofen ab und glasiert mit Eiweißglasur. (Das Stück 2 Pfg.)

### 72. Blätterteig-Brezel.

Schneide Blätterteig in schmale Streifen und lege diese in Brezelform zusammen. Mit Gelbei bestrichen, drücke sie in

Hagelzucker, auf Bleche gesetzt, bei guter Hitze gebacken. (Das Stück 2 oder 3 Pfg.)

### 73. Gefüllte Blätterteig-Brezel.

Von Blätterteig schneidet man ebenfalls schmale, dünne Streifen, streicht in der Mitte entlang etwas feste Mandelmasse, dreht die Brezeln von rechts nach links zusammen und bestreicht sie noch dünn mit Eigelb. Bei frischer Hitze gebacken, glasiere die Brezeln nachher noch mit Rosenwasserglasur. (Das Stück 2 oder 3 Pfg.)

### 74. Gedrehtes 2-Pfennig Backwerk.

Rolle einen Blätterteig und einen Mürbeboden aus, beide von gleicher Größe. Lege dieselben übereinander und schneide schmale Streifen davon. Jetzt faßt man die Enden der Streifen an und dreht sie ebenfalls, so wie die vorhergenannten Brezeln, nach 2 Seiten. Mit Ei bestrichen drücke es noch in Hagelzucker.

### 75. Jahreskränze.

125 Gramm Butter werden mit 125 Gramm Zucker schäumig gerührt, 3 ganze Eier thut man nach und nach hinzu und zuletzt 330 Gramm Mehl nebst etwas Citronengeschmack und ein Gedanke Hirschhornsalz als Trieb. In eine Spritze mit krausem Stern fülle die Masse und drücke sie durch. Setze nun hiervon kleine Kränze auf schwach bestrichene Butterbleche und backe sie in nicht zu heißem Ofen. (Das Stück 2 Pfg.)

### 76. Chokolade-Brezeln.

250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 50 Gramm warm gemachte, aufgelöste Kakaomasse, 60 Gramm Butter, etwas Zimt und ganz wenig Hirschhornsalz, sowie 3 bis 4 Eier hinzu. Alles zusammengewirkt, macht man davon kleine Brezeln, setzt diese auf schwach gestrichene Bleche und bäckt die Brezeln in mäßiger Hitze. Wenn dieselben gebacken, glasiere sofort mit Rosenwasserglasur und löse die Brezeln sobald vom Blech ab.

Man macht diese Brezeln ebenfalls zum Preise von 2 oder 3 Pfg. das Stück.

### 77. Indische Vogelnester.

Von 130 Gramm abgeschälten süßen Mandeln werden die größten ausgesucht, gespalten und der Länge nach nicht zu dünn geschnitten, in einen Kessel gethan, 130 Gramm fein gesiebter Zucker, 40 Gramm Weizenmehl, Zimt, fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale nebst 4 etwas geschlagenen Eiweiß hinzu gemischt. Das Ganze wird nun auf schwachem Kohlenfeuer so lange gerührt, jedoch mit der Vorsicht, daß die langgeschnittenen Mandeln nicht zerstoßen werden, bis es, zwischen die Finger gebracht, den sog. Faden zieht.

Nun formt man aus dieser Masse auf Oblaten Nester, und zwar so, daß man mit dem Löffel runde Ringe dressiert, mit Zucker bestreut und bäckt. — Nach dem Backen füllt man diese Nester mit ganzen eingemachten Johannisbeeren und spritzt mittelst Schaummasse kleine schnäbelnde Täubchen darauf, welche in den Ofen gebracht werden, damit dieselben weiß trocknen.

Man kann auch statt der Johannisbeeren eingemachte grüne Zwetschen oder Reineklauden-Marmelade nehmen. Die Täubchen werden beliebig dekoriert und die Nestchen mit kochendem Läuterzucker lackiert.

### 78. Spanische Kastanien-Würstchen.

Dazu werden 35 — 40 Kastanien im Ofen gebraten, von den Schalen befreit und im Mörser fein gestoßen oder auch fein gerieben. 125 Gramm Mehl werden in eine Schüssel gethan, an diese kommen 180 Gramm von den gestoßenen oder geriebenen Kastanien, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 1 ganzes Ei und ganz wenig Salz. Dies Alles wird zusammengeknetet, 1 Finger dicke und 1 Finger lange Würstchen gerollt, auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

Nach dem Backen werden die Würstchen noch heiß mit Zimtglasur bestrichen.

### 79. Feine wälische Nüsse.

Nimm 1 Teil wälische Nußkerne und 1 Teil Haselnußkerne, ziehe die Schalen davon ab und reibe sie mit Wasser recht fein. Wirke zu 500 Gramm davon 500 Gramm gestoßenen Zucker und soviel Zimt darunter, daß die Masse eine Nußfarbe bekommt. Doch thue zuvor, ehe der Zimt dazu kommt, ungefähr den vierten Teil zurück, welcher weiß bleibt und zu den Kernen gebraucht und auch ganz allein weiß abgeröstet wird. Rüste die übrige Masse auch ab und lasse sie erkalten.

Wenn sie kalt und wieder zusammengewirkt ist, so rolle die Masse etwas dünner als eine Federspule aus und drücke sie in eine in Holz gestochene Nußschalenform. Wenn von diesem eine Partie fertig ist, so drücke die weiße Masse ebenfalls in eine Form, in welcher der Kern gestochen, und wenn von diesen ebensoviel fertig, als Schalen vorhanden sind, so setze die zwei Hälften, indem man sie erst mit einer von Wasser und klarem Zucker verfertigten Glasur ein wenig anstreicht, zusammen. Lege sie jetzt in eine Nußschale, befeuchte den Rand derselben ebenfalls mit der Glasur und setze eine andere Schale darauf. Nun lege sie auf Papier und lasse sie in gelindem Ofen mehr trocknen als backen.

Wenn sie aus dem Ofen kommen und wieder kalt sind, so bestreiche sie mit der obenerwähnten Glasur, worunter man auch etwas gestoßenen Zimt mischen kann und lasse sie dann im Ofen wieder trocknen.

### 80. Pröselkuchen.

375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb. Sämtliche Ingredienzen werden zusammengewirkt, als Gewürz etwas Zimt und Citronenöl hinzu. Von dem fertigen Teig werden kleine runde Böden

mittelft Ausstecher gemacht, mit Eigelb bestrichen und in die Mitte ein kleines Häufchen Makronenmasse gethan. Langsam gebacken, verkauft man das Stück zum Preise von 2 oder 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfg.

### 81. Eßlinger Falkeneier.

12 Eier werden hart gekocht und in kaltes Wasser gelegt. Hernach werden sie abgeschält, die Dotter herausgenommen und recht fein mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, dem Abgeriebenen von 1 Citrone und ein wenig Orangeblütewasser in einer Schüssel auf gelindem Kohlenfeuer zerrieben.

Wenn es trocken ist, macht man runde Kugeln, so groß wie ein Eidotter davon. Nun kocht man Zucker zum Flug, thut die Kugeln hinein, tabliert ihn und zieht die Kugeln trocken, oder sticht sie an die Spießchen. Darauf koche Zucker zum Bruch, tauche sie hinein, nimm sie wieder heraus und lasse den Zucker unter beständigem Drehen fest werden.

### 82. Rosetten.

Von Mürbeteig werden kleine Sterne mittelft Ausstecher gefertigt, mit Eigelb bestrichen und in Hagelzucker umgekehrt. Auf Bleche gesetzt und gebacken. (Das Stück 2 Pfg.)

### 83. Vanille-Eschen.

In einem Kessel werden 5 Eier mit 250 Gramm Zucker auf gelindem Feuer warm geschlagen, darauf herabgenommen und beinahe wieder kalt geschlagen, nun wird 250 Gramm Mehl nebst etwas gestoßener Vanille dazu untergerührt, einen Augenblick stehen gelassen, nachdem durch die Spritze in Eschenform auf Butter gestrichene Bleche dressiert. Bei mäßigem Ofen gebacken. (Das Stück 3 Pfg.)

### 84. Krümelfuchen.

250 Gramm recht fein gesiebte Kuchenkrümel, 200 Gramm Zucker, 2 ganze Eier und 4 Eigelb nebst etwas Kaneel hinzu. Nun wird das Ganze zusammengewirkt, runde Rosetten werden

davon ausgestochen, mit Ei bestrichen, in Hagelzucker umgekehrt, auf Bleche gesetzt und bei Mittelhitze gebacken. (Das Stück 2 Pfg.)

### 85. Theestangen.

Rühre 250 Gramm Zucker mit 4 Eier gut schäumig, als Gewürz etwas gestoßene Vanille, ferner 335 Gramm Mehl und wenig Trieb (Hirschhornsalz) dazu untergerührt. Davon dressiere kleine, lange Stangen, so dick als ein Bleistift auf Butterbleche. Ziemlich heiß backen. Gewöhnlich macht man diese Theestangen zum Preise von 2 Pfg.

### 86. Zimtbrezel.

165 Gramm Mehl, 115 Gramm Butter und 85 Gramm Zucker, 1 Ei., gut Zimt hinzu und ein Gedanke Trieb. Alles zusammengewirkt, macht man kleine Brezeln davon, streicht mit Ei und kehrt sie noch in Hagelzucker um. Auf Bleche gesetzt und langsam gebacken. (Das Stück 2 Pfg.)

### 87. Zimtstangen.

Nimm dazu: 135 Gramm rohe, recht feingewiegte süße Mandeln, nebst etwas Zimt und 235 Gramm Staubzucker. Wirke dies alles ziemlich fest mit Eiweiß an. Rolle es darauf in lange breite Streifen aus, glasiere diese mit gut schäumig gerührter Eiweißglasur, schneide hiervon schmale Stangen und lege diese auf mehligte Bleche. In kaltem Ofen gebacken, verkaufe das Stück zu 2 Pfg.

### 88. Pechkränze.

Von der Baisersmasse, wie Nr. 58, angegeben ist, werden durch einen Beutel mit Sterntülle, runde Kränze auf mehlabgestäubte Bleche dressiert, mit braungerösteten, geschnittenen Mandeln bestreut und bei kühlem Ofen recht langsam gebacken. (Das Stück 2 Pfg.)

### 89. Mürbe Eschen oder Spritzkringel.

Nimm hierzu folgendes: 1 Pfd. 100 Gramm Mehl, 350 Gramm Butter, 350 Gramm Zucker, 3 bis 4 Eier und etwas Citronenöl. Alle Teile zusammengewirkt, dressiere den Teig durch die Spritze mit vorgeseztem Stern in Eschenform oder runde Kränze. In Mittelhitze gebacken (das Stück 2 oder 3 Pfg.)

### 90. Eschen andere Art.

Man nehme dazu 1½ Pfd. Mehl, 6 Eier, 250 Gramm Butter, 400 Gramm Zucker und 8 bis 10 Gramm Hirschhornsalz. Die Behandlung ist genau so, wie in Nr. 89 gezeigt. Will man die Eschen nicht zu kraus, sondern etwas flacher haben, so ist dieses Rezept sehr zu empfehlen. (Das Stück 2 oder 3 Pfg.)

### 91. Koletten oder Schillerlocken.

Nimm guten Blätterteig und rolle ihn ziemlich dünn aus, nun schneidet man schmale, lange Streifen davon, wickelt diese über eigens dazu gemachte runde Blechrollen oder Blechdüten, nachdem bestreiche die obere Seite mit Ei und bestreue sie noch mit Hagelzucker, jetzt lege die Rollen auf Bleche und backe das Ganze in guter Hitze schnell ab. Wenn es gebacken, so ziehe die Blechrollen gleich noch warm aus den gebackenen Teighüllen und wenn diese erkaltet, fülle sie mit Windmasse oder Schlagsahne. (Das Stück 5 oder 10 Pfg.)

### 92. Hufeisen von Blätterteig.

Von frischem Blätterteig rolle längliche Streifen aus, fülle die Mitte derselben mit etwas Makronenmasse, streiche die eine Seite dünn mit Ei an und schlage die andere darüber. Nun bestreiche die Oberfläche noch mit Ei, streue Hagelzucker darüber, lege es hufeisenförmig aufs Blech und backe in frischer Hitze. (Das Stück 5 Pfg.)

### 93. Halbmonde aus Blätterteig.

Von Blätterteig rolle kleine runde Böden aus, fülle in die Mitte derselben etwas Apfelmarmelade, streiche, nachdem die andere Seite darüber geklappt ist, die Oberfläche mit Ei und streue Hagelzucker darauf, lege es auf ein Blech und backe ziemlich heiß. (Das Stück 5 Pfg.)

### 94. Mundtaschen von Blätterteig.

Man schneidet von hübsch gleichmäßig ausgerolltem Blätterteig kleine viereckige Böden, legt in die Mitte ein gutes Stückchen feste Makronen- oder Mandelmasse, schlägt die vier Enden, indem man sie überklappt, darauf, bestreicht mit Ei, kehrt in Hagelzucker um und bäckt in heißem Ofen. (Das Stück 5 Pfg.)

### 95. Pflaumenböden von Blätterteig.

Rolle Blätterteig aus, schneide davon länglich viereckige Böden, streiche diese mit Ei und kehre sie in Hagelzucker um. Fülle nun in die Mitte etwas Pflaumenmus (man kann aber auch Himbeermarmelade dazu nehmen), lege nun ein kleines Kreuz von Blätterteig darüber, streiche dieses ebenfalls mit etwas Ei und backe es in guter Hitze. (Das Stück 5 Pfg.)

### 96. Viktoria-Spritzkuchen.

In einen Kessel nimm  $\frac{3}{4}$  Liter Milch und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter. Lasse beides auf mäßigem Feuer aufkochen, nun gieß schnell 1 Pfd. feines Weizenmehl hinzu und röste es vorsichtig ab, nicht anbrennen lassen. Röste so lange, bis sich der Teig vom Kessel löst. Nun lege die Masse in eine Schüssel und laß sie erkalten. Nachdem rühre 12 bis 13 Eier hinzu. Man spritzt diese Masse auf ein rundes mit Fett getränktes Stück Papier, welches genau in die dazu bestimmte Pfanne oder Kessel passen muß, in welchem man die Spritzkuchen backen will, in runde Ringe oder Sten. In den Kessel oder Pfanne legt man reines Backfett oder auch gute abgeklärte Butter und



läßt es kochen, doch nicht zu stark. Darauf legt man das vollgespritzte Papier in das kochende Fett; wenn die Kuchen aufkochen, löst sich das Papier und man nimmt es heraus und bäckt die Kuchen auf jeder Seite schön hellgelb. Nach dem Backen glasiere die Kuchen noch warm mit Rosenwasserglasur. (Das Stück 5 und 10 Pfg.) Hochfein in Geschmack.

### 97. Rädergebäckenes.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker schäumig gerührt alsdann 16 Eigelb hinein, eine abgeriebene Zitronenschale, 1 Glas Wein und  $1\frac{1}{2}$  Pfd. feines Mehl hinzu gerührt. Lasse diesen Teig etwas abkühlen, rolle ihn hübsch dünn aus, nachdem schneide mit dem Backrädchen einen Zoll breite und 10 Zoll lange Streifen davon (1 Zoll = etwa 3 cm.) Lege nun den Streifen wie eine Schleife zusammen, backe es in Fett und glasiere oder streue noch warm Zucker darüber.

### 98. Heldt'sche Negerküsse! Ganz neu!

Von Baisersmasse, in die vorher etwas geraspelte Kokosnuß gethan wurde, werden kleine runde Bälle auf mit Mehl bestäubte Bleche gesetzt, langsam gebacken, nachdem mit dünner Schokoladenglasur überzogen.

### 99. Storchnester.

Hierzu nimmt man folgendes: 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Rum oder Arak, etwas Zimt werden ohne viel zu schlagen mit Mehl zu einem ziemlich festen Teige verarbeitet. Nach Preis zu 5, 10 oder 20 Pfg. werden Stücke abgewogen, diese tellergroß ausgerollt, mit dem Backrädchen geschnitten und in die hierzu bestimmten mit siedendem Fett versehenen Töpfe gethan, gebacken und mit Zucker besiebt.

### 100. Kirschblüten.

Dazu werden, wie bei den kleinen Tortlets, kleine runde Böden von Mürbeteig ausgestochen und gebacken; um den Rand werden durch Sterntülle kleine Tupfen von Windmasse

gesetzt und in die Mitte eine ganze Kirsche als Füllung gelegt. Gewöhnlich setzt man 5—6 Tupfen von Windmasse darum und giebt jedem einzelnen noch einen kleinen Punkt von Rosa-Spritzglasur.

### 101. Baiser-Berge.

Mache dazu ebenfalls kleine runde Mürbeteigböden und lege einen Rand darum, welcher mit Eigelb bestrichen wird. Nun backe die kleinen Böden halb fertig. Nimm sie wieder aus dem Ofen und wenn sie erkaltet, streiche auf den Boden etwas Himbeermarmelade und dressiere durch Beutel mit vorgesteckter Sterntülle Baisermasse bergartig darauf. Nach Belieben mit feinem Backzucker besiebt, oder auch mit etwas gelb gerösteten, süßen Mandeln bestreut, werden die Baiserberge auf doppelte Bleche gestellt und langsam fertig gebacken bezw. getrocknet.

### 102. Schmidt'sche Kuchen.

5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, alsdann mit 300 Gramm feinem Backzucker auf dem Feuer gelinde geröstet, endlich 250 Gramm feingewiegte, gelb geröstete, süße Mandeln darunter gerührt, durch runde Tülle in längliche Biskuits auf mit Wachs bestrichene Bleche dressiert und gebacken.

### 103. Windbeutel, auch Luckerangen genannt.

Man behandelt dieses Backwerk ebenso wie Spritzkuchenmasse und nimmt dazu folgendes:  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter läßt man in einem kleinen Kessel aufkochen, dann schüttet man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl hinein und röstet es ab. Nun nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Masse erkalten, danach rührt man 8 Eier hinzu. Mit dem Löffel werden jetzt kleine erhabene Häufchen auf schwach gestrichene Bleche gesetzt, mit Ei bestrichen und in ziemlich heißem Ofen gebacken. Mit Schlagrahne oder Vanille-Crème gefüllt. (Das Stück 5 oder 10 Pfg.)

#### 104. Crème-Tortlez.

Mit einem kleinen runden Ausstecher werden von Blätterteig kleine Böden ausgestochen, nun streicht man die Hälfte der Böden um den Rand mit Ei, durch die andere Hälfte derselben sticht man mit einem kleinen Ausstecher ein Loch aus der Mitte und legt nun diese hierdurch entstandenen Ringe auf die mit Ei gestrichenen Böden. Jetzt streiche die Ringe oben noch ein wenig an, doch vorsichtig, damit nichts an den Seiten herab läuft, wodurch dann der Blätterteig beim Backen klein bleibt und nicht recht in die Höhe kann. Die Böden werden in der Mitte noch etwas mit einer Gabel gestibbt, bei guter Hitze gebacken und mit Vanille-Crème gefüllt. (Das Stück 5 und 10 Pfg.)

#### 105. Himbeer-Tortlez.

Von Mürbeteig fertige mittelst kleinem Ausstecher runde Böden. Streiche den Rand ein wenig mit Ei, und lege einen bleistiftdicken Mürbeteigrand darauf, auch diesen streiche mit Ei. Nachdem backe die Böden fertig, spritze jetzt in die Mitte etwas Baisersmasse und lege gute Himbeeren oben auf. Noch ein wenig mit Zucker besiebt. (Das Stück 5 und 10 Pfg.)

#### 106. Erdbeer-Tortlez.

Ebensolche kleine runde Böden mit einem Rand darum werden angefertigt, der Rand wird mit Ei bestrichen und das Ganze ausgebacken. Nun wird Baisersmasse hinein gespritzt, oben darauf werden kleine Walderdbeeren gelegt, einen Augenblick in dem Ofen gehalten und etwas abgeflämmt, zuletzt noch fein mit Staubzucker besiebt. (Das Stück 5 Pfg.)

#### 107. Baiser-Tortlez.

Mache kleinen runden Mürbeboden mittelst Ausstecher, ausgebacken, wird von Baisersmasse durch Beutel und Stern-tülle ein Rand darum dressiert, in die Mitte etwas Himbeermarmelade und ganz fein mit Zucker besiebt, halte es noch

einen Augenblick in den Ofen, so, daß sich eine feine dünne Haut über die Windmasse bildet; dieses Verfahren nennt man auch abflämmen. (Das Stück 5 Pfg.)

### 108. Stachelbeer-Tortlez.

Von derselben Größe, wie vorhergezeigte Böden, fertige ebensolche von Mürbeteig, lege einen Rand darum und backe es fertig. Jetzt fülle eingemachte Stachelbeeren hinein, oben darüber spritzt man durch Sterntülle Baisersmasse in Schneckenform und darauf noch dünn mit Zucker besiebt, flämme es etwas ab. Den Rand streicht man vor dem Backen gewöhnlich etwas mit Eigelb. (Das Stück 5 Pfg.)

### 109. Kirsch-Tortlez.

Dieselben werden genau so gemacht wie Stachelbeertortlez, nur nimmt man an Stelle der Stachelbeeren eingemachte Kirschen. (Das Stück 5 Pfg.)

### 110. Pflaumen-Tortlez.

Kleine runde Böden von Mürbeteig mit einem Rand darum werden angefertigt und schwach abgebacken. Nun kommen ausgesteinte Pflaumen darein und schließlich die Böden im Ofen vollends ausgebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, überzieht man die Pflaumen noch mit einer starken Glasur. (Das Stück 5 Pfg.)

### 111. Tortlez mit doppelter Füllung.

Mache ebenfalls solche kleine Ausstecher von Mürbeteig, lege einen Rand darum und quer durch die Mitte derselben nochmals einen dünnen Rand. Streiche mit Ei und backe die Böden aus. Nun fülle in die eine Hälfte Himbeermarmelade und in die andere Vanille-Crème. Mit rosa gefärbter Spritzglasur wird nun noch durch die Mitte auf dem Zwischenrand ein rosa Streifen gezogen, auch werden um den Rand kleine Punkte mit derselben Glasur gespritzt. Über die Marmelade

kommt noch ein Tupfen weiße Eiweißglasur. (Das Stück 10 Pfg.)

### 112. Sultanfuchen.

Von Mürbeteig werden kleine runde Böden ausgestochen dieselbe Größe als wie zu Tortletz, auf ein Blech gelegt und dann gebacken. Nun werden die Böden auf der unteren Seite mit Marmelade bestrichen, immer je zwei zusammengesetzt, oben noch rot und weiß glasiert, und zwar eine Hälfte rot und die andere weiß. (Das Stück 5 Pfg.)

### 113. Sultanfuchen anderer Art.

Diese werden ebenso wie die vorhergehenden gemacht, nur oben mit ganz weißer Glasur überzogen und in die Mitte ein kleines Stückchen rosa Apfelgelee gelegt. (Ebenfalls 5 Pfg. das Stück.)

### 114. Marschall-Kuchen.

Genau so wie Sultanfuchen ausgestochen, gebacken, mit Marmelade zusammengesetzt, oben rosa mit Eiweißglasur glasiert, nachdem noch in Hagelzucker abgedrückt, oder auch nach dem sie glasiert sind, ein Stückchen Apfelgelee darauf gelegt. (Das Stück 5 Pfg.)

### 115. Vanille-Brot.

250 Gramm Zucker wird mit 4 ganzen und 4 gelben Eiern recht schäumig gerührt, ferner wird noch 375 Gramm Mehl und etwas Vanille, sowie eine Messerspitze Hirschhornsalz darunter gerührt. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech macht man von dieser Masse 2 lange, hohe Streifen, streicht diese mit Ei und bäckt sie bei guter Hitze. Wenn die Streifen erkaltet, werden dieselben schräg geschnitten. (Das Stück 2 $\frac{1}{2}$  oder 3 Pfg.)

### 116. Pumpernickel.

375 Gramm gestoßene Kuchen- oder Semmelkrümel, 300 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl und 250 Gramm grob gehackte, süße Mandeln, etwas Hirschhornsalz, sowie Zimt

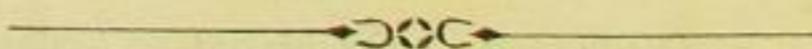
und Kardamom, als Gewürz hinzu. Dies Alles wird nun mit soviel Eiern angewirkt, bis das Ganze eine ziemlich feste Masse ist. Auf schwach bestrichene Bleche legt man hiervon schmale, lange Streifen, drückt selbige etwas breit, streicht gut mit Ei und bäckt bei Mittelhitze. Die Streifen werden nach dem Backen sofort glasiert und in schräge Stücke geschnitten (zum Preise von 2, 3 oder 5 Pfg.)

### 117. Rosa-Brot.

Dieses wird von derselben Masse gemacht wie Pumpernickel, jedoch wird der Teig rosa gefärbt. Nun macht man ebensolche lange Streifen, drückt sie etwas breit und schneidet schräge Stücke davon, je nach Preis, und setzt sie einzeln von einander auf Bleche. Mit Ei bestrichen, gebacken und mit rosa gefärbter Wasserglasur, der man etwas Rosengeschmack beigelegt hat, überzogen.

### 118. Theebrot.

200 Gramm ausgeschmolzene Butter wird mit 200 Gramm Zucker schäumig gerührt. 65 Gramm feingehackte süße Mandeln nebst 4 Eigelb und dem Abgeriebenen von 1 Citrone wird darunter gezogen. Ferner werden 10 Eiweis zu recht festem Schnee geschlagen und mit 200 Gramm Mehl unter die übrige Masse gerührt. Jetzt rollt man einen nicht zu dicken Mürbeboden aus, legt einen fingerdicken Rand darum und streicht die ganze Masse darüber. Mit Zimt, Hagelzucker und gehackten Mandeln bestreut, wird der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken, nachdem er erkaltet, in Stücke zu 5 oder 10 Pfg. geschnitten. — Dieses Theebrot ist seiner Bekömmlichkeit halber sehr zu empfehlen.



### 3. Abteilung.

## Diverse Kuchen=Schnitte.

#### 119. Apfelfuchen.

Von Mürbeteig rolle einen nicht zu dünnen, viereckigen Boden aus, so lang wie ein Kuchenblech. Streiche die Kante mit Ei und lege einen fingerdicken Rand darum, backe diesen halb aus. Alsdann streue wenig gestoßene Kuchenkrümel darüber, und darauf in Scheiben geschnittene saure Äpfel, diese müssen gut egal und gleichmäßig verteilt werden. Nun streue über das Ganze eine Handvoll Zucker vermischt mit Zimt, sowie das Abgeriebene von 1 Citrone. Jetzt streiche den Rand mit Ei, rolle einen ebenso großen Boden aus und decke denselben darüber. Bestreiche die Oberfläche mit Eierstriche und backe den Kuchen in mäßigem Ofen. Nach dem Backen glasiere mit Rosenwasserglasur und schneide noch warm (Stücke zu 5 und 10 Pfg.)

#### 120. Biskuitschnitte.

125 Gramm Zucker werden mit 4 Eigelb schäumig gerührt, nun schlage die 4 Eiweiß zu Schnee, ziehe denselben mit noch 125 Gramm feingesiebttem Mehl lose unter den Zucker und Eigelb und fülle die Masse in eine mit weißem Papier ausgelegte Biskuitkapsel. (Biskuitkapseln sind viereckige Bleche, welche von allen Seiten einen hohen Rand haben, damit nichts herauslaufen kann). Streiche die Masse gut gleichmäßig aus, streue langgeschnittene, süße Mandeln darüber und backe es. Darauf glasiere mit Citronenglasur und schneide in gewünschte Stücke.

### 121. Kongreßschnitte.

Von Mürbeteig rolle einen viereckigen etwa 12 bis 15 cm. breiten Boden über das ganze Blech aus. Streiche mit Ei und lege an der Kante entlang einen ziemlich dicken Rand darum, backe den Boden ein wenig an und bestreiche ihn ganz dünn mit Himbeermarmelade. Jetzt rühre 100 Gramm rohe, feingehackte süße Mandeln mit 150 Gramm Zucker, 3 Eier sowie etwas Zimt und ganz feingewiegtes Citronat recht gut durcheinander. Streiche diese Masse gut egal über den Boden, besiebe noch fein mit Zucker und backe den Kuchen langsam. (Nachher glasiere ihn sofort mit Rosenwasserglasur und schneide das Ganze noch warm in Streifen zu 5 und 10 Pfg.) Diese Schnitte halten sich lange, auch schmecken dieselben stets schön saftig.

### 122. Crèmeschnitte.

Mache einen viereckigen Boden von Mürbeteig, ganz gleich welcher Größe. Lege einen dicken Rand darum und backe den Boden schwach an. Jetzt fülle frischen Vanille-Crème darüber, bestreiche den Rand mit Ei, rolle einen ebenso großen Deckel von Mürbeteig aus und lege diesen darauf. Drücke den Deckel an den Seiten noch gut fest an, streiche nochmals mit Eigelb und backe bei mäßiger Hitze. Wenn gebacken, mit Vanilleglasur überzogen und warm geschnitten. (Das Stück 10 Pfg.)

### 123. Constantinerschnitte.

Mürbeteig wird zu einem Boden ausgerollt, etwas breiter als wie zu Kongreßschnitte. Mit Ei bestrichen wird ein Rand darum gelegt und der Boden leicht angebacken. Mit Himbeermarmelade gefüllt, streiche oben darüber folgende Masse: 150 Gramm feingeriebene, süße Mandeln, 100 Gramm geschmolzene Butter, 150 Gramm Zucker, 200 Gramm feingesiebte Kuchenabfälle und 6 Eier. Gut verrührt wird diese Masse, nachdem sie über den Boden gestrichen, noch fein mit Zucker besiebt. In mäßigem Ofen hellbraun gebacken. Citronenglasur. (In schmale Streifen zu 5 und 10 Pfg. geschnitten.)



### 124. Domino.

Von beliebiger Biskuitmasse werden 2 Böden mit Vanille-Crème zusammengesetzt, in Streifen zum Preise von 5 oder 10 Pfg. geschnitten, und oben mit weißer Eiweißglasur überzogen, worüber noch Chokolade-Punkte von Chokolade-Glasur gespritzt werden.

### 125. Englische Schnitte.

235 Gramm Butter wird mit 250 Gramm Mehl verrührt, dazu nach und nach 235 Gramm Zucker und 5 Eigelb. Die 5 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen und lose darunter gezogen. Ferner kommt der Saft von 1 Citrone, sowie 100 Gramm gereinigte Korinthen nebst 25 Gramm fein gewiegte Succade hinzu. Alles gut verrührt, fülle die Masse in eine flache Biskuitkapsel und backe in mäßiger Hitze. Nachher mit Citronenglasur glasiert und nach Erkaltung geschnitten. (Das Stück 10 Pfg.)

### 126. Freiburger Kuchen.

Wir nehmen dazu 200 Gramm mit etwas Eiweiß im Reibstein feingeriebene, süße Mandeln, dazu werden noch 425 Gramm feiner Zucker untergerieben, das Ganze auf Oblaten gestrichen, mit geschnittenen süßen Mandeln bestreut und recht langsam gebacken. (Zum Preise von 5 oder 10 Pfg.)

### 127. Gitterschnitte.

Nimm einen nicht zu dünnen Mürbeboden aus, so groß wie ein halbes Kuchenblech, lege einen Rand darum und backe den Boden halb gar. Jetzt hole denselben wieder aus dem Ofen und fülle ihn mit folgendem: 250 Gramm süße Mandeln werden im Reibstein fein gerieben, 500 Gramm Zucker, 50 Gramm fein geriebener Kakao, 65 Gramm geschmolzene Butter, etwas Zimt und eine Handvoll Korinthen dazu. Dies Alles wird mit soviel Eigelb verrührt, bis die Masse gut geschmeidig ist. Nun fülle es über den Boden und streiche das

Ganze schön glatt, zuletzt lege noch von Mürbeteig ein Gitter darüber, dieses streiche gut mit Ei und backe den Kuchen langsam aus. Mit Rosenwasserglasur glasiert, wird der Kuchen in Stücke zu 5 oder 10 Pfg. zerschnitten.

### 128. Johannisbeerschnitte.

Backe von Mürbeteig einen viereckigen Boden mit einem Rand darum leicht an, streue jetzt ganz dünn einige Kuchen- oder Zwiebackkrümel darüber und fülle eingemachte Johannisbeeren hinein, auch streue noch ein wenig Zucker darüber. Jetzt streiche den Rand mit Ei und lege der Länge nach schmale Mürbeteigstreifen. Drücke die Streifen etwas fest, bestreiche sie mit Eigelb und backe das Ganze vollends fertig. (Mit Rosenwasserglasur überzogen und mit dem Messer in Streifen zu 5 oder 10 Pfg. geschnitten.)

### 129. Kaiser Franz Josef Schnittchen.

250 Gramm Butter wird schäumig gerührt, 250 Gramm Zucker und 12 Eigelb nebst 500 Gramm fein gesiebter Kuchenkrümel werden nach und nach dazu gemischt, der Schnee von 12 Eiweiß geschlagen und untergerührt, und endlich noch ein wenig Citrone und Gewürz beigegeben und gut untergerührt.

Das Ganze giebt man auf einen mit Quittenmarmelade gefüllten Mürbeteigboden, den man vorher ein wenig angebacken hat. Die Masse wird gut glatt gestrichen und in mäßiger Hitze gebacken.

Nach dem Backen glasiere die Schnittchen, welche schräg geschnitten worden sind, die eine Hälfte mit gelb und die andere mit schwarz gefärbter Citronen-Glasur. (Zum Preise von 10 Pfg. das Stück.)

### 130. Matronenschnitte sogen. Mandelspitzen.

Rolle von Blätterteig zwei oder drei egale Streifen aus, lege dieselben auf Bleche und stibbe noch etwas mit einer Gabel, darnach backe sie im Ofen leicht an. Nachdem die

Streifen wieder erkaltet, bestreiche dieselben mit einer ziemlich weichen Makronenmasse, bestreue noch fein mit Zucker und backe es vollends aus. Nach dem Backen schneide die Streifen noch warm schräg in Dreiecke sog. Spitzen. Man kann auch an Stelle des Blätterteigs Mürbeteig nehmen. (Die Schnitte zum Preise von 5 oder 10 Pfg.)

### 131. Napoleon Streifen.

Backe eine Kapsel von Biskuitmasse wie Nr. 120 angegeben ist, wenn dieselbe erkaltet, schneide sie in länglich viereckige Streifen, überziehe nun die eine Hälfte derselben gänzlich mit weißer Wasserglasur, laß diese gut abfließen, dann nimm die andere Hälfte der Streifen und überziehe diese mit rosa gefärbter Rosenwasserglasur. Streue auf die weißen Streifen ein paar Korinthen und lege die mit rosa Glasur überzogenen Streifen darüber. Nun lasse sie noch etwas abtrocknen. (Das Stück 5 Pfg.)

### 132. Napoleonschnitte.

2 Blätterteigstreifen werden ausgerollt, tüchtig gestibbt und gebacken. Nun fülle den einen mit Vanille-Crème, lege den anderen darauf, glasiere mit Vanilleglasur und schneide es in Stücke zu 10 Pfg.

### 133. Marmorschnitte.

Zwei gleichmäßige Blätterteigstreifen werden ausgerollt, mit Johannisbeermarmelade nach dem Backen zusammengesetzt, oben mit Rosenwasserglasur glasiert, der Länge nach zieht man jetzt noch mit rosa gefärbter Glasur rosa Linien und dazwischen mit aufgelöstem Kakao schwarze Linien, nun nimmt man eine Gabel und zieht im Zickzack mehreremale hindurch, möglichst schnell, wodurch die Glasur ganz marmoriert aussieht. (Das Stück zu 5 Pfg.)

### 134. Torfsteine.

Man nimmt eine Biskuitkapsel, füllt die Masse gut dick hinein und bäckt sie im Ofen schön heligelb. Nach dem Backen schneidet man schmale, lange Streifen davon, überzieht diese mit Chokoladenglasur und drückt sie noch in schwarz meliertem Hagelzucker ab. Das Verhältniß ist wie folgt: 1 Pfd. Hagelzucker wird mit 50 Gramm warm gemachtem Kakao meliert. (Die Torfsteine das Stück zu 5 Pfg.)

### 135. Weiße Wiener Schnitte.

2 gleichmäßige Mürbeteigstreifen werden ausgerollt, auf ein Blech gelegt und gebacken, nun fülle auf den einen Himbeermarmelade und lege den anderen darüber. Glasiere mit Eiweißglasur, schneide es in schmale Streifen und belege mit Gelee und grünen Bohnen. (Das Stück zu 5 oder 10 Pfg.)

### 136. Bunte Wiener Schnitte.

Diese werden ebenso gemacht, bloß oben mit Wasser-  
glasur glasiert. Rote Linien werden darauf der Länge nach gezogen mittelst Spritzdüse und nun mit einer Gabel quer oder im Zickzack hindurchgezogen, wodurch die Schnitte ein recht buntes Aussehen erhalten. (Das Stück 5 oder 10 Pfg.)

### 137. Zimtschnitte.

$\frac{1}{2}$  Pfd. süße Mandeln werden abgezogen und im Reibstein mit 3 Eiweiß fein gerieben, hinzu kommen 465 Gramm Zucker und etwas Zimt. Nun wird alles gut gerührt, dann ausgerollt und mit ziemlich fester Eiweißglasur glasiert und rasch gebacken. Nach demselben in Dreiecke geschnitten ebenso wie die Mandelspitzen. (Das Stück zu 5 Pfg.)



#### 4. Abteilung.

## Wiener Schaumsachen und Auslauf von Zucker.

### 138. Vorbemerkung zu Schaumkonfekt.

Die drei verschiedenen Grundmassen bestehen darin, daß die warm geschlagene Masse mehr Glanz hat, die kalt geschlagene besser in der Figur steht, und die geriebene sich länger hält, aber nicht soviel ausgiebt.

### 139. Warme Schaummasse.

Man nimmt 2 Pfd. Zucker, feinste Raffinade, und kocht ihn sorgfältig mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser bis zum großen Flug; während dessen werden von einer zweiten Person 10—12 Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, unter fortwährendem Schlagen wird nun der heiße Zucker in einem langen Strahl in den Schnee hineingegossen und solange geschlagen bis es abgekühlt ist, dann wird die Masse auf Wachsbliche in die verschiedensten Figuren dressiert.

### 140. Kalte Schaummasse.

12 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen,  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Staubzucker und 125 Gramm feinsten trockener Puder behutsam hineingerührt, und dann auf Wachsbliche oder Papier dressiert.

### 141. Geriebene Schaummasse.

Hierzu nimmt man 2 Pfd. feinsten Staubzucker und reibt ihn mit mindestens 4 Stück Eiweiß zu einem weißen, flaumigen Schaum, dem man etwas Essigsäure (nicht Essig), zusetzt. Dieses bildet nun einen guten, nicht zu festen Spritzguß. Man dressiert die Stücke mit 2 Federspulen auf Papier. Werden die daraus gefertigten Stücke nicht hoch genug beim ersten dressieren, so wiederholt man den Guß auf dieselbe Weise. Sollen Goldborten darauf kommen, oder Blumen

oder Tragant, so kommen sie noch auf die feuchte Masse; sollte diese jedoch zu trocken sein, so bedient man sich einer schwachen Gummilösung oder der Spritzglasur.

Von diesen Massen kann man alles Mögliche machen, was nur die Phantasie erdenken kann.

### 142. Bunter Streuzucker.

Ist eine Zuckerwarenfabrik am Platze, so erhält man dort den bunten Zucker fertig zu kaufen. Ist dies nicht der Fall, so muß man ihn selbst anfertigen, man macht ihn auf folgende Weise: Nachdem man sich verschiedene unschädliche flüssige Farben bereit gestellt hat, nimmt man nach Bedarf feinen Hagelzucker auf ein Papier, taucht einen Pinsel in eine der Farben und fährt damit schnell in dem Zucker herum; dies wiederholt man solange, bis der Zucker anfängt feucht zu werden.

Jetzt legt man das Papier mit dem darauf ausgebreiteten Zucker schnell an einen warmen Ort, bis er wieder trocken geworden ist; nun trägt man wieder Farben auf und trocknet dann wieder; dies Verfahren wird solange fortgesetzt, bis der sämtliche Zucker genügend und ganz gleichmäßig gefärbt ist. Ist der Zucker trocken, so wird er in eine Schüssel oder sonstiges Gefäß gethan und recht gut meliert.

Diesen Zucker verwendet man zum Bestreuen von Konfekt u. s. w.

### 143. Mandel-Muslauf.

Dies ist eine kompaktere Masse als das Schaumkonfekt und sie wird folgendermaßen bereitet: Man nimmt 3 Pfd. feinsten Zuckerpuder (Raffinade), mischt ihn mit 70 Gramm abgezogenen, fein geriebenen, bitteren Mandeln, und mit nicht ganz steifem Schnee von 6 Eiweiß zu einer Masse. Diese wird federspulenstark ausgerollt und in die verschiedensten denkbaren Figuren ausgestochen; 1½ Stunde auf bestäubten Blechen trocknen gelassen und dann kühl gebacken. — Diese Figuren

backen sich etwa 2 Centimeter hoch und werden mit Wasser- oder Eiweißglasur glasiert, beliebig mit buntem Streuzucker oder auch buntgefärbter Spritzglasur verziert.

#### 144. Weißer Auflauf von Vanille.

Dazu wird der nicht zu fest geschlagene Schnee von 6 Eiweiß mit 3 Pfd. feinem Zucker, dem man gern etwas Vanille zusetzt, verwendet. Ebenso stark ausgerollt wie Mandel-Auflauf, ausgestochen, und wie vorher getrocknet und gebacken. Nun wird er mit verschiedenen Wasserglasuren glasiert, und mit buntem Streuzucker und Garnierung verziert.

#### 145. Roter Auflauf mit Rosengeschmack.

Dieser wird ebenso gemacht, nur mit Cochenille gefärbt, auch werden bisweilen einige Tropfen Rosenöl beigelegt; sonst genau so behandelt.

#### 146. Chokoladen-Auflauf.

Man setzt auf 3 Pfd. dieser Masse (144) 250 Gramm gute geriebene Chokolade bei. Die daraus geformten Figuren können verschieden glasiert und verziert werden.

#### 147. Gespritzter Auflauf.

Dieselbe Masse (wie Nr. 143) wird mit Sterntülle dressiert und eignet sich ganz besonders zu indischen Vogelestern. Wird nach dem Backen mit Zuckerglasur glasiert und mit allen bunten Zuckern bestreut und garniert.

#### 148. Teplitzer Zuckerbrötchen.

Zu diesen nehmen wir 1 Pfd. Zucker und 5 Eier, beides wird jetzt recht gut miteinander verrührt. Ferner wird ca. 1 1/2 Pfd. Mehl und 10 Gramm Hirschhornsalz nebst 1/4 Liter Wasser zu der Masse gethan und ein bisquitartiger Teig davon gemacht, der sich leicht dressieren läßt. Durch den Dressierbeutel mit glatter Tülle werden auf gestrichene, mehlbestäubte Bleche kleine runde Plätzchen dressiert und dann

gebäcken. Wenn sie recht schön geraten, so zeigen sich feine makronenähnliche Risse auf ihnen.

#### 149. Gnadenberger Vanille-Plätzchen.

Man nimmt zu dieser Masse 4 Pfd. feinen Staubzucker, der mit 6 Stück Eiweiß schaumig gerührt wird wie zu einem leichten Spritzguß. Derselbe darf aber nicht fließen.

Jetzt setzt man dem Zucker etwas Vanille zu, dressiert, streicht ab, mittelst eines Spatels in Kügelchen (Plätzchen) von der Größe eines 1 Markstückes, fingerdick auf geschmierte Bleche. Nun lasse es 2 Stunden trocknen und backe die Plätzchen bei Mittelhitze. Dieselben müssen 2 Centimeter hoch werden; man kann sie auch noch verzieren, nur dressiere man sie nicht zu nahe aneinander, damit sie nicht zusammenlaufen.

#### 150. Züricher Springerle.

Hierzu nehmen wir 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. gerührtes Ei, etwas Anis und ganz wenig Ammonium. Man macht jetzt den Teig fertig, läßt ihn ein wenig ruhen, weil er sich so besser verarbeiten läßt, und formt dann die Springerle in Figuren.

Einige Stunden oder auch die Nacht über stehen gelassen, backe die Springerle in nicht zu kühlem Ofen bei offener Röhre. — Springerle bäckt man besonders zur Weihnachtszeit in Süddeutschland und der Schweiz.

