

Neun und dreißigster Abschnitt.

Von großen Stücken der Bäckerei, die im Allgemeinen unter der Benennung als Torten erscheinen.

Wir nähern uns nun immer mehr jenem Theile der Kunstbäckerei, der eben so viel den Sinn des Auges als Baumens beschäftigt, und folglich genaue Kenntniß der Zeichnung der verschiedenen Verzierungen, und endlich eine Total-Wirkung über das Ganze voraussetzt; diese und jene Stücke sind die eigentlichen Ruhepunkte einer großen Tafel, die, wenn ich mich so ausdrücken darf, dem Geiste und Magen zugleich eine interessante Aemulation geben.

Brandteig-Kruste mit gesaumter Milch. (Crouque-en-Bouche garni d'une Crème fouettée.)

Man muß zu großen Stücken mehrentheils Model haben, um jene Formen hervorbringen zu können, die auf keine andere Weise hervorgebracht werden können; so ist zu diesem Stücke ein aus weißem Bleche verfertigter Model nöthig, von neun Zoll im Durchmesser und zwölf Zoll Höhe, welcher mit einem glatten Deckel geschlossen ist; dann eine etwas tiefe, schön geschweifte Schale von sieben Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe; diese werden nach reinem Abtrocknen sehr dünn mit Mandelöl bestrichen, und umgestürzt bei Seite gestellt.

Der Brandteig wird jenem des Herzogbrotes gleich bereitet, obgleich die Ingredienzen nicht dieselben bleiben. Statt des Obers kommt Wasser hinzu (S. Abschn. v. d. Brandteig), dann wird ein halbes Pfund abgeschälte und sehr fein gestoßene Mandeln hinein vermengt, endlich die Eier hinein verrührt; der Teig wird auch etwas fester gehalten, als jener. Nun werden Haselnuß kleine, sehr gleich geformte Kügelchen daraus geformt, einen Finger breit aus einander über ein Blech gereiht, behutsam mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und langsam gebacken, so zwar, daß sie, obgleich eine starke Kruste machend, dennoch nur eine

gelbröthliche Farbe bekommen; sie werden nun wieder zur möglichst gleichen Größe und Rundung sortirt. Aus der gegebenen Masse zu dem kleinen Herzogbrot kann man viel solche Kügelchen bekommen, allein wenn sie nicht genau gleich groß und eben o gleicher Form sind, so ist es nothwendig, daß die Masse wiederholt wird, bis man endlich das hinlängliche Quantum beisammen hat, um die Zusammensetzung vornehmen zu können.

Es wird dann eine Platte von hartem Zuckerteig von zehn Zoll im Durchmesser und drei Linien Dicke, dann eine von neun Zoll, eine dritte von sieben Zoll und eine vierte von fünf Zoll im Durchmesser, endlich die Schale mit sehr dünn gewalktem Teig überzogen, gebacken. (S. Abschn. vom Zuckerteig.) Nun wird von anderthalb Pfund geklärtem Zucker der dritte Theil in einem Zuckerlöffel über schwachem Feuer bis zum lichten Gelb eingekocht; man muß indessen hierbei sehr aufmerksam sein, denn fängt der Zucker an sich zu färben, so ist es schwer die gewünschte Farbe gehörig zu treffen, indem die Hitze noch fortwirkt, und dieselbe in etwas erhöht, selbst wenn der Löffel schon vom Feuer genommen ist. Man nimmt ein Kügelchen um das andere, steckt es leicht an die Spitze eines kleinen Messers, tunkt es drei Theile tief in den Zucker und gibt es sogleich in den Model; dieses geschieht mit möglichster Geschwindigkeit, so daß das Kügelchen mit heißem Zucker noch an das andere zu stehen kommt, wodurch sie zusammenkleben und das Ganze haltbar machen. Wenn der Zucker anfängt seine Hitze zu verlieren, so stellt man den Löffel über glühende Asche, allein stets aufmerksam, daß derselbe in der Farbe nicht dunkler werde. Indessen kann der zweite Theil des geklärten Zuckers aufgesetzt werden, damit man beim Verbrauch des erstern schon wieder einen andern in Bereitschaft hat. Ist der Model bis hinauf garnirt, so wird der Bindung hie und da, wo sie schwach sein könnte, mit dem letzteren Zucker des Löffels, der gewöhnlich schon bräuner wird nachgeholfen; dann wird ein Reif von zwei Kügelchen Höhesund sieben Zoll im Durchmesser, einer von fünf Zoll im Durchmesser auf eben diese Weise, und endlich einer von vier Zoll und nur

