Siebentes Capitel.

Die gemischte Bäckerei.

Bisquit- und Brodtorte. — Bisquit- und Brodmasse (zweites Verfahren). — Harlekintorte. — Harlekinbrod. — Harlekinkuchen. — Harlekinschnitten. — Gemischte Brodschnitten. — Gemischte Tortelettes. — Gemischter Pudding. — Cabinetspudding. — Façonnirter gemischter Cabinetspudding. — Oekonomiepudding. — Sandmasse und Chocolademasse. — Chocoladelösung. — Blättertorte von Chocolade und Sandmasse. — Gemischte Chocoladeschnitten. — Blättertorte von Chocolade und Sandmasse. — Gemischte Chocolade-Roulade. — Blätterkuchen. — Marmorirter Kuchen. — Marmorblock als Torte. — Marmorschnitten. — Granitblock als Torte. — Pudding von Chocolade und Sandmasse. — Giraffenpudding — Giraffenkuchen. — Giraffenbrod. — Tigerbrod. — Mandel- und Brodmasse. — Gemischte Torte von Mandel- und Brodmasse. — Gemischter Pudding. — Mandel- und Brodmasse unter Einem (zweites Verfahren). — Mandel- und Brodtorten. — Gemischte Torten. — Mandel- und Brodpudding. Einfache und gemischte Schnitten. — Kleine façonnirte Bäckerei. — Gefüllte gemischte Schnitten. — Kleiner façonnirter Pudding. — Gefüllter gemischter Pudding — Schwere Mandel-, schwere Brod- und schwere Chocolademasse unter Einem zu bereiten. — Zwei- und dreifärbige Rouladen. — Blättertorte schwerer Masse. — Johannisbrodmasse. — Johannisbrodmasse mit

Mandeln. — Johannisbrodtorte. — Gefüllter Johannisbrodkuchen. — Johannisbrodschnitten. — Johannisbrodpudding. — Mandel- und Johannisbrodpudding. — Johannisbrodtortelettes. — Schwere gerührte Linzer Torte und schwere Chocolademasse. — Weiße Linzermasse und Grilliagemasse. — Zweifärbige Blättertorte. — Schwere Chocolade- und Linzer Tortelettes. — Mürbe Bröselmasse verschiedener Qualität unter Einem zu bereiten.

Die gemischte Bäckerei.

Sehr häufig werden, um einer besonderen Geschmacksrichtung zu entsprechen, zwei- auch dreierlei oder mehr Arten von den bereits fertig gebackenen Theilen verschiedener „Massen" entweder mit Marmelade, Crême, Windmasse, mit einer Mandelfüllmasse oder mit einer derartigen Nuß- oder Haselnußmasse u. s. w. zusammengesetzt. So werden sehr oft Torten von Bisquit-, Mandel- und Brodmasse, von Mandel-, Brod- und Chocolademasse, oder von Bisquit-, Sand- und Chocolademasse u. s. w. zusammengesetzt; so auch wird kleine Bäckerei hergestellt, von welcher im weiteren Verlaufe dieses Capitels die Rede sein wird. Es können aber nach Thunlichkeit zwei- auch dreierlei Massen unter Einem bereitet (angeschlagen) werden, wodurch in vielen Fällen die zur Fertigstellung festgesetzte Zeit leichter eingehalten werden kann, weil der zur Herstellung und zum Fertigbacken nothwendige Zeitaufwand bei der Bereitung dreier Massen jedenfalls vermindert ist. Ein solches Verfahren, zwei- oder dreierlei Massen unter Einem herstellen zu können, ist sowohl in der Haushaltung wie beim gewerblichen Betriebe sehr oft von Wichtigkeit und ebenso nützlich.

Bisquit- und Brodtorte
unter Einem zu bereiten

wird auf folgende Art bewerkstelligt: Es wird vorerst die Bisquitmasse „angerührt" mit dem Mischungsverhältnisse, welches an Quantität der Größe der zu bereitenden Torte sowohl für die Bisquitmasse als auch für die dazu bestimmte Brodmasse genügt. Ist die Bisquitmasse so weit schaumig

gerührt, daß die dazu bestimmten Dotter mit dem Zucker vermengt sind und auch der dazu berechnete Schnee eingerührt worden ist; dann wird diese schaumige Masse in zwei Gefäße vertheilt. In die eine Hälfte der Masse wird das zur Masse berechnete Mehl und in die andere Hälfte die zur Brodmasse gehörigen „Bröseln" und die Würze eingerührt, und zwar werden 16 Deka Zucker mit 12 Dottern, die nach und nach dem Zucker zugegeben werden, schaumig gerührt. Es werden nämlich ungefähr 12 Deka Zucker (von den dazu bestimmten 16 Deka) anfangs mit 4 Dottern zu einer festen Masse angerührt und schaumig gemacht. Auf Zucker abgeriebene Citronenschale wird als Würze zugegeben. Ist dies geschehen, so werden die übrigen Dotter, einer nach dem andern, der Masse zugesetzt und schaumig gerührt. Sobald diese Masse genügend schaumig geworden ist, wird von 8 Eiweiß ein fester Schnee, in welchen die von den 16 Deka zurückgebliebenen 4 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind, zugesetzt, um mehr Festigkeit beim Schnee zu erzielen, und mit derselben gut vermengt. Hierauf wird die Masse in zwei Theile getheilt und dabei in zwei Schüsseln gegeben. In die eine Hälfte der Masse werden 7 Deka feines Mehl, welches zuvor abgesiebt worden ist, sorgfältig eingemengt. In die zweite Hälfte werden 8 Deka Zuckerbröseln*), fein geschnittene, eingesottene Orangenschalen, auch Cedri, fein gepulverter Zimmt und Nelken eingemengt.

16 Deka Zucker, 12 Dotter, 8 Eiweiß Schnee, 7 Deka Mehl, 8 Deka Zuckerbröseln, Orangen und Cedrischalen, Zimmt- u. Nelken-Pulver, Rum.

Die Bisquitmasse wird sofort nach der Fertigstellung, wie auch die Brodmasse entweder in Eisenreifen, die auf doppelt untergelegtes Papier gestellt sind, eingefüllt, und so beim sorgfältigen Backen in mittelmäßiger Ofenhitze zu Torten, oder es wird jede Masse in Papierkapsel flach einen Finger hoch eingefüllt, glatt gestrichen und zu gefüllten Schnitten zusammengesetzt oder in Dessins ausgestochen, zu kleiner, mit Glasur überzogener Bäckerei verwendet.

*) Zum Unterschiede von Semmel- oder Brodbröseln werden die aus Bisquit oder aus den Abschnitten von Zuckerbackwerk getrockneten und zu Bröseln bereiteten „Zuckerbrösel" genannt.

Vortheilhaft zum Erzielen einer guten Qualität ist es, wenn bei der Bereitung zweier Massen unter Einem zwei Personen sich beschäftigen, weil jede schaumige Masse sofort nach der Fertigstellung in den Ofen gebracht werden soll, und eine bereits schaumig gemachte Masse durch eine Ruhe, die durch Unterbrechung bei der Bereitung entsteht, diese Eigenschaft wieder verliert, daher ist es bei gerührten, schaumigen Massen nothwendig, daß zwei Personen sich in die Arbeit theilen.

Bisquit- und Brodtorten. (Zweites Verfahren.)

In kleine Stücke geschnittenes schwarzes Brod wird im Ofen bei mittlerer Temperatur so lange darin gelassen, bis dasselbe eine dunkelbraune Farbe erlangt hat. Nach dem Erkalten wird dieses dunkelbraun gebähte Brod gestoßen und zu feinem Gries gesiebt. Von diesen abgesiebten „Brodbröseln" werden 5 Deka mit Wein so weit angefeuchtet, daß sie keine Flüssigkeit mehr aufnehmen. Auch wird Zimmt, Nelken, abgeriebene Citronenschale und Muscatnuß zugegeben.

12 Deka Zucker werden mit 12 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Von 8 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen und 4 Deka Zucker mit eingeschlagen, hierauf mit der schaumig gerührten Masse sorgfältig vermengt. Diese Masse wird in zwei Gefäße gleichmäßig vertheilt; in den einen Theil werden 4 Deka Mehl und 3 Deka Weizenstärkemehl (Haarpuder) vorerst miteinder vermengt und abgesiebt, dann beim langsamen Einbeuteln vermengt und eingerührt. In den andern Theil der Masse werden 2 Deka Mehl und von den bereits angefeuchteten Brodbröseln so viel eingemengt, bis die Masse dunkel geworden ist. Hierauf werden beide Massen in Eisenreifen gefüllt und bei mäßiger Ofenwärme gebacken. Entweder wird jede Masse für sich in einen Reifen gegeben, oder beide Massen können in einem Reifen zusammen gebacken werden. Hiezu wird ein doppelt hoher Reifen verwendet

16 Deka Zucker,
12 Dotter,
8 Eiweiß Schnee,
4 Deka Mehl,
3 Tk. Haarpuder.

2 Deka Mehl,
angefeuchtete
Brodbröseln.

und sodann zuerst die Brodmasse in denselben eingefüllt und auf diese wird die Bisquitmasse mit einem Eßlöffel aufgefüllt, gerade gestrichen und gebacken. Nach dem Backen und Erkalten wird die so hergestellte Torte auseinandergeschnitten, mit Marmelade gefüllt, zusammengesetzt und entweder mit Zucker eingestaubt oder mit Glasur überzogen servirt. Die auf diese Art hergestellten Torten sind, da sie zwei Rinden weniger haben, auch zarter und weicher.

Harlekintorte von Bisquit- und Brodmasse.

