und Gewürze, mit etwas wenigen Butter und einem Löffel Rindsuppe; dann streue ganz wenig Mehl daran, lasse es abermahl dünsten, seige die Soße davon in ein Kastrol, satze sie, rühre etwas Milchrahm und Kapern daran, lasse es mitsammen aufsieden, so ist sie fertig.

Dreyzehnte Abtheilung.
Von eigentlichen Zuckerbäckereyen.

Mandelbiskoten.

Du mußt dich immer bey dieser kostspieligen Zubereitung auf die Quantität, die du zu machen Willens bist, beziehen. Schwäle also ein halb Pfund Mandel, schäle und stoße sie fein, spritze sie aber inzwischen mit etwas Wasser an, damit sie nicht öhligt werden; ingleichen stoße und sähe 2 Pfund Zucker; dann schlage von 4 Eyen die Klare zum Schnee, und rühre Mandel und Zucker nach und nach darein; hernach, wenn du den Teig beysammen hast, so lege ihn in der Gestalt, die du aus ihm machen willst, auf Oblaten, und backe ihn bey einer mittelmäßigen Hitze.

Bittere Mandelbiskoten.

Nimm 1 Viertelpfund bittere, und ein halb Pfund süße Mandel; wenn sie geschwält u

geschälet sind, stoße oder zerreibe sie auf einem Stein mit Eyklar zu einem Koch; dann vermische damit 2 Pfund gefähten Zucker und abermahl von 4 Eyern die Klar, doch mußt du allzeit das Augenmerk nehmen, daß die Masse nicht zu dünne werde, in welchem Falle du mit den Eyklaren einhalten, oder mit Zucker nachhelfen kannst, setze sie dann auf Papier oder Oblaten, und backe sie, wie schon bewußt.

Mandelbußerln.

Nimm 1 Pfund gefähten Zucker, 6 ganze Eyer und 2 Dötter, schlage sie wohl mit dem Zucker vermischt unter einander ab, rühre 14 bis 16 Loth gestoßene Mandel, und eben so viel gesiebtes Mundmehl darunter, und dann würke den Teig gelinde zusammen, setze sie auf Oblaten so groß du willst, und backe sie bey gelinder Hitze.

Gebackene Mandel.

Nimm 1/2 Pfund geschälte Mandel, schneide sie länglicht dünne; alsdann mache eine sehr dünne und halb flüßige Pasta von gefähtem Zucker, Limonisaft und Eyklar, gut verrührt, vermische sie gut mit den Mandeln, hernach setze sie mit einem Löffel auf Oblate, und backe sie bey einem halbstarken Feuer.

Chokolade-Mandeln.

Zerschneide 1/2 Pfund Chokolade zu Mehl, ihn in eine messingene Pfanne, und 4

Loth gestoßenen Zucker dazu, lasse beydes unter einander zergehen, dann mache aus 1 Viertelpfund gefähtem Zucker, Eyklar, zerstoßenen Mandeln, Citronensaft 1 Maße, und zerstoße es mit dem Chokolade nochmahl in einem Mörser, hernach formire die Mandeln daraus, und übertrockne sie im Ofen; nach diesem, wenn sie fast trocken sind, vermische Eyklar mit reinem durchgefähten Zucker, überstreiche die Mandeln damit, schüttle sie in weißen oder rothen zerstoßenen Zucker, daß sich derselbe an sie anhänge, lasse sie im Ofen trocken werden, so sind sie fertig.

Mandelbrod.

Nimm 1/2 Pfund fein gestoßenen Zucker, 8 ganze Eyer und 12 Dötter, schlage sie mit dem Zucker gut ab, alsdann vermische sie mit 1 Pfund gröblicht geschnittenen, vorhin aber geschwält und geschälten Mandeln, 2 Loth gestoßener Zimmet, 1 Loth gestoßenen Nägerln, 1 Loth Cardomomen, 3 Vierting Mundmehl, 1 Vierting geschnittenen Pistazien, 4 Loth fein zerriebenen Limonienschälerln, zum Anmachen, statt des Wassers, 6 Löffel Zimmetwasser mit diesem allen verfertige den Teig, dann schmiere einen Model oder Becken mit Butter, fülle es halb voll, und lasse es backen; wenn es ausgekühlt ist, so schneide dünne länglichte Schnitze daraus, lege sie auf ein Blech, und röste sie braun.