#### 151. Citronen-Plätzchen.

Dieselbe Masse wie in Nr. 149 gezeigt ist, nur mit Safran Lösung gelb gefärbt und etwas (auf 1 Pfd. Teig 6 Tropfen) Citronenöl beigegeben.

#### 152. Rosen-Plätzchen.

Werden ebenso behandelt nur mit Cochenillefarbe rosa gefärbt, und (auf 1 Pfd. Teig 2 Tropfen) Rosenöl beigeetzt.



### 153. Chokoladen-Plätzchen.

Auf 1 Pfd. Masse setzt man 125 Gramm aufgewärmte Chokolade zu, und dressiert auf bestäubte, gestrichene Bleche.

### 154. Glasur-Späne.

Rühre von 1 Pfd. Staubzucker und etwa 3 Eiweiß eine feste Glasur. Jetzt thut man den Saft einer Citrone hinzu und teilt dann die Masse in verschiedene Teile um sie zu färben, als rot, gelb und blau. Nun bestreicht man damit Tafeloblaten, etwa einen Messerrücken dick; alsdann schneidet man Streifen von 1½ Centimeter Breite und 6—8 Centimeter Länge; legt diese auf warm gemachte Kollhölzer oder sonst zu diesem Zweck krumm gebogene Bleche. Trocknet zuletzt die Späne und verwendet sie zu Aufsätzen. Auch können vor dem Backen süße, geschnittene und vorher gelb geröstete Mandeln gleich frisch auf die Späne gestreut werden.

### 155. Wiener Schaumbackwerk mit Mandeln.

Man schlägt 10 Eiweiß recht fest zu Schnee, dazu mischt man 1 Pfd. Staubzucker und etwas gestoßene Vanille; davon spritzt man kleine Kränze durch Sterntülle auf Papier, bestreut sie mit gehackten Mandeln, bäckt sie langsam und trocknet sie noch.

### 156. Wiener Mandel-Schaumzeug.

Hierzu nimmt man dieselbe Masse, wenn der Zucker unter den Schnee gemischt ist giebt man noch 200 Gramm recht feingewiegte und im Ofen vorher etwas gelb geröstete, süße Mandeln hinzu. Dressiere jetzt die Masse in beliebige Figuren, Ringe, Dreiecke oder Quadrate und backe sie langsam.

Die Masse kann auch verschiedenartig gefärbt werden.

### 157. Wiener Mandel-Schaumzapfen.

Von der Schaummasse (Nr. 155) in welche, wie in der darauf folgenden Nr. gelb geröstete, süße Mandeln gemischt sind, dressiert man durch eine runde Tülle eine Anzahl Biskuits

in der Größe eines 3 Markstückes, hierzu noch eine gleiche Anzahl bergartig auf Papier, ähnlich den sog. Mandelbergen. Jetzt bäckt man beide Teile vorsichtig ab, löst das Papier von der unteren Fläche ab, streicht ein wenig Himbeermarmelade ohne Kerne auf die untere flache Seite der runden Biskuits und setzt diese mit der flachen Seite der Zapfen zusammen. Ringsum spritzt man noch einen feinen Streifen von Rosa-Spritzglasur.

### 158. Wiener Schaumbackwerk gefüllt.

Von derselben Masse wie bei (Nr. 155) spritzt man längliche Biskuits auf Papier, bestreut sie mit feingeschnittenem Citronat, legt die Papiere auf feuchte Bretter und bäckt die Biskuits im Ofen flüchtig ab. Ist die Kruste hart genug, so nimmt man die Biskuits aus dem Ofen, zieht das Papier auf den angefeuchteten Backtisch und die Biskuits werden sich bald ablösen lassen. Nun spritzt man Gelee auf die weiche Seite und setzt zwei und zwei zusammen, oder bestreicht den Gelee mit Glasur und verwendet sie zur Verzierung von Schüsseln u. dgl. m.

### 159. Tragant-Auflauf.

Man weicht 18 Gramm Tragant mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser ein, drückt es durch ein Tuch oder streicht die Masse durch ein Haarsieb in den Mandelstein; rührt den Tragant recht schaumig und thut nach und nach recht feinen Staubzucker hinzu, auch ein Biqueurglas starken Sprit hinein, und mengt nun soviel Staubzucker hinzu, daß man die Masse ausrollen kann. — Dieser Auflauf wird ebenso behandelt wie der Mandel-Auflauf, er wird beim Backen ganz weiß.

### 160. Feine Vanille-Kücheln.

Es werden 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. feiner Staubzucker und 200 Gramm Weizenzucker hineingethan, nebst dem Samen von 1 Schote Vanille. Jetzt

rührt man diese Mischung solange, bis sie etwas fließt. Dann dressiert man mittelst Düte oder Spritze kleine Häufchen (Küchelchen) auf mit Wachs bestrichene Bleche. Diese läßt man 5–6 Stunden trocknen und bäckt sie langsam.

## 5. Abteilung.

# Waffeln und Cakes.

### 161. Waffeln mit Rosinen.

6 Eier werden in 250 Gramm Butter geschlagen, 125 Gramm Mehl mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch oder besser Sahne gerührt und zugethan; ebenso 125 Gramm geschälte und geschnittene süße Mandeln, 125 Gramm gereinigte Sultanrosinen, 30 Gramm recht feingewiegtes Citronat, das Abgeriebene von  $\frac{1}{2}$  Citrone und 1 Handvoll gesiebter Zucker hinzugethan. Alles gut verrührt, werden die Waffeln im Eisen schön gelb gebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut.

### 162. Frankfurter Waffeln.

$1\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 12 Eier dazu, bei jedem Ei giebt man einen Löffel Weizenmehl bei. Ferner noch 125 Gramm Zucker, 3 Löffel Bierhefe, etwas Salz; als Gewürz: Citronenabgeriebenes oder Macisblüte, eine Tasse lauwarme Milch und soviel Mehl, daß im Ganzen 1 Pfd. Mehl verbraucht wird. Ist Alles gut durchgerührt, so läßt man den Teig, ehe er im Waffeleisen gebacken wird, erst etwas ankommen.

### 163. Frankfurter Vanille-Waffeln.

Dazu wird 250 Gramm Butter schaumig gerührt, hinzu kommen 9 Eigelb, 55 Gramm Zucker, 2 Löffel voll Bierhefe,  $\frac{1}{2}$  Tasse süße Sahne, 325 Gramm Weizenmehl, ein Gedanke Salz und zuletzt der steifgeschlagene Schnee von 6 Eiweiß

lose untergezogen. In die ganze Masse wird nun noch der Samen von 1 Schote Vanille recht gleichmäßig untergerührt.

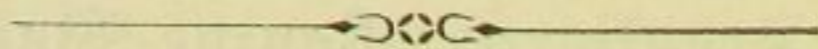
#### 164. Weinheimer Waffeln.

24 Eigelb werden mit 1 Pfd. etwas warm gestellter Butter recht schaumig gerührt. Während dem Rühren giebt man zu jedem Eigelb etwas Mehl hinzu, im Ganzen 1 Pfd., auch 75 Gramm Zucker wird darunter gerührt und ein wenig Zimmt als Gewürz. Jetzt wird noch  $\frac{1}{4}$  Liter dicke, süße Sahne recht schaumig gerührt und endlich mit dem Schnee von 18 Eiweiß unter die übrige Masse untergezogen.

Anmerkung. Diese Waffeln kann man auch von geringeren Massen backen, indem man die Zuthaten Butter und Eier vermindert.

#### 165. Büzkows'sche Chokoladen-Waffel.

Hierzu werden 48 Gramm süße Mandeln mit Wasser recht fein gerieben, 65 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 30 Gramm Cacao, 35 Gramm geröstete und feingesiebte Krümel, 50 Gramm Butter und der Schnee von 3 Eiweiß wird zu einer Masse verarbeitet und in einer Biskuitkapsel gebacken. — Ferner werden von Biskuitmasse (100 Gramm Zucker, 85 Gramm Mehl und 4 Eier zur Biskuitmasse) zwei Kapseln gebacken, wovon die eine ein klein wenig dünner sein darf als die andere; mit Marmelade werden die gebackenen Biskuitkapseln und die Chokoladekapsel zusammengesetzt, so daß die letztere unten und oben eine Biskuitkapsel hat. An den Seiten mit Chokoladenglasur bestrichen, oben darauf wird ein Gitter von einer Bindmasse zu der man 2 Eiweiß und 65 Gramm Zucker nimmt, gespritzt.



## Cakes.

### 166. König Albert-Cakes.

Dazu nimmt man 5 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 4 Eier, 30 Gramm Hirschhornsalz und 15 Gramm Pottasche. Die Cakes erhalten durch den Ausstecher viele kleine Löcherchen, müssen einen feinen, matten Glanz haben und ein gewisses blättriges Wesen, was beides durch vieles Rollen und Walzen des Teiges erzielt wird.

### 167. Picnick-Cakes.

Wir nehmen dazu 6 Pf. Weizenmehl,  $1\frac{1}{4}$  Pfd. Butter,  $2\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 2 Eier, 12 Gramm Trieb und etwas Kardamom als Gewürz. Mit Milch zu ziemlich festem Teig verarbeitet, durch die Spritze gedrückt und in guter Hitze gebacken.

### 168. Mandel-Cakes.

Hierzu nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, 250 Gramm Zucker, 2—3 Eier und 1 Pfd. Mehl, nebst einigen recht fein geriebenen süßen Mandeln (100 Gramm.) Mit Milch zu ziemlich festem Teige gemacht. Länglich ausgestochen.

### 169. Windsor-Queen-Cakes.

Dazu nimmt man 5 Pfd. Mehl, 2 Pfd. Zucker 375 Gramm Schmalz, 5 Eier, 25 Gramm Trieb (Ammonium,) 4 Gramm Pottasche. Als Gewürz Citrone oder Zimt. Man kann auch um die Cakes feiner zu haben an Stelle des Schmalzes, Butter nehmen und als Gewürz Vanille.

Diese Cakes werden in Sternform ausgestochen und müssen beim backen recht locker werden.

### 170. Indian-Cakes.

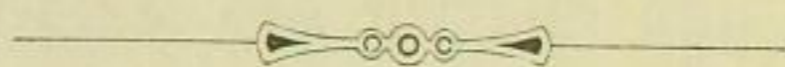
Man nehme dazu 1 Pfd. 125 Gramm Mehl, 1 Pfd. Zucker, 135 Gramm Butter nebst 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  Messerspitze Hirschhornsalz und Citrone als Geschmack.

Rund ausgestochen, werden diese Cafes weiß, rosa und gelb glasiert.

### 171. Mixed-Cafes.

Ganz ebenso wie Indian-Cafes behandelt, nur mit geriffeltem Kollholz den Teig ausgerollt und in Kautenform ausgestochen.

Zu diesen Cafes setzt man anstatt der Citrone etwas Vanille zu.



## 6. Abteilung.

# Zucker zu läutern. Die Proben des Zuckers.

### 172. Das Kochen des Zuckers.

Man schlage schönen weißen Zucker zu Stücken, thue denselben in einen Kessel und gieße zu je 2 Pfd. Zucker etwa 2 Pfd. Wasser, in welchem 15 Gramm grobes Beinschwarz ist. Jetzt wird das Ganze gut durcheinander gemischt und zum Kochen auf das Feuer gesetzt. Ist beim Kochen der Zucker im Steigen begriffen, so gießt man zur Beförderung des sogenannten Abschreckens und Läuterns des Zuckers einige Löffel voll frisches Wasser dazu. Das hierdurch auf einige Augenblicke gestörte Kochen beginnt wieder, worauf der Zucker beim Kochen von neuem abgeschreckt und einige Tropfen weißen Essiggeistes dazu gegossen werden. Derselbe muß dann die Probe zum Breitlauf haben. Ist der Zucker jedoch noch zu stark, so gießt man noch etwas Wasser dazu, läßt ihn dann noch einmal aufsteigen und gießt den heißen Zucker in einen Filtriersack, wo man ihn so oft durchschüttet, bis er hell, und so weiß und klar, wie Wasser aussieht. Besonders gut ist es, wenn man kein stehendes oder hartes Wasser zum Kochen des Zuckers, sondern leichtes, immer reines und frisches Quell-

wasser nimmt. Mit hartem Wasser gekocht, stirbt der Zucker leicht ab. Je schneller der Zucker kocht, desto schöner weiß wird er; wogegen derjenige, welcher langsam kocht, ganz gelb aussieht. Die Filtriersäcke haben die Gestalt eines Zuckersutes und müssen von grobem, dick gewobenem Wollentuch sein, welche, um klaren Zucker zu erhalten, von allen fetten Stoffen befreit sind. — Diesen Zucker verwendet man besonders zum Einmachen der Früchte.

### 173. Breitlauf.

Ist der Zucker so filtriert worden, so setzt man ihn mehrere Minuten auf starkes Kohlenfeuer, alsbald wird man, wenn man den Schaumlöffel eintaucht und den Zucker davon ablaufen läßt, finden, daß er etwas breit abläuft, und man sagt dann, der Zucker hat den Breitlauf.

### 174. Zucker zum Faden.

Hat der Zucker so den ersten Grad oder den Breitlauf erhalten, läßt man ihn noch einige Male aufkochen, taucht den Schaumlöffel in denselben und streicht mit den Finger darüber. Wenn man nun Etwas zwischen den Daumen und den Zeigefinger nimmt und nachdem man beide Finger zusammendrückt und wieder öffnet einen kleinen Faden ziehen kann, so hat der Zucker den Grad des kleinen Fadens.

### 175. Großer Faden.

Wieder nach einiger Zeit wird man finden, daß sich der Faden länger ziehen läßt, aber immer noch leicht zerreißt, wenn man ihn lang ausdehnen wollte und man sagt dann, der Zucker hat den großen Faden.

### 176. Kleiner Flug.

Läßt man den Zucker weiter kochen, so wird er bald soweit sein, daß, wenn man den Schaumlöffel heraushebt und durch denselben bläst, kleine Blasen davon fliegen und man hat dann mit dem Zucker den kleinen Flug erreicht.

### 177. Zucker zu großem Flug.

Nachdem der in vorhergehender Nummer beschriebene Zucker noch einmal durchgekocht hat, taucht man den Schaumlöffel abermals in den Zucker und bläst von der inneren Seite des Löffels durch die Löcher desselben. Zeigen sich dadurch große Blasen, deren mehrere gleichjam wie Federn in die Höhe fliegen, so ist der Zucker zum großem Flug gebracht.

### 178. Der Bruch.

Dieser Grad des Zuckers ist sehr schwer zu beschreiben, weil er mehr Kenntnisse bedingt, als die vorhergegangenen Proben. — Hat nämlich der Zucker wieder eine Weile gekocht, so wird inzwischen ein Gefäß mit frischem, kalten Wasser besorgt, worin man ein kleines Stäbchen stellt. Sobald man nun mit dem Stäbchen in den kochenden Zucker taucht und in das kalte Wasser zurückfährt, so wird man, wenn man das Gefäß mit dem Wasser in die Nähe des Ohres hält, ein Knacken, welches sich 2 bis 3 Mal wiederholt, wahrnehmen können insofern der Bruch erreicht ist. Am sichersten läßt sich die Probe finden, wenn man den Finger nimmt, den man vorher natürlich auch in kaltes Wasser getaucht hat und Etwas von dem Zucker nimmt und dann schnell aus dem Kessel in das kalte Wasser zurückfährt; so wird man das Knacken am deutlichsten hören. — Man muß ja bedacht sein, die Proben nicht zu versäumen, denn sonst würde der Zucker von hier ab dem Verbrennen entgegen gehen, was bei der Läuterung des Zuckers niemals vorkommen wird.

### 179. Zucker-Coulour.

Wie ich eben im vorigen Paragraphen sagte, geht der Zucker, wenn er den Bruch- oder auch Karamell-Grad erreicht hat, dem Verbrennen entgegen, d. h. der Zucker bekommt zuerst eine gelbe Farbe, dann wieder braun und immer dunkler. Man kann mit diesem Zucker die schönsten Farben erzielen von gelb bis zum tiefsten dunkelbraun. Nur muß man den

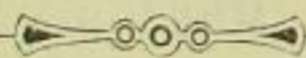


Zucker wenn er dunkel genug ist, mit etwas Wasser verdünnen, was sehr vorsichtig geschehen muß. Diese Zucker-Couleur verwendet man zu verschiedenen Zwecken, unter anderen auch zum Färben von zu hellem Honig- oder Pfefferkuchenteig.

#### 180. Andere Art um Zucker-Couleur herzustellen.

Bedarf man eines geringeren Quantums Zucker-Couleur, so kann man dieses auf folgende Weise herstellen. Man nimmt gestoßenen Zucker in einen Kessel auf Kohlenfeuer, aber ohne Wasser, und läßt sich den trockenen Zucker unter fortwährendem Umrühren selbst auflösen. Ist derselbe dunkel genug, so setzt man vorsichtig etwas Wasser hinzu. Die Masse muß, wenn wieder abgefühlt ein wenig dick sein.

Der süße Zuckergeschmack verliert sich bei Zucker-Couleur und die Masse wird gänzlich geschmacklos.



### 7. Abteilung.

## Glasuren.

#### 181. Vorbemerkung.

Etwas über Glasuren-Bereitung und das Verzieren der Backwaren.

In der Fein- und Zuckerbäckerei ist, wie ein jeder weiß, gar mancherlei zu glasieren. So hängt denn auch ein nettes gefälliges Ansehen eines Backwerks gar sehr von der dazu verwendeten Glasur ab, und es kommt viel auf die richtige Zubereitung und Verwendung der mancherlei Glasuren an. Nie darf deshalb eine Glasur zu stark parfümiert oder mit Farbe überladen sein.

Denn der Verfertiger muß seiner Ware nicht nur einen guten Geschmack beizubringen wissen, er muß, was die Hauptsache ist, derselben auch ein geschmackvolles Äußeres geben,

welches aber keineswegs durch Üppigkeit oder Überfülle der Farben, sondern durch sanfte Harmonie derselben erzielt wird.

Jeder Fein- und Zuckerbäcker sollte deshalb im Zeichnen nicht unerfahren sein; der Geübte wird ja meist frei nach eigenen Ideen verzieren und hierin stets neue Kompositionen machen; seinen Erzeugnissen wird nie Symmetrie und Schwung fehlen!

Alle Erzeugnisse der Zuckerbäckerei, die bei festlichen Gelegenheiten auf der Tafel paradieren, müssen, sofern es irgend möglich ist, in einen gewissen Einklang mit der Veranlassung des Festes gebracht werden, weil dieselben dadurch viel zur Erhöhung der betref. Feierlichkeit als auch zur Empfehlung des Herstellers beitragen, woraus folgt, daß es sich wirklich verlohnt Mühe und Sorgfalt auf jeden Auftrag zu verwenden, denn „das Werk lobt den Meister.“

### 182. Torten- oder Wasser-Glasur.

Dieselbe wird je nach Bedarf von Staubzucker und Wasser angerührt, man hält die Masse wie man sie nun gerade gebrauchen will, dick oder dünn. Auch setzt man derselben verschiedenen Geschmack zu, am meisten nimmt man Rosenwasser, Citronensaft, Rum, Wein oder auch Vanille.

### 183. Spritz-Glasur.

Feingesiebter Staubzucker wird mit Eiweiß recht tüchtig verrührt, so daß die Masse gut schäumig steht, nicht zu weich. Auch kann man ein paar Tropfen Essigsprit oder Essigsäure dazu geben, weil dadurch die Glasur weißer wird und auch schäumiger steht. Nun deckt man die Glasur mit einem feuchten Lappen zu, da sie sonst leicht hart und spröde wird und verwendet sie nach Bedarf.

### 184. Chokoladen-Glasur.

In einen Kessel nimm 110 Gramm Kakaomasse, sowie 375 Gramm feinen Backzucker und knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser. Koche dieses über schwachem Kohlenfeuer, bis die Masse etwas

dick wird, jedoch rühre immer gut um, damit sich nichts auf dem Boden festsetzt. Nimm jetzt den Schaumlöffel aus dem Kessel, wenn nun nachdem das Meiste abgelaufen ist, an dem Löffel ein feiner dünner Faden hängen bleibt, so nimm den Kessel vom Feuer. Rühre, d. h., tabliere die Masse noch eine kleine Weile, indem man mit dem Löffel den flüssigen Brei an den Seiten des Kessels reibt, weil dadurch die Glasur einen schönen Glanz bekommt. Jetzt läßt man die Glasur einen kleinen Augenblick stehen, wenn sich nun über das Ganze eine feine dünne Haut bildet, so ist die Glasur zum Gebrauche fertig und muß jetzt sofort das Überziehen des hierzu bestimmten Backwerks vor sich gehen.

### 185. Karminrote Glasur.

Wir nehmen hierzu ein sauberes irdenes Schüsselchen, lassen 2 Eiweiß hinein und rühren mittelst Spatel ganz feinen durch ein Seidensieb gesiebten Raffinade Zucker zu einem dicken Brei an. Hinzu kommen noch einige Tropfen Holzeßig und drei Eßlöffel voll Rosenwasser; nun wird die Glasur schäumig gerührt, und mit ganz feinem, in Gummiwasser geriebenem Karminrot gefärbt, wobei man sich zum Glasieren eines starken Haarpinzels bedient.

### 186. Ultramarinblaue Glasur.

Dazu wird die in vorhergehender Nummer beschriebene Glasur genommen, nur der Karmin wird weggelassen und an dessen Stelle schönes blaues Ultramarin mit etwas Gummiwasser angerieben und damit die Glasur blau gefärbt.

### 187. Hellgrüne Glasur.

Zu derselben nimmt man blauen Ultramarin und gelben, flüssigen Karmin (siehe unter Farben); diese beiden Farben werden mit Gummiwasser zu einem schönen Hellgrün angerieben, und damit die weißen Glasuren gefärbt.

### 188. Weiße Mablaster-Glasur.

Dazu nimmt man die Hälfte Torten- und Spritzglasur (s. Nr. 182 u. 183) und rührt beide Teile recht innig zu einer neuen Glasur an.

### 189. Honigkuchen-Glasur.

2 Pfd. Zucker werden mit gut  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zum starken Faden gekocht, nun giebt man 1 Pfd. Pudermehl hinzu und rührt die Masse glatt. Als Gewürz ein paar Tropfen Citronenöl. Die Honigkuchen und Pflastersteine werden jetzt mittelst Pinsel schnell glasiert und im Ofen rasch abgetrocknet, wodurch sie einen besseren Glanz bekommen.

### 190. Honigkuchenglasur anderer Art.

Man kocht 2 Pfd. Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zum Faden, ferner wird von 8 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen. Wenn der Schnee fertig ist, schlägt man den kochenden Zucker langsam darunter. Die Masse ist nun fertig und wird jetzt sofort zum Glasieren benützt. Diese Glasur, wenn richtig zubereitet, springt nicht ab, jedoch müssen die Kuchen langsam bei offenen Röhren getrocknet werden.

### 191. Weiße Zuckerkuchen-Glasur.

5 Pfd. Zucker werden mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser zum Faden gekocht, nun werden 4 Eiweiß und aufgelöster weißer Leim im Gewicht von 1 Pfd. dazu untergeschlagen, und endlich  $1\frac{1}{4}$  Pfd. Kartoffelmehl nebst dem Saft von 3 Citronen dazu untergerührt. Die Glasur wird sofort nach der Herstellung warm verwendet.



## 8. Abteilung.

# Conditorei-Farben. — Tragant.

### 192. Flüssiger roter Karmin.

Um diesen herzustellen nehme man 32 Gramm Cochenille, 32 Gramm Alaun, 480 Gramm Fernambukholz und 15 Gramm Salmiak. Nachdem die Cochenille in einer messingenen Reibschale oder Mörser zu Pulver gestoßen ist, wird sie in ein feines Leintuch gebunden, samt dem Fernambukholz in einen kupfernen Kessel mit 2 Pfd. Wasser über ein Feuer gestellt und ein Viertel des Alauns oder Salmiaks darunter gethan. Die hierauf bis zur Hälfte eingekochte Masse wird durch ein leinenes Tuch filtriert und in einen großen glasierten irdenen Topf gegossen.

Diese Behandlung des Fernambuks und der Cochenille mit dem noch übrigen Alaun und Salmiak wird mit 2 Pfd. Wasser noch 3 Mal wiederholt. Unter die noch warme Farbenbrühe wird die im folgenden Paragraphen beschriebene Zinnauflösung gemischt, und diese Mischung durch ein Leintuch geseiht. Hierauf läßt man die Flüssigkeit zwei Tage ruhig stehen. Ist alsdann die Farbe, als der schwerere Teil, zu Boden gesunken, so vertauscht man das sich aufgehellte, darüberstehende Wasser mit frischem Quellwasser, und rührt mit einem tannenen Stäbchen die am Boden sitzende Farbe um. Dieses Verfahren mit frischem Quellwasser wird, um der Farbe den Geschmack der Säure und des Salzes, also ihre Schädlichkeit, zu nehmen, solange fortgesetzt, bis sie selbst wie Wasser schmeckt. Man hüte sich nur noch, die Farbe in eisenhaltige Gefäße zu bringen, oder mit Eichenholz umzurühren, weil beides die Farbe violett macht.

### 193. Zinnauflösung.

Zu 400 Gramm Scheidewasser werden in eine Glasflasche, deren Hals weit, und deren Größe zur Hälfte gefüllt wird, 16 Gramm Salmiak und 16 Gramm Selmarin gethan, um beides aufzulösen. Nachdem man hierauf in einem Tiegel 145 Gramm englisches Zinn geschmolzen hat, tröpfelt man mittelst eines kupfernen Schaumlöffels, um kleinere Teile davon zu erhalten, auf eine Steinplatte oder ein Kupferblech; setzt obige Flasche in eine Schüssel mit warmen Wasser, wirft 16 Gramm von diesen englischen Zinntteilen hinein und verdeckt sie, um das Verflüchtigen des Scheidewassers beim Auflösungs-Prozeß zu vermeiden, und eine kräftige Auflösung zu erhalten, mit einem Stück Fensterglas, so, daß sie nicht Gefahr läuft zu zerspringen, und läßt so das Zinn ganz darin auflösen. Ist die Auflösung vor sich gegangen, so beginnt man mit einer gleichen Quantität Zinn dieselbe Prozedur von Neuem, und setzt sie so lange fort, bis alle 145 Gramm aufgelöst sind. Nach beendigter Auflösung schlägt man in der dadurch gebildeten gelben Brühe den Zinnfalk mit einer Handvoll Kochsalz nieder, läßt die Flüssigkeit sich drei Tage aufhellen, und gießt sodann das Klare ab. — Die auf diese Weise erhaltene und in einer Glasflasche gut verschlossene Zinnauflösung ist ein Jahr und darüber haltbar.

### 194. Roter Karmin.

Man läßt in einem kupfernen Kessel 16 Pfund Wasser kochendheiß werden und thut 128 Gramm gute, gestoßene Cochenille, sowie ebensoviel weißen, aber rohen Weinstein hinzu. Ist dieses zur Hälfte eingekocht, so mischt man 15 Gramm Salpeter und 140 Gramm Zinnauflösung dazu, läßt die ganze Geschichte noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und gießt es durch ein leinenes Tuch. Hat man die Farbe am andern Tag noch einmal durchlaufen lassen, so läßt man sie 14 Tage stehen, alsdann wird der Niederschlag ausgesüßt, welches auf folgende Art geschieht: Man gießt statt des über dem Satz stehenden abgegossenen

hellen Wassers, einige Liter frisches Quellwasser darauf und rührt die Farbe mit einem Stäbchen von Tannenholz untereinander; nach 2 Stunden gießt man das helle Wasser wieder ab, und frisches darauf, und setzt dieses Verfahren fort bis man kein Salz und keine Säure mehr schmeckt und das Wasser auf der Farbe einen Geschmack wie reines Quellwasser hat. In diesem Falle ist die Farbe ausgesüßt und unschädlich. Nun wird die Farbe noch wie gelber Karmin getrocknet.

### 195. Flüssiges Gelb.

Hierzu nehme man 100 Gramm Alaun, 16 Gramm ungestoßenen Safran, 465 Gramm geraspelttes Gelbholz und 8 Gramm Salmiak. Der Safran wird leicht in ein Leintuch gebunden, mit dem Gelbholz und 2 Pfd. Wasser in einem kupfernen Kessel aufs Feuer gesetzt, und der vierte Teil des Alauns und Salmiaks dazu gethan. Ist alles bis zur Hälfte eingekocht, so wird es durch ein Leintuch in einen großen irdenen Topf gethan, und das Gelbholz mit dem Safran, nebst zwei Pfd. Wasser, mit dem Alaun und Salmiak von Neuem noch dreimal so behandelt, wie das erste Mal. Die fertige und noch heiße Farbenbrühe wird mit der in Nr. 193 beschriebenen Quantität Zinnauflösung, sowie 32 Gramm Salpeter vermischt, durch ein leinenes Tuch gegossen und so zwei Tage stehen gelassen. Hat die Farbe sich zu Boden gesetzt, so wird sie, ebenso wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist, ausgesüßt.

### 196. Gelber Karmin.

Von dem eben vorgeführten flüssigen Gelb gießt man das Wasser, wenn es wie reines Quellwasser schmeckt, ab, und formt aus ungefähr sechs Bogen weißem, zusammengelegten, aber ungeleimten Papier eine Kapsel, legt diese, um die Wassertheile völlig abtropfen zu lassen, auf ein hölzernes Sieb und füllt die Farbe hinein. Ist dieselbe nach einigen Tagen dick, so streicht man sie vom Papier in eine porzellanene Schale und läßt sie, mit Papier bedeckt, langsam im Schatten oder temperierter Wärme trocknen.

### 197. Bemerkung zu den unschädlichen Conditor-Schmink-Farben.

Alle diese Farben werden trocken in einer Reibschale zu feinem Puder gerieben, und jede Farbe in einer Glasbüchse gut verschlossen an trockenem Orte aufbewahrt. Zu jeder Farbe hält man sich einen Pinsel, und wird der zu schminkende Gegenstand, damit er Feuchte erhält, mit dem Munde leise angehaucht, dann der Haarpinsel in die Farbe getaucht und damit die trockene Farbe auf den Gegenstand getupft.

### 198. Zinnoberrote-Schmink-Farbe und Mennigrot.

Diese Farbe erhält man durch Zusammenmischung von rotem und gelbem Karmin, diese Mischung wird solange fortgesetzt bis sie die gehörige Farbe hat.

### 199. Orangengelbe-Schmink-Farbe.

Diese sehr beliebte Schminckfarbe besteht aus Mennigrot mit gelbem Karmin vermischt.

### 200. Violette-Schmink-Farbe.

Hierzu nimmt man Indigofarbe, mit rotem Karmin vermischt.

### 201. Dunkelblaue-Schmink-Farbe.

Diese Farbe wird aus Indigo bereitet.

### 202. Dunkelgrüne-Schmink-Farbe.

Diese wird durch Zusammenmischung von Indigo und gelbem Karmin erzielt.

### 203. Himmelblaue-Schmink-Farbe.

Hierzu nimmt man das bekannte Ultramarinblau.

### 204. Hellgrüne-Schmink-Farbe.

Dazu wird von dem in voriger Nummer erwähnten Ultramarin genommen und mit gelbem Karmin gemischt.



### 205. Saftgelb.

Zu dieser Farbe thue etwas ganzen Safran in ein Glas, gieße heißes Wasser und etwas Weingeist darüber; lasse jetzt die Farbe einige Tage auf dem Ofen destillieren, wodurch man ein schönes und unschädliches Gelb erhält.

### 206. Saftgrün.

Diese Farbe erzielt man, wenn man ganz wenig von dem Saftgelb mit Indigofarbe mischt.

### 207. Vanille-Firnis auf Chokoladesachen.

Man nimmt hierzu eine halbe Stange Vanille, zerschneidet dieselbe und legt sie nebst 32 Gramm schönem, weißem, zerstoßenem Benzoharz in eine Glasflasche, nun gießt man 65 Gramm starken Weingeist, nebst zwei Tropfen Peru-Balsam darauf, woraufhin die Flasche mit einer Glasscheibe bedeckt wird. Jetzt läßt man den Firnis im Ofen destillieren, worauf sich derselbe bei nochmaligem Schütteln auflösen wird. Lasse nun den Firnis durch ein Tuch laufen und bewahre ihn in einer verschlossenen Flasche. Beim Gebrauch desselben ist zu beobachten, daß der Firnis mit einem sogen. Fischpinsel auf die Chokolade gestrichen und in der freien Luft getrocknet wird.

### 208. Zucker-weißer Persiko- und Pudertragant.

Um diesen herzustellen, macht man erst eine gute Tragantmasse auf folgende Weise: Von 65 Gramm schönem, weißem Gummitragant wird das Unreine ausgelesen, in einen Topf gethan und mit 130 Gramm reinem Wasser übergossen und zwei Tage unter öfterem Umrühren zugedeckt stehen gelassen. Nun preßt man ihn durch ein feines Tuch und reibt ihn im Reibstein fein und nach und nach 385 Gramm recht feinen, gesiebten Raffinadezucker unter die Masse; welche sodann, in mehrere Teile geteilt, solange gerieben wird, bis sie sich in feine Fädchen zieht und frei von Knötchen wird. Je feiner die Masse gerieben wird, desto weißer wird ihre Farbe und um so leichter auch die Verarbeitung. Die so bereitete Tragantmasse, wird nun in einem, mit feuchtem Tuche bedeckten

Topfe, an kühlem Orte aufbewahrt. — Zur Bereitung des **Zuckertragants**, unterwirft man einen Teil dieser Masse mit, nach obiger Weise feingesiebttem Raffinadezucker solange, bis sie fest und zähe, und weiß wie Alabaster wird; dann rollt man diese angewirkte Tragantmasse mittelst eines Kollholzes aus, zum Unterstauben bedient man sich des Staubzuckers, und schneidet nun den beliebigen Gegenstand daraus. Weil Tragant leicht trocknet, muß die Verarbeitung stets recht schnell vor sich gehen. Die hierzu nötigen Formen werden mit Mandelöl bestrichen und die Masse darin ausgedrückt. — **Persikotragant**: 50 Gramm geschälte Pfirsichkerne, die nach mehrmaligem Waschen weiß geworden sind, werden mit Orangenblüten-Wasser im Reibstein fein gerieben; auf die Marmorplatte gethan, 185 Gramm Tragantmasse hinzugesügt, und sämtliche Bestandteile mit Raffinadezucker zu einer festen Masse gewirkt. Beim Formen von Figuren u. s. w. verfährt man auf dieselbe Weise, wie bei Zuckertragant und läßt dieselben vor dem Bemalen langsam in der Wärme trocknen. Die so bereiteten Figuren empfehlen sich nicht allein durch ihre weiße und wachsähnliche Durchsichtigkeit, sondern auch durch ihre jahrelange Dauer. — Zu **Pudertragant** wird Tragantmasse mit Puder (=Stärke-mehl) angewirkt.

### 209. Weißer Tragant-Firnis.

Man nehme 50 Gramm recht weißen Tamar-Gummi, dieser wird recht fein in einem Mörser oder einer Reibschale gestoßen, schütte ihn in ein Fläschchen und gieße 100 Gramm weißes Terpentinöl darauf. Decke das Fläschchen mit einer Glasscheibe zu und lasse es auf dem Ofen oder an der Wärme auflösen. Nun wird dieser Firnis durch ein Tuch gelassen, und in einer festverschlossenen Flasche aufbewahrt. Mit einem feinen Haarpinsel wird dieser Firnis auf den Tragant gestrichen und an der Wärme getrocknet. Derselbe bekommt einen dauerhaften Glanz, der Firnis erhöht die Farbe und sieht wie Glas aus.

---

## 9. Abteilung.

# Crèmen. Schlag-Sahne.

### 210. Vanille-Crème.

Man nimmt in einen kleinen Kessel 2 ganze Eier und 5 Eigelb, nebst 125 Gramm Zucker, 1 Stange Vanille, die man aufschneidet, sowie 65 Gramm Weizenpuder; nun rühre alles gehörig durcheinander. Alsdann giebt man  $\frac{1}{2}$  Liter beste süße Milch dazu und kocht es auf gelindem Feuer langsam ab. Doch muß man das Ganze fortwährend umrühren, damit der Crème nicht anbrennt, auch wenn er bereits vom Feuer genommen ist rührt man ihn noch eine kleine Weile. — Diesen Crème verwendet man zum Füllen von sehr vielem Backwerk; doch muß man stets darauf sehen, daß man frischen Crème hat, da derselbe, besonders im Sommer, sehr leicht sauer wird.

### 211. Mandel-Kirsch-Crème.

Diesen Crème siehe unter Nr. 41.

### 212. Citronen-Crème.

In einen Kessel thut man 100 Gramm Zucker, 6 Eigelb, 2 Citronensäfte und das Abgeriebene von 1 Citrone, ferner 50 Gramm Weizenpuder, sowie auch noch  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein hinzu. Nun röste es auf gelindem Feuer ab. Sobald der Crème vom Feuer kommt, müssen 4 Eiweiß, welche inzwischen zu steifem Schnee geschlagen worden sind, sogleich darunter gezogen werden. — Dieser Crème muß auf eine große Torte als auch auf Törtchen und Tortletz immer gleich warm aufgetragen werden.

### 213. Apfelsinen-Crème.

Apfelsinen-Crème findet man bei Apfelsinen-Torte unter Nr. 253 angegeben.

### 214. Chokolade-Crème.

Mit etwas dicker Sahne werden 2 Eier und 130 Gramm Zucker, in einem kleinen Kessel über gelindem Kohlenfeuer schäumig geschlagen, nachdem wieder abgenommen. Jetzt wird  $1\frac{1}{2}$  Liter gute, dicke Sahne nebst 50 Gramm Zucker und 200 Gramm Chokoladenmehl darunter geschlagen. Zuletzt wird noch 35 Gramm aufgelöste Gelatine darunter gerührt und nun zum Füllen verwendet.

### 215. Wein-Crème.

In einen Kessel schlage 8 Eigelb und 3 ganze Eier, 200 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, nebst  $\frac{1}{4}$  Flasche guten Wein, 2 Zitronensäfte und 35 Gramm Mehl. Köste das Ganze auf gelindem Feuer ab und fülle damit.

### 216. Nuß-Crème.

Nimm 75 Gramm lombardische Haselnüsse, reibe dieselben recht fein im Reibstein. Nun rührt man diese feingemahlene Nußmasse unter soviel Vanille-Crème als von dem Rezept Nr. 210 gerade wird, und verwendet es nun zum Füllen.

### 217. Nuß-Crème. Andere Art.

Diesen findet man unter Nußtorte angegeben.

### 218. Über Schlag-Sahne Bereitung.

Die bei der Schlag-Sahne zu verwendende Sahne (Rahm) darf nicht mit Milch vermischt sein. Ehe die Sahne geschlagen wird, empfiehlt es sich, dieselbe vorher längere Zeit an einen kühlen Ort, im Sommer wenn möglich auf Eis, zu setzen, damit die Sahne recht gut durchkühlt. — Beim Schlagen der Sahne ist darauf zu achten, daß man immer recht kurz schlägt, damit die Sahne auf einen verhältnismäßig kleinen Raum beschränkt bleibt und nicht zu sehr herum spritzt. — Ist die Sahne fertig geschlagen, daß sie so steht wie der Schnee von Eiweiß, so bringt man sie auf ein Haarsieb, damit das Flüssige,

was sich etwa noch in der Sahne befindet, abläuft und schlage dann auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne etwa 200 Gramm mit Vanille versetzten Staubzucker darunter.

### 219. Schlag-Sahne.

Wenn man gerade zum Füllen braucht, nimmt man frische, dicke Sahne, schlägt diese in einem Kessel gut schäumig, bringt die Sahne auf ein feines Haarsieb, damit alles Wässrige daraus abläuft, und giebt auf  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne 200 Gramm Vanillezucker hinzu. Schlag-Sahne wird zum Füllen von vielerlei Backwerk verwendet.

---

## 10. Abteilung.

# Biskuit-Massen.

---

### 220. Biskuit-Masse zu Wiener Wurst.

Nimm 8 ganze Eier, schlage das Weiße davon zu Schnee und rühre 125 Gramm Zucker recht vorsichtig hinein. Die 8 Eigelbe werden mit der Schneerute geschlagen und ebenfalls zu dem Schnee gerührt, zuletzt noch 100 Gramm Weizenmehl und 25 Gramm Weizenpuder lose dazu gethan. Wenn Alles gut verrührt ist, streiche die Masse auf Papier in Fingerdicke viereckig aus und backe es bei mäßiger Hitze ab, doch nicht zu hart. Nun nimmt man das Papier vom Blech herab und legt es auf den Tisch, doch so, daß die gebackene Seite nach unten gefehrt ist, jetzt löst man nun schnell das Papier, weil der Kuchen noch warm ist, von der Rückseite ab. Mit Himbeermarmelade bestrichen, wird das Ganze noch warm zusammengerollt. Glasiere diese Rolle mit rotgefärbter Wasserglasur und wälze sie in Hagelzucker. (In schmale Scheiben zerschnitten das Stück 5 oder 10 Pfg.)

### 221. Biskuit-Masse zu Othellos (Mohrenköpfe).

250 Gramm Zucker werden mit 10 Eigelb schäumig geschlagen, das Weiße davon zu Schnee, jetzt rühre Zucker und Eigelb vorsichtig zwischen den Schnee, zuletzt noch 125 Gramm Mehl und ebensoviel Weizenpuder darunter. Die Masse wird auf Papier belegte Bleche in kleine Häufchen gesetzt. Man dressiert die Masse am besten mittelst Beutel und vorgesteckter Tülle mit rundem Loch. Bei Mittelhitze bäckt man die kleinen Biskuits. Wenn sie erkalten, höhlt man dieselben auf der unteren Seite etwas aus, füllt in die Höhlung Vanille-Crème und setzt immer je 2 zusammen. Den Rand ein wenig beschnitten, damit sie hübsch egal aussehen, überzieht man sie noch mit Chokoladenglasur. (Zum Preise von 5 oder 10 Pfg. das Stück.)

### 222. Genfer Biskuit-Masse.

Fertige eine Bisquit-Masse wie Nr. 220 angegeben ist, nur bei dem Mehl nimmt man die Hälfte Puder dazu. Auch wird, wenn die Masse gut verrührt ist, noch 125 Gramm heißgemachte, rein abgeklärte Butter darunter gezogen, ebenfalls auf ein mit sauberem Papier belegtes Blech, viereckig ausgestrichen und gebacken. Nach dem Backen schneidet man dieses Biskuit in 2 Teile, streicht die eine Hälfte mit Vanille-Crème und deckt die andere darüber. Nun schneidet man es in längliche viereckige Stücke, glasiert mit weißer Rosenwasserglasur, nachdem fülle in eine Spritzdüse etwas mit Karmin hellrot gefärbte Glasur, ziehe damit egale Linien über das Ganze und verfähre dann so als wie bei Wiener Schnitte Nr. 136 gezeigt ist. — Diese Schnitte sind von vorzüglichem Geschmack. Das Stück 10 Pfg.)

### 223. Feines Vanille-Biskuit.

Nimm 10 Eier, schlage das Eiweiß zu Schnee, das Gelbe wird mit 375 Gramm Zucker verrührt, darauf lose zwischen den Schnee gezogen, zuletzt noch 330 Gramm Mehl nebst dem Samen von 2½ Schoten Vanille hinzu. Auf mehliges Blech dressiere nun kleine längliche Biskuits. (Das Stück zu 3 Pfg.)

## 224. Feines Münchener Butter-Biskuit.

125 Gramm Butter wird mit 125 Gramm Zucker gut verrührt, 25 Gramm süße, abgeschälte und recht feingewiegte Mandeln hinzu. Ferner 2 Eigelb und 2 ganze Eier hinein und recht tüchtig verrührt. Die übrigen 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen. — Man dressiert diese Biskuits ebenfalls länglich in sogenannte Schuhsohlen-Facon auf mit Butter gestrichene und mit Mehl bestäubte Bleche (zum Preise von 2 oder 3 Pfg. das Stück.) Im Ofen schön hellgelb gebacken, eignet sich dieses Biskuit besonders für Kranke und Kinder.

## 11. Abteilung.

# Mandel- und Makronenmasse.

### 225. Mandelmasse Nr. 1.

1 Pfd. süße abgezogene Mandeln werden eine Nacht in reinem Wasser liegen gelassen, den andern Morgen herausgenommen, gut abtröpfeln lassen und im Reibstein mit 250 Gr. Zucker recht fein verrieben.