Die nach der eben beschriebenen Art bereiteten beiden Massen werden in kleinen Partien mit einem Eßlöffel in den Reifen eingefüllt, und zwar wird wechselweise ein Löffel Bisquit- und ein Löffel Brodmasse neben einander eingefüllt, damit beim Anschnitte beide Massen gemengt zum Vorscheine kommen. Nach dem Backen und Erkalten wird die Torte mit zweierleifärbigen Glasuren überzogen, und zwar streifenweise mit zwei Düten, weißroth oder gelbschwarz, rothweiß u. s. w.

Harlekinbrod. (Bisquit- und Brodmasse.)

Die beiden bereiteten Massen werden in ein ungefähr drei Finger hohes Carré (Blechkapsel) mit einem Eßlöffel in kleinen Partien eingefüllt und gebacken und den folgenden Tag in fingerbreite Stücke geschnitten.

Harlekinkuchen. (Bisquit- und Brodmasse.)

In gleicher Weise werden die beiden Massen in eine flache, ungefähr drei Finger hohe dessinirte Blechform gefüllt, welche zuvor mit weicher Butter bestrichen, mit Mehl und Zucker gemengt (Streumehl), gut eingestaubt worden sind, nach dem Backen aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten entweder mit Vanillezucker eingestaubt oder mit einer beliebigen Glasur überzogen.

Harlekinschnitten

werden ebenso behandelt, aber nur in daumenhohe Kapseln gefüllt, gebacken, beim Herausnehmen aus dem Ofen auf's Papier gestürzt und so erkalten gelassen. Die Rindenseite wird mit einer oder mit zweierlei Glasuren, die mittelst einer Düte in Streifen aufgetragen, gedeckt, getrocknet und hierauf in Streifen geschnitten.

Das Ueberziehen einer Torte mit zweierleifarbigen Glasuren geschieht auf folgende Art: Vor dem Auftragen der Glasuren werden mittelst einer Düte feine Fäden aus Eiweißglasur in einer Entfernung einer Fingerdicke von einander aufgetragen, so daß auch die Seitenwände gestreift werden. Nun wird eine zum Ueberziehen bestimmte Zuckerglasur (Conserve) gewärmt, in eine Düte gefüllt und die für diese Farbe bestimmten Streifen damit bis zu den aus Eiweiß gezogenen Linien ausgefüllt. Ist dies geschehen, werden die leer gebliebenen Streifen mit der zweiten andersfarbigen Glasur ebenfalls mit der Düte ausgefüllt. — Auf gleiche Art werden Torten in getäfelter Darstellung überzogen, indem mit Eiweißglasur Quadrate gebildet werden, welche mit den verschiedenen farbigen Glasuren ausgefüllt werden.

Harlekinschnitten (zweites Verfahren)

werden ebenso ausgeführt, es wird aber nur die obere Rinde auf diese Art überzogen.

Gemischte Brodschnitten.

Die bereits beschriebene Masse wird bei der Theilung entweder in zwei oder auch in drei Theile getheilt, d. i. es werden entweder 2 Bisquitkapseln und eine Brodkapsel, oder es werden zwei flache fingerhohe Papierkapseln mit Brodmasse

gefüllt, eine fingerhohe Papierkapsel mit Bisquitmasse flach gestrichen, gebacken und nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade zusammengesetzt, mit Glasur überzogen und getrocknet.

Gemischte Tortelettes. (Brod und Bisquit.)

Kleine dessinirte Blechformen werden von innen mit Butter bestrichen und mit Streumehl (Zucker und Mehl gemischt) gedeckt und ausgestaubt. In diese Formen wird vorerst zur Hälfte Brodmasse eingefüllt, darauf Bisquitmasse aufgetragen, nicht ganz vollgefüllt und gebacken. Nach dem Backen werden die auf diese Art hergestellten Tortelettes entweder ganz oder theilweise, je nachdem der Dessin es thunlich macht, mit Glasur überzogen und mit eingesottenen Früchten verziert.

Gemischter Pudding. (Brod und Bisquit.)

Bevor die erwähnten beiden Massen bereitet werden, ist es vortheilhaft, die dazu bestimmten Formen in Bereitschaft zu haben, von innen mit weicher Butter zu bestreichen und mit „Streumehl" vollständig auszustauben. Jenachdem die Form es zuläßt, werden die beiden Massen entweder in Lagen eingefüllt, so daß eine fingerdicke Lage Bisquitmasse, darauf wieder eine fingerdicke Lage Brodmasse und so fort wiederholt, bis die Form ungefähr drei Viertheile mit Masse gefüllt erscheint hierauf in den Ofen gegeben und im Wasser gebacken.

„Das Backen im Wasser" geschieht auf folgende Art: Ein Becken mit einem Rande von ungefähr 10 Centimetern Höhe wird in den Ofen gestellt, und sobald das Becken so heiß geworden, daß darauf gespritztes Wasser zischt, wird kochendes Wasser in das Becken gegossen und bis zur Hälfte damit angefüllt. In dieses siedendheiße Wasser werden die mit obiger gemischten Masse gefüllten Formen eingestellt und so gebacken. Das Wasser verdunstet und es steht dann die Form auf dem blanken Boden des Beckens, wodurch die untere, das Becken

berührende Fläche eine Färbung erhält, indeß die Seitenflächen blaß bleiben. Diese Procedur des Backens im Wasser nimmt ungefähr eine Stunde Zeit in Anspruch. Man untersucht, ob das Stück vollkommen ausgebacken ist, indem man ein wie eine Nadel starkes Holzstäbchen, so lange das Stück noch im Ofen ist, in der Mitte desselben in die weiche Masse einführt und wieder herauszieht und dann durch Befühlen des Stäbchens untersucht, ob klebrige Masse daran haften geblieben sei. Ist dies der Fall, so bleibt das Stück noch im Ofen. Fühlt man am Stäbchen keine klebrige Masse, so ist das Stück ausgebacken und wird herausgestürzt. Wie schon gesagt worden ist, bei richtiger Behandlung die obere Fläche bräunlich gebacken, indeß die Seiten blaß bleiben. Die obere Fläche wird mit Vanille- oder Zimmtzucker eingesiebt und sofort servirt.

Cabinetspudding von Bisquit- und Brodmasse.

Mit Bisquit- als auch mit Brodmasse werden daumenhohe Papierkapseln eingefüllt und gebacken, nach dem Backen auf die Rindenseite auf ein Papier umgestürzt und den nächstfolgenden Tag, wenn diese „Kapseln" schon einigermaßen trocken (altbacken) geworden sind, werden viereckige Stücke oder Würfel daraus geschnitten und in ein Gefäß (Schüssel) zusammengegeben. Hierauf wird ein ganzes Ei mit 2—3 Deka Zucker mittelst Schneebesens oder Sprudlers und mit ungefähr $^3/_{10}$ Liter guter Milch nach und nach vermengt. Als Würze wird Vanille zugesetzt. Diese Flüssigkeit wird über die in Würfel geschnittenen Bisquit- und Brodstücke mit einem Eßlöffel gegossen, so daß alle damit befeuchtet werden, und um dies zu bewerkstelligen, werden die Würfel in dem Gefäße überschüttelt. Sind nun die Würfel gut angefeuchtet, so werden sie in eine mit Butter gestrichene und mit „Streumehl" bestaubte Puddingform gefüllt. Beim Einfüllen werden entweder Rosinen, eingesottene Kirschen oder Weichsel vertheilt eingelegt, so daß sie bei jedem Anschnitte beim Serviren sichtbar werden. Die Form wird nicht

ganz vollgefüllt und im Wasser gebacken, und nachdem diese Procedur eine Stunde lang angewendet wurde, läßt man das Wasser verdunsten, so daß die Form trocken „nachgebacken" wird und die untere Fläche eine Färbung erhalten kann. Nachdem das Stück auf diese Art ausgebacken ist, wird es aus dem Ofen genommen, aus der Form gestürzt, mit Vanillezucker bestaubt und warm servirt. Dasselbe Verfahren wird angewendet bei

Kleinen façonnirten gemischten Cabinetspuddings,

welche entweder bei trockener Ofenwärme oder im Wasser gebacken werden. Es ist aber vortheilhaft, solche Formen zu wählen, die eine kleine Fläche haben, auf welcher die Form leicht und frei stehen kann, damit dieselbe beim Backen im Wasser oder in freier Ofenwärme nicht leicht umfalle. Gespitzte Formen müssen daher beim Backen auf einen der Größe entsprechenden Reifen gestellt werden.

Diese Art Pudding sollte eigentlich

Oekonomiepudding

genannt werden, weil die Bereitung eine besonders ökonomische ist. Es können nämlich Abschnitte oder die nicht zum Gebrauch gelangten Theile von Bisquit- und Brodmasse, wie dieselben beim Zuschneiden zur kleinen, überzogenen Bäckerei und Schnitten vorkommen, verwendet werden, und es leistet diese Art wegen der schnellen Bereitung eines Puddings in vielen Fällen sehr gute Dienste. So auch der

Cabinetsweinpudding,

bei welchem etwas weniger Milch angewendet, dafür aber mit versüßtem Wein oder Rum vollständig angefeuchtet und nebst Citronen auch Zimmt und wenig Nelken oder Cardamomen zugesetzt werden.

Sandmasse und Chocolademasse

unter Einem zu bereiten, wird in ähnlicher Weisevor gegangen, wie bei der Bereitung von Bisquit- und Brodmasse.

15 Deka Butter werden in einer dazu geeigneten Schüssel durch ein leichtes Erwärmen weich gemacht, hierzu werden 12 Deka Zuckermehl gegeben und mit diesem eine Zeitlang schaumig gerührt. Hierauf werden 8 Dotter nach und nach zugesetzt und beim Zusatze eines jeden Dotters eine Zeitlang mit dem Rühren der Masse fortgesetzt, bis die 8 Dotter verrührt und die Masse schaumig geworden ist. Bei einer warmen Temperatur, sei es im Sommer oder bei einer Zimmerwärme, pflegt die gerührte Butter, nachdem die Eier zugesetzt sind, ein geronnenes Aussehen zu haben; in diesem Falle werden einige Messerspitzen von dem dazu gehörigen Mehle beim Schaumigrühren zugegeben und mitgerührt. Ist die Masse schaumig, so wird der mittlerweile festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen die reservirten 3 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind, nach und nach in die schaumige Masse eingemengt. Die Hälfte dieser Masse wird in einen Tortenreifen gefüllt und in den Ofen gegeben; in die andere Hälfte wird eine früher bereitete Chocoladelösung von 6 Deka Cacaomasse im kalten, weichen Zustande eingerührt und sofort in den Ofen gegeben.