einer Kugel Höhe in Cassetten gemacht. Nun wird die ganze Schale von Teig genau und sehr gedrängt mit diesen Krapseln besetzt, jedoch so, daß die schöne Glasur von außen erscheint, welches schwer ist, weil man den unglasirten Theil, mit welchem das Kügelchen an der Messerspitze steckt, nicht einwärts stellen kann; man muß es geschickt seitwärts stellen können, wo es von andern bedeckt wird; der Rand der Schale muß eine sehr gleiche Schnur bilden. Jetzt wird die untere Platte, von zehn Zoll Größe, über eine mit Servietten belegte Schüssel sehr gleich und fest gerichtet, der Model darüber gestürzt und behutsham aufgehoben, und der Sockel mit Zucker an die Platte befestiget. Der obere Rand des Sockels wird stark mit Zucker betropft, und mit der einen Zoll großen Platte belegt, so daß sie fest anklebt, über diese wird der sieben Zoll große Reif befestigt, und so wird der Aufsatz auf die Tafel gesetzt, muß jedoch seiner Gebrechlichkeit wegen sehr behutsham getragen werden; über die sieben Zoll im Durchmesser große Platte wird der fünf Zoll große Reif, über diesen die gehörige Platte, über diese der kleinste, nur ein Kügelchen hohe Reif, und über diesen Reif ohne Platte endlich die Schale befestigt; in diese Schale wird nun gesäumte Milch mit einem beliebigen Geschmack aufgehäuft, und das Ganze behutsham über den großen Sockel gestellt. Beim Herumtragen, wenn die Reihe an dieses Stück kommt, wird die Schale vom großen Sockel gehoben, über eine mit Servietten belegte Schüssel gesetzt, die Reife werden gebrochen, und nun mit der Schale herum gereicht, so daß man zugleich die gesäumte Milch und etwas von dem Backwerke nehmen kann; der große Sockel bleibt bis zu seinem Abtreten unbeschädigt stehen.

Es bleibt nun einem jeden unbenommen, dieser Art Aufsätze durch Hälfte der Farben oder Mannigfaltigkeit der Formen einen noch höhern Grad der Schönheit zu geben. Der Zucker, auf dem Puncte gelb zu werden, kann durch einen kleinen Nachguß mittelst Carmin, roségefärbten Sirups, gefärbt werden, wodurch das ganze Stück mit der zartesten Farbe wie an-

gehaucht wird; die etwas vorstehenden Ränder der Platten können mit Zucker besponnen oder mit Eis überzogen sein.

So ist auch das Bestäuben dieser Stücke mit Pistazien von schönem Effect. Man hat nämlich sehr fein geschnittene und trockene Pistazien zur Hand, und bestäubt ein jedes Kügelchen, wie es aus dem Zucker gehoben wird. Die Operation geht, wie dort, vor sich; allein ganz überraschend ist der Anblick bei dem Umstürzen des Sockels, wie lieblich grün bethaut, wie leicht und ungezwungen das Ganze erscheint.

Es ist übrigens keine Folge, daß man diese Aufsätze nur mit runden Kräpfschen machen könne, das kleine Herzogsbrod, Ringchen u. dgl. mehr (S. Abschn. vom Brandteig) können mit Glück gemacht werden, sobald man nur dem Backwerke die gehörige Festigkeit zu geben weiß.

So bereitet man sie auch aus erbsenkleinen Kügelchen von hartem Zuckerteig, in welchen etwas mehr Butter genommen worden ist, um seine Härte in mehr Mürbe zu verwandeln; sie werden dann den gerösteten Mandeln gleich behandelt (S. Abschn. von gerösteten Mandeln), und nehmen auch ihre Gestalt vollkommen gut an.

Mandellkruste. (Croquante d'Amandes historiée.)