### 226. Mandelmasse Nr. 2.

375 Gramm Mandeln werden im Reibstein recht fein gerieben, herausgenommen und mit 375 Gramm Zucker, sowie 15 Gelbeier in einer Schüssel verrührt, die 15 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 125 Gramm Mehl unter die übrige Masse gezogen.

### 227. Süße Makronenmasse.

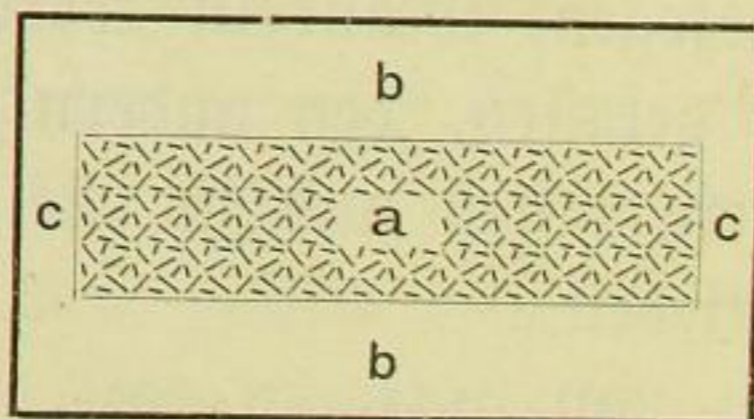
Auf 250 Gramm feingeriebene, süße Mandeln nehme 1 Pfd. Zucker und soviel Eiweiß dazu, bis man die gewünschte Feste hat, ungefähr 9 bis 10 Eiweiß. Es richtet sich viel nach der Größe der Eier. Die Makronenmasse muß recht fein gerieben werden, wenn man sie mit dem Rührspatel in die Höhe zieht, so muß sie stehen bleiben wie halbfertiger Eiweißschnee.

## 12. Abteilung.

### 228. St. Petersburger-Pirogen oder russische Kuchen.\*) Reu!

Der Pirog (Kuchen) hat Ähnlichkeit mit der französischen Pastete und wird stets warm zum Frühstück auf dem Frühstückstisch oder Mittags zur Bouillon aufgetragen. Als feinste Füllung gilt in St. Petersburg Bisiga und Fisch, oder Kohl mit Fisch; außerdem macht man als Füllung auch gern Fleisch mit Eiern, Reis, Möhren, Pilze, Speck, Zwiebeln und Eingemachtes. — Der Teig zum Pirog besteht in Blätterteig. Dieser wird 5 Mal übergeschlagen und recht feinblättrig,  $\frac{1}{2}$  Centimeter stark ausgerollt, so groß, wie man ihn zu dem Kuchen den man gerade machen will, braucht. Als bald auf ein Backblech gelegt, wird nun die Füllung in Zweifingerdicke, der Länge nach darüber gestrichen.

a ist die Füllung. Die beiden Seiten b b werden über die Füllung zusammengeschlagen und etwas



mit Ei festgestrichen, die schmalen Enden c c kneift man zusammen.

Dann nimmt man ein zweites Backblech, deckt es über das Erste mit dem Teig, und dreht beide Bleche zusammen um, so daß nun der Pirog mit dem Schluß nach unten liegt, und die glatte Seite oben. Diese flache, obere Seite wird nun mit Ei gestrichen und mit verschiedenen Teigstreifen, ausgestochenen Sternchen, Blättern u. s. w. verziert, man bestreut den Pirog auch wohl noch mit feingesiebten Zwiebackkrumen. —

Ist man soweit, so bäckt man den Pirog in ziemlich heißem Ofen, doch darf die Oberhitze nicht zu stark sein, damit der Kuchen oben nicht zu braun wird, denn er muß ziemlich lange backen. —

\* Originalrezepte a. d. Bäckerei des Herrn D. S. in St. Petersburg.



## Füllungen zum echten St. Petersburger Pirog.

### 229. Pirog mit Bisiga.

Bisiga (oder getrocknete Störgedärme) werden in vielen Gegenden wohl schwerlich zu haben sein, wo man solche aber bekommen kann da nimmt man zu einem Pirog von der Länge eines Bleches und  $\frac{1}{3}$  Breite 1 Pfd. Bisiga, weicht dieselbe am Abend ein (quillt sehr stark), am andern Morgen wird die Bisiga gekocht bis sie weich ist (etwa 2 Stunden), und wird jetzt die Geschichte fein gehackt oder durch eine scharfe Fleischmaschine gelassen, mit 125 Gramm guter Butter vermischt, Salz und Pfeffer nach Geschmack, und zur Hälfte auf den Teig ausgebreitet. Während die Bisiga kocht, reinigt man ca. 4 Pfd. feinen Fisch, am besten Lachs oder Zander, entfernt die Gräten, schneidet den Fisch in lange Streifen und salzt etwas, nun nimmt man die Fischstreifen und legt sie auf die Bisiga, streut auch noch 8 hartgesottene, gehackte Eier darüber und zuletzt den Rest der Bisiga. Im Weiteren verfährt man wie oben gesagt ist.

### 230. Kohl-Pirog.

Zu einem Kuchen von angegebener Größe nimmt man 2 mittlere Köpfe weißen Kohl (Kopfkohl — Kraut), und hackt ihn fein. Jetzt schmort man diesen Kohl mit 3—5 Löffel guter Butter, etwas Salz und Pfeffer in einer Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gar. Der Kohl muß immer gerührt werden, damit er nicht anbrennt und möglichst weiß bleibt. — Im Weiteren verfährt man so, als wie oben gesagt ist, und macht man den Kohlkuchen sowohl mit, als ohne Fisch. Will man keinen Fisch, so mischt man mehr Eier und einige gekochte und feingewiegte Pilze darunter.

### 231. Pirog mit Fleischfüllung.

Zur Fleischfüllung nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfd. Rind- und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Schweinefleisch, kocht oder brät dasselbe, hackt es mit etwas Zwiebeln, Salz und Pfeffer recht fein, thut einige Löffel

Butter, sowie auch eine Tasse Bouillon dazu, daß es eine ganz weiche Masse wird und schmort es unter beständigem Rühren bis die Masse recht egal ist. Nun läßt man die Masse kalt werden und vermischt sie noch mit gekochten und gehackten Eiern.

### 232. Pirog mit Reisfüllung.

Hierzu wird Reis aufgequellst  $\frac{3}{4}$  gar gekocht, Salz, Butter, gekochte und feingewiegte Eier hinzu.

### 233. Pirog mit Speck.

Dazu nimmt man 3 Teile Speck, feingewiegt, und 1 Teil Zwiebeln, nebst 250 Gramm feingewiegte, nicht zu weich gekochte Morcheln oder Pfifferlinge, auch 2 feingewiegte, gekochte Eier hinein. Zu Speck-Pirogen nimmt man mageren Hefenteig, seltener Blätterteig. Die Füllung hierzu wird nicht zu dick aufgetragen.

### 234. Moskauer Pirogen. Sehr beliebte Art.

Die Moskauer Pirogen sind stets nur klein zum Handverkauf. Der Teig dazu ist fetter Hefenteig, ohne Zucker, aber viel Eier. Die Füllung ist dieselbe wie bei den St. Petersburger Pirogen. Man macht sie ähnlich wie die Berliner Pfannkuchen, kocht sie in Butter oder in Fastenöl. Die Letzteren eignen sich besonders zum Detailverkauf, doch kann man auch die Petersburger Pirogen kleiner machen, etwa zum Preise von 25 oder 50 Pfg., während Moskauer Pirogen sich sehr gut zum Preise von 5—10 Pfg. herstellen lassen.

### 235. Bemerkung zur Pirogen-Bäckerei.

Alle Pirogen werden heiß gegessen, und geschnitten auf den Tisch gestellt. Zum Ladenverkauf hält man in St. Petersburg kleine Pirogen zum Preise von 10 oder 20 Pfg. meist rund oder länglich, mit Kohl, Eiern, oder Fleisch gefüllt, und wünscht Verfasser dieses Werkchens, daß dieses Gebäck, welches ihm selbst sehr gut gefallen hat, auch in den deutschen Bäckereien Beifall finden möge.



### 13. Abteilung.

## Die Pasteten-Bäckerei.

#### 236. Blätterteig zu Pasteten.

Hierzu nehme man den Blätterteig wie unter Nr. 49 angegeben ist.

#### 237. Gehackter Buttermteig.

Diesen Teig, welcher zu Pasteten sehr vorzüglich ist, siehe unter Nr. 50.

#### 238. Gebrannter Wasserteig zu Pasteten.

Dazu nimmt man soviel Weizenmehl oder auch feines Roggenmehl, daß man die gewünschte Quantität Teig daraus machen kann, auf den Backtisch; thue jetzt ein Stück gute Naturbutter, welche in Stückchen zerteilt wird dazu und wirke es zusammen. Hierbei gießt man soviel kochendes Wasser, als gerade nötig ist, nach.

Das Ganze muß ein steifer Teig sein, welcher, wenn man etwas davon formiert, nicht wieder zusammenfällt.

Nach dem Zusammenwirken läßt man ihn liegen bis er erkaltet ist, hernach verwendet.

#### 239. Weinteig zu Pasteten.

Nimm in einen kleinen Kessel 3 Eßlöffel saure Sahne, 3 Löffel Weißwein, 1 Löffel guten Nordhäuser (Kornbranntw.) und 65 Gr. feinen Backzucker; alsdann rühre soviel feingesiebtes Weizenmehl hinein, bis der Teig sich auswirken läßt. — Nun wird der Teig gewogen und halb soviel Butter genommen als der Teig schwer ist. Den Teig rolle jetzt vorsichtig aus, belege ihn mit den geschnittenen Butterscheiben und behandle ihn im Weiteren wie Blätterteig.

### 240. Kleine Pastetchen.

Es wird Blätterteig angemacht, derselbe einen guten Messerrücken stark ausgerollt und rund, in Thalergröße ausgestochen. Die Hälfte dieser Scheibchen wird dann noch mit einem kleineren Ausstecher ausgestochen, damit ein Ringel bleibe, welches auf die übrigen, am Rande mit Ei bestrichenen Scheibchen gut passend aufgelegt wird. Dieser Rand wird dann ebenso wie die kleineren Scheibchen, welche von dem ausgestochenen Ringel übrig geblieben sind, ebenfalls mit Gelbei schön bestrichen und beides recht egal ausgebacken.

Diese Pastetchen kann man auf mancherlei Art füllen, z. B. man nimmt gebratenes Fleisch, hackt es und schmort es mit etwas Brühe, Butter und Zitronenschalen und füllt sie damit. — Oder man macht ein Gefüllsel von Fischen oder Krebsen; diese werden in Wasser mit Salz abgefotten, und wenn sie wieder kalt sind, von Gräten gereinigt und ausgeschält. Das Fleisch wird mit geriebener Semmel und Eiern gehackt und in einer Kasserolle mit etwas Brühe und Butter auf gelindem Feuer geschmort, dann die Pastetchen damit gefüllt und der Deckel darauf gesetzt.

Man richtet sich bei diesen Pastetchen gewöhnlich nach der Jahreszeit, und füllt sie mit dem, was von gebratenem oder gekochtem Fleisch übrig bleibt.

### 241. Eierpastetchen.

Nimm hierzu 6 hart gekochte und abgeschälte Eier, ferner 6 geschälte und vom Kernhaus gereinigte Borsdorfer Äpfel, wiege beides gut klar und thue 250 Gramm Nierenfett hinzu. Zu diesem noch etwas Zucker, einige kleine Rosinen, geriebene, in Milch eingeweichte, und wieder ausgedrückte Semmel, ein halbes Gläschen Wein, Salz und ein wenig gestoßene Nelken, Zimt und Muskatnuß dazu, und lasse es in einer Pfanne gar schmoren.

Diese Füllung füllt man in solch' kleine Pastetchen, wie sie in voriger Nummer beschrieben sind.

## 242. Straßburger-Gänseleber-Pastete.

Dazu nimmt man eine schöne Gänseleber, wäscht sie rein, legt sie in einen irdenen Topf, streut etwas gestoßenen, weißen Pfeffer darauf, gießt jetzt noch warme Milch darüber und läßt sie so 1 bis 2 Tage stehen an kühlerem Orte, wobei man aber einige Male die gestandene Milch ab- und wieder frische übergießen muß.

Die Pastete wird von gebranntem Wasserteig auf folgende Art bereitet. Man nimmt ein Stück, welcher wie in Nr. 238 angegeben, gemacht ist; wirft ihn rund zusammen und rollt ihn mit dem Kollholze etwa fingerstark aus. Diesen ausgerollten Teig schneidet man nun nach einem beliebigen Muster, z. B. nach einem Teller, welchen man verkehrt darauf legt, rund aus und legt es auf Papier.

Alsdann nimmt man ein anderes Stück Teig, rollt es mit den Händen, der Länge nach, rund; treibt es mit dem Kollholze fingerdick aus und schneidet mit dem Messer einen Streifen davon, welcher ungefähr handbreit hoch ist. — Bei dem Schneiden dieses Streifens, wovon die Wände der Pastete gebildet werden, richtet man sich übrigens nach der Größe der Pastete, ob dieselbe hoch oder niedrig sein muß. — Der Pastetenboden wird nun ganz mit zerrührtem Ei bestrichen und oben genannter Streifen so darauf gesetzt, daß der Boden ringsumher einen Finger breit absteht. Der aufgesetzte Streifen wird mit der Hand so fest als möglich an den Boden angedrückt, der Rand, welcher von letzterem übersteht, nochmals stark mit Ei bestrichen, und nun mit einem Messer, von unten nach oben, an die Seitenwand angestrichen und zuletzt noch mit der Kneifzange, wie Zuckerbäcker solche in Gebrauch haben, bunt verziert.

Diese dient nicht allein zur Verzierung, sondern durch das Zusammenkneifen wird der Boden mit der aufrechtstehenden Seitenwand innig verbunden.

Ein drittes Stück Teig wird nun noch in derselben Stärke, wie der Boden, zum Deckel ausgerollt und nach der Größe

der Pastete rund geschnitten. Die Pastete wird alsdann dicht voll mit Servietten ausgefüllt, welche man so legt, daß sie etwas rund erhaben über die Pastete hinausgehen. Nun nimmt man einen Bogen weißes Papier, legt ihn darauf, und darüber den Teigdeckel, welchen man so viel wie thunlich fest andrückt. Den Deckel, als auch die Seitenwände der Pastete verziert man nun noch auf mancherlei Weise. Man sticht z. B. von dem übrigen Teige Sternchen und Rosetten aus, und legt sie auf den Deckel. An den Seiten der Pastete bringt man durch Ausstecher gefertigte Bätter u. s. w. an. Nun wird die Pastete endlich noch mit zerrührtem Ei bestrichen, darauf in den Ofen gestellt, worin man dieselbe mehr austrocknen, als backen läßt.

Damit die Pastete nichts von ihrer Form verliert, setzt man sie bald auf dem Bleche zusammen, mit dem man sie in den Ofen schieben will. — Wenn man es einrichten kann, so ist es besser, die Pastete bereits am Tage vorher, ehe sie gefüllt wird, zu backen.

Zur Herstellung von Pasteten, hat man in Geschäften, wo viel dererlei Sachen gebacken werden, Blechstreifen, welche gebogen sind, und mittelst Näfchen aneinander, um die Pastete herum, zusammengesetzt werden. Durch diese Vorrichtung kann die Pastete nie ihre Form verlieren. Befinden sich an diesen Streifen Verzierungen, so muß man die Seitenwände fest andrücken, damit die Verzierungen beim Backen schöne Form bekommen.

Ist die Pastete nun fertig gebacken, so wird sie am Boden mit Citronenscheiben, Butterstückchen, feingewiegtem, durchwachsenem Speck und einer ganzen Zwiebel belegt; auch legt man oft einige frische Mustern hinein, die aber auch zurückbleiben können.

Darauf gießt man etwas Bordeauxwein hinzu und legt die Leber, von welcher die Milch abgegossen ist, darauf. Nun streue noch Muskatblüte darüber und mache die Pastete zu; gebacken wird sie bei mäßiger Hitze. — Während die Pastete bäckt, rührt man zu der abgegossenen Milch auf dem Feuer

einige Eidotter und gießt diese Brühe dann durch ein Loch, welches man oben in den Deckel gemacht hat, zu der gebackenen Pastete. Das Ausgeschnittene muß aber sofort wieder eingefügt werden, weil sonst der Dampf entweicht und die Pastete viel von ihrem Geschmack einbüßen würde.

### 243. Feine Gänseleber-Pastete anderer Art.

Es werden 6—8 fette Gänselebern mit Schinkenspeck und Trüffeln gespickt, mit feingewiegten Trüffeln, Champignons, Citronensaft, Provenceröl und feinen Kräutern marinirt und auf dem Feuer steif gemacht. Die Brust von einem nicht zu alten Huhn wird roh mit Schalotten, Trüffeln, Champignons, frischem Schnittlauch und Estragon fein gewiegt und mit 200 Gramm durchwachsenem Speck, den man fein gehackt hat, 125 Gramm Rindsmark, 3 ganzen und 5 gelben Eiern, sowie dem erforderlichen Salz zusammengerieben.

Mit dieser Masse wird nun der Boden, der, in vorhergehender Nummer beschriebenen Pastete, bestrichen; etwas Parmesankäse darüber gestreut, die Gänselebern mit der übrigen Masse darauf rangiert, doch so, daß Alles bedeckt ist, übergestrichen, feine, dünne Speckscheiben darübergelegt und die Pastete zugemacht.

Die Pastete wird ebenfalls bei mäßiger Hitze gebacken, und wenn sie aus dem Ofen kommt, schneide sogleich ein Loch in den Deckel, fülle eine gute Trüffelsauce hinein und setze das Ausgeschnittene wieder ein.

### 244. Zungen-Pastete.

Zu Zungen-Pastete nimmt man Schweins-, Schöps- oder Kälberzungen, welche man im Wasser mit ein wenig Salz schön weich kocht.

Nun rührt man einige abgeschälte und feingewiegte, süße Mandeln, Sultaniarosinen, gehackten Speck, nebst etwas Zucker, Salz, ein wenig gestoßenen Zimt, Pfeffer und abgeriebene Citronenschale darunter, und füllt es in die von Blätterteig angefertigte Pastete.

Man bäckt sie bei nicht zu großer Hitze. Nach dem Backen gieß folgende Sauce hinzu: In guter, frischer Butter brennt man etwas Mehl braun, gießt ein wenig Fleischbrühe und Weinessig hinzu und thut etwas gestoßenen Brot-Zucker, einige gehackte Schalotten, sowie einige gestoßene Nelken und Nelkenpfeffer dazu. Jetzt läßt man es zusammen kochen und nachher durch ein Haarsieb laufen. Daraufhin wirft man in die Sauce noch ein paar Citronenscheiben, etwas geschnittene Kapern und Champignons nebst einem Stückchen Butter, läßt es noch einmal aufkochen und verwendet darnach die Sauce.

#### 245. Rinderzungen-Pastete.

Koche die Zungen in Wasser mit dem nötigen Salz recht weich und schneide sie, nachdem sie geschält sind, in dünne Scheibchen. Die Pastete wird von Blätterteig verfertigt, der Boden mit Stückchen Butter belegt und im weiteren so verfahren, wie in vorhergehender Nummer gesagt worden.

Die Sauce hierzu macht man von Wein, Butter, Zucker und Zimt, und füllt sie darüber, wenn die Pastete gebacken.

#### 246. Forellen-Pastete.

Man schuppt die Forellen und schneidet sie, wenn sie groß sind, in Stücke und übergießt sie mit kochendem Essig. Jetzt läßt man Schalotten, Sardellen, Kapern und Petersilie in Butter dämpfen, rührt ein wenig Mehl ein und legt nachher die Forellen darauf, deckt es zu und läßt die Forellen auf gelindem Feuer gar, doch nicht zu weich kochen.

Das Ganze wird dann auf eine mit Butter bestrichene Schüssel rangiert, ein Deckel von Blätterteig darüber gemacht und die Pastete gebacken.

#### 247. Enten-Pastete.

Die gut gerupfte und gesäuberte Ente wird auf dem Rücken aufgeschnitten, die Knochen bis auf die Schenkel herausgelöst, Schnittchen in die Brust gemacht und mit Speck gespickt.



Nun bestreut man sie in- und auswendig mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatnuß und belegt sie mit Speckstreifen. lege sie jetzt in eine Pastete und lasse es backen.

Diese Pastete wird kalt auf die Tafel gebracht.

### 248. Hecht-Pastete.

Der Hecht wird gereinigt, gerissen, ausgenommen und in Stücke geschnitten, aus welchen man das Rückrat und so viel als möglich alle Gräten herauslöst. Darauf wird das Fleisch einige Stunden in Essig, worin etwas Kräutereffig und einige Citronenscheiben sind, gebeizt. Alsdann bereitet man von der Leber des Hechtes, einigen Stücken Fischfleisch, welche man zurückgelassen, abgerührter Butter, einigen Eiern, geriebener Semmel, etwas Salz und Muskatnuß eine kräftige Farce. Eine Schüssel bestreicht man mit Butter, streicht von der Farce darüber, legt von dem Fischfleisch darauf, unter jedes Stückchen Fleisch legt man auch noch ein Stückchen Butter; darüber kommen noch geschnittene Champignons, Kapern, Morcheln, Citronenschalen und ausgeschälte Krebschwänze, wenn nötig, auch etwas Salz. Darauf thut man wieder Farce, dann Fisch, und so fort, bis Alles hügelartig auf der Schüssel eingeschichtet ist. Die letzte Schicht muß Farce sein, auf welche man einige Löffel gute Fleischbrühe giebt. Nun mache einen Deckel von Blätterteig darüber, mit Ei bestrichen, wird die Pastete in guter Hitze etwa 1 $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken. Wenn die Pastete gar ist, gieb noch eine Kapernsauce mit viel Citronensaft darüber und die übrige Sauce besonders dazu.

---

## 14. Abteilung.

# Torten und Törtchen.

### 249. Apfeltorte (Lübecker).

Rollte einen runden Boden von Mürbeteig aus, ganz gleich, welche Größe. Streiche den Rand mit Ei, mache eine fingerdicke Länge von Mürbeteig und befestige selbige auf dem Rand, schiebe nun den Boden in den Ofen und backe ihn etwas an. Nun hole den Boden wieder heraus, nimm gut geschälte, saure Äpfel, schneide sie in Würfel und gib auf 1 Pfd. davon 125 Gramm Zucker, etwas feingewiegtes Citronat, das abgeriebene von 1 Citrone, sowie Korinthen und Zimt. Mische alles gut durcheinander und fülle damit den Boden ziemlich dick, gut gleichmäßig. Nun rolle den anderen Mürbeboden aus und lege ihn als Deckel darüber. Streiche jetzt die Oberfläche mit Ei und lege einen schmalen aber starken Papierstreifen um die Torte und backe dieselbe langsam aus. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird der Streifen abgelöst und dieselbe sofort mit Rosenwasserglasur glasiert.

### 250. Apfeltorte von Blätterteig.

Fertige einen runden Boden gewöhnliche Tortengröße von Blätterteig. Bestreiche die Außenseite mit Ei und lege einen Rand darum. Nun schiebe es in den Ofen und backe den Boden halb aus. Alsdann nimm geschmorte Äpfel und fülle damit den Boden hübsch gleichmäßig aus, oben darüber streue Korinthen, sowie Zucker und Zimt. Schneide jetzt mit dem Backrädchen kleine, schmale Streifen von Blätterteig und lege diese in Form eines Gitters darüber. Jetzt streiche es noch mit Ei und backe es bei mäßiger Hitze. Wenn die Torte gebacken, verziere sie noch mit Windmasse.

### 251. Preßburger Apfeltörtchen.

32 kleine Formen werden mit Blätterteig ausgelegt und ein wenig angebacken. 1 Pfd. ausgefernte, geschälte saure Äpfel wird mit 100 Gramm süßen, abgezogenen Mandeln im Reibstein fein gerieben, dazu kommt noch der Saft von 1 Citrone und 50 Gramm Zucker. Dies wird in die Formen gefüllt. Darauf schlage eine Windmasse von 4 Eiweiß an, ziehe 200 Gramm Zucker darunter, fülle die Masse in die Formen und backe diese recht langsam.

### 252. Apfelsinen-Torte.

125 Gramm Zucker wird mit 8 Eigelb schäumig gerührt, 8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, wenn derselbe fertig ist rührt man ihn mit 125 Gramm feinem Weizenmehl unter den Zucker und Eigelb und zuletzt 125 Gramm gute warmgemachte Naturbutter darunter. Die ganze Masse jetzt gleichmäßig verrührt, streiche sie in 3 gleichen Teilen auf Papier hübsch egal rund aus und backe die 3 Böden ziemlich rasch im Ofen.

Wenn die Böden aus dem Ofen kommen, kehre selbige sofort um und löse das Papier los. Diese Böden werden nach Erkaltung hübsch rund beschnitten und mit Apfelsinen-Crème gefüllt. Vergl. Zeichnung Nr. 14.

### 253. Apfelsinen-Crème.

6 Eigelb und 2 ganze Eier werden mit 125 Gramm Zucker und 7 Gramm Weizenpuder recht tüchtig gerührt. Nun werden 2 Citronensäfte, die abgeriebene Schale von 1 Apfelsine nebst dem Saft derselben hinzu gethan. Alles gut durchgerührt giebt man noch  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein hinzu und kocht dann den Crème auf gelindem Kohlenfeuer solange bis er fest ist. — Nun wird die Torte gefüllt, mit Glasur der man etwas Apfelsinensaft beigesezt hat, überzogen und mit Apfelsinenscheiben belegt und hübsch verziert. — Diese Torte eignet sich zu jeglicher Festlichkeit, besonders zum Geburts- oder Namenstage.

NB. Man kann an Stelle des Crème auch gute Apfelmarmelade nehmen und mit Apfelsinen-Extrakt mischen und damit die Torte füllen.

### 254. Biskuittorte.

250 Gramm Zucker wird mit 9 Eigelb recht schäumig geschlagen, alsdann die 9 Eiweiß zu steifem Schnee und denselben vorsichtig darunter gezogen, zuletzt noch 200 Gramm feingesiebtes Mehl hinein, in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Papier ausgelegten Ring gefüllt, glatt gestrichen, mit geschnittenen Mandeln bestreut, gebacken und mit Citronenglasur glasiert.

### 255. Biskuittörtchen.

Hierzu nimmt man die Biskuitmasse von Nr. 222. Man fettet die Form etwas mit Butter, stäubt mit Mehl aus und füllt die Masse hinein. Nach dem Backen glasiert man diese Törtchen und belegt sie noch mit einem Stückchen rosa Apfel-Gelee.

### 256. Baumtorte.

250 Gramm Zucker werden mit 16 Eigelb schäumig gerührt, darauf 13 Eiweiß zu Schnee, sowie der Schnee fertig ist, rührt man 270 Gramm Weizenpuder lose unter den Zucker und Eigelb, dazu den Schnee und zuletzt 270 Gramm geschmolzene Butter. In einen Ring, welchen man auf ein feuchtes Brett legt, trägt man immer erst eine Schicht auf, läßt diese anbacken und trägt dann eine Zweite mit dem Löffel auf, läßt wieder anbacken und verfährt so weiter, indem man immer wieder eine Schicht aufträgt und anbäckt bis der Teig alle ist. Das Ganze muß bei guter Hitze gebacken werden. Als Gewürz nimmt man Citrone oder Kardamom.

### 257. Brot-Torte.

Röste etwas Schwarzbrot, stoße es fein und wiege 125 Gramm davon ab. Reibe  $\frac{3}{4}$  Pfd. süße Mandeln und thue sie dazu. Nun wiege in eine Schüssel 1 Pfd. Zucker, schlage das Gelbe von 16 Eiern dazu und das Weiße in einen Kessel, reibe mit einer hölzernen Keule das Eigelb und den Zucker recht untereinander; thue die gestoßenen Mandeln und das Brot dazu, reibe es zusammen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde und schlage

dabei noch einige Eier hinzu. Thue 15 Gramm gestoßenen Zimt, 5 Gramm Nelken, ein wenig fein gewiegtes Citronat und Orangenschalen dazu und reibe es mit darunter. Das Weiße von 16 Eiern schlage zu Schnee (wenn man den Kessel umstürzt und die Schneerute (das Beschen) darin stehen bleibt, so ist der Schnee gut), rühre ihn schnell, doch behutsam unter die Masse, fülle sie in mit Butter bestrichene, auf dem Boden mit fein geriebener Semmel bestreute und an den Seiten mit Papier belegte Form und backe die Torte bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

NB. Wenn man in einem Backofen bäckt, so hüte man sich die Torte zu verrücken, oder bäckt man in einer Röhre, dieselbe zu früh zu öffnen, in beiden Fällen fällt die Torte leicht zusammen. — Ferner muß man alle Mandeln, welche, wie bei obiger Torte, mit der Schale gerieben werden, vorher recht gut auslesen, damit nichts von der äußeren, harten Schale darunter bleibt.

### 258. Chokoladentorte.

Von Biskuitortentmasse mache 2 runde Böden, färbe die Masse jedoch vorher mit 100 Gramm Kakao schwarz und backe sie fertig. Nun fülle die Böden mit Chokoladen-Crème und überziehe die Torte mit Chokoladenglasur. Oben wird dieselbe noch weiß und schwarz garniert.

### 259. Citrontorte.

Mache einen Mürbeboden in Tortengröße mit einem Rand und backe es leicht an. Als Füllung nimm 100 Gramm Zucker, 5 Eier, 50 Gramm Mehl und 2 Citronensäfte nebst gestoßener Schale. Rühre die Masse gut durcheinander, fülle damit den Boden und backe bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen mit Citronenglasur glasiert, mit Gelee und Früchten belegt, am Rande mit Perlfrante wie Fig. 3.

### 260. Kongreßörtchen.

Kleine längliche Formen werden mit Blätterteig ausgelegt, etwas Himbeermarmelade hinein gefüllt, oben darüber folgende

Masse: 125 Gramm rohe, feingehackte süße Mandeln, 250 Gramm Zucker, etwas Zimt, das Abgeriebene von 1 Citrone und feingewiegte Succade. Alles wird nun mit 3 bis 4 Eiern gut verrührt und zuletzt noch 50 Gramm Mehl hinzu. Besiebe jetzt die Törtchen ganz fein mit Zucker und lege ein feines Kreuz von Blätterteig darüber, streiche es mit Ei und backe die Törtchen langsam.

### 261. Dronheimer.

20 kleine Tortenformen werden mit Blätterteig ausgelegt und kleine, feingeschnittene, saure Apfelstückchen hineingefüllt. Ferner werden 100 Gramm abgezogene süße Mandeln mit etwas Eigelb im Reibstein gerieben, nachher in eine Schüssel gethan und mit 3 Eigelb aufgerührt, hinzu kommen noch 135 Gramm Zucker, das Abgeriebene von 1 Citronenschale, sowie 2 Citronensäfte. Das Ganze gut verrührt, fülle die Masse in Formen. Oben darauf wird eine Baisersmasse mittelst Beutel und vorgesteckter, runder Tülle gespritzt, ein wenig mit Zucker besiebt, backe die Törtchen langsam bei offenen Röhren.

### 262. Erdbeertörtchen.

Nimm hierzu kleine, geriffelte, runde Förmchen, lege diese mit Blätterteig aus, schiebe sie in den Ofen und backe es fertig. Nun spritzt man Baisersmasse hinein und legt kleine gut gereinigte Erdbeeren darüber. Man kann diese auch noch fein mit Puderzucker besieben.

### 263. Flotttorte.

Setze eine Tortenform gut mit Mürbeteig aus, darauf fülle dieselbe mit folgender Masse: 285 Gramm feingehackte, süße Mandeln werden mit 9 Eiern und 8 Eigelb gut verrührt, dazu kommen noch 285 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, sowie gut  $\frac{1}{4}$  Liter süße Sahne. Sämtliche Teile werden recht innig mit einander verrührt in die Torte gefüllt. Nun backe langsam und glasiere mit Vanilleglasur und garniere und belege mit Früchten wie Fig. 5. Eignet sich zum Geburtstag.

### 264. Franzipantörtchen.

Lege 24 kleine längliche Formen mit Mürbeteig aus und fülle nachstehende Masse hinein: 130 Gramm geriebene, süße Mandeln werden mit 8 Eigelb und 4 Eiweiß nebst 135 Gramm Zucker und 50 Gramm Mehl, sowie 35 Gramm geschmolzener Butter recht gut verrührt. Darauf werden die Törtchen in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken.

### 265. Genfertorte.

200 Gramm Zucker werden mit 12 Eigelb schäumig gerührt, dann werden 12 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit 200 Gramm Mehl unter den Zucker und Eigelb recht lose untergezogen; inzwischen sind 200 Gramm Butter geschmolzen worden, welche jetzt auch zu der Masse gethan werden. Nun wird alles auf Papier gestrichen, rund in 3 egale Böden, und sofort gebacken. Wenn die Böden aus dem Ofen kommen, werden sie sofort umgekehrt, das Papier wird abgenommen, sollte es sehr fest hängen, so wird es mit ein wenig Wasser befeuchtet. Nun werden die Böden gleichmäßig beschnitten mit Vanille-Crème gefüllt, mit Vanilleglazur glasiert und garniert, sowie oben noch mit Früchten und Gelee belegt wie Fig. 10 zeigt, ein Füllhorn von Windmasse und schön verziert.

### 266. Genfertorte anderer Art.

125 Gramm Zucker werden mit 8 Eigelb gerührt, alsdann schlage 8 Eiweiß zu Schnee, nun rührt man 125 Gramm Mehl nebst den Schnee, vorsichtig unter Zucker und Eigelb und zuletzt 125 Gramm geschmolzene Butter, wenn alles gut verrührt ist, giebt man noch 125 Gramm abgezogene, feingeriebene süße Mandeln hinzu. Die weitere Behandlung ist genau so wie bei der vorhergehenden Torte gezeigt ist.

### 267. Johannisbeertorte.

Von Mürbeteig rolle einen runden Boden aus in Tortengröße, lege einen ziemlich dicken Rand darum und backe den

Boden leicht an. Nun streue etwas feingesiebte Kuchenkrümel darüber und darauf die Johannisbeeren, über diese streue noch etwas Zimtucker. Jetzt streiche den Rand mit Ei, schneide mit dem Backrädchen schmale Streifen von Mürbeteig und lege diese als Gitter darüber. Streiche das Gitter ebenfalls mit Ei und backe die Torte vollends aus. Wenn die Torte gebacken, kann man den Rand und das Gitter noch beliebig mit weißer Spritzglasur verzieren.

### 268. Hambachertorte.

250 Gramm Mandeltorten-Masse (siehe dieselbe unter Mandeltorte) wird in einem mit Butter gestrichenen und mit Papier ausgelegten Tortenring gebacken. Mit einem dünnen, langen Messer schneidet man nach Erkaltung die Torte in zwei Scheiben auseinander, füllt jetzt den unteren Boden mit Himbeermarmelade und legt den anderen darauf. Nun beschneidet man die Ränder noch ein wenig und verzieren die Torte mit Quadraten von Windmasse. Die Torte wird nun noch ein wenig abgeflämmt, in die Quadrate wird Apfelgelee gespritzt.

### 269. Neu! Königs-Torte. Hochsein.

Hierzu nehme man eine Genfer Biskuit-Masse von Nr 222, fülle dieselbe in eine mit Papier ausgelegte, schräge Tortenform und backe sie aus. Die Torte umgestülpt, garniere den Rand recht hübsch nach Zeichnung (siehe Fig. 9) und setze von Likörbonbons, welche durch Spritzglasur aneinander gefittet werden, eine Krone darauf. — Eignet sich vorzüglich als Schaustück.

### 270. Kartoffeltorte.

160 Gramm abgezogene süße Mandeln, werden im Reibstein fein gerieben, darauf werden 380 Gramm Zucker mit 14 Eigelb schäumig gerührt, die 14 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfd. feingeriebenen, gekochten Kartoffeln unter Zucker und Eigelb gerührt, hinzu kommen jetzt noch die feingeriebenen Mandeln, sowie 2 Zitronensäfte nebst dem Ab-



geriebenen von 2 Citronen, auch etwas Kardamom als Gewürz. In eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Tortenform fülle die ganze Masse und backe sie bei Mittelhitze. Wenn die Torte gebacken, stürzt man sie nach Erfalten, und belegt sie mit einer Kuppel von Früchten wie Fig. 3.

### 271. Kirchtorte von Blätterteig.

Von Blätterteig mache einen runden Boden, streiche die Kante mit Ei und lege einen dick ausgerollten Streifen als Rand darum. Jetzt stibbe den Boden in der Mitte recht gut mit einer Gabel und backe ihn im Ofen leicht an. Hole ihn wieder heraus und streue ausgesteinte, saure Kirschen, sowie Zucker und Zimt als auch noch 100 Gramm gereinigte Korinthen dazwischen. Backe nun die Torte vollends aus, alsdann fülle über dieselbe einen Vanille-Crème, welcher nicht zu fest ist, flämme denselben im heißen Ofen noch ein wenig ab, so daß sich eine feine Haut über das Ganze bildet.

### 272. Kirchtorte von Mürbeteig.

Mache von Mürbeteig einen Boden mit Rand in Tortengröße, schiebe ihn in den Ofen und backe ihn halb gar. Streue jetzt etwas feingesiebte Kuchenkrümel auf den Boden, darüber ausgesteinte, saure Kirschen gut dick, bestreue diese mit Zucker, Zimt und abgeriebener Zitronenschale. Alsdann rolle einen zweiten runden Mürbeboden aus, ziemlich dünn; bestreiche die äußere Kante des gefüllten Bodens mit Ei und lege den andern als Deckel darüber, streiche oben ebenfalls mit Ei und backe die Torte in mäßiger Hitze. Nachdem sie gebacken, glasiere sofort mit Rosenwasserglasur und schneide noch warm in beliebige Stücke.

### 273. Linzertorte.

65 Gramm abgezogene, gut feingeriebene, süße Mandeln werden mit 100 Gramm Butter, 130 Gramm Zucker und 200 Gramm Mehl nebst 2 Eiern und 3 Eigelb zu einem Teig verarbeitet. Hiervon fertige einen runden Tortenboden, lege

einen dicken Rand darum und backe ihn leicht an, fülle jetzt den Boden mit Himbeermarmelade, mache von dem übrigen Teig ein feines Gitter über die Torte und streiche es gut mit Ei. Nun backe die Torte in mäßiger Hitze und glasiere mit Rumglasur.

#### 274. Mandeltorte.

250 Gramm süße abgezogene Mandeln reibt man mit 3 Eiweiß im Reibstein recht fein. Wenn dies geschehen thut man dieselben in eine Schüssel, hinzu kommen noch 250 Gramm Zucker, 11 Eigelb, sowie das Abgeriebene von  $\frac{1}{2}$  Citrone. Jetzt rühre Alles gut schäumig. Nun werden 8 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit 150 Gramm feingesiebttem Mehl lose unter die Masse gerührt, das Ganze in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenform gefüllt und langsam gebacken.

#### 275. Mandeltörtchen.

Kleine runde Förmchen werden mit Mürrbeteig ausgelegt, etwas Himbeermarmelade hinein, nun füllt man dieselben mit Mandeltortenmasse und bäckt sie langsam aus. Wenn die Törtchen aus dem Ofen kommen, werden sie sofort auf ein mit etwas Mehl ganz fein bestäubtes Papier umgekehrt, weil sie sich sonst leicht festsetzen. Nach diesem auf ein Blech gesetzt und mit Citronenglasur glasiert.

#### 276. Gelbe Massarientörtchen.

Kleine längliche Tortenformen werden mit Blätterteig ausgelegt, ziemlich dick, nun fülle ein wenig Johannisbeeren hinein. Oben darauf eine Mandelmasse von 250 Gramm Mandeln und 250 Gramm Zucker, die Mandeln werden recht sauber abgezogen, und im Reibstein mit Eiweiß recht fein verrieben, das Eigelb wird nach und nach untergerührt, auch der Saft von 1 Citrone kommt hinzu. Oben über die Törtchen wird ein Kreuz von Blätterteig gelegt, mit Eigelb bestrichen und langsam gebacken.

### 277. Braune Massarientörtchen.

Ebensolche kleine längliche Formen werden mit Mürbeteig gut dick ausgelegt, alsdann fülle etwas Himbeermarmelade hinein. Nun werden feingestößene und gesiebte Kuchenkrümel mit ganzen Eiern verrührt bis die Masse etwa mittelfest ist. Hinzu kommen noch ein wenig feingewiegenes Citronat und Kaneel, als auch etwas Zucker. Diese Masse wird nun in die kleinen Formen gefüllt, fein mit Zucker besiebt, oben der Länge nach ein breiter Mürbeteigstreifen gelegt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen nicht zu heiß gebacken.

### 278. Nußtorte.

Nimm dazu 65 Gramm geschälte, süße Mandeln und 65 Gramm Wallnußkerne. Wiege sie mit dem Messer recht fein oder reibe dieselben im Reibstein, gieß jetzt beide Teile zusammen und 125 Gramm Zucker hinzu. Rühre das Ganze mit 8 Eigelb recht schäumig, ferner schlage die 8 Eiweiß zu Schnee, rühre denselben mit 65 Gramm feingesiebttem Mehl lose unter die Masse und streiche diese in 3 egale, runde Böden auf Papier, dieses aufs Blech gelegt schiebe es in den Ofen und backe die Böden aus; desgleichen rolle einen Mürbeboden von gleicher Größe rund aus und backe ihn ebenfalls. — Die Füllung zu der Torte ist folgende:  $\frac{1}{2}$  Liter Schlagsahne wird gut schäumig geschlagen, nachdem mit 70 Gramm geriebenen, lombardischen Haselnüssen, ziemlich viel Vanille und 200 Gramm Zucker vermischt. Wenn nun die Böden gebacken, so lege den Mürbeboden zuerst, fülle diesen, den Nußboden darauf ebenfalls gefüllt und die anderen beiden Böden ebenso gefüllt und darauf gelegt. Beschneide die Böden und glasiere sie mit Marasquinoglasur. Die Torte wird mit glasierten Wallnüssen oder auch mit Früchten dekoriert. Siehe hierzu Fig. 6.

### 279. Nußtörtchen.

Kleine Nußtortenringe werden mit Butter ausgestrichen mit Mehl ausgestäubt, alsdann die Nußmasse hineingefüllt und gebacken. Nach diesem werden die Törtchen auseinander

geschnitten, mit Nuß-Crème von Nr. 217 gefüllt, zusammengesetzt, mit Marasquinoglasur überzogen und oben in die Mitte  $\frac{1}{2}$  Wallnußkern gelegt.

### 280. Pflaumentorte.

Mache einen runden Mürbeboden in Tortengröße mit einem Rand darum und lasse ihn leicht anbacken. Nun lege ausgesteinte Pflaumen darauf, recht dicht; streue etwas Zimtucker darüber, schiebe die Torte in den Ofen und backe sie bei mäßiger Hitze gut. Jetzt streiche oben darauf einen nicht zu festen Vanille-Crème und flämme diesen im Ofen ein wenig ab.

### 281. Bunsch-Torte.

125 Gramm gute frische Butter wird in einer Schüssel zu Schaum gerührt, nach und nach werden 8 Eigelb und 250 Gramm Zucker zugesetzt und zuletzt der Schnee von den 8 Eiweiß mit 250 Gramm feingesiebttem Weizenmehl nebst dem Abgeriebenen von 1 Citrone vorsichtig lose darunter gerührt. Dann bäckt man zwei Böden und diese setzt man mit folgender Füllung zusammen.

Füllung zur Bunsch-Torte: 6 geschälte Borsdorfer Äpfel werden recht fein gerieben, dazu mischt man 100 Gramm Zucker, etwas Citrone und  $\frac{1}{8}$  Liter Bunscheffenz. Mit Wasserglasur wird die Torte jetzt noch glasiert und nach Belieben verziert.

Siehe Tafel Nr. 15.

### 282. Frankfurter-Amortorte.

Hierzu nimmt man eine Masse von 150 Gramm rohen, geriebenen Mandeln, 10 Eigelb und 165 Gramm Zucker, sowie den Saft von einer Citrone. Dies alles wird gut zusammengemührt, hinzu kommt noch der Schnee von 6 Eiweiß und 65 Gramm Mehl. In eine schräge Tortenform gefüllt und gebacken. Nachdem wird die Torte hochrot glasiert, Zucker wird zur Ziehprobe gekocht und ein Netz von gesponnenem Zucker darüber gesponnen. Diese Arbeit erfordert aber schon

eine sichere und geübte Hand und ist etwas schwer zu machen. In das Nest legt man einige Zuckereier und setzt zwei Täubchen von Windmasse gebacken darüber. Auf einer schönen Kristallplatte ist diese Torte ein hochfeines Tafelstück. Siehe hierzu Fig. 8.