Mandel-Maße.

Um eine gute Mandelmaße zu haben, die du nachher zu jedem Gebäcke verwenden kannst, so nimm nach Proportion, als du brauchest, geschwält- und abgeschälte Mandel, reibe oder stoße sie mit Wasser bespritzt, dann wiege sie, und nimm zu einem Pfund Mandel ein halb Pfund gestossenen Zucker, vermische es gut, und dann trockne sie auf gelindem Feuer; wenn du wah nimmst, daß sie dir nicht mehr an der Hand kleben bleibt, so ist sie trocken genug, dann thu sie in ein Becken, breche sie zusammen, streue Zucker darein und rühre sie gut untereinander, bis sie ein vollständiger Teig ist; und hernach mache daraus, was du willst; nur merke; daß allzeit zu dem, was du machst, die Hälfte dieser Maße, eben so viel Zucker erfordere.

Die Adonis-Zelteln.

Vermische ein Pfund fein geriebene Mandeln mit Pomeranzenblühtwasser und einem Pfund gesähtem Zucker, dann schlage 6 Eyklar zum Schnee, und menge sie gleichfalls darunter, fülle die Maße in die blechenen Mödel, glaßire sie oben mit Zucker, und backe sie bey gelindem Feuer; alsdann lasse sie auskühlen, mache von Citronensaft und Zucker eine zweyte Glasiere darüber, zertheile sie in kleine viereckigte Zelteln, backe sie nur so viel, daß die Glasier einen Glanz überkömmt, so sind sie fertig.

Die Meiländer-Biskoten.

Nimm ein Pfund gestossenen Zucker und 20 ganze Eyer, schlage sie in einem Becken so lange mit dem Zucker ab, daß es ein dickes Koch wird; hernach setze es auf ein schwaches Kohlfeuer, und lasse es nur ein wenig warm werden, schlage es mehr Mahlen so lange, bis es vollkommen kalt ist, dann rühre 3 Vierting feines Mehl daran, und gib die Masse auf Papier ganz dünne aus einander gestrichen, glasire es gut mit Zucker und Citronensaft, backe sie bey temperirten Feuer, und steche sie endlich mit dem Eisen aus.

Das Florentiner-Zwieback.

Schlage in einem Becken 8 oder 10 Eyer mit 1 Pfund auf Limonien abgeriebenen und dann gestossenen Zucker sehr gut ab, vermische während dem Abschlagen von jedem gestossenen Gewürze 1 Quintlein darunter, und wenn es dann so dicke geworden, daß es einen Teige ausmacht, rühre geschnittene Citronat, Pistazien, Mandeln, eingesottene und geschnittene Pomeranzenschalen, sammt einigen Tropfen aufgelösten Vanilienwassers dazu, sammt einem Pfund sehr feinem Mehls, und mache dir die Pasta vollends zusammen, backe sie in einer gelinden geheitzten Röhre, dann überstreiche sie mit laulichtem Wasser ganz leicht, damit es oben einen Glanz bekömmt, lasse es auskühlen, hernach zerschneide

es in länglichte Schnitze, überbacke es noch ein Mahl, damit es rösche werde, so ist es fertig.

Die Citronen-Täferln.

Schlage mit einem Pfund fein gestossenen, vorher aber auf 6 Limonien abgeriebene Zucker 16 ganze Eyer in einem Becken ab, mische gedörrte und gestossene Limonienschälerl, 1/2 Quintlein gestoßene Zimmet und Nägerln darunter, und dann, wenn dieses gut vermischet ist, endlich drey Vierting Mundmehl dazu, setze die Masse auf Papier, überbacke es ein wenig, schneide es alsdann in beliebige Täferln, glassire es oben stark mit Zucker, und backe sie endlich bey starkem Feuer.

Die Genueser-Locelen.

Nimm ein Pfund abgeschwälte Pistazien, oder auch die Hälfte Mandeln, schneide sie auf dem Brett ganz kleine, so wie auch grünen Citronat, Limonien- und Pomeranzenschalen, gib ein halbes Quintlein von jedem gestoßenen Gewürze dazu, dann 3 Vierting fein gestoßenen Zucker, und mache dieses Gemengsel mit frischem Wasser, worein du einige Tropfen aufgelöster Vanilie und Pomeranzenblühtwasser gegeben hast, an, formire die Pasta auf Oblaten, und übertrockne sie im Ofen, schneide sie, mache eine Glasur vom Zucker und Limonienssaft darüber, belege sie mit klein geschnittenen Citronat und Limonienschalen, und trockne sie alsdann vollkommen.