Dieses interessante Stück kann eben so gut in der Form der Brandteig-Krusten, wie in jenen der gerösteten Mandeln erscheinen (S. Abschn. von gerösteten Mandeln), obgleich die, dasselbe charakterisirende, jene der Biscoten-Porte sei, von welchem Backwerk es sich durch anständige Verzierung unterscheidet; denn die Biscoten-Porten werden nie verziert.

Es werden zwei Pfund Mandeln abgeschält, und einen halben Tag im reinen frischen Brunnenwasser gewässert, wodurch sie sehr weiß werden; dann werden sie theilweise in einem großen marmornen Mörser gestoßen, während des Stoßens aber mit etwas Limonien-Saft angefeuchtet, damit sie nicht öhlig werden; nach diesem Feinstoßen werden sie in einem großen Zuckerkessel (eine unverzinnte Casserole mit rundgeschweiftem Boden)

mit anderthalb Pfund feingestoßenem und durch ein seidenes Sieb geseibtem Zucker mittelst eines starken Kochlöffels vermengt, und nun über einen schwachen Windofen gesetzt, und mit demselben Kochlöffel fortbewegt, bis in einer Zeit von dreißig zu fünf und vierzig Minuten die Masse sich ballend von dem Kessel löst. Das Rühren muß indessen sehr fleißig und sorgsam geschehen, denn leicht geschieht es, daß die Masse hier und da anklebend grieslig wird und sich braun färbt, welches dann auf das Ganze sehr nachtheilig wirkt. Die Masse wird, vom Feuer kommend, in den Mörtel gestürzt und auf's Neue gestoßen, während des Stoßens, gleich vom Anfange, mit dem Saft einer halben Limonie bespritzt, und mit einem halben Loth gehörig aufgelösten Tragant vermengt (S. Abschn. vom Tragant-Teig); während dieses Stoßens wird der Teig fein, weiß und durch das Auskühlen fest. Dann wird der Teig herausgenommen, in einen Porzellan-Topf gethan und bedeckt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Es wird nun ein großrippiger Biscoten-Model mit Mandelöl bestrichen und zur Hand gestellt; der Teig wird theilweise über der mit feinem Zucker bestäubten Tafel eine Linie dünn ausgewalzt und so zugeschnitten, daß eine solche Platte immer zwei Rippen bedecke, und der Schnitt an die scharfen Büge der Rippen krümmt; man geht selbst leichter zu Werke, wenn man die ausgewalzte Platte in dem Model mittelst eines Stückes mit Zucker bestäubten Teiges in die Rippen gehörig einpreßt, und den übrigen Teig über den scharfen Rippen abschneidet; dadurch wird man in den Stand gesetzt, die Zusammensetzung genau zu treffen, die mittelst eines feinen Federspines mit Wasser bestrichen und leicht zusammengepreßt werden. Die Röhre des Models bleibt ganz weg. Nun wird der Model, drei bis vier Stunden hindurch, in einen Wärmekasten gestellt, damit der Teig trocken und fest wird; dann wird derselbe in einen abgekühlten Ofen gestellt, öfter umgedreht, damit die Wärme überall gleich wirke, bis die Kruste durchaus eine gelbrothliche Farbe angenommen hat; so wird sie behutsam losgemacht, und noch immer in dem Model kalt gestellt. Unterdessen wird eine, der

Mündung des Modells gleich große Platte, von zwei Linien Dicke, gebacken. (S. Abschn. vom harten Zuckerteig.) Diese Platte wird auf den Rand der Kruste genau passend mit zerlassnem Zucker befestigt, und nun mit sicherer Hand über die mit Servietten belegte Schüssel umgestürzt; die Rippen werden endlich verziert. Die Verzierung geschieht mittelst des Auflegens schmaler, von einander hinausstehender Vorberblätter aus grünem Biscoten-Teig (S. Abschn. von Biscoten), die zweite Rippe mit Blümchen aus weißem Buttermilch, die mit zerlassnem Zucker angeklebt werden; oder man bestreicht eine Rippe mit gewärmter Marillen-Marmelade, und bestreut sie mit feingeschnittenen Pistazien, die zweite Rippe dann mit rothgefärbten Mandeln. (S. Abschn. von Mandeln.) Bei dem Bestreuen wird ein ausgeschnittenes Blatt Kartenpapier inzwischten gehalten, damit keine rothen über die grünen, keine grünen über die rothen Mandeln kommen. Die Oberfläche ziert eine aus Biscoten-Teig genau zusammengesetzte Staffelei, oder ein Kranz, oder auch ein Stern und dergleichen.