15 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
8—10 Dotter,
8 Schnee.
6—7 Dk. Cacaomasse,
Zuckerlösung.
Vanille.

Chocoladelösung.

Die erwähnten 6 Deka Cacaomasse werden auf einem Teller bei mittlerer Ofenwärme erweicht; aus dem Ofen genommen, wird ein Eßlöffel voll kalte Zuckerlösung zugesetzt und die Cacaomasse mit dieser sorgfältig verrührt, hierauf wiederum ein Eßlöffel voll Zuckerlösung und wieder genau gemengt und so viel Zuckerlösung zugegeben, bis die Cacaomasse dickflüßig geworden und dabei auch genügend abgekühlt ist. Als Würze wird Vanillezucker (pulverisirte Vanille mit Zucker vermengt) zugesetzt.

Unter Zuckerlösung versteht man diejenige, aus $^1/_2$ Kilo Zucker mit $^3/_{10}$ Liter Wasser (oder 1 Wiener Pfund Zucker und 1 Seitel Wasser) verkocht.

Auf diese beschriebene Art wird eine gemischte Torte aus Chocolade und Sandmasse hergestellt, indem die aus diesen Massen gebackenen zwei Finger dicken Scheiben mit Marmelade bestrichen und übereinander gesetzt werden.

In ähnlicher Weise wird eine

Blättertorte aus Chocolade und Sandmasse

hergestellt. Es werden 1 Centimeter hohe Eisenreifen auf Papier gesetzt, diese auf Backbleche. Die Reifen werden mit den beschriebenen Massen gefüllt, gebacken und nach dem Erkalten mit Marmelade zusammengesetzt und mit beliebiger Glasur (Vanille oder Chocolade) überzogen, oder auch nur mit Vanillezucker bestaubt, servirt.

(Ein leichterer Vorgang der Bereitung der Chocolademasse ist, wenn anstatt die Cacaomasse durch Erwärmen weich und flüßig zu machen und eine Zuckerlösung einzumengen, fertige Chocolade verwendet wird. Es werden dann bei dem eben angegebenen Mischungsverhältnisse anstattt 6 Deka Cacaomasse 12 Deka käufliche fertige Chocolade verwendet. Diese wird auf einem Reibeisen gerieben, und der auf diese Art erzeugte Gries wird in die Sandmasse, sobald diese fertig ist, eingemengt.)

Gemischte Chocolade-Schnitten.

Sowohl die Sandmasse, als auch die Chocolademasse wird entweder in 1 Centimeter hohe Papierkapseln gefüllt, oder es werden die erwähnten Massen auf Papier ungefähr 1 Centimeter hoch mit einer langen und breiten Messerklinge aufgestrichen und bei mittlerer Ofenwärme gebacken. Hierauf werden diese Platten auf Papier umgestürzt, nach dem Erkalten mit

Marmelade zusammengesetzt und in längliche Vierecke, Stangeln, oder es werden länglich schiefe Vierecke (Rauten) geschnitten, oder façonnirte Stücke mittelst Ausstecher geformt.

Blättertorte von Chocolade und Sandmasse.

(Schwere Masse.)

20 Deka Butter,
20 Deka Zucker,
12 Dotter,
10 Schnee,
6 Deka Cacaomasse,
Zuckerlösung,
Vanillezucker,
Zimmt,
10 Dk. mit Haarpuder gemengtes Mehl,
6 Dk. Haarpuder mit Mehl gemengt oder
8 Dk. Bisquit- oder Zuckerbröseln.

20 Deka Butter lasse man in einer Schüssel durch Erwärmen weich werden und hierauf schaumig rühren; 18 Deka Zuckermehl werden der Butter zugesetzt, so auch ein Eßlöffel voll Vanillezucker zur Würze und das Schaumigrühren fortgesetzt; dabei werden 12 Dotter nach und nach zugegeben, d. i. ein jeder Dotter mit der Masse schaumig verrührt. Mittlerweile werden 6 Deka Cacaomasse durch Erwärmen auf einem Teller weich und flüßig gemacht. Dieser erweichten Cacaomasse wird ein Eßlöffel voll kalter Zuckerlösung (von 1 Pfund Zucker und 1 Seitel Wasser) zugesetzt und sorgfältig mit der Cacaomasse vermengt, dann wieder ein Eßlöffel voll Zuckerlösung zugegeben und wiederum gut gemengt, und so lange kleine Partien Zuckerlösung zugesetzt, bis der Cacao eine glatte dickflüßige Masse geworden ist. In die schaumig gerührte Masse werden nachdem alle Dotter darin vermengt sind, von 10 Eiweiß der festgeschlagene Schnee, in welchem 4 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, eingemengt, sodann die Masse zu gleichen Theilen in zwei Gefäße gegeben. In den einen Theil werden, 10 Deka mit der Hälfte Haarpuder vermengtes Mehl (oder 5 Deka Haarpuder, 5 Deka Mehl) vorher gesiebt, eingerührt. In die andere Hälfte der Masse wird die in Bereitschaft gehaltene Cacaolösung und 6 Deka mit Haarpuder gemengtes Mehl oder 8 Deka Bisquitbröseln eingerührt. Beide Massen werden sofort in 2 Centimeter hohe Reifen gefüllt und nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade übereinander gesetzt.

Gemischte Chocolade-Roulade. Chocolade- und Sandmasse.

Sowohl die Sandmasse als auch die Chocolademasse werden in einen Centimeter hohe Papierkapseln, oder in viereckige einen Centimeter hohe Reifen gefüllt, welche vorher auf dem Backbleche auf Papier gebracht worden sind, eingefüllt, mit einem langen Messer gerade und gleichmäßig hoch gestrichen und gebacken. Aus dem Ofen genommen werden diese fertiggebackenen Platten auf ein Papier gestürzt, das an der Masse haftende Papier abgezogen, mit einer weichen Marmelade bestrichen, die zweite Platte darauf- und zusammengesetzt; die zweite Fläche ebenfalls mit Marmelade bestrichen und hierauf im warmen Zustande zusammengerollt, in Papier gewickelt und erkalten gelassen, auch erst den nächstfolgenden Tag in fingerbreite Scheiben geschnitten, diese mit Marmelade bestrichen und mit einer dünnen Wasserglasur überzogen und getrocknet, werden sie als Dessert servirt. In drei fingerhohe Stücke geschnittten und mit Vanillezucker bestaubt, können sie, Vanille-Chocoladeroulade genannt, auch als Mehlspeise gegeben werden.

Blätterkuchen.

Warm geschlagene Chocolade- und Sandmasse, 15 Deka Zuckermehl, 4 ganze Eier und 6 Dotter werden zusammen in einen Schneekessel gegeben und über gelindem Kohlenfeuer mit

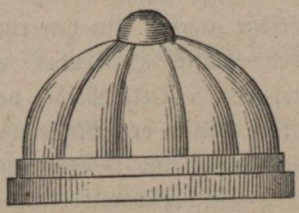

Fig. 69.

der Schneeruthe so lange „aufgeschlagen", bis diese Masse einer fertigen mit Schnee bereiteten Bisquitmasse ähnlich ist. Die

Erwärmung des Kessels soll nur eine derartige sein, daß beim Anfühlen desselben nur laue Wärme verspürt wird. Wird der Kessel heiß, so legt sich die Eiermasse an den Kessel an, wird nicht so schaumig als möglich, und sowohl die Ausgiebigkeit als auch die gewünschte Qualität kann nicht erzielt werden. — Hat die geschlagene Masse das Aussehen einer fertigen Bisquitmasse erlangt, so wird das Schlagen mit der Schneeruthe in einem kühlen Raume fortgesetzt. Mittlerweile werden 15 Deka Butter in einer Pfanne zum Schmelzen gebracht, ferner auf einem Teller aus Eisenblech 6 Deka Cacaomasse durch Erwärmung flüssig gemacht und durch Zusatz von Zuckerlösung von $^1/_2$ Kilo Zucker und $^3/_{10}$ Liter Wasser verkocht, zu einer glatten, dickflüssigen Masse derart angerührt, wie dies im früheren Absatze beschrieben ist. Auch werden 4 Deka Mehl und 3 Deka Haarpuder zusammen auf ein Papier gesiebt und bereit gehalten und 4 Deka Bisquitbröseln nebst 3 Deka gesiebtes Mehl auf ein zweites Papier vorbereitet. Ist die Masse bereits „kaltgeschlagen", so wird dieselbe in zwei Gefäße (Schüsseln) abgetheilt: in den einen Theil werden die erwähnten 4 Deka Mehl, mit 3 Deka Haarpuder vermengt, gesiebt, dann eingebeutelt und diese gleichzeitig mit 7 Deka geschmolzener Butter mit der Masse vermengt. In den zweiten Theil der Masse werden die früher vorbereitete dickflüssige Cacaomasse und die vorbereiteten 4 Deka Bisquitbröseln mit 2 Deka Mehl vermengt, wie auch 7 Deka geschmolzene Butter gleichzeitig eingemengt und verrührt. Vanille wird als Würze beiden zugegeben und jede Masse sofort nach der Fertigstellung in die zu backende Form gefüllt. Damit aber die erste Masse nach der Fertigstellung bis zum Einfüllen durch Stehenlassen oder Ruhe an der Schaumigkeit nichts einbüßt, ist es gut, wenn zwei Personen sich in die Arbeit theilen, so daß beide Massen gleichzeitig fertig werden. Beide Massen werden in eine ziemlich tiefe, mit weicher Butter von innen bestrichene, mit „Streumehl" ausgestaubte Blechform derart gefüllt, daß eine Lage Sandmasse und die andere Lage von Chocolademasse

15 Deka Zucker,
4 Ganze,
6 Dotter,
15 Deka Butter,
7-8 Deka Mehl gemengt mit Haarpuder,
4 Deka Zuckerbröseln.
3 Deka Mehl,
7 Deka Butter,
Vanille,
Rosinen,
Gestiftelte Mandeln.

gebildet wird, und zwar wird die Masse mit einem Löffel einen Finger hoch eingefüllt und mit einer Karte gerade gestrichen, hierauf wieder löffelweise, die andere Masse ebenfalls fingerhoch und gerade gestrichen und sofort, bis die Form drei Viertheile gefüllt ist, worauf dieselbe sofort in den Ofen gebracht wird. Nach dem Backen und Erkalten wird dieser Kuchen entweder mit Vanillezucker bestaubt servirt oder in Streifen in zweierlei Farben glasirt. In die Sandmasse können Rosinen oder eingesottene Weichseln, in die Chocolademasse gestiftelte Mandeln oder Stückchen einer leichten, eingesottenen Frucht, wie Birnen, Pfirsiche, Marillen u. s. w. gegeben werden und mitvermengt.