Mailänder-Marzipan oder Lebzelten.

Nimm von der oben erwähnten Mandelmasse, treibe sie mit dem Walcher ganz dünne aus, und dann übertrockne die Flecken ein wenig auf dem Ofen; dann schneide sie in Täferln, überstreiche sie mit dem Marmolade, welche es immer ist, überstreue sie mit fein gestoßenen und gemischten Gewürze, lege ein gleiches Täferl darüber, glaßire selbes mit weißen oder rothem Zucker, überwerfe es mit geschnittenen Pistazien und Citronat, und lasse es alsdann bey einem gelinden Feuer vollends trocken werden, so sind sie gut.

Magenstärkende Mazipanzelteln.

Nimm von obgedachter Mandelmasse nach Bedürfniß; thue sie in einem Mörser, und thue zugleich zu einem Pfund derselben die Klare von 2 Eyen, stoße sie mitsammen gut ab; hernach gib sie auf ein Brett, und würke sie mit so viel gestoßenem Zucker ab, daß sie ein nicht gar harter Teige wird, vorher aber mische ein Quintlein von jedem gestoßenen Gewürze dazu; dann formire dir runde Zeltel auf Oblaten, glaßire sie mit rothem Zucker, bestreue sie ein wenig mit Zimmet, und backe sie bey temperirtem Feuer.

Durstzelteln von Citronen.

Nimm von 3 oder 4 Eyer die Klare, schlage sie zu einen guten Schaum, reibe von

einigen Limonien mit so viel Zucker die Schalen ab, als du zu gebrauchen glaubest, zerstoße ihn, gib etwas Limoniensaft dazu, und rühre die Pasta gut zusammen, überstreiche ein Papier mit Fette, dann wieder abgewischt, setze die Pasta darauf, übertrockne sie ein wenig, hernach steche die Zelteln mit dem Eisen aus, und backe sie vollends.

Zimmet-Röseln.

Nimm von dem oben gesetzten Mayländer-Marzipan, und mische nach Proportion, als du mehr oder weniger zu machen gedenkest, gestossenen Zimmet darunter, gib eben so viel gefähten Zucker, als die Mandelmasse beträgt, dazu, würke den Teig zusammen, formire die Röslein mit dem Eisen daraus, überstreue sie mit gefärbten Zucker, setze sie auf Oblaten, und backe sie bey langsamen Feuer.

Die vortreflichen Kaiserzelteln.

Nimm von 3 oder 4 Eyen die Klar, und sprudle sie erstens allein gut ab, dann thue auch die Dötter dazu, und schlage sie mitsammen nochmahl gut ab; dann nimm etwas mehr als 1/2 Pfund von oben angeführter Mandelmaße, gib 2 Loth gestoßenen Zimmet, und 1/2 Loth Zucker, 1 Vierting feines Mehl, dann einige Tropfen aufgelösten Turnesol darein, mische alles gut unter einander; setze sie auf Oblate, glaßire sie mit Zucker und Zimmet, und backe sie bey gelinde geheitztem Ofen.

Die Piemonteser Risolen.

Nimm in einen Mörser zwey oder 3 ganze Eyer und ein Pfund geschwälte, dann abgezogene Mandeln, stoße sie gut mitsammen; dann mische 1 Pfund Mehl, 1 1/2 Pfund auf 6 Limonien abgeriebenen Zucker, 4 Loth gedörrte Pomeranzenschalen, 2 Loth klein geschnittene Citronat, 1/2 Loth Cordomomen, 1 Loth geschnittene Zibeben, 1/2 Quintlein gestoßene Mußkatnuß dazu, und stoße alles dieses zu einem Teige; sollte er aber zu dünne ausfallen, so helfe ihm mit etwas Mehl zur vollkommnen Dicke, formire runde Strizlen daraus, setze sie auf ein überstrichenes Blech, so ganz warm seyn muß, backe sie bey gut geheiztem Ofen, sie werden dir Ehre machen.

Die spanischen Winde.