Dieser Mandelteig ist derselbe, den man zur Bereitung der dresirten Stücke braucht. (S. Abschn. von Aufsätzen der Kunstbäckerei.) In jenen Fällen, wo der Teig sehr fein gewalzt zu gebrechlich würde, muß etwas mehr Tragant, oder auch etwas wenig Tragant-Teig beigemischt werden. Die Farbenmischung geschieht ganz so, wie jene bei dem Tragant-Teig. (S. Tragant-Teig.)

Blätter-Torte, oder französische Torte. (Gâteau de Mille-Feuilles.)

Ein allgemein bekanntes, und durch eben diese Allgemeinheit selbst gemein gewordenes Backwerk, das in der Bereitung verunglimpft, unansehnlich, bald der Vergessenheit überliefert worden wäre, ob es gleich bei seinem Ursprunge, viel Aufsehen erregend, mit vielem Glücke gegeben wurde.

Aus dem fünfmal geschlagenen Buttermilch, von ungefähr zwei Pfund Butter (S. Abschn. vom Buttermilch), werden zwei

Blätter von acht und einen halben Zoll im Durchmesser, und anderthalb Linien dünn ausgewalkt, rundgeschnitten über ein Blech gelegt, ihre Mitte mit einem vier Zoll großen Ausstecher ausgestochen, so daß nur flache Ränder von ungefähr drei Zoll bleiben, die nun mit geschlagenen Eiern bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestäubt, und in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken werden; auf diese Weise werden zwei in ihrer Mitte ausgestochene Blätter von acht und einem Viertelzoll im Durchmesser, zwei von acht Zoll, zwei andere von sieben und drei Viertelzoll, zwei von sieben und einem halben Zoll und so fort, bis zu sechs und drei Viertelzoll im Durchmesser herab, alle mit demselben Ausstecher von vier Zoll, in ihrer Mitte durchgebrochen, so daß man sechzehn Blätter hat, die, immer zwei und zwei, in gleiche Dimensionen fallend, über einander gestellt, einen Thurm bilden. Man versuche indessen nicht gleich vom Anfange, nachdem sie gebacken sind, durch das Uebereinanderstellen die Höhe herauszubringen, indem die eigene Schwere die noch warmen Blätter zusammenpressen und unansehnlich machen würde; übrigens würde man dadurch auch gar nichts erzwecken, denn das Zusammenlegen kann nur auf folgende Weise geschehen. Es wird eines der größten Blätter mit Marillen-Marmelade Messerrücken dick bestrichen, mit dem andern belegt und rund herum rein zugeschnitten; so werden die zwei folgenden ebenfalls mit Marillen-Marmelade zusammengeklebt und rein zugeschnitten; dann das dritte, vierte, fünfte, sechste, siebente und achte Paar, stets immer die gleichen ausgesucht; dann wird von vier Eierklar gesaumtes Eis geschlagen (S. Abschn. vom Zucker), der Rand der zusammenklebenden Blätter, Messerrücken dick bestrichen, und über feingeschnittene, über einen Bogen Papier dickaufgestreute Pistazien gerollt, so daß der ganze Rand grün bestäubt bleibt (S. Abschn. von gefärbten Mandeln); die zweiten Blätter werden, so bestrichen, in Grob Zucker gerollt; die dritten wieder in Pistazien, und so fort, bis alle acht so bestäubt sind; sie kommen dann wieder in den Ofen, der unterdessen völlig ausgekühlt ist, und werden so lange da