Marmorirter Kuchen.

Die Chocolade- und die Sandmasse wird entweder in einen drei Finger hohen Reifen oder in eine drei oder vier Finger hohe, von innen mit weicher Butter bestrichene und mit Streumehl ausgestaubte, façonnirte Blechform derart eingefüllt, daß beim Anschnitte der Kuchen marmorirt erscheint. Es wird nämlich sowohl die Chocolademasse als auch die Sandmasse mit einem Eßlöffel in kleinen Partien in die Form gefüllt, und nachdem die Form so weit voll geworden ist, daß drei Viertheile des Raumes voll sind, wird eine in die Masse eingeführte Nadel durch die Masse nach verschiedenen Richtungen geschlängelt und so die beiden Massen in einander gezogen, wodurch ein marmorirtes Aussehen hergestellt wird. Nach dem Backen und Erkalten wird dem Kuchen ein marmorirter Ueberzug gegeben, d. i. entweder mit zweierlei Glasur, wobei eine kalte weiche Glasur den Grund bildet, und ebenfalls eine kalte weiche Glasur von einer andern Farbe mit der Düte auf die erste Glasur getropft und mit der Messerspitze verstrichen und verzogen wird, so daß die beiden Farben in einander fließen und marmorirtes Aussehen erlangen. Nach einem zweiten Verfahren wird die Wasserglasur mit ein wenig Eiweißglasur genau ge-

mengt, wodurch eine etwas härtere Kruste sich bildet, und nachdem diese gut trocken geworden ist, wird mit Wasser- und Zuckerfarben mittelst eines Pinsels die Marmorirung darauf gemalt.

Marmorblock als Torte.

Die Art der Bereitung und Ausführung des Marmorkuchens mit zweierlei Massen wird in einem drei Finger hohen viereckigen Reifen aus Eisenblech bewerkstelligt. Die beiden Massen werden marmorirt eingefüllt und gebacken; nach dem Erkalten wird das viereckige Stück marmorirt überzogen oder marmorirt bemalt.

Auf ähnliche Art werden

Marmorschnitten

bereitet und ausgeführt. Es werden die beiden Massen in eine zwei Finger hohe Kapsel marmorirt eingefüllt; nach dem Backen wird sofort die Platte auf Papier gestürzt, nach dem Erkalten in viereckige oder längliche Stücke geschnitten und mit Glasur marmorirt, in welche etwas Eiweißglasur gemengt ist, entweder marmorirt überzogen, getrocknet oder nach dem Trocknen marmorirt bemalt.

Granitblock als Torte.

(Emblem für Feste der Bauunternehmer.)

Es werden drei oder vier marmorirte, viereckige „Blätter" der bereits beschriebenen Massen nach dem Backen und Erkalten mit Marmelade übereinandergesetzt und zu einem Cubus (Würfel) geformt. Dieser wird mit einer Zuckerglasur überzogen, in welche man etwas Chocoladeglasur und einen Tropfen blauer Farbe gegeben hat, um der Glasur eine graue Färbung zu geben. Auch wird diese Glasur mit ein wenig Eiweißglasur vermengt,

wodurch eine glatte Kruste entsteht. Ist die Glasur gut getrocknet, so werden dunkelblaugraue und weiße Punkte mit einem Borstenpinsel darauf gespritzt. Die Farbe hiezu besteht aus einer Messerspitze Stärkemehl, welche auf einer Glasplatte mit Wasser verrieben wird, wobei einige Tropfen eines farblosen Liqueurs zugesetzt werden. Diese Mischung giebt das Weiß. In diese werden einige Tropfen Indigolösung und ein wenig Cacaolösung zugesetzt und man erhält ein bläuliches Grau. In diese farbigen Lösungen wird ein kurzer Borstenpinsel getaucht und mit dem Finger wie an den Saiten eines Musik-Instrumentes gezupft, und zwar je nachdem man größere oder kleinere Punkte erzielen will, näher oder entfernter von dem werdenden Granitblock. Auf diese Art wird weiß und grau gesprenkelt und an der Luft trocknen gelassen.

Pudding von Chocolade und Sandmasse.

15 Deka Zucker, 5 Ganze, 5 Dotter, Vanille, Citronenschale, 7 Dk. mit Haarpuder vermengtes Mehl, Cacaolösung v. 5 Deka Cacaomasse.

Am vortheilhaftesten, weil am sichersten eine gute Qualität erzielt wird, ist es, für diese Art Pudding die „warmgeschlagene Masse" anzuwenden. Es werden 15 Deka Zucker, 5 ganze Eier und 5 Dotter in einem Schneekessel mittest Schneebesen verrührt und auf gelindem Kohlenfeuer wie Schnee zu Schaum geschlagen. Vanille und Citronenschale wird als Würze zugegeben. Die dabei angewendete Wärme soll nur eine derartige sein, daß der Kessel wohl warm, so auch die schaumige Masse lauwarm, aber nicht heiß werden kann, weil das Aufgehen der Masse die Schaumigkeit und die davon abhängige Ergiebigkeit nicht so ausfallen kann, wenn das Ei durch die Hitze erhärtet. Nachdem die Masse das Aussehen einer mit Schnee bereiteten Bisquitmasse durch das Schlagen mit der Schneeruthe erlangt hat, wird das Schlagen in einem kühlen Raume fortgesetzt, um die Masse abzukühlen, die Masse hierauf in zwei Gefäße getheilt. In den einen Theil werden 7 Deka abgesiebtes Mehl und 7 Deka geschmolzene (lauwarme) Butter eingerührt. In den andern Theil der Masse

wird eine Cacaolösung von 5 Deka Cacaomasse, 7 Deka gesiebtes, mit Weizenstärkemehl vermengtes Mehl und 7 Deka geschmolzene lauwarme Butter vermengt. Diese drei Materialien werden, sobald die schaumig geschlagene Masse fertig und abgetheilt ist, sofort gleichzeitig und sorgfältig eingerührt, wenn eine gute Qualität erzielt werden soll; daher ist es rathsam, sowohl die Cacaolösung, als auch das gesiebte gemengte Mehl und die geschmolzene Butter früher vorzubereiten, bevor die Masse „angeschlagen" wird.*)

Diese beiden fertig gestellten Massen werden in eine mit weicher Butter mittelst Pinsels von innen bestrichene Blech-Puddingform gefüllt, und zwar einen Finger hoch von der einen Masse, diese mit einem Kartenblatte geradegestrichen, und wiederum von der anderen Masse einen Finger hoch eine Lage und so fort, bis die Form drei Viertheile mit der Masse gefüllt ist, hierauf in Wasser gebacken und warm servirt.

Wird jede Masse für sich zu einem Pudding verwendet und Chocoladepudding und Sandmassepudding aus den „unter Einem" bereiteten Massen hergestellt, so werden in die Sandmasse Sultaninen und in die Chocolademasse gestiftelte Mandeln eingemengt und darnach benannt.

Giraffenpudding von Chocolade- und Sandmasse

wird hergestellt, indem die genannten Massen mit einem kleinen Eßlöffel in die von innen bestrichene Puddingform in kleinen Partien gefüllt wird, so daß immer ein Klümpchen von der Chocolademasse neben einem solchen von Sandmasse zu liegen komme, und beim Einfüllen in die Form werden Rosinen und gestiftelte Mandeln miteingestreut. Damit der nach dem Backen aus der Form gestürzte Pudding ein scheckiges Aussehen erlange,

*) Die Bereitung der Cacaolösung ist auf Seite 221 beschrieben.

werden mittelst der Düte an die Wände, sowie auf die Bodenfläche der Form kleine Tupfen von der Chocolademasse angebracht und diese mit Sandmasse gedeckt, worauf dann von innen die Füllung mit den beiden Massen fortgesetzt wird.

Giraffenkuchen von Chocolade- und Sandmasse

wird ebenso behandelt wie der beschriebene Pudding, nur mit dem Unterschiede, daß die Masse entweder in einen drei Finger hohen Reifen oder in eine flache façonnirte Form gefüllt und bei mäßiger Ofenwärme gebacken wird. Die Masse wird so wie beim Pudding mittelst Eßlöffels in kleinen Partien eingefüllt, und nach dem Backen und Erkalten wird der Kuchen mit einer kalten Vanilleglasur überzogen und es werden mit der Düte auf diese Glasurdecke Tupfen von Chocoladeglasur aufgetragen, die in der noch weichen, weißen Glasur verlaufen. Hierauf wird der überzogene Kuchen bei einer schwachen Ofenwärme getrocknet und dann servirt.