### 283. Rahmtörtchen.

125 Gramm abgezogene süße Mandeln werden mit 125 Gramm Zucker gut fein gerieben. Nimm gut  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne, rühre jetzt das ganze Geriebene, als auch noch 50 Gr. Mehl hinzu. In runde, mit Blätterteig ausgelegte, geriffelte Formen fülle die Masse und backe die Törtchen ziemlich heiß.

### 284. Reistörtchen.

Kleine Formen werden mit Müribeteig ausgelegt, darnach nimmt man Marzipanmasse, ganzen gekochten Reis, sowie Butter in gleichem Gewicht, etwas Zucker und Zitrone nach Geschmack, auch ein Gedanke Mehl hinzu. Rühre sämtliche Teile gut durch und fülle die Törtchen damit. Nach dem Backen glasiere mit Zitronenglasur.

### 285. Sandtorte à la Bützow.

1 Pfd. gute Butter, 1 Pfd. feines Mehl nebst 100 Gr. Weizenpuder, wird in einer Schüssel ganz schäumig gerührt, darnach wird 1 Pfd. feiner Backzucker mit 9 Eiern nach und nach darunter gerührt, zuletzt wenn die Masse tüchtig verrührt ist, giebt man den Samen von 1 Schote Vanille, 1 kleine Messerspitze Hirschhornsalz und ein kleines Weinglas guten Jamaica-Rum dazu, auch noch 3 Tropfen Zitronenöl. Tüchtig unterrührt, fülle die Masse in eine mit Butter gestrichene und mit sauberem weißem Papier ausgelegte Form, welche in der Mitte eine Tülle hat und backe bei mäßiger Hitze. Mit Rosenwasserglasur überzogen, schmeckt diese Torte hochfein und ist daher besonders zu empfehlen.

### 286. Sandtorte, (anderer Art).

1 Pfd. Butter wird mit 1 Pfd. 50 Gramm Weizenpuder tüchtig gerührt bis es wie Sahne steht. Nun giebt man

auf 3 mal nach und nach 1 Pfd. 100 Gramm feinen Backzucker und 8 ganze Eier hinzu. Etwas gestoßene Vanille als Gewürz und ein Gedanke Hirschhornsalz; tüchtig verrührt, ebenfalls in eine Papier belegte Form gefüllt und gebacken. Mit Zitronenglasur glasiert.

### 287. Sandtorte.

Nach der Anweisung des Großherzogl. Hofbäckers Herrn Fritz Heldt, Rostock i. M.

4 $\frac{1}{2}$  Pfd. gute Naturbutter werden zu Schaum gerührt, nach und nach 4 Pfd. Weizenpuder und 32 Eier darunter nebst 10 Gramm Ammonium. In mit weißem Papier ausgelegte Tortenformen gefüllt, gebacken. Im Verkauf pro Pfd. 1 Mark.

### 288. Sandtorte. (Leichte, warme Masse.)

In einem Kessel werden 6 ganze Eier und 6 Eigelb nebst 250 Gr. Zucker solange auf gelindem Kohlenfeuer geschlagen, bis die Masse ziemlich steht. Nun wird der Kessel herabgenommen und das Ganze wieder vollständig kalt geschlagen. Jetzt werden 250 Gramm Weizenpuder vorsichtig untergerührt und zuletzt noch 250 Gramm heiße, rein abgeklärte Butter, sowie der Same von 1 Schote Vanille. Die Masse wird ebenso wie die vorhergenannten in Form gefüllt, gebacken und glasiert, obenauf wird ein kleiner Berg von gut ausgebackenen, zerbrochenen Biscuits mit Glasur festgemacht, und ein Hättchen von dünnen und langen Hüppchen zusammengesetzt, der Rauch von Baumwolle und die Bäumchen von lebendigem Grün gemacht, wie Fig. 7 darstellt. Diese Torte, wenn hübsch nachgeahmt, ist ein prächtiges Schaustück auf der besseren Tafel.

### 289. Schaumtörtchen sogen. Leipziger Lerchen.

Nimm kleine runde, geriffelte Formen, setze dieselben mit Blätterteig aus, lege etwas Himbeermarmelade hinein, oben

darüber fülle eine Baisermasse, besiebe diese gut mit feinem Backzucker und backe die Törtchen in kühlem Ofen.

Bemerkung. Die kleinen Törtchen, welche hier in verschiedenen Recepten angegeben sind, macht man größtenteils zum Preise von 5 oder 10 Pfg. das Stück.

### 290. Harte Wienertorte.

Von Mürbeteig werden drei gleichmäßige runde Böden gemacht und im Ofen langsam, gut hell ausgebacken. Nun werden alle 3 mit guter Himbeermarmelade zusammengesetzt, an den Seiten gut gleichmäßig beschnitten, mit starker Zitronenglasur glasiert und mit Früchten und grünen Bohnen belegt. Siehe hierzu Fig. 1, 4 und 5.

### 291. Weiche Wienertorte.

12 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, 200 Gr. Zucker werden dazu untergezogen, ferner werden 12 Eigelb recht gut zerquirrt, hinzugethan, 200 Gramm feines Weizenmehl mit etwas Puder untermischt, nebst 200 Gramm geschmolzene Butter, lose und vorsichtig hineingerührt, wird die ganze Masse in 3 Böden auf Papier rund ausgestrichen und auf Bleche gelegt, in mäßiger Hitze gebacken. Sobald die Böden aus dem Ofen kommen, wird das Papier abgelöst, die Böden mit Himbeermarmelade gefüllt und zusammengesetzt, an den Rändern beschnitten, glasiere diese Torte mit Rosenwasserglasur. Zuletzt noch mit Früchten und Bohnen belegt. S. hierzu Fig. 1.

### 292. Königskuchen.

250 Gramm Butter werden mit 250 Gramm Mehl recht innig verrührt, dann werden 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, dazu rühre die 8 Eigelb und 250 Gramm Zucker. Nun rühre dieses zu der Buttermasse, als Gewürz Zitrone und Canehl. In eine lange viereckige Blechform, welche mit Butter gestrichen und mit Papier ausgelegt ist fülle die Masse und backe bei Mittelhitze. Rosenwasserglasur.

### 293. Leichter Topfkuchen.

165 Gramm Mehl werden mit 165 Gramm Butter verrührt, 9 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 165 Gramm Zucker mit den 9 Eigelb verrührt und unter den Schnee gethan. Auch giebt man noch etwas Korinthen und Rosinen nebst feingewiegter Succade und etwas Kardemom als Gewürz hinzu. Die Form wird mit Butter gestrichen und mit feingesiebten Krümeln ausgestreut, die Masse hineingefüllt, langsam gebacken, nachher noch fein mit Zucker besiebt.

### 294. Altdentscher Napfkuchen.

1 Pfd. Butter wird mit 250 Gr. Mehl und 250 Gr. Weizenpuder schäumig gerührt. Nun wird von 12 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Pfd. Zucker wird mit den 12 Eigelb recht gut verrührt und lose unter den Schnee gezogen. Darauf werden 12 Stück ganze, süße Mandeln recht fein gehackt und 50 Gramm bittere feingewiegte Mandeln nebst dem Abgeriebenen von 2 Zitronen hinzu gethan. Das Ganze wird jetzt lose unter die Buttermasse gerührt. In eine mit Krümel ausgestreute, gestrichene Napfkuchenform fülle die Masse, in mäßiger Hitze gebacken, beim Herauskommen vorsichtig aus der Form gestürzt und noch fein mit Staubzucker besiebt.

### 295. Geriebene Natron-Topfkuchen. Fein!

1 Pfd. Butter wird zur Sahne gerührt, alsdann 1 Pfd. Zucker mit 8 Eiern nach und nach untergerührt, endlich 1 Pfd. 375 Gramm Weizenmehl hinzu, eine kleine Tasse Milch und für 15 Pfg. Liebig'sches Backpulver (von Fr. Dietrich's Backpulver 30 Gramm). Gestoßene Vanille oder der Saft von 1 Zitrone als Geschmack. — Man füllt diese Masse in Formen zu 5, 10, 25, 50, 100 Pfg. und darüber. 375 Gramm von dieser Masse giebt man für 50 Pfg., und 1 Pfd. 200 Gramm für 1 Mk. (Im Übrigen bleibt es jedem überlassen, wieviel er zu genannten Preisen abwieg.)





## 15. Abteilung.

# Gefrorenes.

### 296. Vanille-Eis.

Nimm in einen Kessel folgendes: 250 Gramm Zucker, 1 Ei und 8 Gelbeier, eine Schote Vanille, welche aufgeschnitten wird. Alles gut durcheinander geschlagen und zuletzt 1 Liter süße Sahne hinzu. Nun wird das Ganze über gelindem Kohlenfeuer geschlagen, bis es soeben aufkocht. Darauf gieße die Masse durch ein nicht allzufeines Haarsieb in eine Schüssel und lasse es etwas abkühlen, doch muß man währenddessen immer ein wenig umrühren, damit die Masse nicht fest gerinnt. Jetzt thut man dieselbe aus der Schüssel in die Eisbüchse, setzt diese nun sofort in den Eisbehälter, legt ringsum kleine Stückchen Eis und darüber ziemlich dick Salz dann wieder eine Schicht Eis und Salz bis obenan. Nun muß man die Büchse in dem Eis drehen und inzwischen die Masse mit dem Spatel öfter einmal umrühren, bis Alles gänzlich durchgefroren ist. Darnach beliebig verwendet.

### 297. Macronen-Gefrorenes.

Wird ebenso behandelt als Vanille-Eis, nur nimmt man an Stelle der Vanille 200 Gramm zerstoßene, bittere Macronen-Krümel.

### 298. Nuß-Gefrorenes.

Genau so behandelt wie Vanille-Eis, nur 150 Gramm recht fein gestoßene Wall- oder Haselnüsse darunter gerührt und die Vanille weggelassen.

### 299. Johannis- und Erdbeer-Eis.

Dieses wird ebenso behandelt wie im folgenden Paragraphen das Himbeer-Eis, nur daß man an Stelle des Himbeersaftes Johannis- und Erdbeersaft nimmt.

### 300. Himbeer-Eis.

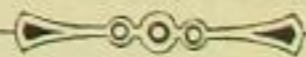
Man nehme 1 Liter Himbeersaft, hierzu knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und 1 Pfd. 300 Gramm Zucker. Dieses gut vermischt, wird es in die Eisbüchse gethan und zum Gefrieren gebracht.

### 301. Gefrorenes von Schlagjahne mit Früchten.

Dazu kanu man je nach der Jahreszeit, gute eingemachte und noch recht frische Früchte, namentlich Erd- oder Himbeeren, oder auch andere als eingemachte Reineclauden, Aprikosen und rote oder schwarze Kirschen, nachdem deren Saft vollständig abgetropft ist, verwenden.

250 Gramm dieser Früchte werden recht vorsichtig, damit sie nicht zerdrückt werden, unter 1 Liter recht steifen, mit 125 Gramm feinem Vanillezucker vermischten Schlagrahm (Schlagjahne) gemengt. Noch schöner wird das Gefrorene, wenn man zuerst eine etwa  $1\frac{1}{2}$  Zoll = 4 Zentimeter dicke Schicht Schlagjahne auf den Boden der Gefrierbüchse streicht, darauf eine Schicht recht zierlich geordnete Früchte, wiederum eine Schicht Schlagjahne u. s. w. bis die Büchse gefüllt ist; den Schluß muß Schlagjahne bilden.

Die ganze Masse läßt man sodann nach der Anweisung in Nummer 296 gefrieren, worauf sie alsbald angerichtet wird.



## 16. Ateilung.

# Marmeladen.

### 302. Himbeermarmelade.

Man nimmt 1 Pfd. gereinigte Himbeeren, schüttet dieselben in einen Kessel und giebt 350 Gramm Zucker hinzu, nun koche das Ganze 2 bis 3 Stunden auf mäßigem Feuer bei immerwährendem Rühren bis zur Probe. Diese erkennt man am besten daran, wenn man einen Löffel voll davon auf

einen Teller füllt und die Masse anfängt zu gelieren d. h. geleeartig fest wird. Darauf in Gläser gefüllt und zum Gebrauche aufbewahrt.

### 303. Johannisbeermarmelade.

1 Pfd. gereinigte Johannisbeeren wird durch ein nicht allzu feines Haarsieb gedrückt (durchgerieben), dazu noch 375 Gramm Zucker. Das weitere Verfahren ist so, wie oben gezeigt ist.

### 304. Apfelgelee.

Nimm hierzu recht saure Äpfel, schneide dieselben in recht feine Würfel und wasche sie gut sauber ab. Nun lege die Äpfel in einen Kessel und gieße soviel Wasser darauf, daß dieselben soeben bedeckt sind. Darnach koche sie mürbe, doch rühre nicht zuviel darin herum, damit nicht Mus daraus wird. Nun gieße den Saft durch ein feines Haarsieb ab und lasse ihn stillstehend absetzen. Von diesem klaren Saft nimmt man auf 1 Liter Saft 375 Gramm Zucker und kocht dieses zusammen bis zur Geleeprobe, worauf die Masse sofort etwas rosa gefärbt wird. Zum ferneren Gebrauche fülle dasselbe in Gläser oder Töpfe; mit Pergamentpapier fest verbunden, verwahrt man das Gelee an einem kühlen, trockenen Orte.

### 305. Apfelmarmelade.

Die Apfelstückchen, welche vom Geleesaft übrig bleiben, werden durch ein grobes Haarsieb gedrückt, damit Kerne und Haut zurück bleibt. Auf 1 Pfd. von diesem Mark giebt man 250 Gramm Zucker und kocht es bis zur Probe. In Gläser gefüllt, gut mit Pergament verbunden und aufbewahrt.

### 306. Johannisbeergelee.

Die Johannisbeeren werden von dem Unreinen und den Blättern gereinigt, in einen Kessel gethan, ein Schöpflöffel voll Wasser darüber gegossen und bei fortwährendem Umrühren auf Kohlenfeuer weich gekocht, dann der Saft durch ein Tuch gepreßt und ebenso wie Apfelgelee behandelt.

### 307. Hagebuttenmarmelade.

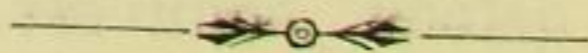
Es werden hierzu ganz reife Hagebutten ausgekernt und in eine Schüssel gethan, in welcher man sie alle Tage einigemal umrührt, und solange stehen läßt, bis dieselben ganz weich sind. Alsdann reibt man sie durch ein Haarsieb, rührt zu 1 Pfd. von diesem durchgeriebenen Mark 1 Pfd. 50 Gr. zum Flug gekochten Zucker, läßt das Ganze noch 10 Minuten kochen, wobei aber anhaltend gerührt und der Schaum abgenommen werden muß, füllt sodann die Marmelade in Gläser, bedeckt sie und bindet die Gläser nach dem Erfalten mit starkem Papier zu.

### 308. Quittenmarmelade.

Schöne, reife Quitten werden in sechs bis acht Stücke zerschnitten, dann thut man dieselben in einen kupfernen Kessel, gießt hinlänglich kaltes Wasser darüber und läßt sie solange kochen, bis dieselben ganz weich sind; leert sie alsdann auf ein Sieb, damit das Quittenwasser in eine darunter stehende Schüssel abläuft, woraus man Quittengelee macht. Die Quitten werden durch ein Haarsieb gerieben, daß die Schale und das Kernhaus zurückbleiben. Auf 1 Pfd. Quittenmark nimmt man 1 Pfd. 100 Gr. Zucker, kocht denselben zum Flug, mengt das Quittenmark darunter, und kocht dieses unter fortwährendem Rühren 15 Min. lang auf nicht zu starkem Feuer ein, nimmt den Schaum ab, welchen man zuerst verbraucht, und füllt die Marmelade, nachdem sie völlig erkaltet ist, in steinerne Töpfe oder Gläser, drückt ein geschnittenes Papier darauf, bindet sie überdies mit Papier zu, wonach die Gefäße im Keller oder sonst an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

### 309. Aprikosenmarmelade.

Ganz reife Aprikosen schneidet man voneinander, nimmt die Steine heraus, und behandelt sie ebenso wie Quittenmarmelade.



## 17. Abteilung.

# Obst- und Beerenweine.

### 310. Limonaden. Beerenjäfte.

Aus sämtlichen Gartenfrüchten läßt sich Wein kelttern. Derselbe ist in seiner Güte allerdings verschieden. Johannisbeeren geben das beste Produkt; dieses steht in jeder Weise dem Traubenwein am nächsten. Dazu kommt, daß dieser Most leicht vergährt und Krankheiten höchst selten ausgesetzt ist. Da fast jeder Bäcker und Conditor in den Klein- und Mittelstädten an seinem Hause einen Garten hat, in den Großstädten die Früchte aber billig zu kaufen sind, kann zum Kelttern nur geraten werden. Auch die übrigen Beerenfrüchte, ferner Äpfel, Sauerfirschen geben einen guten Wein. Erd- und Himbeeren nimmt man höchst selten zum Kelttern, weil sie zu wertvoll sind. Süßfirschen, Pflaumen und Zwetschen geben dem Getränk einen etwas faden Geschmack, und werden deshalb anderweitig benützt.

Will man einen Versuch mit irgend einer Frucht machen, so besorgt man sich zunächst ein reines, geruchloses, schimmelfreies Weinfäß. Ist man von der absoluten Reinheit desselben nicht fest überzeugt, so läßt man den Boden herausnehmen und scheuert es ganz energisch mit gelöschtem Kalk, Sand und einem Strohwisch sorgfältig aus, brüht dann mit kochendem Wasser nach und läßt hierauf den Boden vom Böttcher einsetzen. Von der Reinheit der Fässer hängt nämlich der ganze Erfolg des Verfahrens ab.

Die reifen Früchte werden durch eine Fruchtpresse ausgepreßt. Den gewonnenen Saft bringt man mit Wasser und Zuckerzusatz ins Faß zur Gährung. Diese soll möglichst in einem warmen Raume (13—16° R. Wärme) vorsichgehen, der frei von üblen Gerüchen ist. Das Spundloch des Fasses wird mit einem flachen Sandbeutelchen bedeckt. Tritt

die Gährung, welche sich durch Zischen und Brausen kund thut, nach 2—3 Tagen nicht ganz energisch ein, so muß man durch geeignete Maßnahmen für deren Eintritt sorgen, weil sonst der Most leicht sauer wird. Das Faß darf nur  $\frac{7}{8}$  gefüllt sein. Nach etwa 14 Tagen läßt die stürmische Gährung nach, das Brausen wird leiser und es ist nun Zeit, einen Gährverschluß anzubringen, mit dem das Faß bis zum Frühjahr ruhig im Keller liegen bleibt, in den es im Herbst geschafft wurde. Im März oder April wird nun der Gährverschluß sorgfältig abgehoben und mittelst eines Gummischlauches der nun klare Wein von der Hefe (Bodensatz) sorgfältig in ein anderes Faß abgelassen, welches immer spundvoll und mit festem Verschuß (nicht Gährverschluß) im kühlen Keller weiter lagern soll. Im Herbst kann der Wein dann auf Flaschen kommen.

Über den Wasser- und Zuckerzusatz bei den verschiedenen Früchten gilt folgendes:

Auf 10 Liter reinen Saft nimmt man:

Früchte:	Wasser Liter	Zucker zum		
		Haus- trunk kg.	Tisch- Wein kg.	Litörwein kg.
Johannisbeeren . . . . .	20	4	6—7	10
Stachelbeeren . . . . .	14	3	4,5	6
Brombeeren . . . . .	5	2	3	4
Himbeeren . . . . .	10	—	3,8	5
Erdbeeren . . . . .	4	—	2,5	4
Heidelbeeren . . . . .	10	2,8	4	—
Äpfel . . . . .	—	0,5	1	—
Süßkirschen . . . . .	—	0,5	1	1,5
Sauerkirschen . . . . .	5	1,2	2	3
Reineclauden . . . . .	—	1	1,5	2
Pflaumen . . . . .	5	1,5	2,5	3,5
Hauszwetschen . . . . .	—	0,6	1,5	2,5
Aprikosen und Pfirsiche . . . . .	—	0,8	1,6	2,5

Sollen die Fässer zum späteren Gebrauch aufbewahrt werden, so thut man gut, sie erst mit heißem Sodawasser mehrmals auszulaugen, dann mit Schwefel (Brenndraht) einzubrennen, und im Keller aufzubewahren. Längeres Aufbewahren erfordert ein öfteres Einschwefeln.

Vor dem Gebrauch spült man die Fässer mit heißem Wasser aus; hat sich dennoch Schimmel gebildet, so werden die Fässer vom Böttcher auseinander genommen und sehr eingehend gereinigt, denn sonst würde der Wein verderben. — Wer ein Laie im Keltern ist, dem kann nur geraten werden einen Versuch mit dieser Anweisung zu machen, und ich bin überzeugt man wird finden, daß es viel leichter ist, Wein zu bereiten, als man gewöhnlich denkt.

### 311. Himbeer-, Johannisbeer-, Preiselbeer-, Kirsch- und Brombeer-Saft.

Zur Bereitung von wirklich dauerhaftem Beeren- oder Kirchsafft führe ich folgendes jahrelang erprobtes Verfahren an: Frische Beeren (oder Sauerkirschen) werden auf der Fruchtpresse ausgepreßt, oder wenn man keine zur Hand hat werden die Früchte in irgend einem hölzernen Gefäße, am besten in einem alten Rotweinfäßchen zu einem dünnen Brei gestampft, welchen man 5—7 Tage nur mit einem sauberen Leinentuch zugedeckt in irgend einem lustigen Raume ohne Umrühren der freiwilligen Gährung überläßt. — Auch wenn der Saft durch die Fruchtpresse gegangen ist, läßt man ihn gern mit dem Fleisch der Früchte gemeinschaftlich gähren, und preßt ihn später ein zweites Mal ab. — Nach Beendigung der Gährung, die man daran erkennt, daß sich aus der Masse keine Blasen mehr entwickeln, preßt man den Saft von den Trebern sorgfältig ab, läßt ihn noch etwa 36 Stunden zur Nachgährung, ohne umzurühren, stehen, filtriert ihn dann recht klar durch doppeltes Filtrierpapier, wobei man das Durchgelaufene so oft zurückgießen muß, bis der Saft vollkommen rein abläuft. Nun wiegt man die gewonnene Saftmenge und kocht sie in

recht sauberem kupfernem Kessel, mit der doppelten Menge bester ultramarinfreier Raffinade, auf.

Hierbei ist aber wohl zu beachten, daß ein längeres, als einmaliges Aufkochen die Güte und den Wohlgeruch des Saftes schädlich beeinflusst.

Der fertige Saft wird nun sofort durch ein Tuch von sauberem Flanell gegossen und auf Flaschen gefüllt, die in kühlem und dunklem Keller aufbewahrt werden.

### 312. Limonade.

Limonade, vom italienischen limone, d. i. Zitrone so benannt, ist ein kühlendes Getränk, daß aus frischem, mit Zitronensaft und Zucker versetztem Wasser besteht. Der Zitronensaft kann auch durch andere Fruchtsäfte als Himbeeren, Kirichen, Johannisbeeren oder Erdbeeren ersetzt werden. Ferner kann man anstatt des reinen Wassers mineralische, kohlen-saure Wasser anwenden (Limonade gazeuse), Brauselimonade.

Die Limonaden-Essenzen bestehen aus süßen Fruchtsäften, welche, zwecks schneller Herstellung des Getränks, nur mit Wasser vermischt zu werden brauchen.

### 313. Kräuterlimonade.

Bringe in eine Schüssel 2 $\frac{1}{4}$  Kilogramm gestoßenen Zucker, 2 zerschnittene Zitronen, eine Hand voll Lindenblüten, ganz wenig Hopfen und 2 Dolden Holunderblüten. Hierüber gießt man 12 Liter Wasser, sowie ein Glas Obstessig und läßt das Ganze, gut zugebunden, 3 Tage stehen.

Dann wird die Limonade durch ein Tuch geseiht und in Flaschen gefüllt, diese werden gut verschlossen, aufrecht stehend an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sollte der Inhalt zu stark gähren, so legt man die Flaschen um. Bei Verdauungsschwäche u. dgl. dürfte Dir, lieber Leser, ein Gläschen davon täglich genommen, sehr gute Dienste leisten.



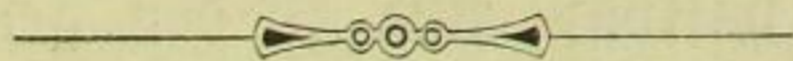
### 314. Milchlimonade.

$\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser wird über eine fein geschälte Zitrone, etwas Zucker und 130 Gramm Gerste gegossen. Nach Abkühlung giebt man  $\frac{1}{4}$  Liter kochende Milch und  $\frac{1}{8}$  Liter Apfelwein hinzu, seigt das Getränk durch und reicht es nach dem Kaltwerden.

### 315. Limonadenstangen.

Hier dürfte auch der Platz sein, Limonadenstangen zu beschreiben, die im Sommer auf Reisen eine große Annehmlichkeit sind.

Man reibt die Schale von einer Zitrone auf Zucker ab, schabt es in eine Schüssel, preßt den Saft von 4 Zitronen dazu und rührt soviel feinen Zucker dazu als nötig, um davon Stangen in Form von Geldrollen zu formen. Diese Stangen trocknet man etwas, wickelt sie in Papier und hebt sie zum Gebrauch auf. Man bricht beim Gebrauch ein Stück von solcher Stange ab, löst es in einem Glas Wasser auf und hat dann eine gute erfrischende Limonade.



## 18. Abteilung.

# Die Einmachekunst.

### 316. Das Blanchieren.

Blanchieren heißt eigentlich (weiß machen), ist ein technischer Ausdruck und bezeichnet das Weichkochen derjenigen Früchte, die in halbreifem Zustande eingemacht werden sollen. Bei dem Blanchieren kann man auf die Farbe der Früchte einwirken, indem man den Früchten, die grün sind und recht grün bleiben sollen, etwas Alaun zusetzt.

### 317. Das Aufbewahren der Früchte.

Dem Verbinden der eingemachten Früchte ist es besonders nötig die volle Aufmerksamkeit zu schenken, da die Haltbarkeit

derselben sehr davon abhängt. Die Gefäße, Töpfe, Gläser u. s. w. müssen recht sauber und trocken sein. Hat man die Früchte hineingethan, so läßt man sie erkalten, schneidet dann ein Papier, so groß wie das Innere des Gefäßes, befeuchtet es stark mit Arrak, legt es auf die Früchte und verbindet den Topf mit doppeltem Papier oder Blase. Ebenso verwahrt man Gelees oder Marmelade. Auf Fruchtstücke, wenn nicht genügender Zucker dazu ist, der die Haltbarkeit bedingt, gießt man auch wohl etwas feines Provenzer Öl und korkt die Flaschen gut. Säfte und Früchte auf Flaschen verwahrt man am besten im Keller; dagegen hält man die in Zucker eingelegten Früchte am besten auf einer kühlen trockenen Kammer. Bei diesen letzteren thut man gut, öfters nachzusehen ob etwa der Zucker nachgelassen hat, um noch davon nachzugießen, oder auch die Früchte mit frischem Zucker aufzukochen.

### 318. Das Kochen des Zuckers zu den Früchten.

Zum Einmachen muß man guten Brotzucker nehmen, sonst sind dieselben nicht haltbar; nur zu den gewöhnlichen Marmeladen darf man etwas ordinärere Qualität nehmen, doch ja nicht zu geringen Zucker, weil sonst nicht die genügende Süßigkeit darin ist. Den Zucker läutert man gewöhnlich zu den Früchten und rechnet auf 2 Pfd. Zucker  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, sobald er ins Kochen tritt, gießt man noch etwas Wasser nach und den Zucker gut ab und verwendet ihn dann. — Wer sich über das Läutern und das Kochen des Zuckers näher informieren will, den verweise ich auf Nummer 172—177 dieses Buches, wo über die verschiedenen Proben des Zuckers Ausführliches gesagt ist.

### 319. Eingemachte Kirschen.

Man kann alle Früchte einmachen, jedoch wählt man nur solche, welche eingemacht eine schöne Farbe haben oder besonders guten Geschmack.

Die Kirschen, gleichviel ob man die Weiße= die Glas= die Weichsel= oder auch die dunkle Kirsche nimmt, werden beim

Einmachen ganz gleich behandelt und sind am besten zum Einlegen. Man nimmt auf 1 Pfd. ausgekernte Kirschen 375 Gr. Zucker, der geläutert und bis zum Flug gekocht wird. Jetzt werden die Kirschen hineingethan, einigemal aufgekocht und gut geschäumt. Das Ganze kommt nun in eine Schüssel und wird mit einem Bogen Papier zugedeckt. Den nächsten Tag gießt man die Kirschen auf einen Durchschlag, läßt den Zucker gut ablaufen und kocht ihn zum Faden; dann gießt man ihn wieder über die Kirschen und läßt sie 24 Stunden stehen.

Den dritten Tag, gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn zum starken Faden, thut die Kirschen hinein, kocht sie auf, schäumt sie gut ab und füllt die fertigen Kirschen in die dazu bestimmten Gefäße.

### 320. Stachelbeeren einzumachen.

Hierzu wählt man die Stachelbeeren, welche in reifem Zustande grün sind; es ist dies daran zu erkennen, daß sie grüne Adern haben, während die weiße Stachelbeere weiße Adern hat. Die Stachelbeere, welche ziemlich ausgewachsen, aber doch noch hart sein muß, wird von Stiel und Blüte befreit und in der Mitte durchgeschnitten, dann wird sie, nachdem mit einem Hölzchen die Kerne entfernt sind ins Wasser geworfen. Hat man die Stachelbeeren alle auf diese Weise fertig, so setzt man Wasser mit etwas Salz oder Alaun zum Feuer und läßt es kochen. Nun läßt man die Stachelbeeren darin bis sie hoch steigen und sie dann auch weich genug sein werden. Jetzt schüttet man die Stachelbeeren in frisches Wasser und läßt sie darin noch mehrere Stunden stehen; darnach gießt man sie in ein Sieb und läßt sie gut ablaufen. Nun bringt man sie in eine Schüssel, gießt von dem vorher beschriebenen Läuterzucker darüber und läßt sie 24 Stunden stehen. Den nächsten Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn gut auf, schäumt ihn ab, und gießt ihn wieder über die Stachelbeeren. Den dritten Tag gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn wieder auf, giebt auch wohl, wenn der Zucker, der nun schon die Probe

der Perle haben muß etwa sehr dünn sein sollte, ein Stück Zucker nach; schäumt gut ab und gießt den Zucker wieder über die Stachelbeeren. Den vierten Tag wird der Zucker wieder abgegossen und unter öfterem Schäumen zum Faden gekocht. Darauf kommen die Stachelbeeren hinzu und werden mit aufgekocht. Den fünften Tag endlich gießt man den Zucker wieder ab und kocht ihn zum Faden. Nun schüttet man die Stachelbeeren hinein, läßt sie einige Minuten mit aufkochen, schäumt gut ab, und füllt nun die fertigen Stachelbeeren in die hierzu bestimmten Gefäße. — Die Haltbarkeit der Früchte wird noch erhöht, wenn man dem Zucker etwas Essigsprit zusetzt.

### 321. Reineclauden einzumachen.

Diese werden den Stachelbeeren sehr ähnlich eingemacht. Man nimmt diese Früchte, wenn sie ausgewachsen, jedoch noch hart sind, durchsticht sie recht oft mit einer Gabel, wirft sie ins Wasser und blanchiert sie dann. Dazu läßt man das Wasser kochend werden, thut die Reineclauden hinein, und läßt sie solange darin bis sie weich sind. Darauf legt man sie in kaltes Wasser und läßt sie mehrere Stunden darin. Gießt dann das Wasser ab, rangiert die Früchte in eine Schüssel und gießt Läuterzucker darüber. Nun verfährt man mit denselben, wie bei Stachelbeeren gezeigt ist. — Um den Reineclauden eine recht schöne grüne Farbe zu geben, thut man dem Wasser, worin sie blanchiert sind, etwas Indigotinktur oder Salz hinzu.

### 322. Mirabellen einzumachen.

Auch diese Früchte nimmt man zum Einmachen, wenn sie noch hart sind. Jedoch müssen sie ausgewachsen sein. Man durchsticht sie recht oft mit einer Gabel, blanchiert sie dann und verfährt wie bei den Reineclauden gezeigt ist.

### 323. Eingemachte Aprikosen.

Die Aprikosen müssen noch hart sein. Sie werden dann geschält, durchgeschnitten, und nachdem der Kern herausge-

nommen ist, ins Wasser gelegt. Dann werden sie in kochendem Wasser recht vorsichtig blanchiert, wenn sie weich sind mit einem Schaumlöffel herausgehoben, in frisches Wasser gethan, und wenn sie darin kalt geworden sind in Schüsseln gelegt und mit Läuterzucker übergossen. Die weitere Behandlung ist dieselbe als wie bei den Früchten vorher.

### 324. Eingemachte Pfirsichen.

Diese Früchte werden ebenso behandelt wie die Aprikosen.

### 325. Eingemachte Birnen.

Von den Birnen macht man nur vorzugsweise die Muskateller Birne und die Poire blanche ein. Die letztere ist entschieden die Beste, die sich zum Einmachen eignet. Die Birnen müssen noch hart sein, sie werden dann geschält, halbiert, und nachdem das Kernhaus ausgeschnitten ist, in Wasser gelegt. Alsdann setzt man sie mit Wasser aufs Feuer, thut etwas Alaun hinein und kocht sie weich. Nun bringt man sie wieder in kaltes Wasser, läßt sie eine Weile darin, thut sie dann in eine Schüssel und gießt Läuterzucker darüber.

Im weiteren Verlaufe verfährt man, wie schon bei den anderen Früchten gezeigt ist. Will man die Birnen rot haben, so färbt man den Zucker mit Cochenille.

### 326. Eingemachte Rosenäpfel.

Die reifen Rosenäpfel befreit man vom Stiel und Blüte, stößt mit einem Hölzchen die Kerne heraus und thut die Rosenäpfel in kochendes Wasser. Nun läßt man sie solange darin bis sie weich sind und thut sie in kaltes Wasser. Nachdem sie darin kalt geworden, schüttet man sie auf ein weites Sieb, und läßt das Wasser gut ablaufen. Nun bringt man sie in eine Schüssel, gießt Läuterzucker darüber und verfährt wie bei den andern Früchten. — Bei diesen Rosenäpfeln kommt man noch kürzer davon, wenn man den Zucker mit Essig kocht, ungefähr auf 2 Pfd. Zucker  $\frac{3}{8}$  Liter guten Weinessig und

dieses dann über die Rosenäpfel schüttet. Nun läßt man es wieder ablaufen und kocht es des andern Tags zum Faden, kocht die Rosenäpfel damit auf und ist nun fertig. Im Geschmack sind die letzteren am schönsten.

### 327. Weiße Nüsse einzumachen.

Grüne Wallnüsse, die vollständig ausgewachsen sind, aber noch keine holzige Schale gebildet haben, werden geschält, mit einer Nadel oder Gabel recht oft durchgestochen und in Wasser gethan, welches man 14 Tage hintereinander täglich wechselt. Alsdann blanchiert man die Nüsse in Alaunwasser und kocht sie so weich, daß sie von einer hineingestochenen Nadel abfallen, dann legt man sie wieder in frisches Wasser, gießt dieses ab, rangiert sie in Schüsseln und gießt Läuterzucker darüber. Die weitere Behandlung ist wie bei den anderen Früchten.

### 328. Schwarze Nüsse einzumachen.

Hierbei schält man die Nüsse nicht, verfährt aber sonst ebenso wie bei den weißen Nüssen. Ist man soweit, daß man sie in Zucker legt, so thut man einen leichten Beutel mit Zimt oder Nelken dazwischen, oder steckt in jede Nuß eine Nelke. Im weiteren Verlauf behandelt man diese Nüsse auch wie die andern Früchte.

### 329. Eingemachte Melonen.

Man nimmt eine reife Melone, die noch etwas hart ist; schneidet sie durch und schält sie, nachdem man mit einem Löffel die Kerne herausgenommen hat. Dann zerschneidet man sie in Spalten, blanchiert sie in kochendem Wasser, kühlt sie in frischem Wasser ab, legt sie dann in eine Schüssel, gießt Läuterzucker darüber und behandelt sie wie oben. Der Geschmack der Melonen wird sehr gehoben, wenn man dem Zucker etwas Essig beigiebt.

### 330. Eingemachte Quitten.

Man hat Quitten-Birnen und -Äpfel. Zum Einmachen sind die ersteren die besten. Man läßt die Quitten gern einige

Tage liegen, ehe man sie einmacht, weil sie sehr hart sind, besonders die Quitten=Äpfel. Zuerst reibt man mit einem Tuche den Pelz ab, schält und zerschneidet sie in vier Theile und thut sie in einen Kessel, übergießt sie mit Wasser und kocht sie weich. Dann fñhlt man die Quittenspalten in kaltem Wasser ab, legt sie darauf in eine Schüssel, gießt Läuterzucker darüber und verfährt damit, wie bei den anderen Früchten gezeigt ist. — Das Wasser, worin die Quitten blanchiert sind, verwendet man noch um die Schale zu kochen und kann es dann zu Quitten= Gelee verwenden.

### 331. Himbeeren und Erdbeeren einzumachen.

Beide Beeren=Arten werden auf diese Weise seltener eingemacht, weil sie leicht mußig werden. Will man indes solche einmachen, so muß man damit auf dieselbe Weise verfahren, wie bei Kirschen gesagt ist.

### 332. Johannisbeeren einzumachen.

Auch bei den Johannisbeeren verfährt man wie bei den Kirschen. Man thut gut, hierzu noch etwas feste Johannisbeeren zu nehmen, und bei dem Kochen recht vorsichtig zu Werke zu gehen, damit die Beeren an den Stielen bleiben. — Streift man die Beeren ab, so giebt man auf 1 Pfd. Beeren 375 Gramm Zucker, gestoßenen, und setzt beides aufs Feuer, rührt es öfters um und läßt es aufkochen, alsdann schüttet man alles auf ein Haarsieb, kocht den abgelaufenen Saft zur Geleeprobe, thut die Beeren wieder hinein, läßt es nochmals aufkochen und füllt es in Gläser.

### 333. Grüne Bohnen zum Belegen von Torten und anderem Backwerk.

Man nehme recht gute grüne Zuckerbohnen, ziehe den Bast ab und koche die Bohnen mit 1 Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Liter Essig und 250 Gramm Salz in einem messingenen Kessel recht mürbe. Lasse die Bohnen im Kessel 2 Tage stehen, darauf

nimm die Schoten heraus, öffne sie und nimm die kleinen Bohnen heraus. Nun legt man die Bohnen in frisches kaltes Wasser, wechselt dieses 3 bis 4 mal täglich und setzt dieses Verfahren nochmals 2 Tage fort. Darauf gieße sie in einen Durchschlag und lasse sie abträufeln. Nun nimmt man einen Topf legt eine Schicht Bohnen und darüber Puderzucker, dann wieder Bohnen und Zucker bis das Gefäß voll ist, alsdann wird dasselbe auf den Backofen gestellt. Wenn die Bohnen durchsichtig sind, gieße den Zucker ab und lasse denselben aufkochen, darauf die Bohnen hinein und einmal überkochen lassen, wodurch man die schöne grüne Farbe erzielt. Nun können die Bohnen aufbewahrt und verwendet werden.

---

## 19. Abteilung.

# Früchte und Gemüse in Dunst.

### 334. Vorbemerkung.

Hat man die betreffenden Früchte in die Gläser gefüllt, so nimmt man doppelte Schweinsblase und bindet dieselbe recht fest über und zwar so, daß wenn man die Blase überzieht und mit der linken Hand festhält, mit der rechten Hand darauf drückt, (um möglichst wenig Luft in dem Glase zu lassen) und gleich wieder tüchtig anzieht und einen Bindfaden recht oft umschlingt. Alsdann setzt man die Gläser oder Flaschen in einen Topf oder Kessel, thut etwas Heu darunter oder auch darum; jetzt gießt man soviel Wasser in den Kessel, daß es bis an den Hals der Flaschen geht, setzt es aufs Feuer und bringt es langsam zum Kochen. Kocht es, so läßt man es 15—20 Minuten kochen, setzt jetzt den Kessel ab und läßt dann die Gläser darin erkalten; verpicht sie noch und hebt sie an kühlem Orte zum Gebrauche auf.



### 335. Aprikosen und Pfirsiche in Dunst.

Auch diese Früchte behandelt man wie Reineclauden. Man legt sie, nachdem sie blanchiert sind, noch einige Tage in Zucker, und legt sie dann erst in die Gläser. Dieser Behandlung vorzuziehen ist noch, wenn man die Früchte in dünnem Läuterzucker blanchiert und dann gleich in die Gläser thut.

### 336. Birnen in Dunst.

Hierzu nimmt man am liebsten Muskateller-Birnen. Wenn dieselben noch etwas hart sind, schält man sie, blanchiert sie in Alaunwasser, kühlt sie ab, legt sie dann in Gläser, gießt Zucker über und verfährt wie oben gezeigt ist.

### 337. Erdbeeren in Dunst.

Man wählt dazu Erdbeeren, die nicht zu groß sind, doch auch nicht so klein wie Holz-Erdbeeren. — Man pflückt die Beeren von den Stielen, legt sie in die Gläser, gießt Zucker über und verfährt wie oben.

### 338. Himbeeren in Dunst.

Die Himbeeren zupft man ebenfalls von den Stielen, legt sie dann in die Gläser, gießt Zucker über und verbindet die Gläser. Alsdann kocht man sie ein.

### 339. Kirschen in Dunst.

Die Glas- oder Weichselkirschen eignen sich am besten dazu. Von den Stielen befreit, legt man die Kirschen in die Gläser und gießt Läuterzucker darüber, welcher bis zum kleinen Faden gekocht war, so daß das Glas bis auf 5 cm Breite voll ist; alsdann verschließt man die Gläser recht gut und kocht wie schon gezeigt worden.

### 340. Melonen oder Quitten in Dunst.

Auch diese Früchte werden behandelt wie die Birnen. Melonen blanchiert man gar nicht, dagegen die Quitten wie zum Einmachen.

### 341. Mirabellen in Dunst.

Ebenso wie die Reineclauden (Nr. 321), nur kann man dieselben gleich nach dem Blanchieren in die Gläser legen, und verfahren wie oben.

### 342. Nüsse in Dunst.

Wenn die Nüsse schon einige Tage in Zucker gelegen haben, sucht man die schönsten aus, legt sie in die Gläser, streut etwas Zimt und Nelken dazwischen, gießt Läuterzucker über, verbindet die Gläser und kocht sie.

### 343. Pflaumen in Dunst.

Reife Pflaumen werden geschält, dann in Gläser gelegt, auch etwas Zimt und Nelken dazwischen gethan, dann mit Zucker übergossen und weiter behandelt wie oben gezeigt ist.

### 344. Reineclauden in Dunst.

Diese werden blanchiert, wie es bei den eingemachten Reineclauden geschieht, alsdann legt man sie einen Tag in geläuterten Zucker, schichtet sie dann in Gläser und verfährt weiter wie schon angegeben.

### 345. Spargel in Dunst.

Recht guter, zarter Spargel wird geputzt und mit scharfem Salzwasser ziemlich weich gekocht; dann wird auf 1 Pfund Spargel 100 Gramm Butter hinzugethan und damit übergekocht. Den Spargel legt man nun der Länge nach in eine viereckige Blechdose, giebt die Brühe, besonders die Butter, darüber, (man achte wohl, daß die Brühe scharf salzig ist) und läßt die Dose verlöten. Darauf koche man die Dose nochmals in warmem Kessel mit Wasser 15 Min. lang, lasse sie darin erkalten und verwahre sie an einem kühlen Orte. — Wenn man den Spargel gebrauchen will, so lasse man die Dose auflöten, koche den Spargel in frischem Wasser mit etwas Salz vollständig weich, und richte ihn nach Belieben an.

### 346. Erbsen.

Schöne junge Erbsen koche man ziemlich weich, thue Salz und etwas Butter und Zucker dazu und lasse sie damit noch einmal überkochen. Jetzt fülle die Erbsen in die bereitstehende Dose und behandle sie wie den Spargel.