Nimm nach Proportion, als du bedarfst, Eyklare, 4 oder 6, mische einige Tropfen Zimmet- und Gewürznägerl-Extracte darunter, schlage sie zu einem guten Schaum, alsdann rühre auf Limonien abgeriebenen fein gestoßenen Zucker, von beyläufig einem halben Pfund gut damit ab, daß sich eine konsistente Masse formire, setze sie in runder Form auf Oblat, und backe sie bey ganz gelindem Feuer.

Die Spanischen Makaronen.

Schlage in einem Becken 8 oder 10 Eyklare gut zum Faume; dann nimm einen Vierting, und auch etwas mehr abgezogene Mandeln in

einem Mörser, stoße sie mit 2 Eyklaren und 4 Loth Tragant zu einer Pasta, mische während des Stoßens so viel durchgesiebten Zucker darunter, bis sie anfängt, dicke zu wergen; dann gib alles in das Becken, vermenge es gut, nimm es auf ein Bret, wirke den Teig zusammen, walche ihn aus, dann formire Kleinigkeiten mit den Modeln daraus, lege sie über ein mit Fett überstrichenes Papier auf das Blech, sodann backe sie.

Vanilien-Hobelspänne.

Nimm ein halb Pfund abgezogene Mandeln, stoße sie mit aufgelöstem Vanilienwasser, und vermische sie mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker, und 2 oder 3 Eyweißen, mache die Masse zusammen, aber nicht zu dünne, streiche sie auf Oblaten, setze sie auf ein Blech, und backe sie bey etwas mehr als mittelmäßig geheitztem Ofen, nachdem schneide und rolle sie, wie du willst.

Die grünen Hobelspänne.

Nimm ein Halbpfund abgezogene Pistazien, reibe sie mit etwas wenig Wasser auf dem Stein, und verfahre damit weiters, wie bey den Vanilien-Spännen.

Die rothen Hobelspänne.

Bey diesen verfahrest du auf eben die Art, wie du oben bey den Vanilienspännen gehört hast; nur daß du die Mandeln mit Turnisol-

wasser, statt etwas anderem, abreibest, und so weiter.

Weiß und rothe Hobelspänne.

Nimm ein halb Pfund gestoßene Mandel, mische den Saft von 2 Limonien, und den auf diesen Limonien abgeriebenen und gestoßenen Zucker, rühre ihn so lang, bis es zu einer recht starken Glasur wird, dann streiche sie auf Oblaten, schneide sie nach Belieben, lege sie auf einem Sieb auf den warmen Ofen, so gehen sie in die Höhe, trocknen, und überkommen zugleich den nöthigen Glanz; dann mache die zweyte Glasur: nimm hierzu den Saft von einer Citrone, vermenge ihn mit Zucker und Berbelessaft, oder in Ermanglung dessen mit Turnesol, streiche sie auf der Hälfte gleichfalls damit an, und trockne sie, wie das erste Mahl auf dem Ofen, dann gib ihnen eine Krümmung, welche dir beliebt.

Das Turiner Zuckerbrod.

Laße 4 Loth schön weißen Tragant in 2 Loth Wasser so lange weichen, bis er sich auflöset, dann mische etwas Rosen- oder Pomeranzen-Blüthwasser, und presse ihn durch ein feines reines Tuch, reibe ihn alsdann mit einem paar Löffelvoll Zucker so lange, bis er zähe wird, und eine Consistenz erhält, dann gib es in einen Model, setze es auf einem Blech in den Ofen, thu aber unten mehr Glut als oben, und so backe es. Du kannst es auch roth machen,

wenn du den Tragant, anstatt im Wasser, im stark gekochten Turnesol aufweichen läßt.

Das Neapolitanische Pistazienbrod.

Reibe mit einem halben Pfund fein gestossenen Zucker ein halb Pfund abgezogene Pistazien ab, bis es zu einer mittelmäßigen Consistenz gelanget; sollte es sich aber nicht zusammen fügen wollen, so feuchte es mit Pomeranzenblüthe, Zimmet- oder auch Rosenwasser, und im mangelnden Falle dieser, mit Limonisaft an, drücke den Teig in Formen, welche du willst, und backe es auf einem mit überstrichenen fetten Papier belegten Blech, habe aber acht, daß es dir nicht braun werde. Du kannst dasselbe auch anstatt Pistazien aus Mandeln, die mit Petersilsaft gefärbet worden, verfertigen, es wird geschmacker, als von alten öhligen Pistazien, wobey Pomeranzenblüthenwasser aushelfen muß.