Giraffenbrod.

Die Chocolade- und die Sandmasse wird löffelweise in eine starke, daumenhohe Kapsel gefüllt, nach dem Backen auf ein Papier gestürzt und nach dem Erkalten mit einer kalten Vanilleglasur überzogen, mit Chocoladeglasur Tupfen eingetropft, getrocknet und geschnitten.

Tigerbrod

wird auf ähnliche Art wie das vorhergehende Giraffenbrod hergestellt, nur mit dem Unterschiede, daß eine handbreite und etwa drei Finger hohe Blechkapsel, die von innen mit weicher

Butter gestrichen und mit Streumehl eingestaubt worden ist, mit beiden Massen derart eingefüllt wird, daß ein Eßlöffel voll Sandmasse, diese mittelst der Düte mit Chocolademasse mit kleinen Tupfen versehen, darauf wieder ein Eßlöffel voll Sandmasse und wieder mit Chocolademasse betupft, bis die Kapsel drei Viertheile mit der Masse gefüllt ist, hierauf gebacken, nach dem Erkalten mit weicher, kalter, blaßgelber Glasur überzogen, dieser Glasurüberzug mit Chocoladeglasur klein betupft, und nachdem diese Glasur gut getrocknet ist, in Theile geschnittten.

In ähnlicher Weise werden auch kleine façonnirte Blechformen gefüllt und überzogen, die dann Tiger- oder Giraffenbäckerei genannt werden kann.

Mandel- und Brodmasse unter Einem.

15 Dk. Mandeln,
2 Ganze,
2 Dotter,
15 Deka Zucker,
8 Schnee,
10 Dotter.
3 Deka Mehl,
3 Dk. Haarpuder,
6 Deka Bisquit- oder Zuckerbröseln.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und zwei Dottern im Steinmörser fein gerieben, hierauf in einer Schüssel mit 12 Deka Zuckermehl und 10 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Citronenschale wird als Würze zugegeben. Nachdem die Masse schaumig geworden ist, wird von 8 Eiweiß ein fester Schnee, in welchen 4 Deka Zucker miteingeschlagen wnrden, in die schaumige Masse eingemengt und hierauf dieselbe in zwei Schüsseln in zwei gleiche Theile abgetheilt. In den einen Theil werden 3 Deka Mehl vermischt und mit 3 Deka Weizenstärkemehl, zuvor abgesiebt, sorgfältig eingerührt, während in den andern Theil der Masse 6—7 Deka Bisquitbröseln gemengt, mit pulverisirtem Zimmt, Nelken und fein geschnittenen Orangenschalen eingemengt werden. Beide Massen werden sofort in die dazu vorbereiteten Formen gefüllt und in den Ofen gegeben. Es werden entweder die beiden Massen, jede in einem Reifen, der auf Papier und auf das Backblech gelegt worden ist, drei Viertheile voll gegeben, oder es werden façonnirte Blechformen mit den Massen angefüllt.

Um beide Massen auch unter Einem in einer Form zu backen, wird die bereits fertige Brodmasse in einen entsprechend hohen Reifen gefüllt und mit einem Kartenblatte gleichmäßig hoch vertheilt und geradegestrichen; auf diese wird die Mandelmasse in der gleichen Höhe wie die Brodmasse aufgetragen, geradegestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten wird das Stück da, wo beide Massen aneinander grenzen, auseinandergeschnitten, mit Marmelade gefüllt, wieder aufeinandergesetzt, mit einer Glasur überzogen oder mit Zucker bestaubt und als

Gemischte Torte von Mandel- und Brodmasse

auch mit eingesottenem Obst belegt und verziert dargestellt und servirt. In gleicher Weise werden

Gemischter Pudding von Mandel- und Brodmasse

bereitet, indem die eine Masse zuvor in die mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt wird, die andere Masse

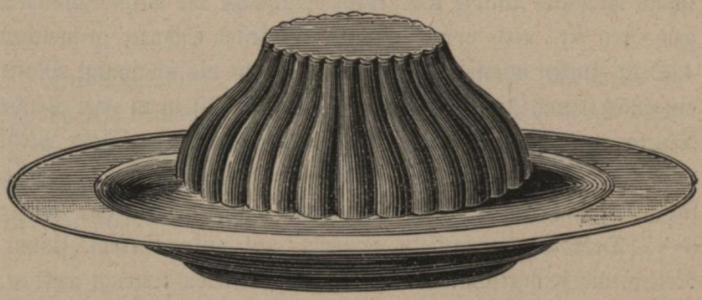

Fig. 69.

darauf gegeben, oder auch mehrere Lagen, wobei diese nur fingerdick eingefüllt werden. Die so gefüllte Form wird sodann im Wasser gebacken.

Mandel- und Brodmasse unter Einem zu bereiten.

(Zweites Verfahren.)

16 Dk. Mandeln,
2 Ganze,
2 Dotter,
18 Deka Zucker,
12 Dotter,
8 Eiweiß-Schnee,
Citronenschale,
3 Deka Mehl,
3 Dk. Haarpuder,
8 Deka Brodbröselnm. Wein angefeuchtet,
Nelken- und Zimmtpulver,
Eingesottene Früchte und Orangenschalen.

16 Deka Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern (1 Eßlöffel voll Wasser*) im Steinmörser fein gestoßen und gerieben, hierauf in eine Schüssel gegeben, 14 Deka Zuckermehl hinzugesetzt und mit weiteren 12 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Dieser Masse wird Citronenschale als Würze zugegeben. Nachdem diese Masse schaumig geworden ist, wird von 8 Eiweiß festgeschlagener Schnee, in welchen 4 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, in dieselbe sorgfältig, d. i. in kleinen Partien zugegeben, eingerührt. Die so bereitete Masse wird hierauf in zwei ziemlich gleichen Theilen in zwei Schüssel gegeben. In den einen Theil der Masse werden 3 Deka Mehl und 3 Deka Haarpuder (Stärkemehl), die zuvor mit einander vermengt und abgesiebt worden sind, unter langsamem Einschütteln langsam und sorgfältig vermengt. In den zweiten Theil der Masse, die zur Brodmasse bestimmt ist, wird das auf folgende Art vorbereitete Brod eingemengt.

In kleine Stücke geschnittenes Schwarzbrod wird auf einem Backbleche in den Ofen gegeben und geröstet, d. h. so lange einer mittleren Ofenhitze ausgesetzt, bis dasselbe eine braune Farbe erlangt hat. Es wird aber dabei sorgfältig beobachtet, daß die braune Färbung nicht zu dunkel ausfalle, weil das einer Verkohlung gleich wäre und das Brod auch dadurch einen bitteren Geschmack bekommt und dieser dann der Brodmasse mitgetheilt werden kann. Sobald das Brod durch Umwenden auf beiden Seiten die gewünschte kaffeebraune Farbe erreicht hat, wird dasselbe aus dem Ofen genommen, erkalten gelassen, gestoßen und derart abgesiebt, daß ein feines griesähnliches Pulver hergestellt erscheint.

---

*) Bei getrockneten Mandeln werden 1 oder 2 Eßlöffel voll Wasser zugesetzt.

Von diesen derart vorbereiteten Brodbröseln werden zu der oben beschriebenen Masse, und zwar zu der bereits abgetheilten Hälfte des angegebenen Mischungsverhältnisses von 16 Deka Mandeln, 18 Deka Zuckermehl, 12 Dotter, 8 Schnee, wobei zur einen Hälfte der Masse 6 Deka Mehl mit Haarpuder oder Stärkemehl vermengt zugegeben ward, zur anderen Hälfte der Masse nur 2 Deka Mehl und 2 Deka Haarpuder gerechnet und eingemengt; dagegen aber von dem gebräunten gesiebten Brode 8 Dekagramm mit leichtem Weine derart angefeuchtet, daß nachdem die selben alle Feuchtigkeit aufgesaugt haben, das Aussehen und Feuchtigkeit einer Tortenmasse erlangt haben. Nebst diesen Brodbröseln und dem erwähnten Mehle werden auch Zimmt und Nelken, 1 Kaffee- oder Eßlöffel voll Rum, fein geschnittene, in Zucker eingesottene Früchte und Orangenschalen, so auch Cedri in die Masse gegeben und gut vermengt.

Auf diese Art werden entweder

Mandel- und Brodtorten

oder auch sogenannte

Gemischte Torten

hergestellt. Es wird nämlich die Brodmasse, weil diese schwerer ist, zuerst in einen zwei oder drei Finger hohen Tortenreifen bis zur Hälfte gefüllt und mit einem Kartenblatte geradegestrichen.

Auf diese Brodmasse wird die Mandelmasse ebenso hoch löffelweise aufgetragen, geradegestrichen und bei mäßiger Ofenwärme gebacken, nach dem Backen aus dem Ofen genommen, sofort auf ein Papier gestürzt, nach dem Erkalten auseinandergeschnitten und mit Marmelade wieder zusammengesetzt, mit Glasur überzogen oder mit Zucker bestaubt, servirt.

Ebenso werden Mandelpudding und Brodpudding unter Einem bereitet, oder wenn es zweckdienlich ist, wird

Mandelpudding und Brodtorte unter Einem, oder auch umgekehrt Brodpudding und Mandeltorte auf das Speisenregister eines Gastmahls gesetzt und darnach unter Einem zubereitet. Ebenso wird auch, wenn etwa das doppelte oder dreifache Mischungsverhältniß zur Bereitung angenommen wurde und die Masse ausreicht, bei einem Ueberschuß derselben mit den Resten verfahren und diese in Papierkapseln von Fingerhöhe gefüllt, nach dem Backen auf Papier gestürzt und nach dem Erkalten mit Marmelade zu

Einfachen und gemischten Schnitten

zusammengesetzt und glasirt. So kann auch von diesen beiden Massen

Kleine façonnirte Bäckerei

hergestellt werden, indem wie bekannt kleine, mit Butter gestrichene Blechformen damit gefüllt und gebacken werden, nach dem Erkalten ganz oder theilweise mit Zuckerglasur*) überzogen.