### 347. Bohnen.

Auch hierzu nehme man nur die zartesten Bohnen, und salze sie auch erst, wenn sie ziemlich weich sind. Thue soviel Butter hinzu als man sonst zu Gemüse nimmt; die übrige Behandlung ist genau ebenso wie bei Spargel und Erbsen gesagt worden.

---

## 20. Abteilung.

# Makronen und Marzipan.

### 348. Gewöhnliche Makronen.

250 Gr. süße geschälte Mandeln werden mit 6—8 Eiweiß im Reibstein recht fein gerieben, dann giebt man 1 Pfd. feinen Zucker hinzu, rührt die Masse tüchtig durcheinander und dressiert dieselbe durch eine Spritze, welche vorne ein rundes Loch hat auf Papier, dieses feuchtet man nach dem Backen ein wenig mit Wasser an, wodurch sich die Makronen sehr leicht loslösen. Will man die Makronen etwas feiner haben, so dressiert man die Masse auf Oblaten, welche nach dem Backen von den Makronen ringsum abgebrochen werden. Bei dem Backen muß man sehr darauf achten, daß man die Makronen nicht zu heiß bäckt, weil sie dabei leicht nicht genügend aufgehen und klein bleiben, aber auch nicht zu kalt, weil sie sonst leicht trocken werden.

### 349. Gefüllte Makronen.

Diese werden von derselben Masse gemacht, rund dressiert und gebacken. Nachdem sie aus dem Ofen kommen, stößt

man in die Mitte eine kleine Vertiefung und spritzt mittelst Düte Gelee hinein. Obenüber noch etwas Glasur.

### 350. Belegte Makronen.

Man fertigt Makronen von der Größe einer halben Wallnuß von derselben Masse wie Nr. 348. Oben darauf legt man ein Stückchen Citronat oder Orangenschale, nach dem Backen glasiere noch ein wenig.

### 351. Chocolate Makronen.

Auf die Makronenmasse wie Nr. 348 giebt man noch 125 Gramm geriebene Chokolade, nebst etwas Zimt und Melken, auch verdünnt man die Masse noch mit Eiweiß. Man kann die Makronen, nachdem sie dressiert sind, auch noch mit Hagelzucker bestreuen.

### 352. Rosen-Makronen.

Dieselbe Masse wie Nr. 348, nur wird dieselbe etwas rot gefärbt und Geschmack mit ein Tröpfchen Rosenöl gegeben und mit rot gefärbter Rosenwasser-Glasur glasiert.

### 353. Zimt-Makronen.

Man setzt der Masse etwas Zimt zu und färbt rot mit Karmin.

### 354. Vanille-Makronen.

Der Makronenmasse wird etwas gestoßene Vanille als Gewürz beigegeben, auch werden die Makronen nach dem Backen mit Vanille-Glasur überzogen.

### 355. Belegte Kirsch-Makronen.

Diese Makronen werden ebenso behandelt als die belegten Makronen 350, nur kommt in die Vertiefung eine ganze eingemachte Kirsche, und oben darauf durch die Spritzdüte ein Tupfen von Mandel-Kirsch-Crème.

### 356. Neu! Barziner-Bismark-Makronen.

Wir nehmen hierzu 1 Pfd. geraspelte Kokosnuß, 15 Eiweiß, 2 Pfd. recht feinen Backzucker und 1½ Stange Vanille, recht fein gestoßen nebst 25 Gramm Stärkepudermehl. Diese Masse wird in einen Kessel gethan, auf gelindem Feuer unter stetem Umrühren solange gekocht, bis sich die Masse vom Kessel ablöst. Nun werden kleine Makronen in Größe eines Nickel-20-Pfg.-stückes auf Tafeloblatten gesetzt und recht langsam in schwacher Hitze gebacken.

### 357. Makronen à la Heldt. Neu!

Hierzu nimmt man 1 Pfd. abgeschälte, süße Mandeln, fein gerieben, mit 1 Pfd. Zucker und 4 Eiweiß zusammengerührt und etwas Vanille und Citrone als Gewürz hinzugegeben. Auf Oblaten dressiert.

### 358. Bittere Makronen.

250 Gramm bittere, geschälte Mandeln und 75 Gramm süße werden zusammengethan und im Reibstein mit wenig Eiweiß recht fein gerieben, 1½ Pfd. Zucker wird dazu gethan und mit den Mandeln und dem nötigen Eiweiß recht gut vermischt. Die weitere Behandlung ist dann so, wie bei den übrigen Makronen.

### 359. Makronenringe.

250 Gr. süße abgezogene Mandeln werden im Reibstein mit Eiweiß recht fein gerieben, alsdann 250 Gr. feinkörnigen Zucker dazu gerieben, die Masse wird in die Spritze mit vorgestecktem Stern gefüllt und kleine runde Ringe auf mehlbestäubte Bleche dressiert. Man kann die Makronenmasse auch rosa färben.

Anmerkung. Diese Ringe, sowie die Makronen zum Preise von (2 oder 3 Pfg.)

### 360. Mandelbogen.

Hierzu benutzt man im Halbzirkel gebogene weiße Blechtafeln. Nun bestreicht man mehrere Tafeloblatten mit nicht zu

fester Makronenmasse, bestreut diese noch mit gehackten oder langgeschnittenen süßen Mandeln und teilt dann die Tafeln in schmale fingerlange Streifen, legt diese auf die etwas angewärmten Bogen und bäckt die Streifen darauf aus. Diese Bogen werden zum Verzieren von Torten u. dergl. verwendet, wozu sie fast unentbehrlich sind.

### 361. Marzipan.

1 Pfd. rein abgewaschene, abgezogene süße Mandeln, werden im Reibstein recht fein gerieben, nun thut man dieselben in einen Kessel und giebt 250 Gr. Zucker hinzu. Bei fortwährendem Umrühren röstet man das Ganze solange über gelindem Feuer, bis sich die Masse vom Kessel loslöst, nachdem schüttet man dieselbe auf eine Marmorplatte oder in eine Schüssel und läßt sie erkalten. Alsdann wirft man noch 1 $\frac{1}{2}$  Pfd. feinsten Raffinadezucker unter die Masse und verarbeitet diese zu den verschiedenen Sachen. Man macht daraus Würstchen, Tiere, Früchte, Torten, Semmeln, Brezeln und alle nur denkbaren Figuren. Zu vielen derselben hat man Formen, andere aber wie Würstchen, Früchte und Backwerk, werden aus freier Hand gefertigt, weil dieselben am leichtesten nachzubilden sind.

### 362. Königsberger Marzipan.

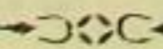
Man rollt den angewirkten Marzipan messerrückenstark aus, und sticht mit Ausstechern verschiedene Figuren, als Herzen, Rosetten und Sterne aus. Dann schneidet man von diesem Marzipan Ränder, und befestigt diese mit Wasser auf den Rändern der ausgestochenen Sachen und läßt dieselben einige Tage trocknen. Wenn sie genug getrocknet sind, legt man die angefertigten Gegenstände auf ein Brett, schiebt selbige in den Ofen, worin sich die Ränder sehr leicht bräunlich färben, dann nimmt man sie wieder aus dem Ofen heraus, bestreicht hierauf den Boden der Marzipanstücke mit Gelee, und thut darüber eine starke Glasur von Rosenwasser, hält es nun wieder einige Augenblicke in den Ofen und belegt die Sachen mit eingemachten Früchten.

### 363. Königsberger Marzipantorte.

Die Herstellung solcher Torte ist fast ebenso, als die der Marzipanstücke. Hierbei schneidet man einen runden, öfter auch einen viereckigen Boden aus, und zerschneidet diesen zu einem Stern oder was man sonst für Dessins wünscht. Die einzelnen Stücke werden ebenso mit Rändern versehen, wie die Stücke, die eben gezeigt sind, und um die Torte herum legt man einen etwa fingerstarken Rand, der die Tortenstücke zusammenhält. Diesen Rand schneidet man mit einer kleinen Scheere oder kneift ihn mit einer Zange aus, wie Konditoren zu haben pflegen. Im übrigen behandelt man die Torte so, wie die Marzipanstücke.

### 364. Lübecker Marzipan.

Der Lübecker Marzipan unterscheidet sich vom Königsberger dadurch, daß er nicht geröstet wird, und auch nicht mit Früchten oder Gelee belegt wird. Man hat darum alle Aufmerksamkeit darauf zu richten, daß man recht weiße Marzipan-Masse bekommt. Auch diese wird dann mit Staubzucker angewirkt und runde Böden davon geschnitten; um dieselben wird ein Rand, wie bei der Marzipan-Torte gelegt und in die Mitte ein Stück aus einer Form geschnitten, entweder ein Brustbild, Füllhorn, Blumenkorb oder dergleichen; diese Stücke werden schließlich mit Glasurblumen und Marzipanrosen belegt.



## 21. Abteilung.

# Braune Pfefferkuchen.

## Pfeffernüsse, Lebkuchen und weiße Ware.

### 365. Das Syrupkochen.

Zur Bereitung guter Leb- und Pfefferkuchen ist die Beschaffung eines guten Syrops ein Hauptfordernis. Derselbe darf nicht zu dünn sein, sonst ist er noch zu wässerig und muß so lange gekocht werden, bis er die Probe hält. Er darf aber auch nicht zu dunkel sein, sondern muß eine lichtbraune, möglichst helle Farbe haben. Er muß einen reinen Zuckergeschmack besitzen und ohne jeglichen Nachgeschmack sein. Der Name spielt hierbei gar keine Rolle, es mag derselbe Argentiniſcher oder Magdeburger tituliert sein, das ist ganz Nebensache; wenn der Syrup nur den vorstehenden Bedingungen entspricht, dann ist alles gut.

Bei dem Kochen wird der Kessel nicht ganz voll, am besten nur halbvoll gemacht, damit er steigen kann, ohne überzulaufen. Ist der Syrup gut, dann hält er nach ein- oder zweimaligem Aufsteigen schon die Probe; ist er weniger gut, so muß er so lange gekocht werden, bis er dieselbe hält.

Die Probe besteht darin: Man taucht einen Strohhalm in den kochenden Syrup ein, und läßt ihn auf einen kalten Teller abtropfen; laufen die Tropfen breit, so muß er fortgekocht werden. Sobald der Syrup kocht, muß das Feuer nur durch ein brennendes Stück Holz unterhalten werden, welches weggenommen werden muß, sobald der Syrup steigt, damit derselbe nicht aus dem Kessel herausgetrieben wird. Der Kessel muß rein sein und aller Schaum und aufsteigende Unreinlichkeit wird während dem Kochen von dem Syrup abgenommen. Ist nun das Kochen beendigt, so nimmt man den



Kessel ab, oder wo dies nicht geht, schöpft man den Syrup aus oder macht das Feuer aus, um ihn kühlen zu lassen. — Manche vermengen ihn sofort nach dem Kochen mit Mehl, allein ich halte dieses Verfahren für falsch und höchst nachtheilig, denn das Mehl wird dadurch verbrüht und ihm seine Kraft und Güte genommen. Ich empfehle: Man lasse den Syrup soweit abkühlen, bis er noch lauwarm ist, und sich mit den Händen bearbeiten läßt, was abgesehen von dem obigen Nachtheile schon den Vorteil hat, daß der Teig viel zarter und inniger bearbeitet werden kann, als dies mit einem Rührscheit möglich ist, wobei immer kleine Klümpchen im Teig bleiben.

Das zur Verwendung kommende Mehl muß, hinsichtlich seiner Güte und Backfähigkeit, bereits in anderem Gebäck erprobt sein. Man verwendet gewöhnliches Semmelmehl hierzu, und macht den Teig so fest, daß er nicht mehr stark auseinander läuft, vor allen Dingen nicht zu fest, viel weniger aber zu weich.

Diesen Teig bewahrt man in Holzgefäßen auf, und es ist gut und vorteilhaft, wenn er vor der Verwendung mindestens  $\frac{1}{4}$  Jahr alt ist; je älter er ist, um so besser ist er zum Backen.

### 366. Zusatzeig zu Lebkuchen.

Die Verwendung des reinen Syrupteiges giebt allerdings einen wohlschmeckenden, feinen Lebkuchen, allein er ist mitunter (auch ohne Butter- oder Fettzusatz) noch zu fett und erweist sich beim Backen nicht besonders ergiebig; fernerhin würde der Lebkuchenbäcker aber ohne Zusatz kaum seine Rechnung finden oder wenigstens nicht konkurrieren können.

Man fertigt deshalb einen Zusatz an, der der Güte des Teiges nicht zu viel Abbruch thut und doch zu der billigen Herstellung viel beiträgt. Will man Lebkuchen backen, so kocht man eine geringe Quantität Syrup, bei 50 Pfd. Lebkuchenteig etwa  $\frac{1}{4}$  Liter einmal auf, verdünnt ihn mit etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, und macht mit feinem weißen Roggenmehle und 125 Gramm frischem Sauerteig einen nicht zu festen Teig an.

Diesen Teig läßt man sich vollständig in der Gahre entwickeln und setzt dann je nach der Güte des Lebkuchenteiges auf 6 oder 8 Pfd. Teig, 1 Pfd. Zusatzteig zu. — Es muß dies erprobt werden, wieviel der Lebkuchenteig Zusatzteig verträgt, es ist schon auf 6 Pfd. 1 Pfd. Zusatzteig bei guter Ware möglich.

Dieser Zusatzteig muß sofort, nachdem er sich in der Gährung entwickelt hat, verbraucht werden, weil er sonst in Säure übergeht und dann mehr schadet als nützt.

### 367. Das Abteilen der Leb- und Pfefferkuchen.

Jeder zur Verarbeitung kommende Teig muß in Stücken von 250 Gramm oder 1 Pfd. abgewogen werden. Davon werden Längen ausgerollt, welche so breit und so lang sein müssen, daß bei ein- oder zweimaligem Übereinander- und Zusammenschlagen der Länge, und nach dem Abteilen der Stücke in 6, 8, 10 oder 12 Stücke u. s. w. dieselben ziemlich genau das Maß der Formen, in welche sie gedrückt werden sollen, haben.

Nun kann es zwar bei einem noch nicht geübten Röchler vorkommen, daß immer ein Stückchen gegen das andere um ein wenig zu schwer ist, aber die 6, 8, 10 oder 12 Stücke zusammen haben doch das vorschriftsmäßige Gewicht, und wird  $\frac{1}{2}$  Duzend Lebkuchen in Päckchen gepackt, so gleicht sich das aus.

Dieses Verfahren ist das Sicherste und fördert die Arbeit dermaßen, daß nach kurzer Zeit ein Gehilfe soviel ablängen kann, als zwei formen können.

### 368. Gewöhnliche Brannekuchen.

Nimm 12 Pfd. besten Syrup, lasse denselben aufkochen, nun giebt man 120 Gramm Butter hinzu und arbeitet dann 12—13 Pfd. bestes Weizenmehl darunter. Wenn nun das Mehl mit dem Syrup recht gut vermischt ist, thue noch 250 Gramm in etwas Milch aufgelöste Pottasche dazu, gut durchgearbeitet lasse den Teig einen Tag liegen. Den andern Tag wirke mit

dem Gewürz zusammen noch 75 Gramm recht fein gestoßenes Hirschhornsalz unter den Teig. Als Gewürz nimmt man Zimt, abgeriebene Zitronenschale, Orangenschale, etwas Koriander und Kardamom. Man nimmt von dem Gewürz, je nach Güte man die Kuchen gerade machen will. Nun rollt man die Kuchen aus, doch nicht zu dick und setzt dieselben auf mit Mehl bestäubte Bleche. In Mittelhitze gebacken, werden diese Kuchen sofort beim Herauskommen mit warmen, braunem gekochtem Leim übergestrichen, weil sie dadurch einen schönen Glanz bekommen. Nachdem sie gut abgetrocknet und erkaltet sind, verziere die Kuchen noch mit verschiedenartig gefärbter Spritzglasur, oder wickle dieselben in Packetchen von buntem Papier.

### 369. Braune Nürnberger Lebkuchen.

4 Pfd. Honig und 4 Pfd. Zucker werden zum kleinen Flug gekocht, dann kommen 1 Pfd. recht feingewiegte süße Mandeln, 125 Gramm Zitronat, 50 Gramm Zimt 25 Gramm Kardamom, 20 Gramm Nelken, 3 Pfd. Mehl und 25 Gramm Hirschhornsalz dazu. Nachdem Alles zusammengewirkt, wird es ausgerollt, in kleine Tafeln zerschnitten auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt, mit halbierten Mandeln belegt und in Mittelhitze gebacken, alsdann glasiert.

### 370. Thorner Pfefferkuchen.

2 Pfd. Honig werden mit 2 Pfd. Zucker zum schwachen Flug gekocht. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, arbeitet man 4 Pfd. Mehl, 2 Pfd. langgeschnittene süße Mandeln und 60 Gramm bittere, 8 Gramm Zimt, 6 Gramm Nelken, 6 Gramm Kardamom und ein paar Tropfen Zitronenöl, nebst 32 Gramm Hirschhornsalz dazu. Wenn der Teig gut klar gearbeitet ist rollt man denselben ziemlich dick aus, setzt die Kuchen auf mit Mehl bestreute Bleche und bäckt in mäßiger Hitze. Nach dem Backen gib dem Kuchen sofort schönen Glanz und schneide nach Erkalten.

### 371. Braune Pfeffernüsse.

25 Pfd. recht schönen Syrup lasse aufkochen, gieb 2 Pfd. erwärmte Butter hinzu und circa 25 Pfd. Weizenmehl, sofort anrühren. Nachdem das Mehl gründlich untergerührt ist, giebt man auf 1 Pfd. Teig 12—13 Gr. mit etwas Milch aufgelöste, gereinigte Pottasche hinzu, sollte der Teig jedoch etwas zu weich werden, so giebt man noch Mehl hinzu, darnach läßt man den Teig 24 Stunden liegen. Nun wirke noch auf jedes Pfd. Teig 16 Gramm abgezogene, feingewiegte, süße Mandeln, sowie etwas abgeriebene Zitronenschale, feingewiegtes Zitronat, Orangenschale, etwas gestoßene Pommeranzenschale, Zimt und Kardamom, je nach welchem Preis man die Pfeffernüsse machen will, hinzu. Oben auf jede Nuß legt man ein kleines Stückchen süßen Mandelkern, vor dem Backen; die Mandeln müssen jedoch gut im Wasser gelegen haben, damit das Stück im Ofen weiß bleibt.

### 372. Ordinäre braune Pfeffernüsse.

Zu denselben nimmt man ganz denselben Teig, bloß das Gewürz und die übrigen Zuthaten müssen sehr gemindert werden, auch werden keine Mandeln obenauf gelegt und die Pfeffernüsse etwas kleiner geschnitten als die vorhergehenden.

### 373. Braunschweiger Nüsse.

4 Pfd. guten Syrup läßt man etwas kochen, nun gießt man denselben in eine Mulde oder Schüssel und wirkt, nachdem derselbe ein wenig erkaltet, soviel Mehl hinzu bis der Teig ziemlich fest ist. Nun noch etwas Anis, Zimt, Nelken, feingewiegte Succade und 50 Gramm Hirschhornsalz hinzu. Von diesem Teig fertigt man kleine Nüsse, die einzeln gebacken werden oder man schiebt dieselben zusammen zu Bauernbissen, auch kann man Pflastersteine aus denselben machen.

### 374. Weiße Zuckernüsse.

Es werden 6 Pfd. Zucker, 6 Pfd. Mehl 12 Eier. 125 Gramm feingestoßene süße Mandeln, 100 Gramm Butter

das Abgeriebene von 1 Zitrone und etwas Milch zusammengewirkt, der Teig ja nicht zu weich und die Nüsse sofort aufgemacht. Man bäckt die Nüsse in mäßig heißem Ofen, worin man vorher tüchtig Dampf gemacht hat.

### 375. Makronen-Nüsse.

1 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiern schäumig gerührt, 1 Pfd. Mehl nebst 125 Gramm abgezogene und feingehackte süße Mandeln, etwas Succade, abgeriebene Zitronenschale, Orangenschale und Kardamom, sowie 65 Gramm geschmolzene Butter hinzu. Alles zu einem Teig verarbeitet, setzt man die Nüsse auf schwach gestrichene Butterbleche und bäckt in mäßiger Hitze.

### 376. Weiße Kandis-Zuckernüsse sogen. Warnemünder-Kiesel.

Man nehme 5 Pfd. Hut Zucker, welchen man zu erbsengroßen Stückchen zerklöpft, 5 Pfd. Mehl hinzu und 18 Eier. Die Eier schlägt man in das Mehl, damit der Zucker nicht schmilzt, ferner der Saft und das Abgeriebene von 1 Zitrone, etwas Kardamom und 3 Gramm Hirschhornsalz. Der Teig darf hier ebenfalls nicht zu weich werden, lieber läßt man zur Vorsicht ein Ei zurück. In mäßiger Hitze gebacken, sind diese Nüsse infolge ihres Wohlgeschmackes als Weihnachtsbäckerei sehr zu empfehlen.

### 377. Braunschweiger Konfekt.

1 Pfd. Butter, 250 Gramm Zucker, 2 Pfd. Mehl 125 Gramm feingehackte Mandeln und 4 Eier werden zusammengewirkt, ganz wenig Hirschhornsalz hinzu, der Teig wird dünn ausgerollt beliebig ausgestochen, oder auch kleine Brezeln davon gemacht, gebacken und mit Rosa-Eiweißglasur glasiert.

### 378. Weiße Lebkuchen.

Rühre 4 Pfd. Zucker mit 1 Pfd. Eigelb und 2 ganzen Eiern schäumig, hierzu noch 375 Gramm Orangenschale 2 Pfd. 125 Gramm gehackte und geröstete süße Mandeln, 100 Gramm gemischtes Gewürz, 30 Gr. Kardamom, 32 Gr. Hirschhornsalz

und ebensoviel Pottasche, alles gut verrührt zuletzt noch 5 Pfd. Mehl hinzu. Gut glatt gerührt, streicht man die Masse auf längliche Oblaten und schneidet sie in beliebiger Größe. Legt die Kuchen auf saubere Bleche, läßt sie eine Nacht trocknen und bäckt sie den andern Tag in mäßig heißem Ofen.

### 379. Nuß-Lebkuchen.

6 Eiweiß werden halb aufgeschlagen zu Schnee, dann giebt man 65 Gramm feingewiegte, süße Mandeln, sowie 375 Gramm Zucker und 32 Gramm Mehl hinzu und zuletzt 65 Gramm feingewiegte Nüsse, als Gewürz etwas gestoßene Vanille. Nun röste über gelindem Kohlenfeuer die Masse, damit dieselbe ein wenig fester wird. Die Masse wird ebenso wie weiße Lebkuchen auf Oblaten gestrichen und geschnitten. In ziemlich kühlem Ofen gebacken.

### 380. Weißer Marzipan.

1 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiern etwas gerührt, 1 Pfd. 125 Gramm Mehl, etwas Gewürz und Gedanke Hirschhornsalz hinzu. Zu Teig verarbeitet, werden hiervon verschiedene Figuren mittelst Ausstecher gefertigt, mehrere Stunden trocknen gelassen und in mäßig heißem Ofen gebacken. Alsdann noch verschiedenartig bunt bemalt.

### 381. Zuckerherzen.

1 Pfd. Zucker 200 Gramm Butter, 7 Eiweiß, 2 Pfd. 250 Gramm Weizenmehl und ein Gedanke Trieb, zu einem Teig gemacht, dann dünn ausgerollt und kleine Herzen davon gemacht mittelst Ausstecher. Die Herzen gebacken und mit Eiweißglasur glasiert.

### 382. Geduldskuchen. (Patience).

Man schlägt 5 Eiweiß zu festem Schnee, giebt dann 250 Gr. feinen Zucker und 200 Gramm Weizenmehl gemischt mit Weizenpuder hinzu, auch etwas Vanille und rührt diese Masse so lange, bis sie etwas läuft, dann dressiert man mittelst

Düte oder Spritze kleine Plätzchen, auf mit Butter gestrichene und mit Mehl bestäubte Bleche, läßt die Plätzchen 5 bis 6 Stunden auf dem Ofen trocknen und bäckt sie langsam.

### 383. Weiße Ware zu Herzen, Puppen u. s. w.

1 Pfd. 125 Gramm Zucker wird in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch kalt aufgelöst, nachdem 2 Pfd. 250 Gramm Mehl nebst 16 Gramm Hirschhornsalz dazu gearbeitet. Nun wird der Teig ausgerollt und in die verschiedensten Ausstecher und Figuren weggearbeitet. Vor dem Backen bestreicht man dieselben etwas mit Wasser, die größeren Figuren stibbt man auch ein wenig. Diese weiße Ware wird besonders zur Weihnachtszeit angefertigt, wo dann auch die Figuren recht bunt, blau, rot oder gelb bemalt werden, andere wieder überzieht man mit den verschiedensten Glasuren, beklebt sie mit Gesichtern und Devisen; bestreut dieselben mit buntem Zucker oder verziert sie mit Spritzglasur.

### 384. Pariser Pflastersteine.

Nimm dazu 10 Pfd. besten Syrup, lasse denselben aufkochen, wenn derselbe erkaltet wirke soviel Mehl hinzu, daß der Teig nicht zu fest wird. Auf 10 Pfd. von diesem Teig giebt man 5 Pfd. von dem Zuckerteig Nr. 383. Wirke nun noch 50 Gramm Hirschhornsalz und 16 Gramm Pottasche dazu, als Gewürz: Zimt, Nelken, Anis etwas Orangen- und abgeriebene Zitronenschale. Sollte der Teig indes noch zu hell sein, so färbt man denselben mit Zuckerkouleur (Nr. 179), macht dann recht dünne Stränge davon, schneidet diese in kleine Würfel und füllt damit die mit Butter ausgestrichenen und auf mehligte Bleche gesetzten Ringe, je nach Preis und Güte. Wenn die Pflastersteine gebacken, überziehe sie mit der Glasur wie unter Nr. 191 angegeben ist.

### 385. Baseler Lebkuchen.

Dazu werden 4 Pfd. Honig aufgekocht, inzwischen wird in eine Schüssel 2 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Zitronat, 250 Gr. Orangenschalen, letzteres beides recht fein gewiegt, ferner 2 Pfd.

gehackte oder feingeschnittene süße Mandeln, 1 Muskatnuß, das Abgeriebene von 2 Zitronenschalen, sowie 65 Gramm Zimt, 30 Gramm Nelken, etwas Kirschwasser und 32 Gr. Pottasche gewogen. Nun gießt man den kochenden Honig hinzu und sofort werden noch 5 Pfd. Mehl dazwischen gearbeitet.

Diesen Teig rollt man etwa 3—5 Millimeter stark aus, bäckt denselben auf mehlbestäubten Blechen und glasiert alsdann mit zum Faden gekochten Zucker. Nachher schneidet man kleine Täfelchen daraus, die in Packeten verpackt werden.

## Schweizer Leckerle.

### 386. Feine Basler Leckerle.

Zur feinen Basler Leckerle-Masse nimmt man 4 Pfd. Honig, den man auf dem Feuer aufsteigen läßt und dann ein wenig kalt rührt. Alsdann kommen dazu: 2 Pfd. Zucker, 2 Pfd. gehackte rohe Mandeln, 1 Pfd. feingewiegtes Zitronat, desgleichen 1 Pfd. gewiegtes Orangeat; 100 Gramm Zimt, 50 Gramm Nelken, das Abgeriebene von 4 Zitronen nebst deren Saft, 4 Muskatnüsse,  $\frac{1}{2}$  Liter Kirschwasser und 65 bis 70 Gramm Pottasche, sowie 5 Pfd. bestes Weizenmehl.

### 387. Ordinäre Basler Leckerle.

Dazu nehme man 12 Pfd. Honig, 4 Pfd. Zucker, 4 Pfd. süße, gehackte rohe Mandeln, 4 Pfd. gewiegtes Zitronat und Orangeat, 125 Gramm Zimt, 70 Gramm Nelken, das Abgeriebene von 4 Zitronen, 4 gestoßene Muskatnüsse, 140—150 Gramm in Milch aufgelöste Pottasche und 14 bis 15 Pfd. Weizenmehl.

### 388. Graubündner Leckerle.

Hierzu kommen 30 Pfd. auf dem Feuer aufgekochter Honig, ferner 32 Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. Kastor oder Sauerbohnenmehl, 500 Gramm Pottasche, 125 Gramm Anis, 125 Gramm Piment nebst 1 Liter Kirschwasser.



### 389. Berner Leckerle.

Auf dem Feuer läßt man 16 Pfd. Honig aufkochen und dann erkalten, alsdann meliert man 12 Pfd. von Hutzucker geschlagene erbsengroße Zuckerstückchen hinein. Als Gewürz noch 125 Gramm Nelken, 400 Gramm Zimt, 1 Pfd. feingewiegtes Zitronat, das Abgeriebene von 8 Zitronen, 5 Zitronensäfte und 16 Pfd. Weizenmehl.

Bei dem Ausrollen dieser Masse muß man darauf achten, daß der Zucker nicht zu sehr zerdrückt wird. Das Übrige gleich den Basler Leckerle.

### 390. Gewürz-Honigkuchen.

2 Pfd. Honig und 1 Pfd. Zucker werden aufgekocht, 2 Pfd. 250 Gr. Mehl, 250 Gr. feingewiegte, rohe süße Mandeln, 250 Gramm Zitronat recht fein geschnitten und 35 Gramm Pottasche hinzu; sowie allerlei Sorten Gewürz.

### 391. Weißer Zuckerteig.

Dazu nimmt man 12 Pfd. Zucker, 24 Pfd. Weizenmehl, 12 Lot Hirschhornsalz, sowie  $3\frac{1}{2}$  Liter lauwarmes Wasser.

### 392. Brauner Pfefferkuchenteig. (Gemischter Teig.)

15 Pfd. braunen Pfeffernußteig, 15 Pfd. von vorstehendem Zuckerteig, 6 Pfd. Traubenzucker. Als Gewürz: Zimt, Koriander, Anis, Kardamom, etwas Nelkenpfeffer und Sternanis; ferner 3 Lot Ammonium und ebensoviel Pottasche.

### 393. Leichte Zuckerkuchenmasse.

Hierzu wird 1 Pfd. Zucker mit 10 Eiern schaumig geschlagen, darnach werden 2 Pfd. Mehl und etwas Gewürz (Zimt oder Zitronenöl), als auch 15 Gramm Hirschhornsalz dazu gerührt. Nachdem der Teig fertig ist und etwa 3 Millimeter stark ausgerollt wurde, sticht man mit beliebigen Ausstechern denselben weg und glasiert die Ware nach dem Backen mit verschiedenartig gefärbter Eiweißglasur.

### 394. Feine Schlesiſche Bauerbiſſen.

Dazu nehme man ganz denſelben Teig wie zu Graubündner Leckerle (ſ. Nr. 388.) Von demſelben werden kleine Rollen gemacht, fingerdick, mit einem feinen Mehlſtaub verſehen, in kleine, 2 Zentimeter lange Stückchen geſchnitten und dieſe auf geſtrichene, bemehlte Bleche zuſammengeſchoben. Nach dem Backen ſauber abgeſegt.

### 395. Windbackwerk.

1 Pfd. 125 Gramm Zucker wird mit 36 Eigelb ſchaumig gerührt, etwas Zitronenöl und 2 Pfd. 250 Gramm Mehl nebst 25 Gramm Hirschhornſalz darunter gerührt. Von dieſem Teig ſticht man allerlei Figuren aus, bäckt ſie bei flüchtiger Hitze und glasiert ſie. — Dieſes Backwerk macht man, wenn man viel Eigelb ſtehen hat; es laſſen ſich auch Früchte davon machen mittelſt Ausſtechern, da ſich die Maſſe ſtark rundet; man ſteckt die Stiele vorher hinein, bäckt ſie, glasiert und ſchminkt ſie.

### 396. Zuckernüſſe, ſogen. Schlichtingsheimer.

Man nimmt dazu 1 Pfd. Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eigelb, 1 Pfd. 125 Gramm Mehl, 75 Gramm feingewiegte, ſüße Mandeln, einige Tropfen Zitronenöl und 6 Gr. Hirschhornſalz. (Ammonium). Mache jetzt ſämtliche Zuthaten zu einem Teig, fertige Nüſſe davon und backe ſie.

### 397. Roſen-Nüſſe.

Dieſe werden ebenſo zubereitet, nur der Teig wird roſa gefärbt und etwas Roſengeſchmack hinzugefügt.

### 398. Chokoladen-Nüſſe.

Werden auch von derſelben Maſſe gemacht nur 125 bis 150 Gramm Chokolade dazugegeben.

### 399. Gewöhnliche weiße Zuckernüſſe.

Hierzu kommen 10 Pfd. Zucker, 16 Pfd. Mehl, 50 Gr. Hirschhornſalz, 10—15 Eier und  $2\frac{1}{4}$  Liter Milch. Als Gewürz Zitronenöl.

#### 400. Weiße Pfeffernüsse.

Nimm dazu 5 Pfd. Zucker, 8 Pfd. Mehl, 2 Liter Milch, 4 Eier, 30 Gramm Hirschhornsalz, 60 Gramm gute Butter. Als Gewürz das Abgeriebene von 2 Zitronen, etwas Kardamom und Anis.

#### 401. Weiße Pfeffernüsse anderer Art.

Dazu nehme man 7 Pfd. 250 Gramm Zucker, 7 Pfd. 250 Gramm Mehl, 1 Pfd. Butter, 17 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. Gewürz: Kardamom, Bittermandelöl und Zitronenabgeriebenes.

#### 402. Pfeffernüsse in Voltgenform. Ganz neu!

Von braunem Pfeffernußteig rollt man hübsch egale runde Stränge, ganz lose mit Mehl bestäubt nimmt man das Rollholz und fährt damit über die Teigstränge ein wenig hin und her, so daß diese noch die Höhe von  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter behalten. Nun schneidet man schräge, rautenartige Stückchen von 3—4 Zentimeter Länge ab; legt diese aufs Blech, doch so, daß sie nicht aneinander haften. Vor dem Backen kann man diese Nüsse auch mit einem Stückchen Zitronat oder im Wasser gelegener, abgezogener süßer Mandel belegen.

#### 403. Pfeffernüsse von verschiedenem Zucker.

Dazu nimmt man 375 Gramm braunen Zucker, 3 Pfd. gewöhnlichen Backzucker, 3 Pfd. erbsengroß gestoßenen Hutzucker, 6 Pfd. 375 Gramm Mehl, 12 Eier, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 4 Zitronensäfte, Kardamom, 100 Gramm süße und feingewiegte rohe Mandeln, sowie wenn noch nötig etwas Milch und nur ein Gedanke Trieb (Hirschhornsalz).

#### 404. Weiße Mecklenburger Zuckernüsse.

Wir nehmen dazu 6 Pfd. Zucker, 7 Pfd. Mehl, 200 Gramm Butter, 200 Gramm süße, aber feingewiegte Mandeln, 200 Gramm feingewiegtes Zitronat, 10 Gramm Kardamom, einige Tropfen Zitronenöl sowie 10 Gramm Hirschhornsalz und  $1\frac{1}{4}$  Liter Milch.

#### 405. Haslöcher Zuckerbrödchen.

Dazu nimmt man 2 Pfd. 250 Gramm Zucker, 3 Pfd. 250 Gramm Mehl, 50 Gramm Schmalz, 5 Gramm Hirschhornsalz, 5 Gramm Kardamom,  $\frac{2}{3}$  Eiter Milch und einige Tropfen Mandelöl. Zu einem leichten Zuckerteige verarbeitet, setzt man davon mittelst Theelöffel kleine Häufchen auf mit Butter gestrichene und mit Mehl bestäubte Bleche.

#### 406. Heldt'sche Makronennüsse. Fein!

Zu diesen feinen Makronennüssen nimmt man 1 Pfd. 250 Gramm geriebene, süße Mandeln, ferner 6 Pfd. Zucker, 7 Pfd. Mehl, 250 Gramm feingewiegte Succade (Zitronat), 15 Gramm Kardamom, das Abgeriebene von 2 Zitronen, 12 Eier und  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch. Die Nüsse werden in nicht zu heißem Ofen recht vorsichtig gebacken.

#### 407. Überzogene Nüsse.

Alle diese Nüsse überzieht man sehr oft noch mit Zucker. Man kocht eine Portion Zucker zum Faden, schüttet die Nüsse hinein, rührt mit einem Spatel tüchtig bis es trocken wird. Schließlich schüttet man die Nüsse aus dem Kessel auf ein Sieb, um den überflüssigen Zucker abzusieben.

#### 408. Schlußbemerkung zur Pfeffernußbäckerei.

Bei der Anfertigung von braunen Pfeffernüssen ist vor allem auf einen guten Syrup zu achten, desgl. empfiehlt es sich bei dem etwaigen Fettzusatz nur gute, frische Naturbutter unter Umständen auch frisches Gänseeschmalz zu nehmen, nur keine Margarine oder dergl., weil dadurch die Pfeffernüsse oft breit laufen und glasig werden; oder aber wenn sie längere Zeit aufbewahrt werden, einen ranzigen Beigeschmack erhalten. Überhaupt dürfte es sich für Geschäfte, welche zur Weihnachtszeit viel Vorrat haben müssen, stets empfehlen, den Fettzusatz möglichst zu mindern, weil die Nüsse dadurch zu leicht weich werden. — Zur Aufbewahrung bedient man sich am besten

festschließender Blechdosen, in welche die Nüsse bald nach Erkalten gethan werden. Auch ist bei dem Aufmachen derselben nicht nötig, daß die abgeschnittenen Würfel erst rund gemacht werden, wie es oft geschieht. — Man setze die Würfel nur einfach auf den Schnitt, so werden die Pfeffernüsse, wenn sonst die Zuthaten gut sind und im Ofen etwas Dampf vorhanden ist, ganz von selbst rund werden und man erspart sich viel Zeit und Arbeit dadurch. Ferner empfiehlt es sich im Interesse eines jeden Bäckers oder Konditors von der Verarbeitung eines größeren Quantums Teig, vorerst stets eine oder mehrere Proben davon zu backen, weil man sich dadurch sehr wohl vor größerem Verlust durch Mißlingen der Ware schützen kann.

---

22. Abteilung.

## Bienenkorb. Baumkuchen.

### 409. Bienenkorb.

Nimm dazu 1 Pfd. 375 Gr. rohe, geriebene süße Mandeln, etwas Eiweiß und 2 Pfd. 125 Gr. Weizenmehl. Zu einer ziemlich festen Masse verarbeitet, werden mit dem Zirkel eine Anzahl egaler Ringe gemacht, welche immer um einen Zentimeter kleiner werden. Nun werden die Ringe recht egal gebacken, über einander gelegt und oben darauf eine beliebige Figur von Tragant gestellt, an den Seiten wird dieser Bienenkorb mit Blättern und künstlichen Blumen verziert.

### 410. Bienenkorb. (Anderer Art von Spritzmasse.)

Zu dieser Spritzmasse werden 480 Gramm süße Mandeln mit Eiweiß recht fest zerrieben, etwas Zimt hinzu und 2 Pfd. 30 Gramm Mehl darunter gearbeitet, und dann so weiter behandelt wie oben gezeigt ist. Nur muß man auch hier darauf achten, daß man die Ringe nicht zu rasch bäckt und

möglichst in der Farbe egal. Der Bienenkorb wird mit Blättern, Blumen und einigen künstlichen Bienen verziert. Oben darauf kommt an Stelle der Tragent-Figur ein Strauß von Blumen oder ein Marzipanröschen.

#### 411. Baumfuchen.

Hierzu läßt man sich ein rundes, in Kegelform gedrehtes, festes Holz machen, welches etwa 55 Zentimeter lang ist, unten 18 und oben 12 Zentimeter dick ist. Mitten durch diese Walze geht nun eine eiserne Stange, die an den Enden, wo sie aus dem Holz heraus tritt, abgedreht ist. Das Ganze muß aber absolut festsetzen. Die eiserne Stange, woran das Baumholz steckt, muß an ihrem dicken Teil mit einer Kurbel wie die Kaffeemühle hat, versehen sein, damit sich die Walze drehen läßt. Nun sind noch zwei eiserne Ständer nötig, in die man die Walze auf beiden Seiten legen kann, gut ist es auch wenn durch an dem Ständer angebrachte Haken, das Höher- und Niederstellen des Baumes bewerkstelligt werden kann, um den Baum nach Verhältnis nahe oder ferne vom Feuer zu halten. — Zu der Masse mache man in einer großen Schüssel 2 Pfd. 25 Gramm süße Butter etwas warm, rühre sie mit 1 Pfd. 275 Gr. Zucker zu Schaum, und nach und nach das Gelbe von 32 Eiern hinzu, als auch noch 15 Gramm gestoßenen Zimt, 6 Gramm gestoßene Nelken, eine abgeriebene Muskatnuß, nebst dem Abgeriebenen von drei Zitronen. Jetzt wird 1 Liter süße, gute Sahne unter die Masse gegossen, und abermals die Masse zu Schaum gerührt. Nun kommen 2 Pfd. feingesiebtes Weizenmehl hinein, nebst dem steif geschlagenen Schnee von 30 Eiweiß und alles gut untereinander gemischt. — Sobald die Masse halb fertig ist, wird der Baum mit dem eisernen Ständer in der Küche auf den Herd gestellt, auf der inneren Seite eine kleine Mauer von gebrannten Steinen gebildet und ein Blech davor gestellt, um die Hitze zu vermehren. Nun macht man von dürrer, festem Holze Feuer unter den Baum dreht ihn immer um, bis er ganz heiß wird und den

Holzgeruch verloren hat. Nun windet man um den Baum einige Bogen Papier, bindet dasselbe mit einem Bindfaden fest, welcher an beiden Enden des Baumes mit Nägeln befestigt wird, und bestreicht denselben samt dem unwundenen Papier recht stark mit Butter. Sodann füllt man etwas von der fertigen Masse in eine irdene Bratpfanne, setzt sie unter den Baum, und begießt denselben mittelst eines großen Löffels von der Masse. Beim Begießen dreht man den Baum langsam, hernach aber geschwinder, damit er Zacken bekommt. Sobald von dem Kuchen die Masse nicht mehr abträufelt, muß die Bratpfanne bis zum folgenden Begießen vom Feuer weggesetzt werden, damit die Masse in derselben nicht backe. Wenn nun der erste Guß um den Baum gebacken und braun genug ist, so begießt man ihn wiederholt, wobei man etwas schneller dreht, damit der Baum schöne Zacken bekommt. Ist nun dieser Guß auch schön goldgelb gebacken, so steckt man kleine, schmale Stückchen kandierte Orangenschalen in die Zacken des Baumkuchens. Jetzt trägt man den dritten Guß auf, wobei sich regelmäßige, schöne Zacken durch die kandierten, eingesteckten Orangenschalen bilden werden. Sobald oben dieser Guß fertig gebacken ist, trägt man wieder auf und fährt so fort, bis die Masse gänzlich verbacken ist. — Ist nun der Baumkuchen auf dem Feuer schön hochgelb gebacken, so macht man dünne, weiße Tortenglasur, und glasiert denselben während des Drehens mittelst eines zarten Pinsels, zieht dann die Nägel heraus und wickelt den Bindfaden, wobei man das Holz immer dreht, von Innen heraus ab, und schneidet den Baumkuchen an beiden Enden des Holzes mit dem Messer gleichförmig rund ab, worauf der fertige Kuchen abgehoben wird.



## 23. Abteilung.

# Das Wichtigste über Eier, Kunstbutter, Milch und Naturbutter.

### 412. Etwas über das Ei.

Nach dem neuesten Werke von Dr. med. Walser „Handbuch der Naturheilkunde und Gesundheitspflege“ läßt sich über das Ei folgendes sagen:

Das Ei enthält 13% Eiweiß, 12% Fett und 1% Salze. Der Dotter enthält noch Eisen und wenig Phosphor. Die weichen Eier sollen nicht rasch verschluckt werden, weil sich sonst im Magen Eiweißklumpen bilden, die nicht verdaut werden können. Man kaue das weiche Ei gleichzeitig mit Brot. Eier in Zucker verrührt oder als Pulver den Speisen zugesetzt sind am leichtesten verdaulich. 50 Gramm Eier entsprechen einem  $\frac{1}{2}$  Liter Milch.

### 413. Eidotter.

Der Eidotter hat verschiedene Färbung. Er enthält viel Fett und Eisen, darum sieht er auch gelbrötlich aus. Im übrigen hat der Eidotter eine verschiedene Farbe, welche durch die Art der Fütterung bedingt wird.