lassen, bis das gefaumte Eis trocken geworden ist. Der Ofen soll so kühl sein, daß sie bis zu ihrem Festwerden weiß bleiben, denn nur dann bleiben die Pistazien auch grün. Nach dem abermaligen Auskühlen werden die ersten zwei zusammenklebenden Blätter auf eine eben so große Platte von hartem Zuckerteig auf eine mit Servietten belegte Schüssel gelegt (S. Abschn. v. Zuckerteig); dann mit Marillen bestrichen, und das zweite Paar Blätter darüber gelegt, jedoch so, daß sie genau die Mitte fassen. Ihre Oberfläche wird wieder bestrichen, und das dritte Paar Blätter darüber gelegt, bis endlich alle acht Paar Blätter übereinander liegen, welches eine dominirende Höhe von einer kalten Pastete, und einen lieblichen Wechsel von Grün und Weiß gibt. Die Oberfläche der letzten Platte wird mit Marillen-Marmelade und Ribiselfalz reich verziert.

Man wechselt oft die Confituren, wie z. B. Pflaumen, Kirschen, Kirschclauden-Marmelade, oder Weichsel, Ribisel- (Johannisbeere-) Eingefottenes. Aus diesen besteht dann auch die Verzierung über der Oberfläche, so wird oft die Oeffnung mit gefaumter Milch angefüllt; allein es behagt dem feinen Gaumen nicht, gefaumte Milch unter so vielen Confituren zu treffen.

Man kann auch das letzte Blatt, unausgestochen, mit spanischen Winden, Marmelade oder eingefottenen Weichseln verzieren.

Blätter-Torte mit gefaumter Milch. (*Gâteau de Mille Feuilles à la Française.*)

Es wird ein glatter, runder Model von acht Zoll im Durchmesser und zwölf Zoll Höhe leicht mit Butter bestrichen, und mit fünfmal geschlagenem und Messerrücken dünn ausgewalktem Buttermilch sorgsam gefüllt. Das Blatt muß in Einem gewalzt, nach der Höhe des Models geschnitten, und ohne Falten hinein gethan werden; die beiden Ende werden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und übereinander gelegt; dann wird der Boden nach dem Model etwas größer geschnitten und hinzu gethan, so daß der Rand die Seitenwände etwas überdeckt; die Spielung wird ebenfalls bestrichen. Nun wird der ganze Model mit Papierstreifen

fen, die mit Butter bestrichen sind, überfüllt, und endlich mit Mehl angefüllt und im abgekühlten Ofen gelbroth gebacken, das Mehl wird dann herausgenommen, und nach einigem Auskühlen auch das Papier herausgelöst, so daß die Kruste sehr rein und glatt bleibt. Es werden dann aus anderthalb Pfund Zucker bereiteten Biscotenteig, dem Model gleich große, halben Finger dünne Platten, über mit Butter bestrichenem Bleche, langsam gebacken, und dann noch getrocknet, bis sie glasspröde gebrechlich werden. Dann wird eine viermal so starke Masse von gesäumter Milchsulz gerichtet, als sie in jenem Abschnitte erscheint (S. Abschn. von gesäumter Milchsulz), und nun schnell in die Kruste auf folgende Weise gefüllt: es wird der Boden der Kruste einen starken Finger hoch mit der Sulz begossen, und mit einer gehörig zugeschnittenen Platte Biscotenteig belegt; dann kommt wieder so viel Sulz und eine Platte, bis endlich der ganze Model voll, mit der letzten Platte bedeckt wird. Nun wird das Ganze in feingestampftes Eis eingegraben, um gehörig zu sulzen. Bei dem Anrichten wird der Kuchen über eine mit Servietten belegte Schüssel gestürzt, mit Rippen und gesponnenem Zucker, die von unten zwei Finger breit aus einander hinauflaufen, und oben im Mittelpunkt in einem Wirbel enden.

Eine jede gesäumte Milchsulz kann hierzu gebraucht werden. (S. Abschn. von gesäumter Milchsulz.)

Statt der Kruste von Buttermteig kann mit großem Vortheil eine Mandelkruste, und statt Biscoten-Blätter Zuckerschnitten genommen werden (S. Abschn. vom Zuckerteig), und der Wohlgeschmack wird dadurch erhöht; in diesem Falle ist nun auch auf eine reichere Verzierung bedacht; so werden z. B. die Rippen von gesponnenem Zucker gedrängter und schief hinauf geführt, und die Zwischenräume mit Marmelade bestrichen; und mit feinschnittene Pistazien bestäubt.