Auf gleiche Weise werden

Kleine façonnirte Puddings

bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß diese im Wasser gebacken werden.

Gefüllte gemischte Puddings

aus Mandeln und Brodmasse unter Einem bereitet.

Sobald die Massen mit dem angenommenen Mischungsverhältnisse fertiggestellt sind, wird die Brodmasse in Reifen

---

*) Zuckerglasur besteht aus Zuckermehl und Zuckerlösung; Eiweißglasur aber aus Eiweiß und Zuckermehl.

gefüllt, welche einen etwas größeren Umfang haben, als die zu diesem Zwecke bestimmten Puddingformen, und zwar drei Viertheile voll gefüllt, geradegestrichen und gebacken. Mittlerweile wird auch die Mandelmasse in die Puddingformen gegeben und im

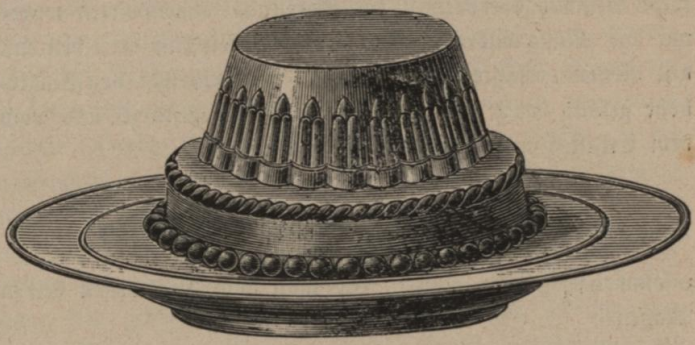

Fig. 70.

Wasser gebacken, und da dieser Vorgang längere Zeit in Anspruch nimmt, als das Backen bei trockener Ofenwärme, so sind die Brodblätter indeß auch fertiggebacken. Diese werden mit Marmelade bestrichen, auf „Servirpapiere" gegeben und die im Wasser fertiggebackenen Puddings sodann darauf gesetzt und sofort servirt.

So wie auf diese Art große Puddings als Tafelstücke hergestellt werden, so können auch die kleinen Formen auf ähnliche Art ausgeführt werden, nur daß die runden Scheiben, die zur Unterlage dienen, aus einem zuvor in einer fingerhohen Papierkapsel gebackenen Brodblatte ausgestochen und ebenso auf Servirpapiere gesetzt werden. Die zum Pudding übliche Früchtensauce wird hierbei in einer eigenen Schale servirt.

(In die Mandelmasse, zu Pudding verwendet, können auch Sultaninen oder eingesottene Früchte, wie Kirschen, Weichseln, geschnittene Marillen oder Pfirsiche, Reineclaude eingemengt werden. Es ist selbstverständlich, daß auch umgekehrt die Mandelmasse zur Unterlage und die Brodmasse als Pudding verwendet werden kann.)

Verfahren, um

Einfache oder gemischte Schnitten

unter Einem zu bereiten.

25 Dk. Mandeln,
3 Ganze,
3 Dotter
12 Dotter,
2 Ganze (oder 16-18 Dotter),
20 Deka Zucker,
12 Schnee,
5 Deka Zucker,
Vanille,
4-5 Deka Mehl mit Haarpuder gemengt,
6 Deka Zuckerbröseln,
Zimmt,
Orangenschalen,
Cedri,
Früchte,
4 Deka Cacaolösung,
4 Deka Mehl,
Vanille.

25 Deka geschälte Mandeln werden in einem Steinmörser mit 3 Ganzen (oder 6 Dotter und 1 bis 2 Eßlöffel voll Wasser) fein gerieben, in eine Schüssel gegeben und mit 20 Deka Zuckermehl vermengt und schaumig gerührt. Hierzu werden 25 Deka bei gelinder Wärme geschmolzene Butter langsam bei fortwährendem Rühren zugegossen und das Rühren fortgesetzt. Dieser Masse werden ferner nach und nach 12 Dotter und 2 ganze Eier unter fortwährendem Rühren zugesetzt und nachdem dieselbe vollständig schaumig geworden ist, wird der festgeschlagene Schnee von 12 Eiweiß, in welchem 5 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, sorgfältig eingemengt. Als Würze wird beim Rühren der Masse Vanille zugesetzt.

Die so hergestellte Masse wird zu gleichen Theilen in drei Schüssel gegeben. In den einen Theil derselben werden 2 Deka Mehl abgesiebt, mit 2 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) eingemengt und giebt die „schwere Mandelmasse".

In den zweiten Theil der Masse werden 6 Deka Zuckerbröseln, vermischt mit etwas Zimmt, gegeben, auch Korinthen und geschnittene, eingesottene Früchte, so auch Cedri, Orangenschalen sorgfältig eingemengt und giebt schwere Brodmasse (auch Zigeunerbrod genannt).

In den dritten Theil der Masse wird eine mittlerweile bereitete Cacaolösung*) von 4 oder 5 Deka Cacao, auch 6 Deka Zuckerbröseln (oder 4 bis 5 Deka Mehl) eingemengt.

Um den Vortheil der Bereitung dreier Massen unter Einem zu benützen und dabei gute Qualitäten zu erzielen, ist es nöthig, daß die zu verwendenden Formen vor der Bereitung vorbereitet werden. So werden zum Beispiel für die eine Masse

*) Cacaolösung ist schon früher beschrieben und besteht aus gewärmter Cacaomasse mit Zuckerlösung vermengt.

kleine runde Ringe für Tortelettes, oder kleine vertiefte Blechformen, Papierkapseln zuvor hergerichtet, Tortenform oder Ringe, ebenso auch Puddingform. Ferner eine tellerartige Blechform, ausgelegt mit Butterteig oder Bröselmasse und Marmelade bestrichen, worauf eine der drei Massen eingefüllt wird.

Diese Methode, dreierlei Massen unter Einem zu bereiten, dient dazu, um in Fällen, wo es an Zeit mangelt, die für ein Gastmahl nothwendigen Backwerke als Zwischenspeisen, Mehlspeisen und für den Nachtisch in kurzer Zeit vorzubereiten. Ebenso kann auch bei gewerblichem Betriebe diese Bereitungsweise vortheilhaft sein.

Zwei- oder dreifarbige Rouladen aus Brod-, Mandel- und Chocolademasse

(als Tafelstücke oder Zwischenspeise).

Um kleine flache Rouladen herzustellen, werden die erwähnten Massen auf einen Bogen Papier ungefähr einen Centimeter hoch aufgetragen und mit einem langen Messer gerade, gleichmäßig hoch und glattgestrichen und sofort gebacken. Dabei ist es nothwendig, daß alle drei Massen gleichzeitig in den Ofen gebracht werden, um nach dem gleichzeitigen Fertigbacken die Blätter im warmen Zustande zusammenrollen zu können, denn sabald die Blätter aus dem Ofen genommen werden, werden sie auf Papier gestürzt, die Papierkapsel von der Masse losgelöst und abgezogen, mit Marmelade bestrichen, das zweite Blatt noch im warmen Zustande darauf gelegt und so auch das dritte; hierauf sofort zusammengerollt und in die Papierunterlage eingewickelt und so bis zum Erkalten auch gebunden. Sodann werden Scheiben aus der so hergestellten Rolle geschnitten, glasirt oder unglasirt aufgetragen.

Bei der Bereitung einer Roulade als Tafelstück werden Papierstreifen in einer Breite, welche der anzunehmenden Höhe entspricht, ungefähr 10 bis 12 Centimeter mit der Masse

1 Centimeter hoch aufgetragen, und damit die Masse beim Backen nicht so stark aneinander gehe, werden Papierkapseln mit entsprechenden Rändern verwendet. Die Masse geradegestrichen und nach dem Backen werden die Blätter noch im warmen Zustande mit Marmelade zusammengesetzt, zusammengerollt in Papier gewickelt und so erkalten gelassen. Hierauf werden die beiden Flächen geradegeschnitten, die obere Fläche mit Marillenmarmelade bestrichen, dünn glasirt und auf einem façonnirten Papier auf die Schüssel gesetzt.

Blättertorte. (Schwere Masse.)

Runde Papierscheiben von einer zuvor bestimmten Größe werden mit je einer der beschriebenen Massen schwach fingerhoch aufgetragen und mit einem langen Messer gleich hoch und gerade gestrichen. Um die Grenzen und den Umfang zu fixiren, wird ein Blechreifen aufgesetzt und die Blätter bei mittlerer Ofenhitze gebacken. Wird ein Theil der gelben Mandelmasse roth gefärbt, so kann eine Blättertorte von vier farbigen Lagen hergestellt werden. Ebenso auch vierfarbige Schnitten, oder es werden zweierlei solcher Schnitten hergestellt, indem die fertiggebackene Chocolademasse mit der rothen, die Brodmasse mit der gelben Masse mit Marmelade zusammengesetzt, geschnitten und mit Glasur entweder nur die obere Fläche, oder ganz überzogen wird.

Johannisbrodmasse.

15 Deka Butter werden durch's Erwärmen erweicht, mit 14 Deka Zuckermehl vermengt und schaumig gerührt. Bei fortgesetztem Rühren werden 12 Dotter nach und nach zugesetzt und das Schaumigrühren fortgesetzt. Vorher werden auf einem Reibeisen so viel Johannisbrode abgerieben, bis ein Quantum von 15 Deka geworden ist. Diese geriebenen Johannisbrodbröseln werden mit einem Zusatz von Vanille und Zimmt, wie auch zwei Eßlöffel voll flüssigem Honig in die gerührte Masse

15 Deka Butter,
14 Deka Zucker,
15 Dk. geriebenes Johannisbrod,
Vanille, Zimmt,
1 Eßlöffel voll Honig,
8 Schnee,
2-3 Deka Zucker,
12 Deka Zuckerbröseln (oder 8 Deka Mehl).

eingemengt, und nachdem die Masse gut schaumig geworden ist, wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen 2 Deka Zucker miteingeschlagen wurden, und 12 Deka Zuckerbröseln (oder 8 Deka Mehl) sorgfältig eingemengt.