Der Eidotter ist orangefarben, wenn das Geflügel Gras und Würmer, dunkel, wenn es Eicheln, blaßgelb, wenn es Mehl, Kartoffeln und Getreide frißt. Wenn das Trinkwasser der Hühner salzhaltig ist, dann ist der Dotter hochrot. Wenn man die Eier in eine chemische Mischung legt und sie dann dem brütenden Tiere unterlegt, so kann man nach Belieben weiße, rote, gelbe, schwarze Hühner, Enten und Tauben sich verschaffen.

### 414. Eieröl.

Der Eidotter enthält ein phosphorhaltiges Fett, welches für die Ernährung Nervenkranker sehr wichtig ist.



Man erwärmt das Eigelb im Wasserbade, bis es fest wird, dann füllt man es in einen leinenen Beutel und preßt zwischen erwärmten Preßplatten. Hierauf filtriert man durch erwärmtes Löschpapier.

#### 415. Das Aufbewahren der Eier in Torfmull oder Kalk.

Das Einlegen der Eier für den Winter wird sehr verschieden gehandhabt, wir führen zwei der gebräuchlichsten Methoden an. Einzulegende Eier sind vorerst von allem anhaftendem Schmutz in lauem Wasser zu reinigen und nachher wieder sorgfältig abzutrocknen. Oft werden die Eier in Torfmull oder Sägespähne eingelegt, welche Behandlung wohl mit die sauberste sein dürfte. Man nimmt hierzu eine, dem Quantum der einzulegenden Eier entsprechend große Kiste, bedeckt den Boden derselben zwei Finger hoch mit trockenem Torfmull oder Sägespähnen und stellt die Eier auf die Spitze, dicht aneinander, nun wieder eine Schicht Torfmull oder Sägespähne bis die Kiste gefüllt ist. — Andere Art Eier aufzuheben ist das Einlegen in Kaltwasser. Man nimmt dazu ein geruchfreies Faß, streicht auf den Boden zwei Finger dick einen Brei von gelöschtem Kalk und stellt die Eier auf die Spitze, dicht aneinander, bis das Faß  $\frac{3}{4}$  voll ist. Obenauf gießt man eine Lösung von ziemlich dickem Kaltwasser und bewahrt die Eier im frostfreien Keller auf. — Die Eier sollte man vor dem Einlegen stets auf ihre Festigkeit prüfen, dies geschieht, indem man immer zwei Eier lose aneinander schlägt; Eier mit dünnen Schalen erhalten leicht Risse und müssen zurückbleiben. — Auch hält man die Eier zuweilen in einem Durchschlag  $\frac{1}{2}$  Minute in kochendes Wasser, wodurch sich die feinen Poren der Eier zuschließen und das Eindringen von Kaltwasser in dieselben unmöglich gemacht wird.

#### 416. Über das Alter der Eier.

Da die Eier, wie bekannt, mit zunehmendem Alter an Güte und Wert verlieren, so ist es für den Bäcker durchaus

wichtig, über die Erkennungszeichen alter Eier etwas zu wissen. Nimmt man nämlich  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und löst darin 60 Gr. Kochsalz auf, so erhält man eine Lösung von ca 1,073 spezifischem Gewicht. In dieser Lösung sinken frische Eier unter; schwimmt aber ein Ei darinn, so ist das der beste Beweis, daß das Ei nicht mehr frisch ist. Wie alt ist denn aber eigentlich das Ei? — Setzt man nun der  $\frac{1}{2}$  Liter Salzlösung noch  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zu, d. h. macht aus  $\frac{1}{2}$  Liter  $\frac{3}{4}$  Liter und damit die Lösung schwächer, so sind die Eier, welche in dieser Lösung untersinken etwa 2 Wochen alt. Da nun die Eier mit zunehmendem Alter immerfort leichter werden, so muß auch die Salzlösung, in der sie untersinken sollen, immer schwächer sein, so daß ein Zeitpunkt eintritt, wo sie in reinem Wasser schwimmen, d. h. also gleich schwer wie reines Wasser sind. In diesen Zustand gelangen, ohne besondere Vorsicht aufbewahrte Eier in 60—100 Tagen, so daß man auch sagen kann, Eier, welche in reinem Wasser schwimmen, sind 60 bis 100 Tage alt.

### Über Eier-Konservierung. (Nach Dr. Walser).

#### 417. Frische, reine Eidotter.

Durch Entziehung aller Eiweißteile, Zellgewebe und sonstiger wertloser Bestandteile wird das Eidotter vor dem Verderben geschützt und erfordert deshalb keine sofortige Anwendung. Nach jedesmaliger Entnahme von Eidotter müssen die Gefäße sofort wieder gut verschlossen werden, da dasselbe mehr die Luft, wie die Hitze fürchtet. Bei Aufbewahrung an einem nicht zu warmen Ort, möglichst liegend, erhält es sich lange Zeit gut und frischschmeckend. 15 Gramm oder ein knapper Eßlöffel voll entspricht einem Dotter. Nach längerer Aufbewahrung steigt das Eieröl nach oben, und muß in diesem Falle der Inhalt vor dem Gebrauch gehörig geschüttelt oder gerührt werden. Die besonderen Vorzüge bestehen erstens in dem billigen Preis, sodann in der bequemen Handhabung, in-

dem man keine Eier aufzuschlagen und zu trennen hat, sondern einfach der Flasche entnimmt, was man braucht, nach der daran befindlichen Skala von 5 zu 5 Dotter; ferner in der Reinheit, welche es zu Backwerk, Saucen u. s. w. besonders geeignet macht. Im Winter, wenn die Eier ohnehin schlecht und teuer sind, empfiehlt sich die Anwendung obigen Eidotters noch ganz besonders.

#### 418. Eier-Konserven.

Diese Konserven, aus frisch gelegten Eiern, nur durch Entziehung des Wassergehaltes und ohne irgend welchen Zusatz hergestellt, bieten jederzeit vollständigen Ersatz für frische Hühnereier, deren Geruch und Geschmack sie nach vorschriftsmäßiger Auflösung zeigen.

Durch die getrennte Herstellung des Eigelb und Eiweiß ist die Möglichkeit geboten, beide Teile in beliebiger Menge unabhängig von einander zu gebrauchen, ohne wie bei frischen Eiern auf die Verwertung desjenigen Theiles, der nicht zur augenblicklichen Verwendung kommt, Rücksicht nehmen zu müssen, wodurch eine sehr wesentliche Ersparnis entsteht. — Den Hauptvorteil gewähren diese Konserven in der kalten Jahreszeit, wo es oft schwierig, ja zuweilen unmöglich ist, frisch gelegte Hühnereier zu erhalten, oder in solchen Gegenden, wo die Eierpreise überhaupt außerordentlich hohe sind.

#### 419. Eiweiß-Konserven.

Getrocknetes Eiweiß in Pulver oder Kristallen.

An Stelle eines jeden frischen Eiweiß, nimmt man 4 Gr. der Konserve, löst sie in der fünffachen Menge reinen Wassers unter öfterem Umrühren und Schlagen gut auf und verwendet die in kurzer Zeit erzielte Lösung genau wie frisches Eiweiß. Zum Beispiel löst man, um Ersatz für:

5	frische	Eiweiß	zu	erhalten:	20	Gr.	getr.	Eiweiß	in	$\frac{1}{10}$	Ptr.	Wasser,
10	"	"	"	"	40	"	"	"	"	$\frac{1}{5}$	"	"
20	"	"	"	"	80	"	"	"	"	$\frac{2}{5}$	"	"
50	"	"	"	"	200	"	"	"	"	1	"	"

ꝛ.

Die Reinheit der Konserve, welche durch Trocknung des Weißen von frisch gelegten Hühnereiern ohne jeden weiteren Zusatz hergestellt ist, läßt dieselbe überall da zur Anwendung kommen, wo man sonst frisches Eiweiß braucht, — der Erfolg wird stets der gleiche sein.

Um festen Eierschnee zu erzielen, empfiehlt es sich, der Lösung von je 20 Gr. Konserve ein frisches Eiweiß zuzusetzen.

#### 420. Eigelb-Konserve.

##### Getrocknetes Eigelb.

Diese Konserve wird aus den frischesten, besten Eidottern hergestellt, denen zu diesem Zweck der Wassergehalt durch Verdampfung entzogen wird. Die Konserve kann in den meisten Fällen wie frische Eidotter verwendet werden, besonders aber bei Gebäck, Kuchen u. Die Anwendung geschieht am besten, wenn man das Pulver mit Wasser oder Milch anfeuchtet, so daß es durch Verrühren eine breiartige Substanz ungefähr wie das natürliche Dotter bildet, und dann wie letzteres verwendet. 6—7 Gramm oder ein starker Eßlöffel Konserve mit einem Eßlöffel Wasser oder Milch gut verrührt, entspricht genau dem Dotter eines Eies. In verschlossener Blechbüchse, an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt, behält die Konserve jahrelang ihre gute Löslichkeit und den Wohlgeschmack frischer Dotter.



## Kunstbutter.

### 241. Margarine.

Margarine ist Kunstbutter. Frischer Rindstalg wird unter einer Temperatur von 17° R in Wasser gewaschen und bei möglichst niedriger Temperatur mit Wasser geschmolzen. Bei der Abkühlung scheiden sich dann Stearin und andere Bestandteile aus. Das verbleibende Fett wird nun so mit frischer Milch gemischt, daß auf 3 Liter Fett 1 Liter Milch kommt, und dann in einer Buttermaschine ausgerührt. — Eine bessere Art Margarine wird mit Süßrahm hergestellt.

Margarine ist ebenso leicht verdaulich wie Naturbutter, dabei viel billiger, wenn auch etwas weniger wohlschmeckend. Man benützt sie meist zu Mehlspeisen, während sie zu Backwerk und speziell zu feinerem durchaus nicht zu empfehlen ist.

### 422. Über Kokosnußbutter.

#### a) Das Kochen.

Kokosnußbutter ist ein wahres Volksnahrungsmittel geworden. Man nehme ein Viertel weniger, wie das sonst gewohnte Quantum Naturbutter (Ruhbutter), Schmalz zc. Es genügt demnach, 750 Gramm Kokosnußbutter zu nehmen, wo bisher 1000 Gramm Ruhbutter, Schmalz u. s. w. verwendet worden ist; man erreicht mit diesen 750 Gramm den gleichen Erfolg, weil die Kokosnußbutter ein wasserfreies Fett ist, während alle andern Fette eine beträchtliche Menge Wasser enthalten.

Vorteilhaft ist es, dieselbe gut heiß werden zu lassen, ehe man sie den Speisen u. s. w. zusetzt. Die Kokosnußbutter wird schneller heiß als andere Fette und brodeln nicht, weil sie kein Wasser enthält. Hierauf ist sehr zu achten, da dieselbe sonst zu heiß wird und alsdann, indem sie, wie alle Fette Dämpfe entwickelt, verbrennt.

## b) Das Backen.

Man nehme  $\frac{1}{4}$  weniger wie die sonst gewohnte Menge Kuhbutter, Schmalz &c. Am vorteilhaftesten verwendet man die Kokosnußbutter zerlassen. Will man dieses nicht thun, so wird sie bei gelinder Wärme zerdrückt und gerührt bis die gewünschte Steife erreicht ist. Die erwärmte Kokosnußbutter erstarrt schneller wie andere Speisefette oder Milchbutter. Es empfiehlt sich, bei Bereitung von Gebäck, welches nach Rezepten bereitet wird, in denen Naturbutter in bestimmten Gewichtsverhältnissen angegeben ist, der Kokosnußbutter die 20—25 Prozent Wasser, welche die Natur- (Kuhbutter) enthält, zuzusetzen.

Es sind dies 6 bis 8 Eßlöffel voll Wasser auf das Pfd. Kokosnußbutter. Dieses Wasser setzt man entweder dem Teig zu oder giebt es direkt in die zerdrückte oder zerlassene Kokosnußbutter. Die Kokosnußbutter nimmt das Wasser gerne an.

Will man dieselbe schäumig rühren, so zerdrückt oder zerläßt man sie, setzt je nach der angewandten Menge das nötige Wasser zu, — stets 25 Prozent oder 6 bis 8 Eßlöffel voll auf ein Pfd. Kokosnußbutter, — und rührt tüchtig um.

Sämtliche mit der Kokosnußbutter zubereiteten Speisen oder Backwaren sind etwas mehr zu salzen.

## 423. Die Milch.

Die, für unser Zeitalter charakteristische Jagd nach Bakterien hat auch in der Milch eine Anzahl solcher Lebewesen entdeckt, und ängstliche Gemüther dadurch in Alarm versetzt. Aber diese Bakterien sind, wie der Naturarzt Dr. med. Walser sagt, wenn sie nicht gerade von einer kranken Kuh stammen, nicht schädlicher als diejenigen, die wir im Wasser und sonst überall finden. Darum keine Furcht, lieber Leser! Ich für meinen Teil lasse mir den Genuß ungekochter Milch nicht rauben, und für Backzwecke wird ja sehr viele Milch zumeist abgekocht, wodurch sie gänzlich bakterienfrei wird. — Zum Kochen bedient man sich jetzt sehr oft des Apparates von Soxhlet, der allgemein bekannt ist. Dabei wird die Milch in

Flaschen gefüllt und diese mit einem Gummipfropf geschlossen, der runde Öffnungen hat. Dann kommen diese Flaschen in einen, ihrer Form angepassten Einsatz, und dieser in einen Topf, der soweit mit Wasser gefüllt ist, daß die Flaschen bis an den Hals bedeckt sind. Hat das Wasser 5 bis 7 Minuten gekocht, so verschließt man die Öffnungen mit gut gereinigten Glasstäbchen, läßt noch eine halbe Stunde kochen, erkalten — und bringt die Flaschen an einen kühlen Ort; die so behandelte Milch ist vollständig keimfrei. Zum Gebrauch erwärmt man die Milch nur. Größte Reinlichkeit bei dem Aufbewahren der Milch ist aber geboten, weil dieselbe sonst allerdings der Schauplatz der Bakterien werden kann.

Die rote oder blaue Milch, welche man früher für verheert ansah, bezw. von abergläubischen Leuten heute noch dafür angesehen wird, verdankt diese Farbe einem Pilze, der sich unter gewissen Bedingungen in ungezählten Mengen in der Milch entwickelt.

Schädlich beeinflusst oder in ihrem Aussehen verändert wird die Milch auch durch verschiedene Stoffe im Futter usw., welche direkt in die Milch übergehen; es sind dies vor allem Farbstoffe, so des Rhabarbers, Krokus, Safrans, die Einfluß auf die Farbe haben; auf den Geruch wirken ein: Zwiebeln und Knoblauch; ferner sind von meist schädlichem Einfluß verschiedene Arzneien, die ein Tier erhält, so: Aloe, Antimon, Arsenik, Blei, Borjäure, Brechweinstein, Eisen, Jodkali, Kamillen, Kampfer, Natronsalze, Quecksilber, Wismut, Zink u. a.

#### 424. Die Kraftmilch.

Diese wird auf künstlichem Wege hergestellt aus 10 % Fett, 1,8 % Eiweiß, 6 % Milchzucker und 0,3 % Salzen, während die gewöhnliche Milch etwa 3,3 % Fett, 3,6 % Eiweißstoffe, 4 % Milchzucker und 0,6 % Salze enthält. Die Kraftmilch besitzt also dreimal soviel Fett und entspricht 1 Ltr. derselben etwa 2 Liter anderer Milch. Man verwendet dieselbe auch zu Reis-, Gries-, Sagomehlspeisen und Suppen.

#### 425. Die Doppelmilch.

Die Doppelmilch besteht aus 7 % Fett, 1,8 % Eiweiß, 6 % Milchzucker und 3 % Salzen; sie hat sich ebenso bewährt, wie Kraftmilch.

Kranke nehmen diese Milch sehr gern, sie wird gut ertragen und verursacht weder Abweichen noch Verstopfung. Bei einem täglichen Genuß von 1 1/2 Liter nimmt das Körpergewicht wöchentlich um 1 Kilo zu, sie eignet sich deshalb zur natürlichen Mastkur und ist die beste Krankenmilch für Erwachsene.

Doppelmilch verläßt nach ärztlicher Feststellung den Magen des Menschen 15 bis 20 Minuten eher als gewöhnliche Milch.

#### 426. Die Fettmilch.

Fettmilch enthält 1,76 % Eiweiß; Fett- und Caseingehalt gleichen dem der Milch, den Zuckergehalt kann man vermittelst Milchzucker regulieren. Fettmilch ist für Sicht- und Zuckerfranke sehr zweckdienlich.

#### 427. Die kondensierte Milch.

Kondensierte Milch wird dadurch hergestellt, daß Milch unter Zusatz von Zucker eingedampft wird, bis sie die Dichtigkeit etwa des Honigs erreicht. In luftdichten Gefäßen hält sie sich in diesem Zustande sehr lange und braucht nur mit einer entsprechenden Menge Wasser verdünnt zu werden. Soxhlet stellt dieselbe auf ähnliche Weise, aber ohne Zuckerzusatz her, so daß sich die so behandelte Milch in gar nichts von der frischen unterscheidet.

#### 428. Ein anderes Verfahren zur Herstellung fester kondensierter Milch.

Ein neues Verfahren zur Darstellung fester Milch besteht nach der „Revue intern“ bei Anwendung einer niedrigen Temperatur zur Verhütung einer Zersetzung der Eiweißstoffe und Schmelzung der Fettkügelchen in Folgendem:



Zur Entfernung des Wassers läßt man die Milch gefrieren, wobei zur Isolierung der Eiskristalle die Masse agitiert, dann mittelst Zentrifuge die Milch abgetrennt wird. Dieser Vorgang wird wiederholt, bis das Produkt 80—95 Prozent feste Bestandteile enthält. Man sterilisiert dieselbe auf der Oberfläche eines Kältecyllinders bei 22—28°, konzentriert dann die gefrorene Milch im Vakuum bei einer Temperatur von 38°. In dem luftleeren Raum leitet man Kohlensäure zur Verhinderung der Oxidation und gießt die halbsteife Masse in Formen; die so erhaltenen Blöcke zerhackt man, trocknet dieselben bei 38° in einer Kohlensäureatmosphäre, kühlt auf 0° ab und pulvert bei dieser Temperatur. Das Pulver wird, hermetisch verschlossen, in Rezipienten, welche Kohlensäure enthalten, aufbewahrt.

#### 429. Die vegetabilische Milch.

Nach Dr. Rahmanns Angaben erhält man die vegetabilische Milch durch einen Zusatz fein geriebener Mandeln und Nüsse. Dadurch wird der Käsestoff der Milch besser verteilt und sondert er sich im Magen nicht als Klumpen, sondern in feinen Flocken ab, die von dem Magensaft besser aufgelöst werden. — Vegetabilische Milch enthält: 20,62 % Wasser, 12 % Stickstoffsubstanz, 34,72 % Fett, 31,03 % stickstofffreie Stoffe und 1,63 % Asche.

#### 430. Prüfung frischer Milch.

Da die Milch sehr häufig gewässert oder entrahmt zum Verkaufe gebracht wird, so ist eine Prüfung derselben angezeigt, um sich vor Übervorteilung zu bewahren.

Man hat nun zur Prüfung der Milch sehr verschiedene Methoden, von der Prüfung mit der blanken Stricknadel, an welcher bei guter Beschaffenheit der Milch fast nichts hängen bleiben darf, bis zum „künstlichen Milchprüfer“, welcher jedem Bäcker, Konditor oder Hausfrau als wirklich praktisch empfohlen werden kann.

Hat man sich solch einen künstlichen Milchprüfer, den man in fast wohl jeder Stadt zu kaufen bekommt, so nimmt man ihn beim Empfang der Milch einfach zur Hand, faßt ihn an dem daran befindlichen Fädchen und wirft ihn in das Gefäß, in welchem sich die gelieferte Milch befindet, so daß er völlig unter sinkt. Steigt derselbe dann wieder bis an die Oberfläche, so daß der rote Stöpsel gerade noch sichtbar ist, so ist die Milch noch verkäuflich; sieht der Stöpsel ein größeres Stück aus der Milch heraus, so ist dieselbe sehr gut; zeigt sich aber der Stöpsel nach dem Hereinwerfen gar nicht mehr an der Oberfläche, so weist man einfach die Milch zurück, weil sie entweder entrahmt oder gewässert ist.

#### 431. Molke.

Die Molke ist die bei der Käsebereitung von der Milch allein noch zurückbleibende Flüssigkeit, die hauptsächlich über 90 % Wasser, den Zucker, die Milchsäure, ganz wenig Eiweiß und Fett enthält. Wird diese Flüssigkeit mit Lab erhitzt, so erhält man die süße, erhitzt man sie mit Weinstein, so bildet sich die saure Molke. In der ärztlichen Praxis wird die Molke zur Harn- und Darmausscheidung benutzt, da sie beide befördert. In der Bäckerei ist die Molke dadurch bekannt, daß man hie und da Molkenbrot mittelst Zusatz von Molke herstellt; dieses hat den hohen Nährsalzgehalt derselben und ist sehr leicht verdaulich, deshalb für Magenleidende u. empfehlenswert.

#### 432. Mandelmilch.

Man wasche die Mandeln, schäle und stoße sie unter allmählichem Zusatz von Wasser recht fein. Nun filtriert man dieselben durch ein feines Leinentuch. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser kommen 10 Mandeln. Dieses Getränk ist sehr gesund.

#### 433. Einiges über Butter.

Die Butter ist das Fett der Milch, meist von der Kuh. Die Milch wird entweder durch Stehenlassen oder in Molke-  
reien durch Zentrifugen in magere Milch und Rahm getrennt.

In Buttermaschinen oder Butterfässern werden aus dem Rahm die Fettkügelchen durch Stöße mit einander verbunden und nach Entfernung des beigemischten Wassers meist in Formen gedrückt. Von guter Kuhmilch erhält man 5 % Butter.

Gute Butter besteht aus 82/88 % Fett, 8/18 % Wasser, 0,4/0,8 % Käsestoff, 0,3/0,9 % Zucker, 0,1/0,7 % Salzen. Von einer Kuh erhält man jährlich 50—90 Kilogramm Butter. — In Molkereien wird die fertige Butter gewöhnlich in saubere hölzerne Fässer, gesalzen oder ungesalzen, eingestampft, oder für den Kleinverkauf zu Stücken von bestimmtem Gewicht ausgewogen oder auch in Formen gepreßt, in denen Name und Marke des Verfertigers angebracht sind.

Als Surrogat für die Butter wird seit Anfang der siebziger Jahre Kunstbutter (Margarine zc.) in den Handel gebracht.

Zur Färbung der Butter benützt man die sogen. Butterfärbemittel; dies sind Farbstoffe, durch die man zu heller Kuhbutter, wie sie besonders im Winter bei starker Stroh- und Schlempefütterung entsteht, oder der Kunstbutter die normale gelbe Butterfarbe geben kann.

Man benützt jetzt allgemein flüssige Butterfarbe aus Orlean, der in Hanf- oder Leinöl gelöst ist, das sogenannte Buttergelb, ein aus Diazobenzolchlorid und Dimethylanilin erzeugten gelben Azofarbstoff, der sich wegen seiner Löslichkeit in Fetten ganz besonders zum Färben der Butter eignet, und schließlich in kleineren Betrieben, wo nur wenig Kühe gehalten werden, auch Mohrrübensaft.

Die Butterfärbemittel werden durch vielfaches Durchkneten der Butter oder durch Einrühren in das geschmolzene Fett gleichmäßig in der Masse verteilt. — Bei der Kuhbutter setzt man indes jetzt meist die Butterfärbemittel dem Rahm zu, wodurch eine bessere Verteilung bewirkt wird. Für den Exporthandel ist die Färbung der Butter mit den unschädlichen Butterfärbemitteln nicht zu umgehen.

#### 434. Das Neueste über Butterkonservierung.

Trotzdem bei uns sehr verschiedene Methoden zur Butterkonservierung in Anwendung kommen, so sei in den folgenden Zeilen doch noch auf ein neues Mittel, welches in Frankreich mit großem Erfolg angewandt wird, hingewiesen. Dasselbe ist ein chemisches Präparat, welches ohne alle nachtheiligen Eigenschaften die Butter viele Monate lang frisch erhält. Es ist dies eine unter dem Namen Chrysolein bekannte, aus verschiedenen Ätherarten bestehende Flüssigkeit, die farblos und nur wenig löslich, aber wie gesagt, in jeder Beziehung unschädlich ist.

Die zu konservierende Butter wird recht gut mit Wasser geknetet, dem 0,5% Chrysolein zugesetzt ist; darauf in Klumpen geformt und in ein Weißblech-Gefäß gegeben, dessen Deckel hermetisch verschlossen werden kann. Nachdem das Gefäß möglichst mit Butter gefüllt und der Deckel geschlossen, wird durch einen auf demselben befindlichen Hahn aller Raum zwischen den einzelnen Butterstücken mit frischem Wasser, dem 0,5% Chrysolein zugesetzt, ausgefüllt. In diesem Zustande bleiben die Gefäße bis zum Gebrauch der Butter, die alsdann gar keiner weiteren Behandlung bedarf und sich von frischer Butter in keiner Weise unterscheidet.

#### 435. Butter in Dunst zu konservieren.

Zu diesem Zweck nimmt man recht gute, frische Natur-(Ruh-)butter, wäscht diese tüchtig in frischem Wasser aus, füllt sie in ein passendes, sauberes Gefäß, läßt oben einen etwa zwei Finger breiten, leeren Raum, verbindet resp. verschließt dasselbe gut, stellt es von Heu umgeben in einen Kessel, gießt kaltes Wasser, welches dem Gefäß fast bis an den Rand gehen darf hinein und bringt den Kessel über mäßigem Feuer langsam zum Kochen. Nach etwa 15 bis 20 Minuten nimmt man den Kessel vom Feuer und die Butter alsbald heraus. — Auf dem Boden des Gefäßes setzt sich während dem Kochen eine käsige Milch von unangenehmen Geschmack ab, die man beim Ver-

brauch der Butter ja nicht daran haften läßt, sondern recht sorgfältig und vorsichtig entfernt.

Gedünstete Butter, in kühlem und geruchfreiem Orte aufbewahrt, hält sich mehrere Monate lang frisch.

Zur genauen Orientierung über das Eindünsten vergl. das unter der 19. Abteilung Gesagte.

#### 436. Prüfung der Butter.

Eine wirklich gute Butter erkennt man an ihrem Äußeren, sie muß weiß sein mit einem Stich ins Gelbe, und muß einen nußartigen Geschmack besitzen. Wenn man reine unverfälschte Butter schmilzt, so darf sich kein Rückstand von Kartoffelmehl oder Kochsalz, womit man sie in betrügerischer Weise schwerer zu machen sucht, ergeben.

#### 437. Ranzige Butter zu verbessern.

Ranzige Butter läßt sich durch folgende einfache Methode verbessern: Man schmelze dieselbe, schäume sie gut ab und gebe in das Gefäß, worin die Butter sich befindet, eine auf beiden Seiten geröstete Brotrinde, wodurch sich der ranzige Beigeschmack verliert.

#### 438. Andere Art ranzige Butter zu verbessern.

Man sticht die ranzig gewordene Butter in Scheiben aus, knetet sie tüchtig durch, indem man etwas heißes Wasser in Abjäten hinzugießt, fügt frische Milch hinzu, fährt mit dem Durchkneten der Butter recht lange fort und läßt sie dann einige Stunden ruhig stehen. Hiernach gießt man die Milch ab, wäscht die Butter mit kaltem Wasser rein aus und mischt Salz darunter.

#### 439. Butter zum Ausbacken oder zu anderen Zwecken abzuklären.

Will man Pfannkuchen in Butter backen oder eine recht wohlgeschmeckende, gute Torte erzielen, so nimmt man dazu am liebsten frische, rein abgeklärte Natur- (Ruh-)butter.

Man läßt die zum Abklären bestimmte Butter in einer nicht zu kleinen Schmorpfanne auf gelindem Kohlenfeuer so lange kochen, bis sie nicht mehr freischt, doch ist hierbei wohl zu beachten, daß die Butter nicht gelb wird. Nun nimmt man sie vom Feuer, läßt die Butter etwas stehen und entfernt nach einer kurzen Zeit den auf der Oberfläche befindlichen Schaum. Jetzt wird die Butter recht vorsichtig, langsam von ihrem salzigen Bodensatz in eine andere bereitstehende Pfanne oder irdenes sauberes Gefäß abgegossen und nach Bedarf verwendet.

#### 440. Das Ausbacken in Butter.

Einige erläuternde Worte über das Ausbacken in Butter dürften hier wohl an der rechten Stelle sein, da man ja noch oft Pfannkuchen u. s. w. antrifft, die buchstäblich vor Fett triefen, dabei aber unansehnlich sind und dem an einen guten Pfann- oder Spritzkuchen zu stellenden Wohlgeschmack wenig Ehre machen. — Will man irgend etwas in Butter ausbacken, so lasse man die Butter auf dem Feuer so heiß werden, daß ein wenig hineingeworfener Teig sofort wieder oben schwimmt. Erst dann darf man mit dem Ausbacken beginnen. Wer hierin schon etwas Übung besitzt, wird auch bei einem kaum bemerkbaren Rauchen der Butter erkennen, daß sie heiß genug und zum Backen fertig ist. In der Pfanne muß mindestens soviel Butter sein, daß die zu backenden Sachen darin schwimmen können. Man backe auf mäßigem, nicht zu starkem Feuer aus, und lege jedesmal nur so viele Stücke hinein, als gerade bequem nebeneinander schwimmen können, auch ist auf das Aufgehen der Backwerke, wie es z. B. bei Pfann- oder Spritzkuchen stattfindet, genügende Rücksicht zu nehmen. In neuerer Zeit hat man auch starke runde Drahtgitterkörbchen, welche genau nach der Größe der Pfanne gefertigt sind und leicht in das kochende Fett oder Butter, nachdem man sie vorher mit Pfannkuchen belegt, gesetzt werden können; man vermeidet dadurch das lästige Spritzen der kochenden Masse, welches bei dem schnellen Hineinwerfen oft zu Verbrennungen führt. Sehr

schön bequem arbeitet es sich, wenn mehrere solche Gitter zur Verfügung stehen, besonders in größeren Betrieben. — Hat man sehr viele Backwerke auszubacken, so wird die Butter matt; dies zeigt sich an einem Schäumen nach dem Einlegen des Gebäcks, da ist es nötig, daß man die Butter wieder kräftigt, indem ein Stück frisch abgeklärte Butter nachgelegt wird. In matter Butter gebackene Sachen erhalten eine schlechte Farbe und saugen eine große Menge Butter in sich auf. Vor Allem vergeße man auch das öftere Umdrehen der Backwaren nicht. — Kuhbutter ist zum Ausbacken besser als alle Faßbutter, weil letztere dem Gebäck sehr leicht einen unangenehmen Beigeschmack giebt.

---

## 24. Abteilung.

# Das Wichtigste über Mehl, einige Brotarten, Backpulver und Zucker.

---

### 441. Das Mehl.

Das Mehl ist die allgemeine Bezeichnung des zu Staub Gemahlener; speziell aber die zermalmten Getreidekörner von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer &c.

Nach Weiße und Feinheit heißt es beim Roggen: Kern-, Mittel- oder Schwarzmehl; beim Weizen: ausgeklärtes (Zylinder), Semmel- oder Afer- (Gries-)Mehl. — Mehl von Dampfmühlen nennt man Kunst-, Walzen- oder Dampfmehl; ungebeuteltes Mehl heißt Schrot. Außerdem werden im Handel die verschiedenen Mehle mit Nummern bezeichnet.

Das Mehl des Roggens, Weizens, Hafers und der Gerste besteht zu mehr als der Hälfte seines Gewichtes aus „Stärke-mehl“. Wenn man etwas Mehl mit kaltem Wasser

mischt, so wird das Wasser anfangs trübe; nach einiger Zeit setzt sich ein weißes, feines Pulver auf dem Boden des Gefäßes oder Glases ab, und wenn man die darüberstehende Flüssigkeit von diesem Pulver abgießt, so hat man das „Stärkemehl“ (auch „Satzmehl“ genannt) übrig. Wie aus dem Samen der Getreide, so kann man auch aus Reis, Hülsenfrüchten, Kartoffeln und manchen Wurzeln, Roßkastanien u. s. w. Mehl auswaschen. Es ist für die Zubereitung der Speisen völlig gleichgiltig, ob man „Stärke“ (so heißt gewöhnliches Stärkemehl aus Weizen) oder „Kartoffelmehl“ (d. h. Stärke aus Kartoffeln) verwendet. Eben so wenig hat man Grund, irgend einem ausländischen Stärkemehl (z. B. dem „Sago“ aus Palmen, dem „Arrow-Root“ aus den Wurzeln der Pfeilwurz) den Vorzug bei der Ernährung der Kinder zu geben.

Die verschiedenen Arten „Stärkemehl“ sind als Nahrungsmittel von gleichem Werte.

Außer dem Stärkemehle befindet sich im Getreide ein Nährstoff, welcher dem Eiweiß und dem Faserstoffe des Fleisches sehr ähnlich ist, und der bei nicht zu weißem, also nicht völlig von der Kleie befreitem Mehle fast ein Zehnteil des Gewichtes ausmacht: der „Kleber“. Wenn man von frischem Roggen oder Weizen mehrere Körner in den Mund nimmt und sorgsam kaut, so wäscht man mit dem Speichel das Stärkemehl aus, und eine graugelbe, zähe, flebrige Masse bleibt übrig. Die Masse ist der „Kleber“, aus welchem in Bäckereien und Fabriken die guten Nudeln und Maccaroni bereitet werden. Der Kleber erteilt dem Schwarzbrot seine Farbe, seinen Wohlgeschmack und größere Feuchtigkeit. Weißbrot wird aus sogenannten feineren, das heißt sorgfältig von Kleie und Kleber befreiten Mehle bereitet.

In den Hülsenfrüchten befindet sich ein dem Kleber entsprechender Bestandteil, welcher (nach dem botanischen Namen der Hülsenfrüchte: Leguminosen) „Legumin“ genannt wird. Ihm verdanken die Hülsenfrüchte einen wesentlichen Teil ihrer großen Nahrhaftigkeit.



## Tabelle der chemischen Zusammensetzung der Mehle

nach Wagners „Handbuch der chem. Technologie“. Leipzig 1889.

Bestandteile	Weizenmehl	Roggenmehl	Bestandteile	Weizenmehl	Roggenmehl
Wasser . . .	15,54	14,60	Zucker . . .	2,33	3,46
Albumin . .	1,34	1,56	Gummi . . .	6,25	4,10
Pflanzenleim	1,76	2,92	Fett . . . .	1,07	1,80
Casein . . .	0,37	0,90	Stärke . . .	63,64	64,28
Fibrin . . .	5,19	7,36	Asche . . . .	1,05	1,50
Kleber . . . .	3,50	—			

### 442. Das Brot.

Das Brot, aus dem Mehle des Getreides bereitet, besteht zum größten Teil aus Stärkemehl und Kleber. Wenn man Mehl mit Wasser zum Brotteige anknetet und dann Sauerteig oder Hefe zumischt, so geht in der Wärme der ganze Teig in Gährung über, wobei sich Luft (Kohlensäure) in kleinen, durch den ganzen Teig zerstreuten Bläschen entwickelt; diese Luft kann aus dem Brotteige nicht entweichen, weil der feuchte Teil durch den Kleber elastisch und zähe klebrig) geworden ist, und die Luftblasen verbleiben daher an der Stelle, an welcher sie sich entwickelten. In Folge dessen wird die Masse des Teiges größer (der Teig geht auf) und nach dem Backen ist durch diese vielen kleinen Luftblasen das Brot locker und porös.

### 443. Gutes ausgebackenes Brot. — Sein Nährwert.

Gutes Brot muß eine gleichmäßige lockere, mit vielen kleinen Luftbläschen durchsetzte Krume haben, weil diese die Leichtverdaulichkeit des Brotes bedingt. In der Krume sollen weder mehllhaltige Stellen in Folge ungenügenden Knetens, noch „Schliffe“ (auch „glitschige“ Wasserstreifen genannt) vorkommen, weil solches sich im Magen fest zusammenballt und zum Teil unverdaut wieder ausgeleert wird.

Dagegen ist der tägliche Gebrauch von Schwarzbrot, welches etwas Kleie enthält, nützlicher als der Genuß des

feinen Weißbrotes, teils weil mit der Kleie zugleich ein großer Teil des „Klebers“ aus dem Brote entfernt und mithin dem Brote ein erheblicher Teil seiner Nährkraft (die es den Fleischspeisen ähnlich macht) genommen wird, — teils weil Kleie das Stärkemehl verdauen hilft, wenn man genügend Wasser trinkt, — teils endlich, weil die Pflanzenfasern der Kleie Magen und Darm zu kräftigeren Bewegungen anregen und so die Ausleerung befördern.

Kindern von etwa sieben Monaten Alter kann man bereits Schwarzbrottrinden zum Kauen geben, ebensowohl, um ihre Kauorgane zu kräftigen, als um die Ausleerung zu befördern. Für größere Kinder ist Schwarzbrot gleichzeitig ein gutes Nahrungsmittel; sie müssen dasselbe nur langsam kauen. Das Gleiche gilt für Personen mit sitzender Lebensweise. —

Zu großer Zusatz von Kleie zum Brot ist schädlich, hindert die Ernährung und macht das Brot mehr zu einem Abführmittel. Die Kleie geht unverändert und unverdaut wieder ab. — (Dr. Reclam).

Aus 100 Pfund Weizenmehl gewinnt man ungefähr 125 Pfund gutes Weißbrot; aus 100 Pfund Roggenmehl etwa 130 Pfund gutes Schwarzbrot. — Zu einem Pfunde Brot sind 1 Pfund und  $16\frac{2}{3}$  bis 20 Neulot Brotteig erforderlich, weil beim Backen viel Wasser verdunstet.

Mehr als 35 bis 43% Wasser darf gut ausgebackenes Brot nicht enthalten, sonst ist es ungesund und verdirbt leicht.

#### 444. Heldt'sches Mais-Mischbrot.

Da sich hie und da Interesse für Maisbrot kund giebt, so lasse ich hier eine Anweisung folgen, nach welcher sogen. Mais-Mischbrot in der Großherzogl. Hofbäckerei des Herrn Fritz Heldt in Rostock i./M. hergestellt wird. — Man nimmt dazu 2 Kilo gutes Maismehl brüht dieses mit  $2\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser und rührt es gut durch einander. Nun stellt man das gebrühte Maismehl an einen kühlen Ort zum

Abkühlen. Wenn dasselbe soweit abgekühlt ist, daß man die Hände gut darin erleiden kann, so wird das Maismehl unter 16 Pfd. frischen Brotteig gearbeitet (der Brotteig darf ziemlich weich sein), auch noch 2 bis 3 Pfd. Weizenmehl kommen unter den Teig. Das Weizenmehl ist zum besseren Zusammenhalten des Teiges unbedingt nötig, und weil das Brot ohne Zusatz von Weizenmehl leicht sehr rissig werden würde, so nimmt man manchmal auch noch etwas Mehl mehr, als wie angegeben.

In mit Butter oder Fett bestrichene viereckig längliche Blechformen legt man die Brote, die man zum Preise von 25 Pfg. das Stück verkauft.

Das Mais-Mischbrot ist seiner Porosität und der dadurch bewirkten Bekömmlichkeit halber sehr beliebt, nur darf man dasselbe nicht zu alt werden lassen, da es sehr leicht trocken wird und auf diese Weise an Wohlgeschmack verliert.

#### 445. Linsenmandelbrot.

Die Linsen werden gereinigt, gemahlen und das Mehl mit etwas süßem Mandelöl versetzt. Hierauf formt man runde Brote und bäckt diese in einer länglichen, mit Butter ausgestrichenen Blechform aus. — Für gewisse chronische Kranke, die noch eine ziemlich gute Verdauungskraft haben, ist dieses Brot sehr vorteilhaft.

#### 446. Johannisbrot.

Gewiß hat der freundliche Leser schon Johannisbrot gegessen, oder doch davon gehört oder gesehen. Es ist dies die Frucht des sogen. Johannisbrotbaums, der am mittelländischen Meer wächst und dessen Fruchthülsen wir genießen. Es enthält über 60 % Zucker und Gummi und ist deshalb unter Umständen als Ersatz des gewöhnlichen Brotes zu empfehlen. Man weiche es in heißem Wasser auf und esse es mit Nüssen und gebratenen Kastanien (Makronen). Die beste Sorte ist die, deren Schnittfläche hell und nicht graulich

ist. — Schon Johannes der Täufer genoß vor beinahe 1900 Jahren das Johannisbrot mit Honig.

#### 447. Das Molkenbrot.

Wenn man zur Bereitung des Brotes Kleienwasser nimmt, wird es nach alter Erfahrung sehr kräftig, noch kräftiger aber, wenn man den Teig mit Molkenwasser anmacht. Hier wird auch der Geschmack sehr gut. — Dieses für Magenleidende so zweckmäßige gesunde Brot wird im Großen in der Molkerei Elbing bereitet und hat sich bereits gut eingeführt, weshalb es wünschenswert ist, daß sich auch kleine Geschäfte mit der Herstellung desselben befassen; da Abnehmer hierfür wohl allerorts zu haben sind.

#### 448. Etwas über Grahambrot.

Das Grahambrot vereinigt alle nahrhaften Stoffe in sich und ist deshalb bedeutend wertvoller als Roggenbrot. Letzteres enthält nach Bardet ca. 25 Prozent Kleber, bezw. Leimstoff, während im Grahambrot 40 Prozent hiervon nachzuweisen gewesen sind. Seine Bereitung geschieht folgendermaßen: Der rohe Weizen wird ordentlich gewaschen und nach erfolgter Trocknung in einer Schrotmühle gemahlen; der so erhaltene Weizenschrot wird, möglichst sofort, mit lauwarmen Wasser zu einem Teige verarbeitet. Dieser wird in 500 Gramm schwere Stücke geformt, welche 2—3 Stunden der Ruhe überlassen bleiben, worauf sie gebacken werden. Damit die Rinde nicht zu viel Blasen wirft, werden die Brote vor dem Einschieben in den Ofen mit einem dünnen Holzstiel, oder mit einem spitzen Messer gestippt. Je heißer der Ofen ist bei Beginn des Backens, desto heller wird das Brot. Die starke Hitze bildet naturgemäß sofort eine dicke Kruste und die Luft wird im Innern der Brote zurückgehalten. In der Hitze ausgedehnt, ohne entweichen zu können, treibt sie die Teilchen des Teiges etwas auf und giebt dem Brot im Innern ein helles Aussehen. — Von der ursprünglichen Bereitung des Grahambrotes,

Weizenschrot ohne jedes künstliche Lockerungsmittel einzuteigen, ist man jetzt fast ganz abgegangen. Es wird einfach Schrotmehl (entweder Roggen- oder Weizen-) mit Sauer' bezw. Hefe angefernt und der gegährte Teig wie jeder andere verbacken. Des besseren Zusammenhaltens wegen werden die Brote im Ofen angeschoben, oder auch in längliche Blechformen gebacken. — Bobet empfiehlt das Grahambrod bei allen Verdauungsstörungen, deren Sitz im Darmkanal zu suchen ist; wie denn das Grahambrod oft als wichtiges Ausscheidungsmittel gebraucht wird, so ist es doch speziell ein Reformbrod auf medizinalem Wege, ja man könnte es ebensogut Armen- oder Sparbrod nennen, da es wegen seines hohen Gehaltes an stickstoffreichen Körpern sehr gut im stande ist, weniger Bemittelten und Vegetarianern die Fleischkost zu ersetzen.

#### 449. Über Backpulver.

Backpulver besteht aus Mischungen von doppeltkohlensauren Natrium und sauren Salzen, die man anstatt Hefe oder Sauerteig beim Backen dem Teige zusetzt. Die Salze zersetzen sich, indem sie in dem feuchten Teige miteinander in Berührung kommen, unter Entwicklung von Kohlensäure, die dann das Aufgehen des Teiges bewirkt. Zweckmäßig verfährt man bei der Verwendung so, daß man das dazu verwendende Mehl in zwei gleiche Teile teilt, die eine Hälfte mit dem einen, die andere mit dem zweiten Salz mischt, beide getrennt zu Teig verwandelt und dann erst die beiden Teige durch Kneten innig vereinigt. — In Amerika wird Horsford's Backpulver sehr viel verwendet. Dasselbe besteht einerseits aus saurem phosphorsaurem Kalk (Säurepulver) und anderseits aus einem Gemenge von 500 Gramm Natriumbicarbonat und 443 Gr. Kalium (Alkalipulver): auf 100 Kilogramm Mehl kommen 2,6 Kilogramm Säurepulver und 1,6 Kilogramm Alkalipulver.