Die Zimmet-Morselen.

Reibe abgeschälte Mandeln mit Zimmetwasser ab, thu so viel Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, auch Limonisaft, was dir gut dünket, bis es zu einer halb trockenen Massa wird, dann treibe sie durch einen Durchschlag auf Papier hübsch enge zusammen, überstreiche es ganz leise mit Eyklar, dann aber bestreue es dicke mit gestoßenem Zimmet, setze es in den Ofen, übertrockne es halben Theils, und schüttle es zu verschiedenen Mahlen, damit

sich das Zimmet besser anklebe; hernach lasse es vollends trocknen, schneide es in kleine Stückchen, und bediene dich derselben, wie du willst.

Die Gewürz-Täferln.

Nimm 14 oder 15 ganze Eyer, sprudle sie mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker eine gute Stunde ab, dann mische von allem Gewürze, klein gestoßen darunter, auch ein Pfund feines Mehl, und verrühre es gut mitsammen, fülle die Mödel halb damit, damit es sich heben könne, streue auch klein geschnittene Citronat, überzogene Limonien- und Pomeranzenschalen trocken über die Massa, und backe sie bey einem mittelmäßigen Feuer.

Magenstärkendes Confect.

Nimm ein Pfund zu einem Pulver gestoßenes Zwieback, ein Pfund fein gestoßene Mandel, zwey Pfund durchgesiebten Zucker, 2 Loth Muskatnuß, 2 Loth Zimmet, und 2 Loth Nägerl, alles gestoßen, mische es wohl durch einander, feuchte es dann mit Orangenblüthwasser an, und bereite den Teig, dann walche ihn ganz dünne aus, schneide ihn in kleine Stückchen, und backe sie bey einem gelinden Feuer.

Anmerkung.

Es ist hier die Masse im Ganzen angeführet; wenn du sie im Kleinen machen willst, so theile

sie nach Proportion ab, und nimm so viel von jedem, als dir vermöge des Ganzen die gesunde Beurtheilung anrathen wird. In der Zurechtmachung wird im Kleinen eben so wie im Großen verfahren.

Schnee von Zucker.

Koche Candiszücker, so viel du zu gebrauchen denkest; und mache mit einem oder 2 Löffelvoll gestoßenen Zucker, geschlagenem Eyerweiß, den Saft von einer Limonie, auch Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser eine Glasur, mische dieses alles unter den gekochten Candiszucker, und verrühre denselben so lange, bis er sich aufzublähen in dem Becken anfängt; ist er endlich dem Rankte des Beckens gleich, so nimm ihn vom Feuer, fülle ihn in papierne Kapseln, lasse ihn darin auskühlen, und dann schneide ihn, wie du willst.

Ansäuerlichte Morselen.

Nimm einen halben Vierting eingesottene Pomeranzen- und eben so viel Citronenschalen, einen halben Vierting geschälte Mandel, und auch so viel Pistazen, schneide sie ganz gröblicht, dann nimm ein Quintlein Gewürznägerl, Zimmet, Cardomomen, Mußkatnuß und Mußkatblüh, stoße alles ganz klein in einem Mörser, und gib den Saft von 4 Limonien darunter; inzwischen nimm ein halb Pfund oder 3 Vierting geläuterten Zucker,

koche ihn, bis er vom Löffel flieht, dann nimm ihn vom Feuer, und rühre ihn so lange, bis er sich setzet, und auszukühlen anfängt, hernach gib die gestoßenen Stücke darein, vermische sie mit dem Zucker gut, und gieße sie endlich in die papiernen Kapseln, wenn sie ausgekühlt sind, kannst du sie in länglichte Stücke schneiden, und Gebrauch davon machen.

Rothe Zuckermorselen.

Rühre ein halb Pfund gestoßene Mandel mit vier ganzen Eyern wohl ab, dazu mische gröblich gestoßenen Zimmet, Nägerln, Muskatnuß, klein geschnittene Citronenschalen, und ein halb Pfund roth gefärbten Zucker; schlage die genannten Stücke so lange ab, bis du siehest, das es einen Teig ausmache, dann gieße denselben in papierne Kapseln, backe ihn bey temperirtem Feuer, lasse ihn dann auskühlen, schneide ihn in länglicht dünne Säckchen, und trockne ihn vollends, so ist er gut.