Johannisbrodmasse mit Mandeln. (Zweites Verfahren.)

10 Dk. Mandeln,
1 Ganzes,
1 Dotter,
14 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
12 Dotter,
15 Dk. Johannisbrod,
2 Löffel Honig,
8 Schnee,
2 Deka Zucker,
8 Deka Mehl.

10 Deka geschälte oder auch ungeschälte Mandeln werden mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei in einem Steinmörser fein gerieben. Diese fein geriebenen Mandeln werden dann in eine Schüssel gegeben, mit 14 Deka Zuckermehl vermengt und 15 Deka lauwarme und flüssig gemachte Butter zugegossen; diese Mischung wird sodann schaumig gerührt, wobei 12 Dotter nach und nach zugegeben werden. Beim Rühren der Masse werden 15 Deka auf dem Reibeisen geriebenes Johannisbrod löffelweise zugesetzt und mitgerührt. Nachdem die Masse vollständig schaumig geworden und auch Vanille, Zimmt und 2 Eßlöffel voll Honig mitvermengt wurden, wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen 2 Deka Zuckermehl miteingeschlagen worden sind, gleichzeitig mit 10 Deka Zuckerbröseln oder 8 Deka Mehl eingerührt und sorgfältig vermengt.

Sowohl aus der Masse des ersten, wie auch aus der des zweiten Verfahrens werden

Johannisbrodtorten

erzeugt, indem die Masse entweder in einen starken, zwei Finger hohen Reifen eingefüllt und so gebacken wird; oder die Masse wird in einen fingerhohen Reifen gefüllt und nach dem Backen und Erkalten mit Marillen- oder Pfirsich-Marmelade bestrichen, zusammengesetzt und mit Chocoladeglasur überzogen.

Gefüllter Johannisbrodkuchen.

Die innere Fläche eines auf Papier gesetzten Reifens wird mit einem messerrückendick ausgerollten „Blatte" von

mürber „Kuchenmasse" *) belegt. Die Bodenfläche wird mit Marillen-Marmelade bestrichen, die Johannisbrodmasse sodann darauf gegeben und der innere Raum damit vollständig ausgefüllt und hierauf gebacken. (Wenn der Ofen eine schwache Unterhitze giebt, so ist es vortheilhaft, das „mürbe Blatt" vorerst halb zu backen, dann mit Marmelade zu bestreichen, einen Reifen aufzusetzen und sodann den inneren Raum mit der Johannisbrodmasse auszufüllen und fertig zu backen.)

Auf gleiche Art werden

Johannisbrodschnitten

hergestellt. Es wird die Masse entwede in einer viereckige, fingerhohe Papierkapsel oder in einen viereckigen Rahmen, der auf doppeltes Papier gesetzt worden, eingefüllt und gebacken; oder es wird so wie bei dem oben beschriebenen Kuchen verfahren und die Masse mit einem mürben Blatte zusammengebacken, oder nach dem Backen auf ein mürbes Blatt gesetzt, das vorher gebacken war, und dann geschnitten.

Mandel- und Johannisbrodtorte.

10 Dk. Mandeln,
1 Dotter,
1 Ganzes,
14 Deka Zucker,
10 Dotter,
8 Deka Puder,
8 Deka Butter,
8 Schnee,
2 Deka Zucker.

10 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei im Steinmörser fein gerieben, hierauf mit 14 Deka Zucker und 10 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, schaumig gerührt. Dabei werden 8 Deka Weizenstärkemehl und 8 Deka geschmolzene Butter, sowie Vanille und Citronenschale zugesetzt. Die schaumig gerührte Masse wird dann in zwei Gefäße abgetheilt. Von 8 Eiweiß der Schnee, in welchen 2 Deka Zucker miteingeschlagen wurden, wird sodann die Hälfte mit dem einen Theile der Masse vermengt, und in die andere Hälfte der Masse werden 12 Deka vorher auf dem Reib-

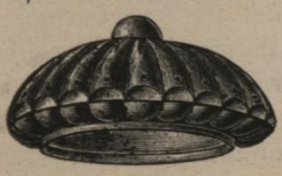

Fig. 71.

*) Siehe zweites Capitel, Seite 68.

eisen abgeriebenes Johannisbrod miteingerührt, dabei etwas Zimmt und hierauf die andere Hälfte des festgeschlagenen Schnees zugesetzt und sorgfältig vermengt. Die Mandelmasse wird in einen früher vorbereiteten Reifen gefüllt und gebacken. Die Johannisbrodmasse wird aber in eine flache façonnirte Blechform, welche zuvor mit Butter „ausgestrichen" und mit Zucker, Mehl und feinen Semmelbröseln eingestreut wurde, eingefüllt, auf gut gewärmtes Backblech gestellt und bei mäßiger Wärme gebacken. Nach dem Erkalten wird die Scheibe (Blatt) aus Mandelmasse mit Marillen-Marmelade bestrichen, der façonnirte Theil aus Johannisbrodmasse darauf gesetzt, mit Chocoladeglasur überzogen und mit rosafarbenem „Nonpareil-Streuzucker" leicht eingestreut. Von den beiden beschriebenen Massen werden ebenso viereckige Kapseln zu Schnitten, wie auch kleine façonnirte Formen gefüllt, welche nach dem Erkalten mit Glasur überzogen und beim Serviren um das größere Tafelstück herum auf die Schüssel gesetzt werden. Selbstverständlich hängt es von der Wahl und von der Geschmacksrichtung ab, ob die herumgesetzten kleineren Stücke mit Chocoladeglasur oder mit rother Glasur gedeckt werden; es ist nothwendig, daß dieselben der Farbe wegen aus Mandelmasse bestehen.

Johannisbrodpudding.

Die auf Seite 239 beschriebene Masse wird entweder in eine glatte oder in eine façonnirte Pudding-Blechform gegeben. Diese wurde zuvor von innen mit weicher Butter bestrichen, mit „gestiftelten Mandeln" bestreut und mit „Streumehl", d. i. mit Mehl, Zucker und Bröseln zu gleichen Theilen vollständig „ausgestaubt". Hierauf wird die Form drei Vierteltheile mit der Masse vollgefüllt und im Wasser gebacken, und zwar so, daß zum Schluße, nachdem das Wasser verdunstet ist, noch eine kurze Zeit trocken nachgebacken, d. h. „ausgezogen" wird.

Mandel- und Johannisbrodpudding
unter Einem zu bereiten

wird ebenso vorgegangen, wie bei Torten aus derselben Masse. Letztere wird aber anstatt in Reifen in Puddingformen gefüllt, die zuvor mit Butter ausgestrichen und mit Streumehl vollständig „ausgestaubt" wurden. Es wird die Masse entweder in daumenhohe Lagen, die mit einem Kartenblatte jedesmal gerade gestrichen, bevor die nächste darauf gegeben wird, und so die lichtere mit der dunkleren Masse wechselweise eingefüllt; oder es wird der façonnirte Theil mit der einen und der reifenförmige obere Theil, welcher nach dem Herausstürzen das Postament bildet, bis drei Viertheile voll mit der andern Masse gefüllt, hierauf im Wasser gebacken und, nachdem das Wasser verdunstet ist, trocken nachgebacken, d. h. „ausziehen" gelassen. Nachdem der fertig gebackene Pudding auf die Schüssel gestürzt worden ist, wird das Stück mit Vanillezucker bestaubt und sofort auf den Tisch gegeben.

Fig. 72.

Gemischte Johannisbrod-Tortelettes.

Die beschriebene Mandel-, sowie die Johannisbrodmasse wird in kleine Blechformen gefüllt, die von innen vorher mit Butter bestrichen und mit Streumehl ausgestaubt wurden, und zwar in solche Förmchen, die in der Façon zweitheilig aussehen. In jeden der Theile wird eine der beiden Massen gefüllt und gebacken.

Ein zweites Verfahren,

Johannisbrodtortelettes

herzustellen, ist folgendes: Es werden kleine, flache, oder hohe rosettenförmige Blechmodelle mit mürber Masse ausgelegt, eine

Messerspitze Zuckerbröseln und darauf ein Stückchen eingesottene Frucht oder Marmelade gegeben, darauf die Johannisbrodmasse, die Förmchen vollgefüllt und gebacken. In Ermanglung von Bröseln wird ein Stückchen Oblate eingelegt und darauf die eingesottene Frucht.

Fig. 73.

Um zu erzielen, daß die mürbe Masse der Tortelettes mit der weicheren Füllung gleichzeitig fertig gebacken wird und schöne hellbraune Färbung erlangt, ist es rathsam, die gefüllten Formen auf ein bereits gewärmtes Backblech zu stellen und sie hierauf sofort in den Ofen zu geben.

Schwere gerührte Linzermasse und schwere Chocolademasse (unter Einem zu bereiten).

15 Deka Mandeln,
2 Ganze oder 4 Dotter,
16 Deka Zucker,
16 Deka Butter,
16 Deka Mehl,
3 Ganze,
Citronenschale,
Vanille.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern oder 4 bis 5 Dottern*) im Steinmörser fein gerieben, in eine Schüssel gegeben und mit 16 Deka erweichter Butter und 16 Deka Zucker vermengt und schaumig gerührt. Hierauf werden 3 ganze Eier aufgeschlagen und in einem hierzu geeigneten Gefäße (Schale) untereinander gemengt. Von diesem „ganzen Ei" wird löffelweise der Masse zugesetzt, das Schaumigrühren so lange fortgesetzt, bis vollständige Schaumigkeit der Masse hergestellt ist. Um diese zu erzielen und ein Gerinnen der Masse zu verhindern, wird von den zugehörigen 16 Deka Mehl beim Rühren der Masse, beim Zugeben von Ei jedesmal auch etwas Mehl zugesetzt.