Bei Liebig's Backmethode werden auf 100 Kilogramm Schwarzmehl 1 Kilogramm Natriumbicarbonat und 4,25 Algr. Salzsäure von 1,063 spec. Gewicht angewandt. Für feinere

Gebäcke nimmt man auf 1 Kilogramm Weizenmehl 10 Gramm Natriumbicarbonat und 40 Gramm Weinstein.

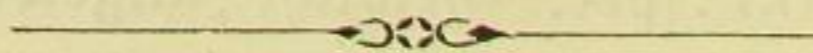
Das englische Luftbrot oder Grahambrot, aereted bread, wird bereitet, indem das Mehl in geschlossene Knetmaschinen mit gesättigtem kohlensaurem Wasser in einer Atmosphäre von komprimierter Kohlensäure in Teig verwandelt wird; beim Herausnehmen des Teiges dehnt sich die eingeschlossene Kohlensäure dem verminderten Druck entsprechend aus und veranlaßt so das Aufgehen. — Für die Verwendung des Backpulvers statt Hefe spricht der durch letztere entstehende Verlust von 1,5 bis 2 Prozent an Stärkemehl.

Liebig berechnete, daß man bei Anwendung von Backpulver in Deutschland täglich mindestens 2000 Zentner Brot ersparen könnte, und Graham berechnete, daß beim Brotbacken allein in London jährlich 12000 Hektoliter Weingeist in die Luft entsendet werden.

Nach dem Gesagten kann man wohl mit Recht behaupten, dem Backpulver gehört unter allen Triebmitteln der Bäckerei „die Zukunft“.

#### 450. Etwas über den Zucker.

Rohzucker sieht bei der Bereitung gelbbraun aus, er kristallisiert, während man den nichtkristallisierten Rest Schleimzucker oder braunen Syrup (Melasse) nennt. Wenn man den braunen Rohzucker in Wasser auflöst und ihn an Fäden herauskristallisieren läßt, so bekommt man den braunen Kandiszucker. Will man den Zucker weiß haben, so muß man ihn durch Knochenkohle filtrieren. Dieser weiße Zucker wird dann in eine Hutform aus Ton gebracht und so erhält man den Hutzucker. Viele Menschen lieben den bläulich weißen Farbenton des Zuckers, aber da derselbe durch Zusetzung von blauem Ultramarin erzeugt wird, so wird der Zucker leicht schädlich. Zuckercouleur ist eine dunkelbraune Zuckerlösung, deren Herstellung unter Nr. 179 und 180 erläutert ist, und die mannigfache Verwendung findet.



## 25. Abteilung.

# Über die Bereitung künstl. Hefe\*).

### 451. Vorbemerkung.

In allen Fein- und Zuckerbäckereien ist die Hefe ein unentbehrliches Material und somit eine gute kräftige Hefe eine Wohlthat für jeden Bäcker. Denn durch täglichen Gebrauch und Erfahrung lernt man den Wert eines guten Gärungsstoffes erst recht beurteilen und schätzen. — Obgleich nun zwar mancherlei Vorschriften zur Herstellung künstlicher Hefe existieren, die aber nicht immer die erwünschten Resultate liefern, so lasse ich hier drei gute Anweisungen zur Bereitung einer sicheren, triebkräftigen Hefe folgen, welche ich dem bewährten „Konditoreibuch von C. Krackhart,“ Heinrich Killingers Verlag in München, entnommen habe, und dieselben nach eigenem Urtheil nur empfehlen kann.

### 452. Malzhefe.

Man nimmt 560 Gr. Malz, stößt es in einem Mörser, kocht es kurze Zeit mit reichlich 2 Liter Wasser und giebt 1 Kilogramm, 120 Gramm Zucker hinzu. Diese Mischung überläßt man vier Tage der Gärung, setzt dann noch einen gleich starken Malzabsud (Abkochung) hinzu und überläßt das Ganze noch zwei weitere Tage der Gärung. Nun ist die Hefe fertig und kann zu Backzwecken verwendet werden.

### 453. Kartoffelhefe.

560 Gramm geschälte und gekochte Kartoffeln werden fein gequetscht und mit 70 Gramm Zucker und einem Eßlöffel voll guter breiiger Bier-Oberhefe vermengt. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter warmes Wasser von 25° R., worin 18 Gramm

---

\*) Beim Verbrauch läßt man künstliche Hefe jeglicher Art durch ein Haarsieb laufen, damit Malzteile u. dergl. zurückbleiben.

kohlensaures Natron aufgelöst sind, und läßt die Masse 24 Stunden lang an einem Ort von 16 bis 18° Wärme gähren.

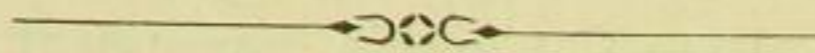
Auf diese Weise erhält man 1 Liter ganz vortreffliche Hefe, welche sich zu allen feineren Kuchenbäckereien eignet.

#### 454. Mehlhefe.

Eine gute und brauchbare Hefe für die Hauswirtschaft zum Zweck der Brot und Kuchenbäckerei erhält man auf folgende Weise: 560 Gramm Weizenmehl und ebensoviel Gerstentmehl übergießt man mit  $4\frac{1}{4}$  Liter Wasser von 40° R. Wärme. Dann mengt man unter fortwährendem Umrühren noch  $4\frac{1}{4}$  Liter Wasser von 60° R. Wärme, 560 Gramm Farinzucker und 18 Gramm kohlensaures Natron hinzu. Ist diese Mischung soweit abgekühlt, daß sie nur noch lauwarm ist, so wird sie in Flaschen gefüllt, die man fest mit Korken verschließt und mit Bindfaden verbindet.

#### 455. Konservierung der Hefe.

Zur Konservierung flüssiger Hefe wird dieselbe mit  $\frac{1}{8}$  Maßteil Glycerin vermischt, Preßhefe dagegen in verdeckten Gefäßen mit dem Glycerin übergossen und an einen trockenen Ort gestellt. Das im letzteren Fall gebrauchte Glycerin kann man nachher durchsieben und wieder zur Syrupdicke eindampfen, um es zu einem gleichen Zwecke wieder anzuwenden. Man darf dazu nur völlig wasserhelles und reines Glycerin anwenden, in welchem Falle es ohne Einfluß auf den Geschmack der Backware ist und darin nicht mehr als ein verhältnismäßiger Zuckerzusatz wirkt.





## 26. Abteilung.

# Anhang: Verschiedenes.

### 456. Allgemeiner Rat.

Von allen Zuthaten, welche zur Fein- und Zuckerbäckerei benötigt werden, als Zucker, Mehl, Butter, Mandeln, Korinthen, Rosinen, Wein, Obst, Süßfrüchte, Gewürze zc., ist es unbedingt nötig nur stets das Beste zu verwenden. Denn das Beste von jeder Zuthat ist zur Bereitung eines guten Backwerks gerade gut genug, weil dadurch nur ein gutes Gelingen der betreffenden Ware garantiert werden kann.

Die etwa entstehenden Mehrkosten stehen gewöhnlich in keinem Verhältnis zu der durch wirklich gute Zuthaten erzielten Güte des Backwerks und dem Vorteil, welches ein solches Geschäft durch die sich selbst empfehlende Güte seiner Ware vor anderen, die geringere führen, gewinnt.

### 457. Kuchen- und Tortengewürze.

Um diesen Backwerken keinen unangenehmen Geschmack zu geben, insofern als leicht von einer Gewürzsorte zu viel und von der anderen zu wenig genommen wird, ist es für alle Fälle höchst zweckmäßig, daß man schon im Voraus ein bestimmtes größeres Quantum Gewürze stößt und dieselben zusammenmischt, um sie immer zur Hand zu haben und stets gleichschmeckende Ware zu erzielen.

Man nimmt zu einer solchen Gewürzmischung etwa folgendes: 500 Gramm besten Zimt, 250 Gramm Nelken, 150 Gramm Kardamom, 65 Gramm Muskatblüte, 50 Gramm Muskatnüsse und 260 Gramm Piment. Nachdem sämtliche Gewürze recht fein gestoßen sind, werden sie durch ein feines Haarsieb gesiebt, in eine gut schließende Blechbüchse gethan und nach Bedarf verwendet.

### 458. Etwas über die Anwendung der Salicylsäure im Haushalt und in der Bäckerei.

Die reine Salicylsäure besteht aus einem weißen, lockeren, geruchlosen Pulver; sie ist in der Form und Verdünnung, in welcher sie angewandt wird, auch geschmacklos und nach vielen gemachten Erfahrungen ohne jeden nachtheiligen Einfluß auf den menschlichen Körper, hat aber die höchst wichtige Eigenschaft, zersetzungshindernd zu wirken, und Fäulnis, unzeitige Gährung, Schimmelbildung u. s. w. entweder zeitweise unschädlich zu machen oder deren Entstehung zu verhindern. Man bekommt die Salicylsäure in jeder Apotheke, ein Gramm etwa 10 Pfg., und macht sich aus ihr für den jeweiligen Gebrauch zwei Auflösungen, eine wässrige und eine weingeistige. Die wässrige Auflösung bereitet man, indem man 3 Gramm Salicylsäure in eine leere Weinflasche schüttet und diese voll lauwarmes Wasser füllt; beim Umschütteln wird sich die Säure lösen, und wenn beim Erfalten sich ein wenig weißes Pulver wieder niederschlagen sollte, kann dies durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser leicht wieder zur Lösung gebracht werden. Zur Herstellung der weingeistigen Auflösung übergießt man 6 Gramm Salicylsäure mit einem halben Liter reinem Weingeist oder Cognac, worin sie sich leicht auflöst.

Um frisch gekochtes Kompot, Marmeladen oder Gelee viele Wochen lang bewahren zu können, füllt man es gleich nach dem Erfalten in ein geeignetes Gefäß (Topf oder Glas) und breitet über den Inhalt ein vorher passend geschnittenes Stück Filtrier- oder Fließpapier, das man in die weingeistige Auflösung der Salicylsäure getaucht, derartig aus, daß das Papier den Rand des Gefäßes überall ordentlich berührt. Gießt man dann auf das Papier noch je nach dem Umfange des Gefäßes einige Theelöffel voll von der weingeistigen Auflösung und bindet ein ordentlich naß gemachtes doppeltes Stück Pergamentpapier mittelst eines dünnen Bindfadens fest über das

Gefäß, so wird sich der Inhalt an jedem beliebigen Ort lange Zeit unverdorben bewahren lassen. — In gleicher Weise legt man auf die Gefäße mit eingemachten Früchten ein geeignetes Stück Fließpapier, das man mit der weingeistigen Auflösung getränkt hat und der Inhalt wird sich vortrefflich halten.

Fruchtsäfte mit Zucker eingekocht als Gelees zc. und auf 2 Pfund etwa  $\frac{1}{2}$  Gramm Salicylsäure zugesetzt, werden vor Schimmel und Gährung bewahrt. — Um frische Erdbeeren u. dgl. für den Backgebrauch oder zur Bowle bis zum Winter aufzubewahren, füllt man dieselben, nachdem sie gewaschen und abgelauten, in ein geeignetes Gefäß, gießt so viel guten Wein darauf, daß sie bedeckt sind und das Gefäß möglichst angefüllt wird, und setzt dann auf 1 Liter Inhalt 3—4 Eßlöffel voll von der weingeistigen Auflösung hinzu. Mit nassem, doppeltem Pergamentpapier fest verbunden, kann man den Inhalt lange Zeit unverdorben aufbewahren.

Die nutzbringende Wirkung der Salicylsäure ist noch lange nicht genug gewürdigt und läßt sich dieselbe zur Aufbewahrung von noch vielem Anderen verwenden, was jeder selbst probieren kann.

#### 459. Früchte vor dem Erfrieren zu schützen.

Bei der strengsten Kälte erfrieren diejenigen Früchte nicht, auf welche man, je nach Verhältnis ihres Raummumfanges, ein Gefäß mit Brunnenwasser setzt. Wenn dasselbe zufriert, so muß man es Morgens und Abends erneuern.

#### 460. Behandlung gefrorener Äpfel und Eier.

Gefrorene Äpfel und Eier darf man nicht in die Wärme bringen, sondern legt sie alsbald in frisches, kaltes Wasser, welches mehrere Male erneuert wird. Dadurch zieht sich der Frost von selbst heraus. Es setzt sich infolgedessen eine dickere oder dünnere E isrinde an der Außenseite der erfrorenen Gegenstände an, welche sich nun leicht entfernen läßt. Es ist aber geraten, solche Äpfel oder Eier alsbald zu verwenden, weil sie sich so nicht mehr lange halten und bald verderben würden.

#### 461. Zitronen-Berwendung.

Es existieren gar sehr verschiedene Mittel, das Aroma der Zitronenschale zu erhalten. Eines der einfachsten besteht darin, die Zitronenschale auf dem Reibeisen abzureiben; das Abgeriebene wird reichlich mit gestoßenem Zucker vermischt und die Mischung fest in Glasflaschen oder Einmachbüchsen gedrückt, welche gut verforcht werden.

Ein anderes Mittel ist, die Schale fein abzuschälen, fein zu hacken und ebenfalls mit gestoßenen Zucker zu vermischen.

#### 462. Zitronenschalen-Essenz.

Zitronenschalen-Essenz erhält man durch Abschälen der Schale, welche in Weinsprit oder Franzbranntwein zum Ausziehen gelegt wird.

Man nimmt zwei Schalen auf etwa  $\frac{1}{4}$  Liter und läßt die Flüssigkeit 14 Tage stehen, darnach verwendet.

#### 463. Apfelsinen und Zitronen aufzubewahren.

Um diese beiden Früchte aufzubewahren ist es sehr zweckmäßig, dieselben zwischen die Reiser eines neuen, im Keller verkehrt aufgestellten Besens, zu legen. Eine andere Methode ist: die Früchte in Salicylsäure oder Glycerin, um Luftabschluß herbeizuführen, einzulegen.

#### 464. Etwas über Honig-Untersuchung.

Diese Honigprobe besteht darin, daß man einen Löffel voll flüssigen Honigs (nicht kandierten) mit 3 Löffeln voll reinem Weingeist versetzt; schüttele die Mischung durcheinander und lasse sie dann einige Stunden ruhig stehen. Bildet sich nun ein Bodensatz, so ist der Honig gefälscht, denn reiner Honig löst sich in Spiritus vollständig auf.

#### 465. Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren.

Ist die Butter salzig oder enthält sie viele Milchtheile, so wäscht man sie vor dem Rühren in kaltem Wasser aus; läßt sie sich jedoch wegen ihrer Härte nicht gut durcharbeiten, so

nimmt man zum Auswaschen schwach lauwarmes Wasser und taucht, um das Ankleben der Butter an die Kelle zu verhüten, letztere vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser. Besser ist es jedoch, wenn man geklärte Butter zur Verfügung hat, man läßt diese halb erkalten und rührt sie dann zur Sahne.

Die zur Sahne zu rührende Butter muß stets vorher etwas erweicht sein, man rührt sie in einer irdenen, porzellanenen oder hölzernen runden Schüssel mittelst eines Holzlöffels oder einer Reibekufe so lange von einer Seite zur andern, bis sie weiß und schaumig ist. — Im Winter rührt man die Butter an einem warmen Orte in einem erwärmten Napfe resp. Schüssel und bedient sich dazu eines ebenfalls erwärmten Löffels.

#### 466. Mittel gegen Verbrennungen.

Da es in der Bäckerei gar leicht passiert, daß man sich mal verbrennt, so dürfte eins der nützlichsten Mittel gegen Brandwunden beim Schluß dieses Buches am Platze sein, um sich bei vorkommenden Fällen schnell zu helfen. Man nimmt, wie Dr. Th. Koller hervorhebt, das so sehr nützliche Glycerin, gießt es über die verbrannten Stellen oder reibt damit etwas ein. Dadurch werden die Schmerzen beseitigt und es entstehen weder Blasen, Entzündungen oder irgend welche Eiterungen.

#### 467. Rosinen zu reinigen.

Von den Sultan-Rosinen nimmt man die Stiele ab, wäscht die Rosinen, läßt sie mit Wasser einigemal aufkochen, gießt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie abtropfen und verliest sie.

Die Korinthen reibt man mit den Händen leicht ab, um die Stiele zu entfernen, und reinigt sie dann wie die Sultan-Rosinen. Die großen Rosinen werden von den Stielen befreit, gewaschen, aufgekocht und nach dem Abspülen und Abtropfen sauber verlesen.



# Inhaltsverzeichnis.

1. Abteilung.					
Nr.	Hefen - Gebäcke.	Seite.	Nr.	Seite.	
1.	Zwieback- oder Ruchenteig	1	35.	Kranzfuchen anderer Art . . . 13	
2.	Ruchenteig andere Art . . .	1	36.	Luisenfuchen. Neu! . . . 14	
3.	Guß-Zwieback . . . . .	1	37.	Viktoria-Kranzfuchen . . . 14	
4.	Maafronen-Zwieback . . . . .	2	38.	Kaiserfragen . . . . . 15	
5.	Herrnhuter Nähr-Zwieback	2	39.	Kränze, Symbole, Palmen- zweige zc . . . . . 15	
6.	Kleine 5 Pfg. Toppfuchen . . .	3	40.	Viereckige Kuchen m. Kranz	17
7.	Hefe-Toppfuchen . . . . .	3	41.	Kirschfuchen mit Vanille- Crème . . . . . 18	
8.	Karlsbader Hörnchen . . . . .	3	42.	Glogauer Butterfuchen . . . 19	
9.	" Stangen . . . . .	4	43.	Schlesischer Mohnstriezel . . 19	
10.	Blunderteig . . . . .	4	44.	Kleines Universal-Bäckwerk	20
11.	Breslauer oder Pariserbrot	4	45.	Speckfuchen . . . . .	21
12.	St. Martinshörnchen . . . . .	4	46.	Gnadauer Zuckerbrötchen . . 21	
13.	Fraustädter . . . . .	5	47.	Liebesmahl-Brötchen . . . . 22	
14.	Bismarck-Kringel . . . . .	5	48.	Anmerkung z. Hefenbäckerei	22
15.	Zuckerbrezel . . . . .	6			
16.	Berliner Pfannfuchen . . . . .	6	2. Abteilung.		
17.	Wiener Faschings-Kräpfel . . .	6	Thee- und Tafelgebäcke.		
18.	Punsch-Pfannfuchen . . . . .	7	49.	Blätterteig . . . . .	23
19.	Banille-Pfannfuchen . . . . .	7	50.	Gehackter Buttermteig . . . . 23	
20.	Schmalzbrezel u. Schürz- fuchen . . . . .	7	51.	Mürrbeteig No. 1. (Fein!) . . 24	
21.	Sträußelfuchen . . . . .	7	52.	" No. 2. (Ordinärer!) . . . 24	
22.	Guter Streußel zu schles. Sträußelfuchen . . . . .	8	53.	" Nr. 3, z. Auslegen von Tortenformen . . . . . 24	
23.	Mandelfuchen . . . . .	8	54.	Aniskuchen . . . . .	24
24.	Pflaumenfuchen . . . . .	9	55.	Theefuchen . . . . .	24
25.	Käsefuchen . . . . .	9	56.	Schokolade-Plätzchen . . . . 25	
26.	Braunschweiger Kuchen . . . .	9	57.	Etwas über das Schnee- schlagen . . . . .	25
27.	Polnischer Kuchen . . . . .	10	58.	Baisers . . . . .	26
28.	Polnischer Krönungsfuchen	10	59.	Sahne-Baisers . . . . .	26
29.	Wiener Brot . . . . .	11	60.	Schokolade-Baisers . . . . . 26	
30.	Napoleon Stollen . . . . .	11	61.	Banille-Brezel . . . . .	26
31.	Dresdner Christstollen . . . . .	12	62.	Schaum-Brezeln . . . . .	27
32.	Rosenfuchen . . . . .	12	63.	Altdeutsche Fasten-Brezeln, Fraustädter Art . . . . .	27
33.	Kranzfuchen . . . . .	13			
34.	Berliner Kranzstangen . . . . .	13			

Nr.	Seite.
64. Salz- od. Kümmel-Brezeln	28
65. Salzstängel . . . . .	28
66. Gnadauer Brezeli . . . . .	28
67. " " andere Art	28
68. Thür. Haselnuß-Hörnchen.	29
69. Warmbrunner Semmeln .	29
70. Strohhiute . . . . .	29
71. Porzellan-Brezel. . . . .	29
72. Blätterteig-Brezel . . . . .	29
73. Gefüllte Blätterteig-Brezel	30
74. Gedrehtes 2-Pfg.-Bäckwerk	30
75. Jahreskränze . . . . .	30
76. Schokolade-Brezeln . . . . .	30
77. Indische Vogelnester . . . . .	31
78. Span. Kastanien-Würstch.	31
79. Feine wälische Nüsse . . . . .	32
80. Bröselkuchen . . . . .	32
81. Eßlinger Falkeneier . . . . .	33
82. Kojetten . . . . .	33
83. Vanille-Eschen . . . . .	33
84. Krümelkuchen . . . . .	33
85. Theestangen . . . . .	34
86. Zimtbrezel . . . . .	34
87. Zimtstangen . . . . .	34
88. Pechkränze . . . . .	34
89. Mürbe Eschen od. Spritz- fringel . . . . .	35
90. Eschen anderer Art . . . . .	35
91. Koletten od. Schillerlocken	35
92. Hufeisen von Blätterteig	35
93. Halbmonde aus " . . . . .	36
94. Mundtaschen von " . . . . .	36
95. Pflaumenböden von " . . . . .	36
96. Viktoria Spritzkuchen . . . . .	36
97. Kädergebäckenes . . . . .	37
98. Heldt'sche Negerküsse . . . . .	37
99. Storchnester . . . . .	37
100. Kirichblüten . . . . .	37
101. Kaiser Berge . . . . .	38
102. Schmidt'sche Kuchen . . . . .	38
103. Windbeutel (Zuckeraugen)	38
104. Crème-Tortleß . . . . .	39
105. Himbeer- " . . . . .	39
106. Erdbeer- " . . . . .	39
107. Kaiser- " . . . . .	39
108. Stachelbeer-Tortleß . . . . .	40
109. Kirich-Tortleß . . . . .	40
110. Pflaumen-Tortleß . . . . .	40
111. Tortleß m. doppel. Füllung	40
112. Sultanfuchen . . . . .	41

Nr.	Seite.
113. Sultanfuchen and. Art . . . . .	41
114. Marschall-Kuchen . . . . .	41
115. Vanille-Brot . . . . .	41
116. Pumpernickel . . . . .	41
117. Rosa-Brot . . . . .	42
118. Theebrot . . . . .	42

### 3. Abteilung.

#### Diverse Kuchen-Schnitte.

119. Apfelfuchen . . . . .	43
120. Biskuitschnitte . . . . .	43
121. Kongreßschnitte . . . . .	44
122. Crèmeschnitte . . . . .	44
123. Constantinerschnitte . . . . .	44
124. Domino . . . . .	45
125. Englische Schnitte . . . . .	45
126. Freiburger Kuchen . . . . .	45
127. Gitterschnitte . . . . .	45
128. Johannisbeer Schnitte . . . . .	46
129. Kaiser Franz Josef Schnitt.	46
130. Makronenschnitte sogen. Mandelspißen . . . . .	46
131. Napoleonstreifen . . . . .	47
132. Napoleonschnitte . . . . .	47
133. Marmor Schnitte . . . . .	47
134. Torfsteine . . . . .	48
135. Weiße Wiener Schnitte . . . . .	48
136. Bunte " . . . . .	48
137. Zimtschnitte " . . . . .	48

### 4. Abteilung.

#### Wiener Schaumsachen u. Auflauf von Zucker.

138. Vorbemerkung zu Schaum- konfekt . . . . .	49
139. Warme Schaummasse . . . . .	49
140. Kalte " . . . . .	49
141. Geriebene " . . . . .	49
142. Bunter Streuzucker . . . . .	50
143. Mandel-Auflauf . . . . .	50
144. Weißer Auflauf v. Vanille	51
145. Roter Auflauf mit Rosen- geschmack . . . . .	51
146. Schokoladen-Auflauf . . . . .	51
147. Gesprühter Auflauf . . . . .	51
148. Teplitzer Zuckerbrötchen . . . . .	51
149. Gnadenberger Vanille- Plätzchen . . . . .	52
150. Züricher Springerle . . . . .	52
151. Zitronen-Plätzchen . . . . .	52





10. Abteilung.

Nr.	Biskuit-Massen.	Seite.
220.	Biskuit-Masse zu Wiener Wurst . . . . .	73
221.	Biskuit-Masse zu Othello's (Mohrenköpfe) . . . . .	74
222.	Genfer Biskuit-Masse . . . . .	74
223.	Feines Vanille-Biskuit . . . . .	74
224.	Feines Münchener Butter- Biskuit . . . . .	75

11. Abteilung.

Mandel- und Makronenmasse.

225.	Mandelmasse Nr. 1 . . . . .	75
226.	" Nr. 2 . . . . .	75
227.	Süße " Makronenmasse . . . . .	75

12. Abteilung.

228.	St. Petersburger Pirogen oder russische Kuchen. Neu! Füllungen zum echten St. Peters- burger Pirog.	76
229.	Pirog mit Bisiga . . . . .	77
230.	Kohl-Pirog . . . . .	77
231.	Pirog mit Fleischfüllung . . . . .	77
232.	" Reiszfüllung . . . . .	78
233.	" Speck . . . . .	78
234.	Moskauer Pirogen . . . . .	78
235.	Bemerkung zur Pirogen- Bäckerei . . . . .	78

13. Abteilung.

Die Pasteten-Bäckerei.

236.	Blätterteig zu Pasteten . . . . .	79
237.	Gehackter Buttermteig . . . . .	79
238.	Gebrauntes Wasserteig zu Pasteten . . . . .	79
239.	Weinteig zu Pasteten . . . . .	79
240.	Kleine Pasteten . . . . .	80
241.	Eierpastetchen . . . . .	80
242.	Sträßburger Gänseleber- Pastete . . . . .	81
243.	Feine Gänseleber-Pastete anderer Art . . . . .	83
244.	Zungen-Pastete . . . . .	83
245.	Kinderzungen-Pastete . . . . .	84
246.	Forellen-Pastete . . . . .	84
247.	Enten-Pastete . . . . .	84
248.	Hecht-Pastete . . . . .	85

14. Abteilung.

Nr.	Torten und Törtchen.	Seite.
249.	Apfeltorte (Lübecker) . . . . .	86
250.	" von Blätterteig . . . . .	86
251.	Preßburger Apfeltörtchen . . . . .	87
252.	Apfelsintorte . . . . .	87
253.	Apfelsinen-Crème . . . . .	87
254.	Biskuittorte . . . . .	88
255.	Biskuittörtchen . . . . .	88
256.	Baumtorte . . . . .	88
257.	Brottorte . . . . .	88
258.	Schokoladentorte . . . . .	89
259.	Zitronentorte . . . . .	89
260.	Kongreßtörtchen . . . . .	89
261.	Drontheimer . . . . .	90
262.	Erdbbeertörtchen . . . . .	90
263.	Flotttorte . . . . .	90
264.	Franzipantörtchen . . . . .	91
265.	Genfertorte . . . . .	91
266.	Genfertorte anderer Art . . . . .	91
267.	Johannisbeertorte . . . . .	91
268.	Hambachertorte . . . . .	92
269.	Neu! König's-Torte . . . . .	92
270.	Kartoffeltorte . . . . .	92
271.	Kirschtorte von Blätterteig . . . . .	93
272.	"                  " Kürbeteig . . . . .	93
273.	Linzertorte . . . . .	93
274.	Mandeltorte . . . . .	94
275.	Mandeltörtchen . . . . .	94
276.	Gelbe Massariertörtchen . . . . .	94
277.	Braune . . . . .	95
278.	Kuhtorte . . . . .	95
279.	Kuhtörtchen . . . . .	95
280.	Pflaumentorte . . . . .	96
281.	Punschtorte . . . . .	96
282.	Frankfurter Amortorte . . . . .	96
283.	Rahmtörtchen . . . . .	97
284.	Reistörtchen . . . . .	97
285.	Sandtorte à la Bülow . . . . .	97
286.	" (andrer Art) . . . . .	97
287.	" . . . . .	98
	(Nach der Anweisung des Groß- herzogl. Hofbäckers Herrn Frits Heldt, Rostock i. N.)	
288.	Sandtorte (Leichte, warme Masse) . . . . .	98
289.	Schaumtörtchen sogenannt. Leipziger Verchen . . . . .	98
290.	Harte Wienerlorte . . . . .	99
291.	Weiche Wienerlorte . . . . .	99
292.	Königskuchen . . . . .	99
293.	Leichter Topfkuchen . . . . .	100

Nr.	Seite.
294. Altdeutscher Napffuchen .	100
295. Geriebene Matron=Topf=	
fuchen. Fein! . . . . .	100

### 15. Abteilung.

#### Gefrorenes.

296. Vanille-Eis . . . . .	101
297. Makronen=Gefrorenes . .	101
298. Nuß=Gefrorenes . . . . .	101
299. Johannis= u. Erdbeer-Eis	101
300. Himbeer-Eis . . . . .	102
301. Gefrorenes von Schlagshne	
mit Früchten . . . . .	102

### 16. Abteilung.

#### Marmeladen.

302. Himbeermarmelade . . . . .	102
303. Johannisbeermarmelade .	103
304. Apfelgelee . . . . .	103
305. Apfelmarmelade . . . . .	103
306. Johannisbeergelee . . . . .	103
307. Hagebuttenmarmelade . .	104
308. Quittenmarmelade . . . . .	104
309. Aprikosenmarmelade . . .	104

### 17. Abteilung.

#### Obst- und Beerenweine.

310. Beerenäfte. Limonaden	105
311. Himbeer-, Johannisbeer-,	
Preißelbeer-, Kirsch- und	
Brombeersaft . . . . .	107
312. Limonade . . . . .	108
313. Kräuterlimonade . . . . .	108
314. Milchlimonade . . . . .	109
315. Limonadenstangen . . . . .	109

### 18. Abteilung.

#### Die Einmachekunst.

316. Das Blanchieren . . . . .	109
317. Das Aufbewahren der	
Früchte . . . . .	109
318. Das Kochen des Zuckers	
zu den Früchten . . . . .	110
319. Eingemachte Kirschen . .	110
320. Stachelbeeren einzumachen	111
321. Reineclauden einzumachen	112
322. Mirabellen einzumachen	112
323. Eingemachte Aprikosen .	112
324. " Pfirsichen . . . . .	113

Nr.	Seite.
325. Eingemachte Birnen . . .	113
326. " Rosenäpfel . . . . .	113
327. Weiße Nüsse einzumachen	114
328. Schwarze Nüsse " . . . . .	114
329. Eingemachte Melonen . .	114
330. " Quitten . . . . .	114
331. Himbeeren u. Erdbeeren	
ezumachen . . . . .	115
332. Johannisbeer. einzumach.	115
333. Grüne Bohnen z. Belegen	
von Torten u. a. Backwerk	115

### 19. Abteilung.

#### Früchte und Gemüse in Dunst.

334. Vorbemerkung . . . . .	116
335. Aprikosen und Pfirsiche in	
Dunst . . . . .	117
336. Birnen in Dunst . . . . .	117
337. Erdbeeren in Dunst . . . . .	117
338. Himbeeren " " . . . . .	117
339. Kirschen " " . . . . .	117
340. Melonen oder Quitten in	
Dunst . . . . .	117
341. Mirabellen in Dunst . . . . .	118
342. Nüsse " " . . . . .	118
343. Pflaumen " " . . . . .	118
344. Reineclauden in " . . . . .	118
345. Spargel " " . . . . .	118
346. Erbsen " " . . . . .	119
347. Bohnen " " . . . . .	119

### 20. Abteilung.

#### Makronen und Marzipan.

348. Gewöhnliche Makronen .	119
349. Gefüllte " . . . . .	119
350. Belegte " . . . . .	120
351. Schokolade= " . . . . .	120
352. Rosen= " . . . . .	120
353. Zimt= " . . . . .	120
354. Vanille= " . . . . .	120
355. Belegte Kirsch= " . . . . .	120
356. Barziner Bismarck=Makr.	121
357. Makronen à la Heldt . . . . .	121
358. Bittere Makronen . . . . .	121
359. Makronenringe . . . . .	121
360. Mandelbogen . . . . .	121
361. Marzipan . . . . .	122
362. Königsberger Marzipan .	122
363. " Marzipantorte	123
364. Lübecker Marzipan . . . . .	123

### 21. Abteilung.

#### Braune Pfefferkuchen.

Pfeffernüsse, Lebkuchen und weiße Ware.	
Nr.	Seite.
365.	Das Syrupkochen . . . 124
366.	Zusatzteig zu Lebkuchen . 125
367.	Das Abteilen der Leb- u. Pfefferkuchen . . . . 126
368.	Gewöhnl. Braunekuchen . 126
369.	Braune Nürnberger Leb- kuchen . . . . . 127
370.	Thorner Pfefferkuchen . 127
371.	Braune Pfeffernüsse . . 128
372.	Ordinäre braune Pfeffern. 128
373.	Braunschweiger Nüsse . 128
374.	Weißer Zuckernüsse . . . 128
375.	Matronennüsse . . . . 129
376.	Weißer Kandis-Zuckernüsse jog. Warnemünder Kiesel 129
377.	Braunschweiger Konfekt . 129
378.	Weißer Lebkuchen . . . 129
379.	Nuß-Lebkuchen . . . . 130
380.	Weißer Marzipan . . . . 130
381.	Zuckerherzen . . . . . 130
382.	Geduldskuchen (Patience) 130
383.	Weißer Ware zu Herzen, Puppen usw. . . . . 131
384.	Pariser Pflastersteine . . 131
385.	Baseler Lebkuchen . . . 131

#### Schweizer Leckerle.

386.	Feine Baseler Leckerle . 132
387.	Ordinäre Basler Leckerle 132
388.	Graubündner Leckerle . 132
389.	Berner Leckerle . . . . 133
390.	Gewürz-Honigkuchen . . 133
391.	Weißer Zuckerteig . . . 133
392.	Brauner Pfefferkuchenteig (Gemischter Teig) . . . 133
393.	Leichte Zuckerkuchenmasse 133
394.	Feine schles. Bauerbissen 134
395.	Windbackwert . . . . . 134
396.	Zuckernüsse jogen. Schlich- tingsheimer . . . . . 134
397.	Rosennüsse . . . . . 134
398.	Schokoladennüsse . . . 134
399.	Gewöhnl. weiße Zuckernüsse 134
400.	Weißer Pfeffernüsse . . 135
401.	" " and. Art 135
402.	Pfeffern. in " Boltgenform 135
403.	Pfeffernüsse von verschied. Zucker . . . . . 135

Nr.	Seite.
404.	Weiß. Mecklbrg. Zuckern. 135
405.	Haßlocher Zuckerbrödchen 136
406.	Heldt'sche Matronennüsse 136
407.	Überzogene Nüsse . . . 136
408.	Schlußbemerk. z. Pfeffer- nußbäckerei . . . . . 136

### 22. Abteilung.

#### Bienenkorb. Baumkuchen.

409.	Bienenkorb. . . . . 137
410.	Bienenkorb, andre Art . 137
411.	Baumkuchen . . . . . 138

### 23. Abteilung.

#### Das Wichtigste über Eier,

#### Kunstbutter, Milch u. Naturbutter.

412.	Etwas über das Ei . . . 140
413.	Eidotter . . . . . 140
414.	Eieröl . . . . . 140
415.	Das Aufbewahren d. Eier 141
416.	Über das Alter der Eier 141

#### über Eier-Konservierung.

417.	Frische, reine Eidotter . 142
418.	Eier-Konserven . . . . 143
419.	Eiweiß-Konserv. (getrock.) 143
420.	Eigelb-Konserven " 144

#### Kunstbutter.

421.	Margarine . . . . . 145
422.	Über Kokosnußbutter . . 145
	a.) Das Baden.
	b.) Das Kochen.
423.	Die Milch . . . . . 146
424.	Die Kraftmilch . . . . 147
425.	Die Doppelmilch . . . . 148
426.	Die Fettmilch . . . . . 148
427.	Die kondensierte Milch . 148
428.	Ein anderes Verfahren z. Herstell. fest. kondens. Milch 149
429.	Die vegetabilische Milch . 149
430.	Prüfung frischer Milch . 149
431.	Molke . . . . . 150
432.	Mandelmilch . . . . . 150
433.	Einiges über Butter . . 150
434.	Das Neueste über Butter- konservierung . . . . . 152
435.	Butter in Dunst z. konserv. 152
436.	Prüfung der Butter . . 153
437.	Kranzige Butter zu ver- bessern . . . . . 153

Nr.	Seite.
438. Andere Art ranzige Butter zu verbessern . . . . .	153
439. Butter zum Ausbacken od. zu and. Zwecken abzuklar.	153
440. Das Ausbacken in Butter	154

#### 24. Abteilung.

Das Wichtigste über Mehl, einige Brotarten, Backpulver und Zucker.

441. Das Mehl . . . . .	155
442. Das Brot . . . . .	157
443. Gutes ausgebacknes Brot. Sein Nährwert. . . . .	157
444. Heldt'sches Mais-Mischbrot	158
445. Linsenmandelbrot . . . . .	159
446. Johannisbrot . . . . .	159
447. Das Molkenbrot . . . . .	160
448. Etwas über Grahambrod	160
449. Über Backpulver . . . . .	161
450. Etwas über den Zucker .	162

#### 25. Abteilung.

Über die Bereitung künstl. Hefe.

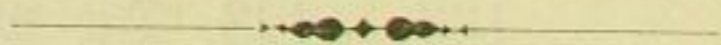
451. Vorbemerkung . . . . .	163
-----------------------------	-----

Nr.	Seite.
452. Malzhefe . . . . .	163
453. Kartoffelhefe . . . . .	163
454. Mehlhefe . . . . .	164
455. Konservierung der Hefe .	164

#### 26. Abteilung.

Anhang: (Verschiedenes).

456. Allgemeiner Rat . . . . .	165
457. Kuchen- u. Tortengewürze	165
458. Etwas über Anwendung der Salicylsäure . . . . .	166
459. Früchte vor dem Erfrieren zu schützen . . . . .	167
460. Behandlung gefrorener Apfel und Eier . . . . .	167
461. Zitronen-Verwendung .	168
462. Zitronenschalen-Essenz .	168
463. Apfelsinen und Zitronen aufzubewahren . . . . .	168
464. Etwas über Honig-Untersuchung . . . . .	168
465. Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren . . . . .	168
466. Mittel geg. Verbrennungen	169
467. Rosinen zu reinigen . . .	169
468. Schlußbemerkung . . . . .	170



**Urteile der Presse**  
und Gutachten von Bäckerinnungen, Fachleuten 2c.  
über die erste Auflage des  
**„Deutschen Feinbäcker“.**

Die „Bäcker=Zeitung“ Berlin schreibt: „Trotzdem wir schon eine ziemlich zahlreiche Rezept=Litteratur haben, darf sich das vorliegende Werkchen dreist zu den besseren in diesem Genre rechnen und wird manchem Kollegen willkommen sein. Die Schreibweise ist überall klar, der Preis sehr bescheiden.“

Die „Deutsche Delikateessen=Zeitung“ Berlin: „Dieses Büchlein ist nicht nur für den Bäcker geschrieben, sondern wird auch dem Delikateessenhändler von großem Nutzen sein.“

„Der Freiwillige“ Frankfurt a. M. schreibt: „Wir empfehlen das Büchlein als praktisch und gut.“

**Gutachten.**

Breslau, den 16. Juli 1897.

Wir bescheinigen dem ehemaligen Konditor= und Bäckerei=Werkführer Herrn Gustav Ad. Zimmer, daß sich das seinerzeit von ihm bezogene Rezeptbuch, „Der deutsche Feinbäcker“ in der Praxis sehr gut bewährt hat.

Der Vorstand der Bäckerinnung zu Breslau,  
(Innungssiegel.) i. A. S. Prusog, Obermstr.

Geehrter Herr Zimmer!

Teile Ihnen mit, daß Ihr Buch beim Innungs=Vorstande die vollste Anerkennung gefunden hat.

Kostock i. Mecklbrg.

Hochachtungsvoll

Th. Brunnemann, Innungs=Sprechmstr.

Ihr Buch („Der deutsche Feinbäcker“) enthält für den Bäcker viel Wissenswertes.

Göttingen.

gez. L. Honig, Obermstr.

Geehrter Herr Zimmer!

Übersende Ihnen hiermit den Betrag für die 2 Rezeptbücher, habe schon einiges daraus gebacken, bäckt sich alles vorzüglich.

Mit freundlichem Gruß

Kostock i. Mecklbrg.

Ihr dankbarer

W. Lange, Bäckermstr.

... Mit vielem Interesse habe ich Ihr praktisches Handbuch für Bäcker und Konditoren durchgesehen und dasselbe recht nützlich und empfehlenswert gefunden. Bitte senden Sie mir noch (folgt Bestellung). Mit kollegialem Gruß zeichnet

Barmen.

Julius Kämpfer, Bäckermstr.

Für Lehrling als Prämie wurde mir empfohlen Ihre Schrift: „Der deutsche Feinbäcker“ (folgt Bestellung).

Mit Hochachtung

Direktion d. gewerbl. Fortbildungsschule in Eisenach,  
gez. Heiland.

... Das Rezeptbuch „Der deutsche Feinbäcker“ ist so schön gearbeitet, daß es die vollste Anerkennung verdient.

Mit freundl. Gruß Hochachtend

Fraustadt i. Posen.

Otto Knappe,  
Bäcker-Innungsmstr.

... Ihre Rezepte haben sich schon gut bewährt.

Hochachtend

Bonn a. Rhein.

Peter Zimmer,  
Feinbäckereibesitzer.

... Ich will mein möglichstes zur Empfehlung Ihres Rezeptbuches thun und verbleibe mit Gruß und der Bitte um Ueber-  
sendung von 10 Stück Ihres Buches

Hochachtungsvoll

Bützow i. Mecklbrg.-Schwer.

Fritz Guhl,  
Bäckermstr. u. Gastwirt.

Geehrter Herr Zimmer!

Das mir zugesandte Rezeptbuch „Der deutsche Feinbäcker“ habe ich erhalten und mir Mühe gegeben noch einige Exemplare davon zu verkaufen. Ich ersuche Sie mir noch (folgt Bestellung).

Hochachtungsvoll

Neudietendorf i. Thr.

M. Lundermann,  
Vorsteherin d. Schwesternhauses.

Sehr geehrter Herr!

Beifolgend übersende ich Ihnen den Betrag für das Buch; leider kam es für Weihnachten zu spät, da aber die Pensionärinnen so gern backen, findet das Buch vielleicht später noch Abgang, ich will es gern befürworten. Mit vorzüglicher Hochachtung

Gnadenfrei i. Schl., d. 23. Dezbr. 96.

Marie Volkmar.

Nachbestellung:

Sehr geehrter Herr Zimmer!

Würden Sie die Güte haben und mir 20 Exemplare Ihres Rezeptbuches schicken? Im Voraus besten Dank. In christlicher Hochachtung  
Gnadenfrei i. Schl., d. 17. Febr. 97.

Marie Volkmar,  
Vorsteherin des Schwesternhauses.

Geehrter Herr Zimmer!

Das mir freundlichst zugesandte Rezeptbuch hat uns im Krankenhaus bei der Weihnachtsbäckerei schon gute Dienste geleistet.

Mit freundlichem Gruß

Spital Weinheim i. Bad.

Minna Meerwarth,  
Diaconisse.

Ueber das mir übersandte Rezeptbuch habe ich mich gewundert, es ist einfach und doch großartig; die Rezepte haben mir sehr gut gefallen und will ich dies Buch, sobald ich etwas mehr Zeit habe, auch in die Hände meiner Kollegen gelangen lassen, damit es einen guten Absatz findet. Mit kollegialem Gruß

Hochachtungsvoll

K o s t o c k i. Mecklbrg.=Schwer.

Heinrich Biemann.  
Bäcker und Konditor.

Vorstehendes Rezeptbuch „Der deutsche Feinbäcker“ halte ich für jeden Kollegen als eine gute Handhabe u. s. w.

K o s t o c k i. Mecklbrg.=Schwer.

gez. Fritz Heldt,  
Großherzogl. Hofbäcker.