Ist die Masse vollständig schaumig geworden, so wird der Rest des Mehles eingemengt, die eine Hälfte der Masse in einen bereits vorbereiteten Tortenreif gefüllt, geradegestrichen, mit Ribiselmarmelade gefüllt und ein Gitter aus Linzermasse darüberdressirt, mit Ei bestrichen und in den Ofen gegeben.

---

*) Es werden so viel Dotter, oder von ganzen Eiern, d. i. Eiweiß und Dotter, zum Reiben genommen, als die Mandeln nothwendig haben, um nicht ölig zu werden.

Ferner werden kleine Reifen zu „Linzer Tortelettes" gefüllt; ebenso können kleine bereits vorbereitete „façonnirte" Blechformen verwendet werden, oder es wird eine früher vorbereitete Papierkapsel fingerhoch zu „Linzer Schnitten" eingefüllt.

In die andere Hälfte der Masse wird von einer, vor dem Anrühren derselben vorbereiteten Cacaolösung so viel zugegeben, bis die Masse eine schöne braune Färbung erlangt hat.

Als Würze wird Vanille und Citronenschale zugegeben.

Da, wo das Backwerkerzeugen zur Tagesordnung gehört, sei es bei gewerblichem Betriebe oder in einer privaten Küche, ist es vortheilhaft, Zuckerlösung wie auch Cacaolösung in einer gedeckten Schale vorräthig zu halten. Beim Gebrauche wird ein Theil davon lauwarm gemacht und so verwendet.

Weiße Linzer- und Grilliagemasse unter Einem.

15 Deka geschälte Mandeln werden mit so viel Eiweiß fein gerieben, als nöthig ist, daß die Mandeln beim Reiben nicht ölig werden. Diese werden hierauf in eine Schüssel gegeben, mit 14 Deka Zucker und 15 Deka geschmolzener Butter vermischt und schaumig gerührt. Hierzu werden noch 6 Eiweiß nach und nach zugegeben und das Schaumigrühren fortgesetzt, dabei wird von den noch dazu gehörigen 14 Deka Mehl bei jedem zugegebenen Eiweiß ein Löffel voll mit eingerührt, um das Gerinnen der Masse zu verhindern. Ferner werden 2 Eßlöffel weißer flüssiger Syrup mit eingerührt, sowie die dazu geeignete Würze von Vanille und Citronenschale, so auch einige Löffel von gereinigten Korinthen. Ist die Masse schaumig geworden, so wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, in welchen 2 Deka Zuckermehl mit eingeschlagen worden sind, in dieselbe in kleinen Partien zugegeben und sorgfältig vermengt, so auch der Rest des dazu gehörigen Mehles. Von der Hälfte dieser Masse wird entweder ein geeigneter Reifen zu einer Torte eingefüllt, oder eine viereckige Papierkapsel zu Schnitten oder ausgestochenen Theilen.

15 Deka Mandeln,
2-3 Eiweiß,
14 Deka Zucker,
15 Deka Butter,
6 Eiweiß,
2 Eßlöffel Syrup,
14 Deka Mehl,
8 Schnee,
2 Deka Zucker,
6 Deka Grilliage-Mandeln,
Vanille.

In die andere Hälfte der Masse werden 6 Deka gestoßene und grob abgesiebte gebrannte Mandeln eingemengt und ebenso verwendet.

Wie schon früher beschrieben, bei Erzeugung von zweifarbiger Blättertorte aus Sandmasse, so wird auch bei der Linzermasse vorgegangen; dieselbe wird schwach fingerhoch auf runde Papierscheiben mit einem langen Messer gleichmäßig gestrichen und rasch, d. i. bei stärkerer Ofenwärme gebacken. Aus dem Ofen genommen, werden die Blätter auf Papier gestürzt und erkalten gelassen. Um zu verhüten, daß die Masse beim Backen nicht über die Grenzen fließe, wird ein Reifen, der Größe der aufgestrichenen Scheiben entsprechend, während dem Backen aufgesetzt.

Tortelettes von schwerer Linzer- und Chocolademasse.

Es werden, um gute Qualität zu erzielen, die Formen, Reifen u. s. w. wie schon erwähnt, bei Beginn der Bereitung einer Masse vorbereitet. So werden kleine runde Reifen, oder façonnirte kleine flache Blechformen auf doppelt unterlegtem Papier auf die Backbleche gesetzt und sobald die beiden Massen fertig gestellt sind, wird eine derselben, und zwar die Linzermasse zuerst, in eine Düte gefüllt und in jeden Reife so flach als möglich ein Boden eindressirt; auf diesen wird in die Mitte ein Stückchen feste Marmelade gegeben, hierauf mittelst einer zweiten Düte ein Ring von Chocolademasse dressirt, mit Ei schwach bestrichen und gebacken.

Plätzchen und Stangeln

von Linzer- und Chocolademasse werden ebenfalls mittelst Düte oder mit Hilfe einer Dressirspritze auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte, glatte Bleche dressirt, in die Mitte derselben eine Korinthe oder ein Stückchen Frucht gegeben. Auf die Plätzchen von der Chocolademasse hingegen ein Tupfen von der Linzermasse daraufdressirt. Selbstverständlich können auch Ringe aus zweierlei Masse ausgeführt werden und auch

von dieser Linzermasse „marmorirter" Pudding und Kuchen hergestellt werden.

So wie die leichten, d. i. die gerührten Massen derart behandelt werden können, daß zu gleicher Zeit zwei- oder auch dreierlei hergestellt werden, so kann auch ein ähnliches Verfahren dazu dienen, um zweierlei Arten von

Mürber Bröselmasse

zu erzeugen, und es kommt dabei weniger auf rasche, geübte und flinke Handhabung an, wie bei den gerührten Massen, die durch „Ruhe" oder eigentlich „Stehenlassen" die einmal gewonnene Schaumigkeit wieder verlieren, sondern die mürbe Bröselmasse, die eigentlich durch Anwirken und Vermengen aller Bestandtheile hergestellt wird, gewinnt sogar durch Ruhen und Liegenlassen an einem kühlen Orte durch ein zweites Durchkneten an Zartheit des Teiges und in Folge dessen auch das Fertige an Wohlgeschmack.

Mürbe Bröselmasse verschiedener Qualität
unter Einem herzustellen.

Zu verschiedenartigen Zwischenspeisen bei einem Gastmahle sollen Backwerke aus mürber Masse hergestellt werden, die aber an und für sich auch verschiedenartige Qualität bedingen, wie z. B. mürbe Bretzel und mürbe Chocoladebretzel, gefüllte mürbe Linzerstangeln, welche geschnitten werden; damit die Kanten derselben sich nicht abbröseln, soll die Masse weniger mürbe, d. h. weniger fett sein; auch eine gewisse Zähigkeit sollen diese Stangeln besitzen, um den Schnitt correct ausführen zu können, welche Eigenschaft durch Zusatz von Ei erreicht wird. Ebenso sollen Kuchen mit Obstfüllung gemacht werden. Zu diesen soll der Teig die Eigenschaft einer gewissen Zähigkeit besitzen, um den saftigen Inhalt beisammen zu halten und ein Durchsickern beim Backen nicht zuzulassen. Bei der mürben Masse, die zu einem solchen Zwecke dienen soll, ist daher ein Zusatz von ganzen Eiern nothwendig, weil das Eiweiß derselben die Bündig-

keit einer solchen Masse giebt. Dagegen ist für „ausgestochene mürbe Bäckerei“ ein Zusatz von ganzen Eiern weniger vortheilhaft und es genügt ein geringer Zusatz von Dottern, welcher hinreicht, um die Kanten der ausgestochenen Formen scharf zu erhalten und daß sie beim Backen sich nicht abrunden.

Angenommen also, es sollen geschlungene, dressirte, ausgestochene, geschnittene und gefüllte mürbe Bäckereien in kurzer Zeit, so wie auch noch ein Obstkuchen hergestellt werden, so wird hiezu selbstverständlich das nöthige Quantum an Masse berechnet:

60 Deka Mehl, 60 Deka Butter, 30 Dk. Zucker, 30 Dk. Mandeln, 3 Dotter, Citronenschale, Cacaolösung.

60 Deka Mehl (abgesiebt), 60 Deka Butter, 30 Deka Zuckermehl, hiezu 30 Deka mit Ei fein geriebene, geschälte Mandeln, Citronenschale als Würze, werden mit 3 Dottern zusammengeknetet und bei sorgfältiger Vermengung aller Bestandtheile zu einem zarten Teige angerührt. Diese Masse wird hierauf in so viel Theile getheilt, als Sorten Backwerk erzeugt werden sollen.

Aus dem einen Theile wird vor Allem geschlungene, aus freier Hand dressirte Bäckerei, wie sie schon in einem früheren Capitel beschrieben wurde, geformt. Um eine „mürbe Chocolade-Bröselmasse“ herzustellen, wird ein Theil der Masse mit einer gut abgekühlten „Cacaolösung“ und einer Zugabe von Vanillewürze sorgfältig vermengt und „Bretzel“, „Ringe“ und dergleichen ausgestochen und geformt.

Aus einem dritten Theile werden gefüllte Stangeln und Tortelettes oder auch mürbe Blättertorte hergestellt.

Schließlich werden die beim Ausstechen gebliebenen Zwischentheile oder sonstige Abschnitte der Masse mit etwas Ei und einer entsprechenden Zugabe von Mehl wieder zusammengeknetet und aus dieser etwas compacteren Masse ein „Blatt“ ausgerollt, welches als Unterlage für „Obstkuchen“ dient und so ausgeführt wird, wie sie im zweiten Capitel bereits beschrieben erscheinen.