Geehrter Herr!

Nehmen Sie meinen Dank für das mir von Ihnen gesandte Buch. Werde es auch bei Kollegen empfehlen. Mit bestem Gruß,

Ihr ergebenster

Berncastel.

A. Frühauf, Bäcker.

P. P. „Der deutsche Feinbäcker“ ist mir zuhanden gekommen und ich übersende Ihnen hiermit den Betrag. — Finde Ihr Büchlein sehr praktisch und will sehen, ob ich zu seiner Verbreitung etwas beitragen kann. Werde es am geeigneten Platz zur geeigneten Zeit empfehlen.

Walddorf i. Württemberg.

Achtungsvollst  
Stolz, Lehrer.

Ihr Rezeptbuch hat meine Frau sehr brauchbar gefunden.

Hochachtungsvoll

Frankfurt a. M.

Hermann Dänichen.

Geehrter Herr Zimmer!

Ich habe aus Ihrem Rezeptbuch zu Weihnachten Makronennüsse gebacken und sind dieselben vorzüglich geraten.

Mit freundlichem Gruß

Bützow i. Mecklbrg.=Schwer.

Minna Gesellius.

Teile hierdurch mit, daß ich das Rezeptbuch erhalten habe, werde mir Mühe geben, es bei meinen Kollegen zu empfehlen und muß sagen, daß ich stolz darauf bin, daß Sie durch die Herausgabe Ihres Werkchens den Kollegen so dienen.

Hochachtungsvoll grüßt

Emil Rackow, Bäckerstr.

in Massow i. Pom.

Werter Herr Zimmer!

Anbei sende ich Ihnen ihre werthe Annonce und bitte mir das Buch: „der deutsche Feinbäcker“ zu senden.

Dieses Buch ist mir von der Mitgliedschaft Kiel des Verbandes der Bäcker und Berufsgenossen Deutschlands empfohlen worden.

Ergebenst

Paul Bergemann,

Bäckergeselle bei Herrn Bäckerstr. Wegner  
in Dorf Zechlin, Kr. Ost-Priegnitz, Prov. Brandenburg.

Sende Ihnen hierdurch den Betrag für das Rezeptbuch, bin damit sehr zufrieden.

P. Biedermann,

Bäckerstr. in Mcherzleben.

Lasse Ihnen hierdurch meine vollste Anerkennung zu teil werden betreff Ihres Rezeptbuches: „der deutsche Feinbäcker.“ Bitte um Zusendung 3 weiterer Exemplare. Freundlichen Gruß

Schwabach (Bayern.)

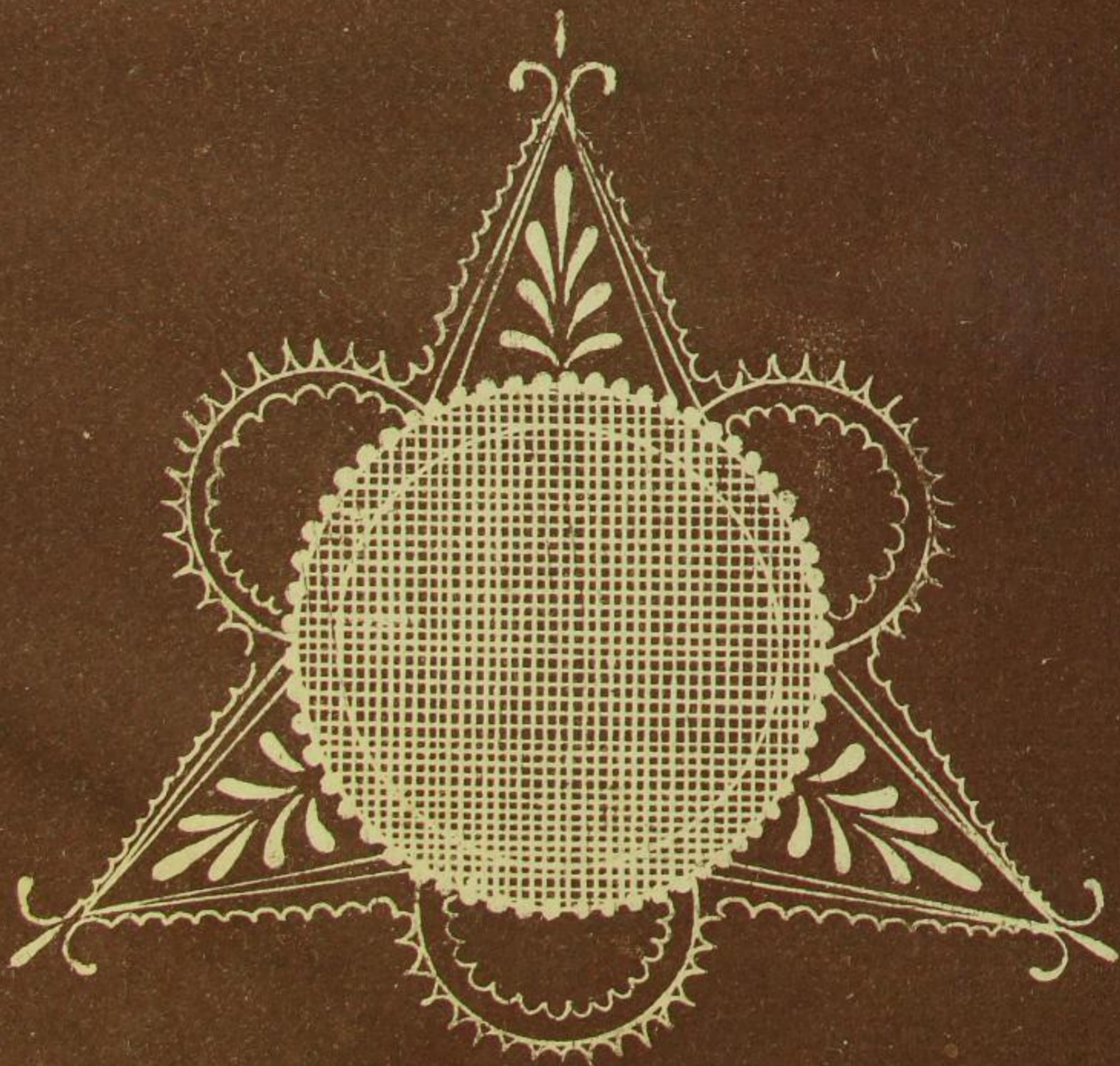
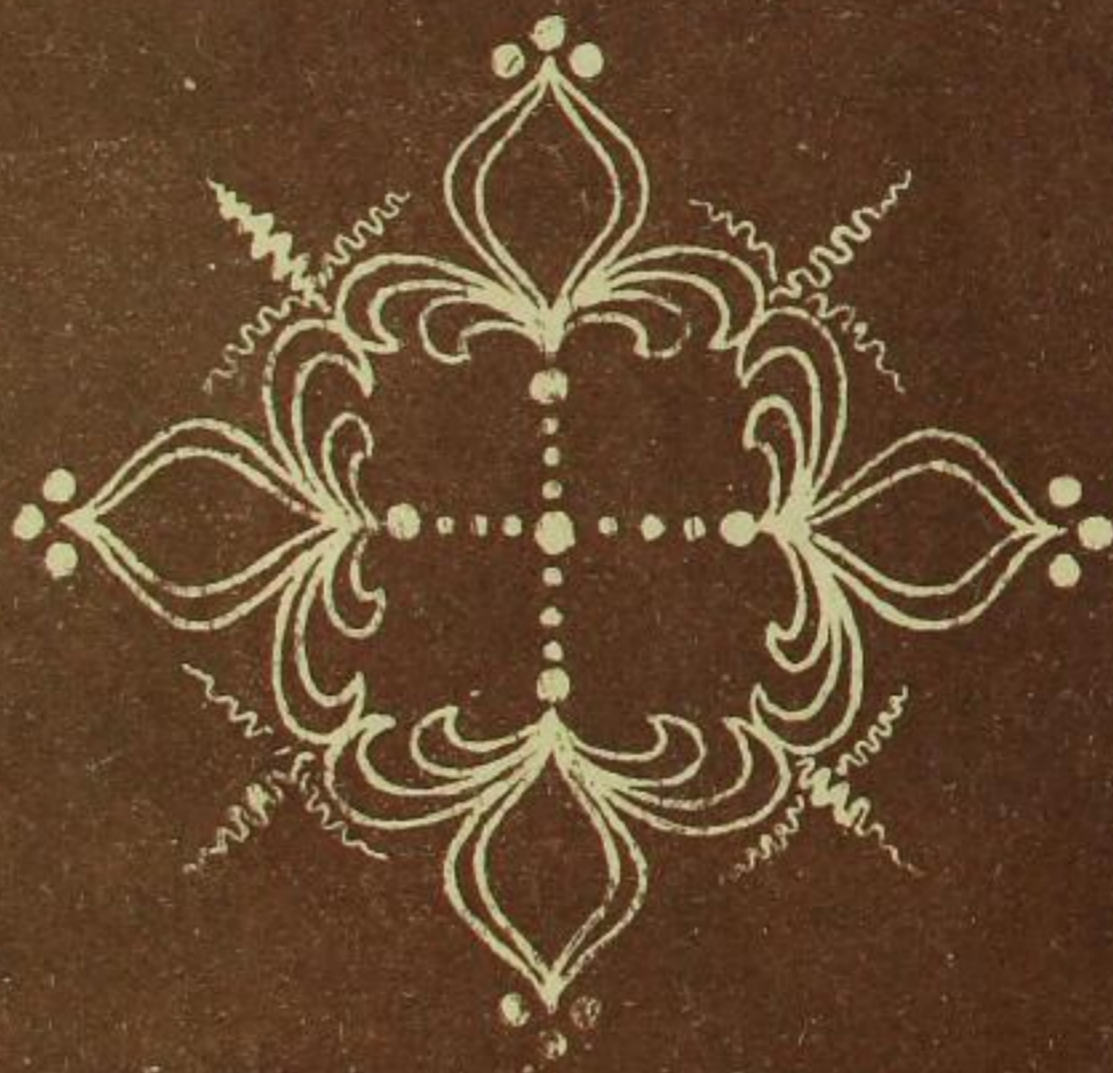
Friedrich Ammersdörfer,

Geschäftsführer in Firma Witwe Distler.





Mittelstücke zu Gartenverzierungen.





Den Text erläuternde Vortenzzeichnungen  
in verkleinertem Maßstabe.

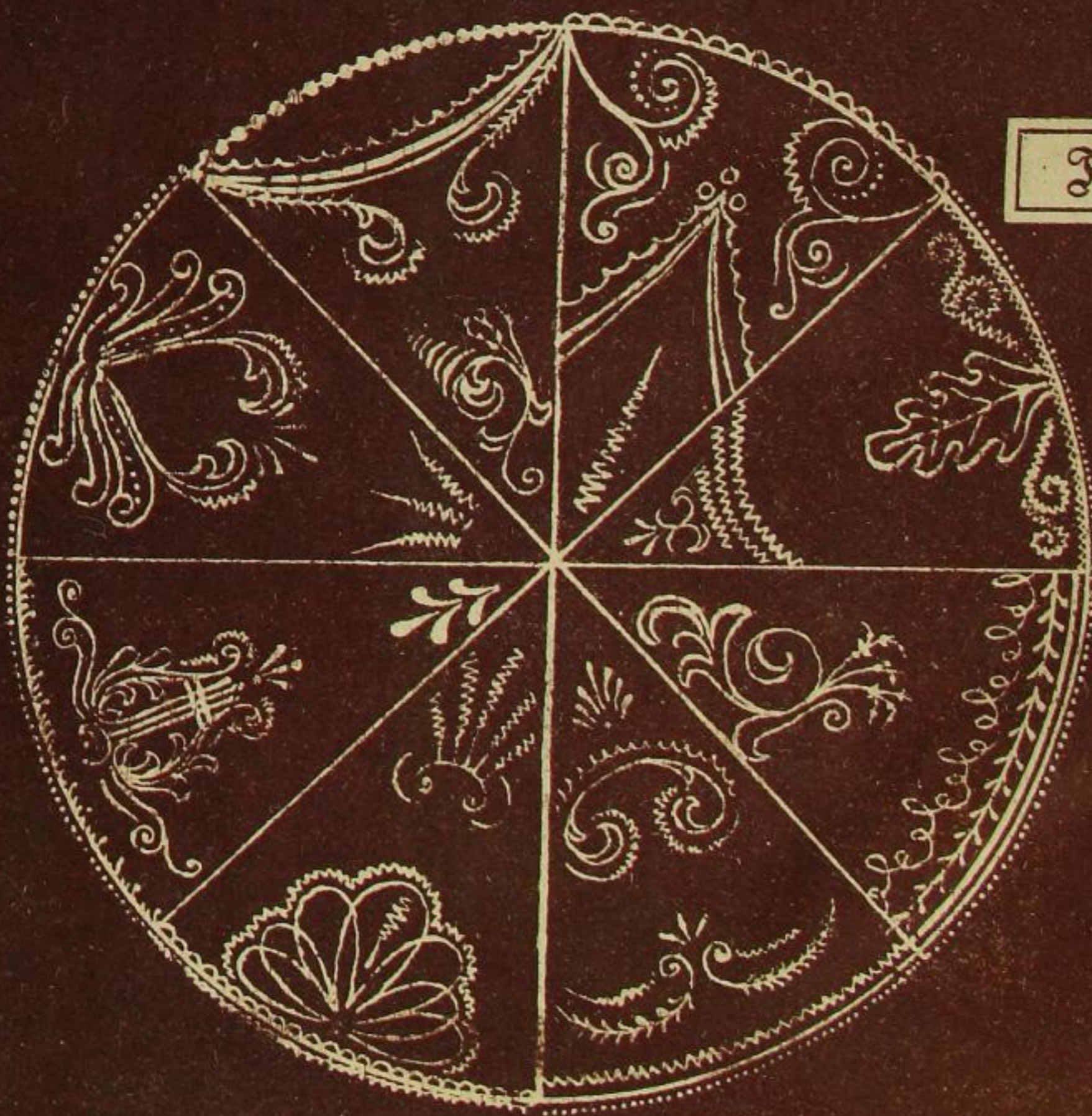


Fig. 1.

Fig. 2.

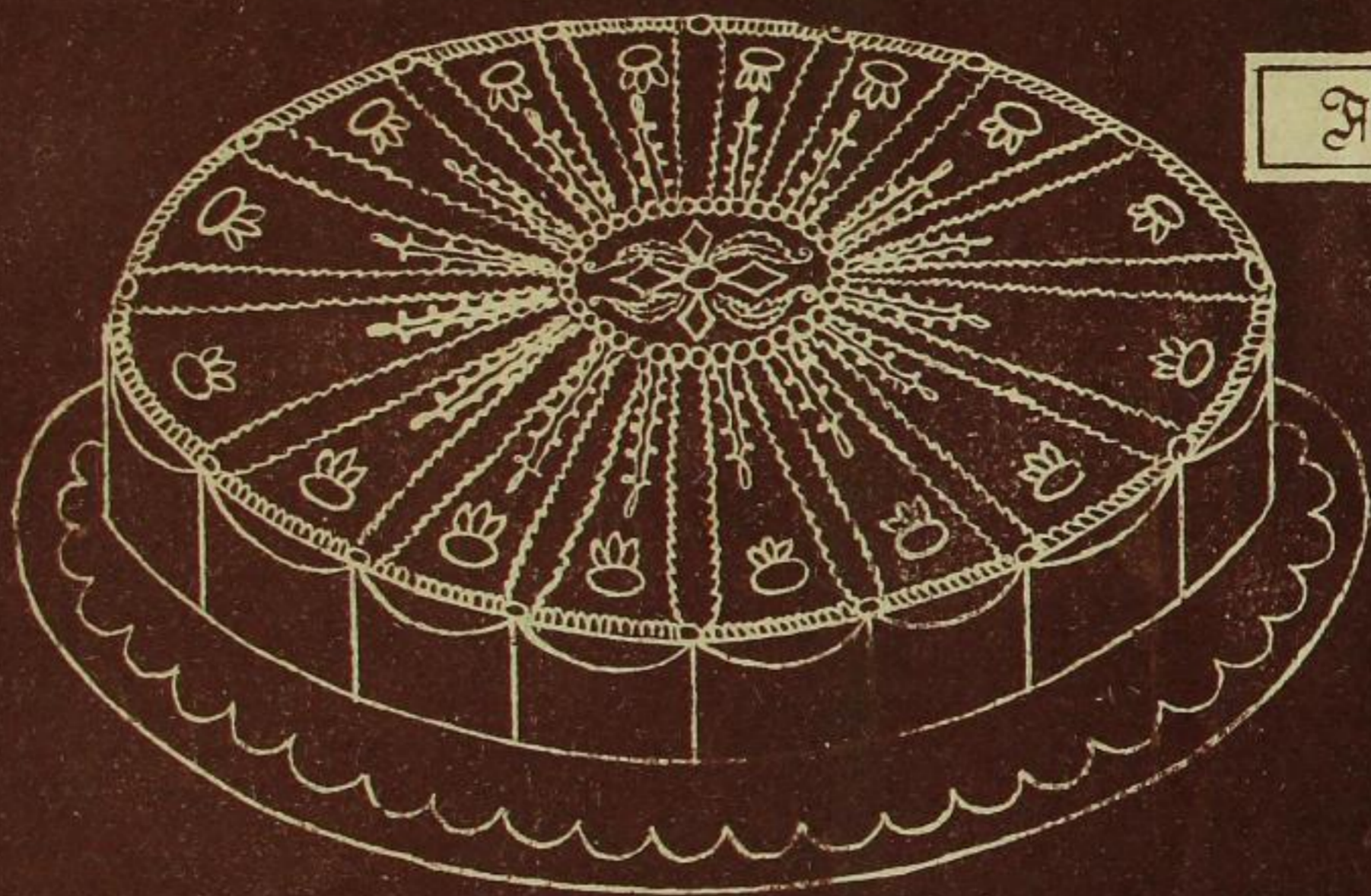


Fig. 3.



Fig. 4.



Fig. 5.

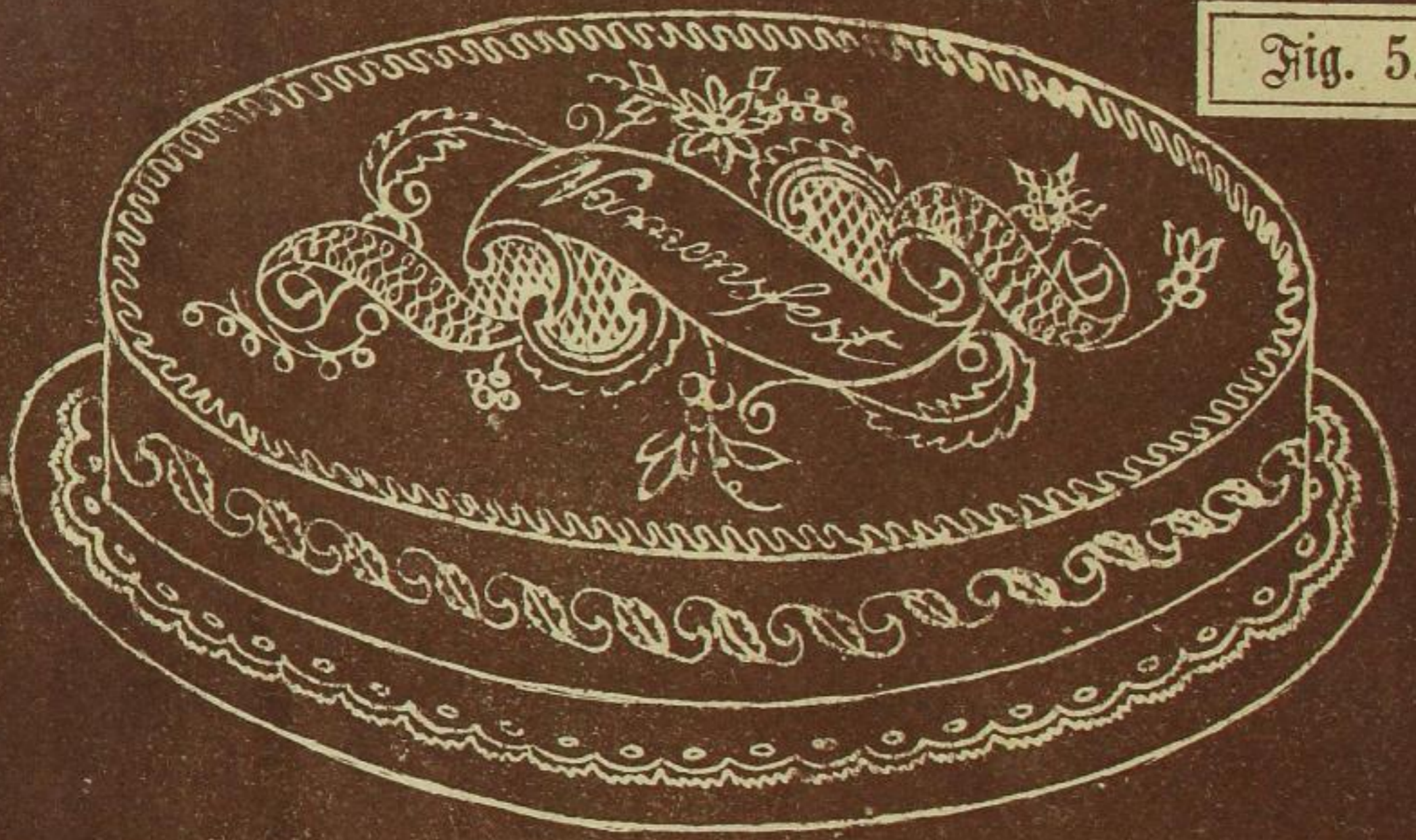


Fig. 6.

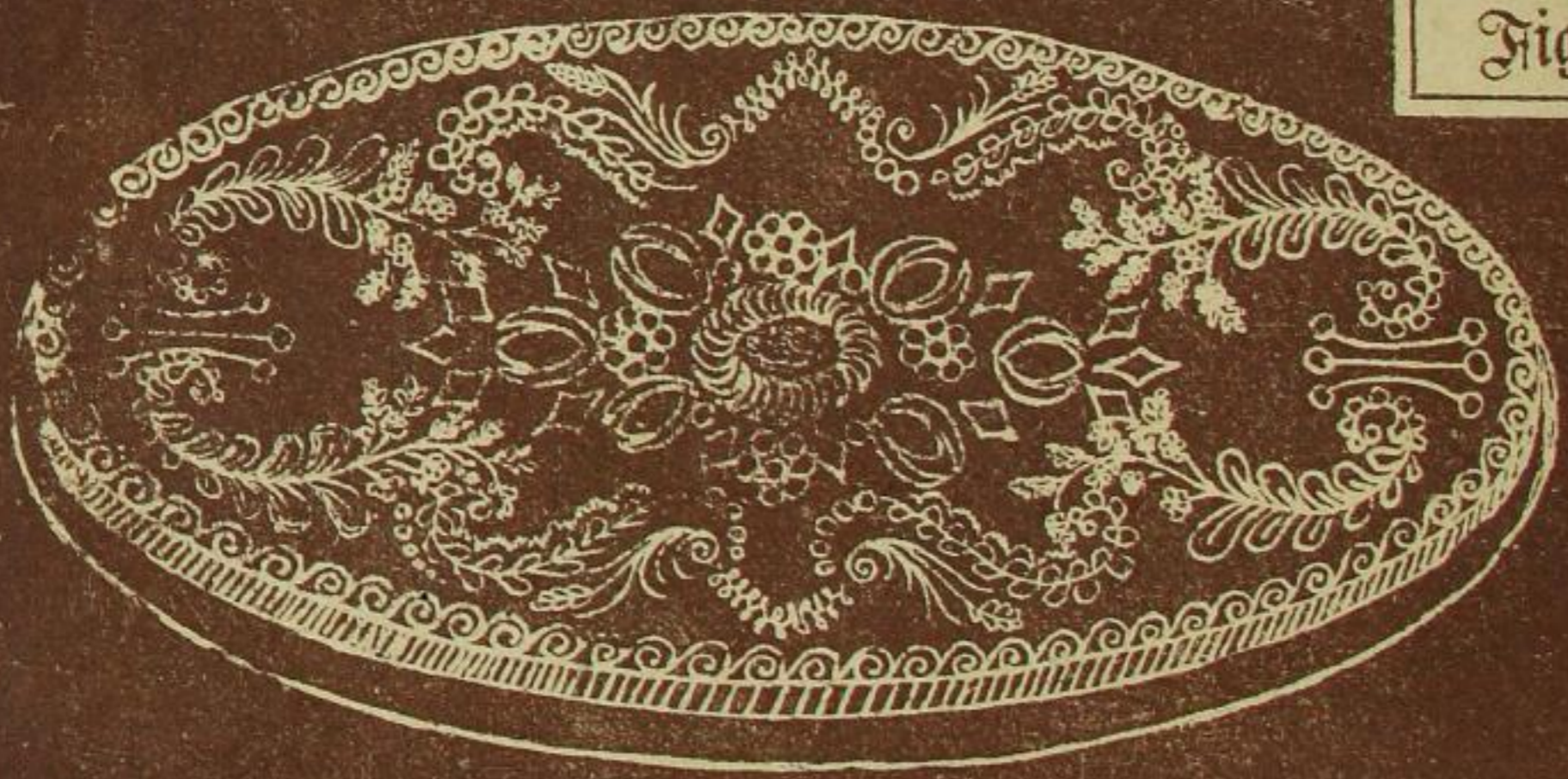


Fig. 7.

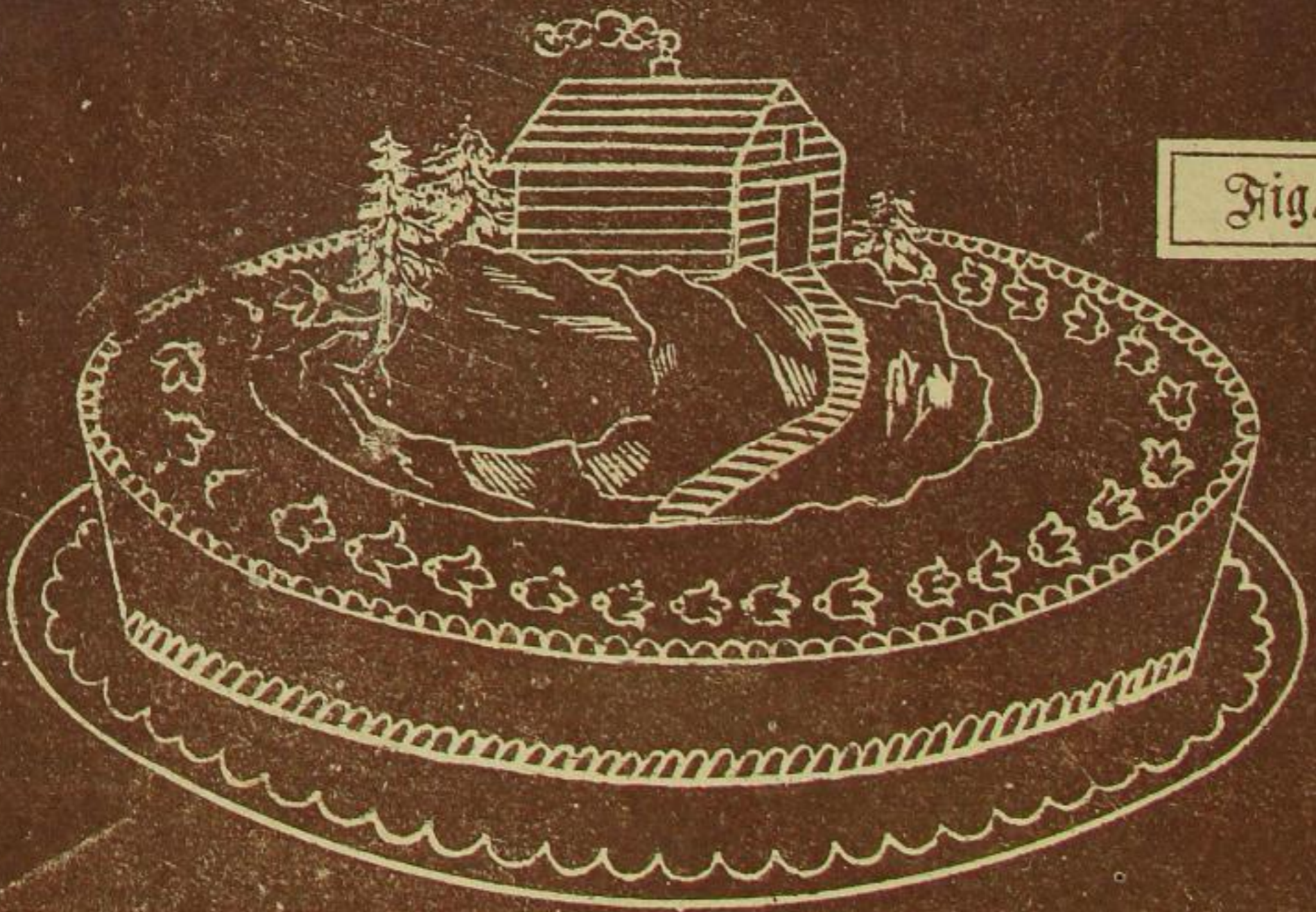


Fig. 8.



Fig. 9.

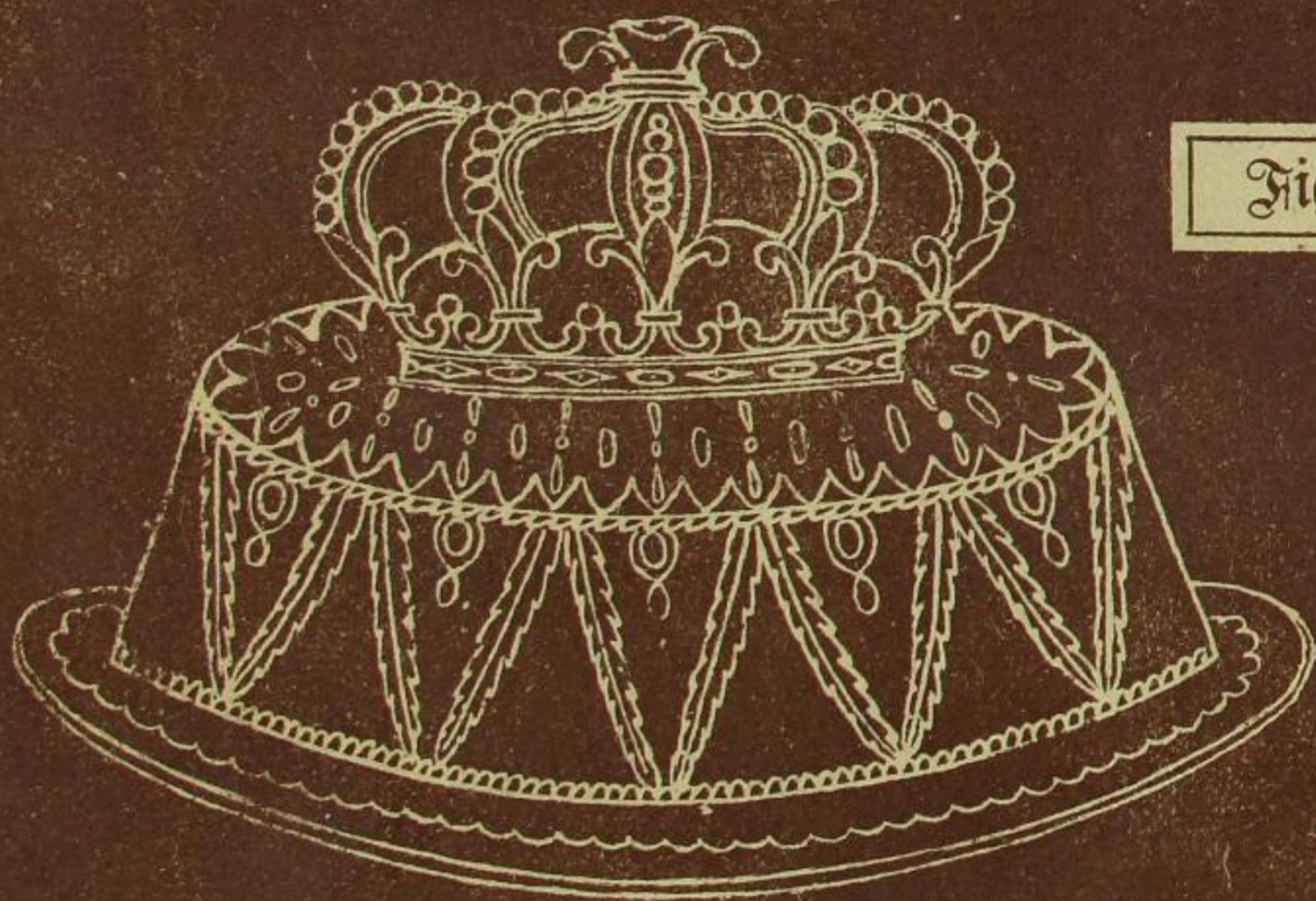


Fig. 10.



Fig. 11.

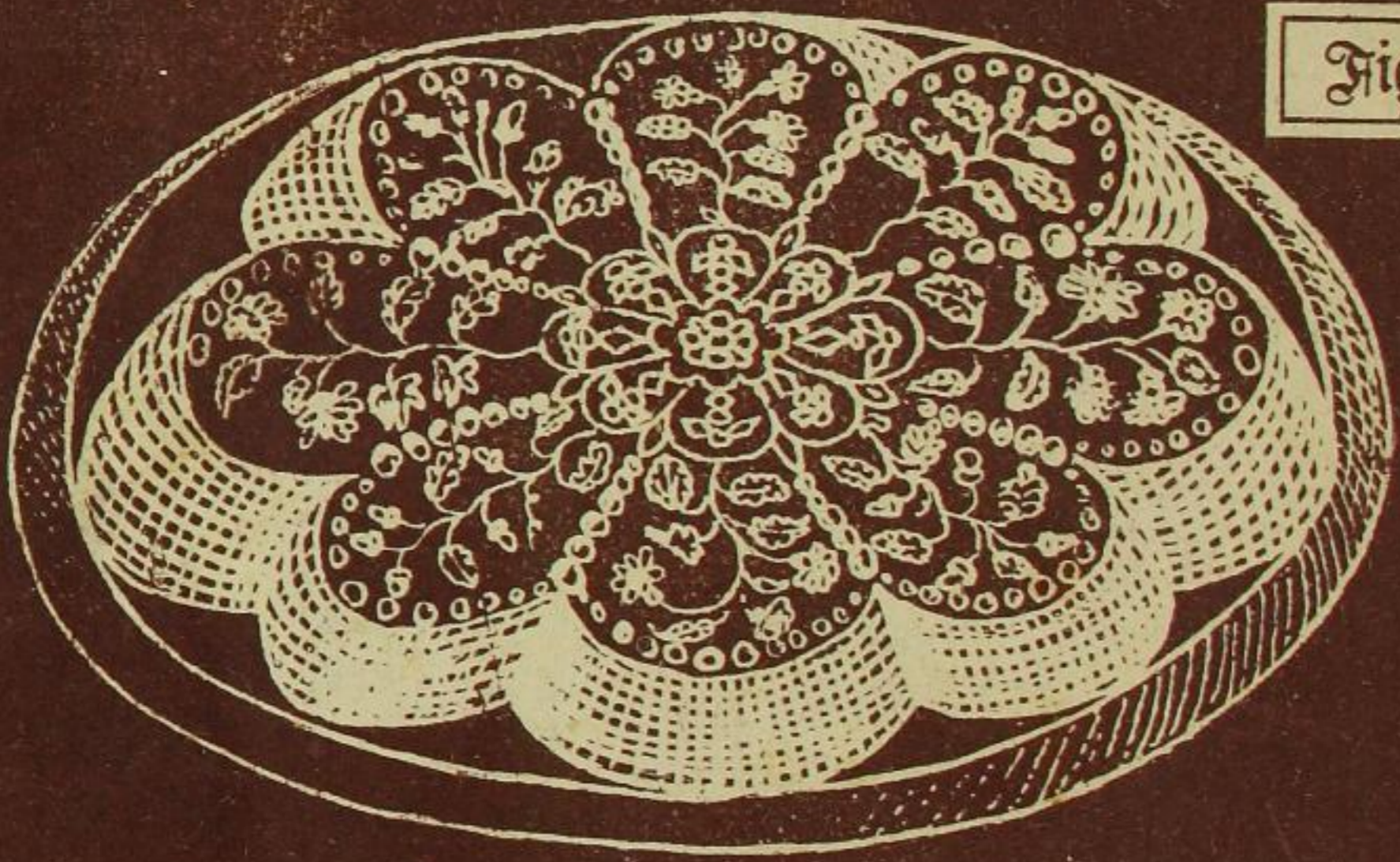


Fig. 12.



Fig. 13.



Fig. 14.



Fig. 15.

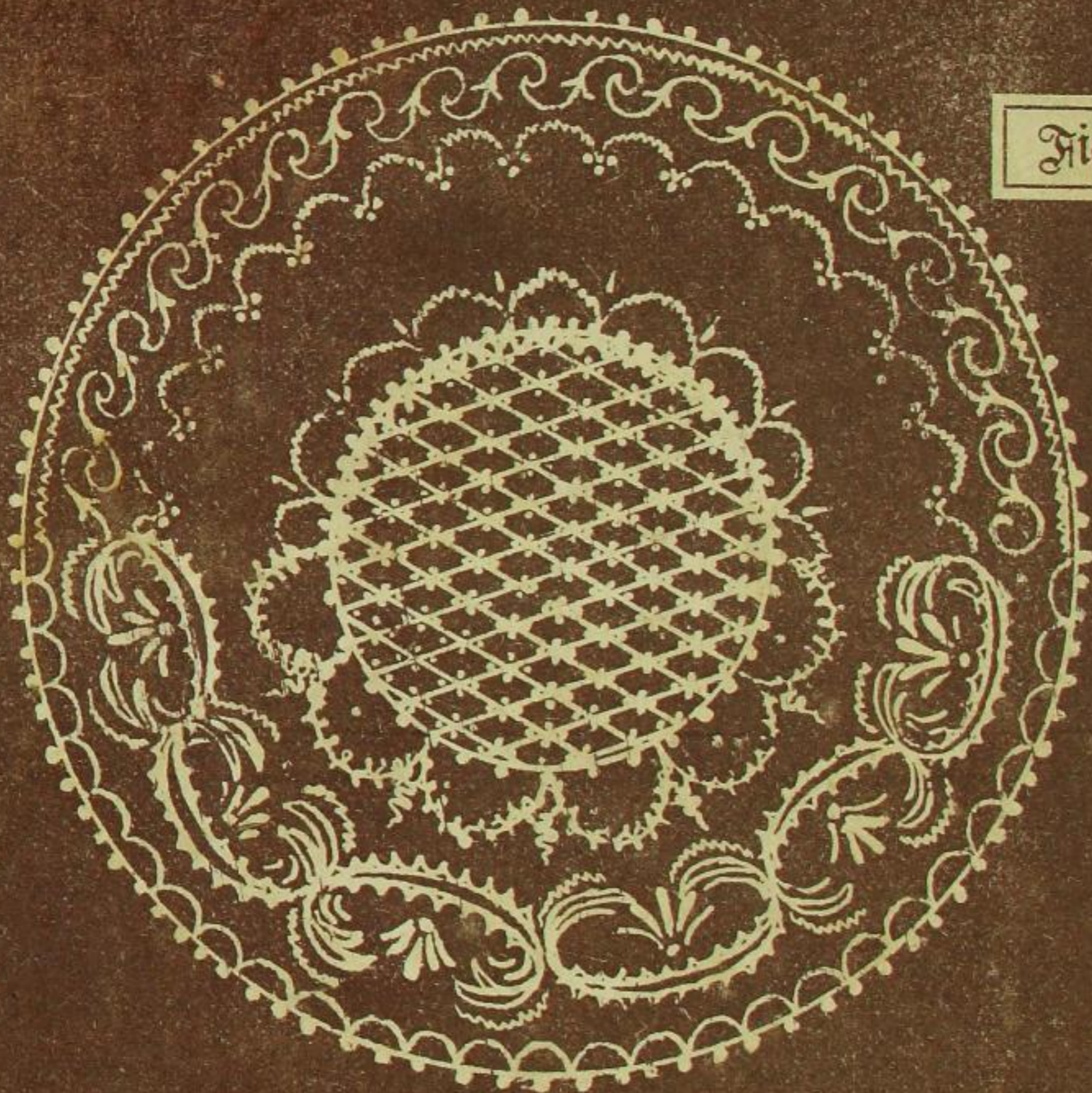
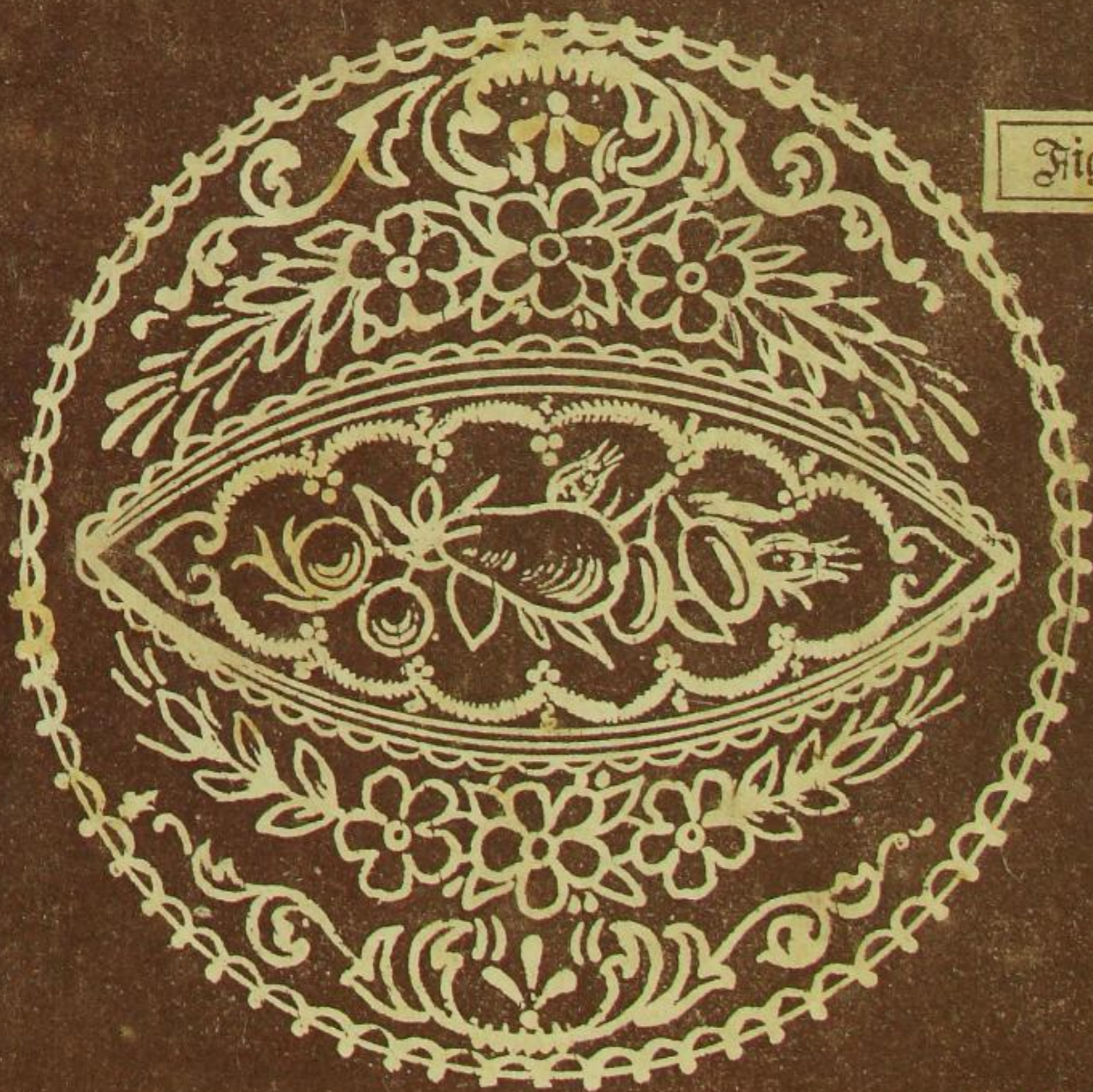


Fig. 16.



G. W. M. i. S.









