desselben genau in die Hohlhippe geprägt wird. Geschieht es, daß man gleich vom Anfange das Eisen zusammenpreßt, so fällt der Teig auseinander, oft die Hälfte aus der Form heraus, und die Hohlhippe wird löcherig und mißrathen. Das Eisen wird endlich umgewendet und nach einer Minute aufgemacht. Die Hohlhippe soll gelbrothe Farbe haben. Sie wird sodann schnell aus dem Eisen genommen, und entweder zu Stanitzen oder auf dünne Röhrchen zusammengerollt; dann wird der Teig wieder aufgegossen und die Operation bis zu Ende so fortgesetzt. Es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Feuer gleich unterhalten, und das Eisen in gleicher Hitze bleibe.

Vier und dreißigster Abschnitt.

Vom kleinen Backwerk nach Careme.

Kastanien-Brot oder Würstchen. (Petits Pains de Châtaignes.)

Es werden sechs und dreißig bis vierzig Kastanien, auf die bekannte Weise gebraten, dann ausgelöst, fein gestoßen und durch ein Sieb geschlagen; man muß jedoch darauf sehen, daß nichts von dem etwa braun gewordenen Fleische derselben hinzu kommt. Dann werden acht Loth Mehl über die Tafel gesiebt und in eine Grube gestrichen; in diese kommen: zwölf Loth von den durchgeschlagenen Kastanien, acht Loth Butter, sechs Loth Zucker, ein ganzes Ey und ein Stäubchen Salz; dieß wird zu einem Teige vermengt, fein geknetet, dann auf einen Finger dicke und auf einen Finger lange Würstchen gerollt, über ein Blech gereiht, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken, so daß sie eine schöne Farbe bekommen und resch werden.

Sie müssen im Munde bröcklich zerfallen und den Gaumen angenehm reitzen.

Kartoffel-Würstchen. (Petits Pains de Pommes de terre.)

Zwölf Loth gebratenes Kartoffel-Mark, den vorhergehenden Kastanien gleich gebraten, ausgelös't und durch ein Sieb geschlagen, acht Loth Butter, eben so viel Zucker, vier Loth Mehl und sechs Eierdotter, nebst einem Stäubchen Salz, sind die Ingredienzen des Gebäckes; die übrige Behandlung hat es mit dem vorhergehenden gemein. Man kann übrigens demselben einen jeden feinen Geschmack mittheilen, und zwar am leichtesten durch Geruchzucker. (S. Abschn. v. Zucker.)

Haselnuß-Würstchen. (Petits Pains aux Avelines.)

Es werden ein Pfund Haselnüsse aufgeschlagen und langsam geröstet, bis sich das feine braune Häutchen leicht wegnehmen läßt; diese Kerne werden nun fein gestoßen und durch ein Sieb geschlagen. Von diesen werden nun sechzehn Loth gewogen; hiezu kommen: sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter und Zucker, vier bis fünf Eierdotter und ein Stäubchen Salz. Es wird zu einem Teige geknetet und in Würstchen, den vorhergehenden gleich, verwandelt, über ein, leicht mit Butter bestrichenes Blech gereiht, mit Eiern bestrichen und langsam gebacken. Sie können übrigens vor dem Backen mit Grobzucker bestäubt werden.

Mandel-Würstchen. (Petits Pains aux Amandes d'amon.)

Diese Bereitung ist der vorhergehenden von Punkt zu Punkt gleich; es werden aber auf zehn Loth süße sechs Loth bittere Mandel genommen.

Anies-Würstchen. (Petits Pain aux Anies de Verdun.)

Sechzehn Loth süße Mandeln, eben so viel Mehl, so viel feiner Zucker, fünf Eierdotter, zwei Eßlöffel voll Anieswasser und ein Stäubchen Salz; dieses wird, den Haselnuß-Würstchen gleich, zu einem Teige geknetet, und auf Finger lange Würstchen verarbeitet; nachdem sie bestrichen sind, werden sie mit acht Loth überzuckertem Anies bestäubt und langsam gebacken.

Orangen-Würstchen. (Petits Pains d'Oranges.)

Aus sechszehn Loth Zucker, über welchem zwei Orangen abgerieben worden sind, sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter und fünf Eierdottern nebst einem Stäubchen Salz wird ein Teig gemacht und den vorhergehenden gleich in Würstchen verwandelt.

Auf diese Weise kann dieß Backwerk mit Vanille, Zimmet, Chocolade, mit gemischtem Geruch u. dgl. gemacht werden; und so auch in eine andere Form als Plätzchen, Ringchen u. dgl. erscheinen.

Fünf und dreißigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gerösteten Mandeln. (Mandel-Grillage.)

Geröstete Mandelschnitten. (Petits Nougats.)

Der Beiname; Grillage, ist aus dem Französischen von dem Worte griller. Die Franzosen bezeichnen aber die Gerichte dieser Art mit dem Worte Nougat, und nur jenes Gebäcke, das mit Mandeln bestreut wird, bekömmt den Beinamen grilles, z. B. petits Gâteaux grilles. So unrichtig als es nun ist, diesen Beinamen bei diesem Gerichte in der französischen Sprache zu gebrauchen, indem derselbe Anlaß zum Mißverstande gibt, so richtig ist er in der deutschen Sprache angewandt, indem dadurch die Bereitungsweise, und selbst einiger Maßen der Gegenstand bezeichnet wird.

Es werden drei Viertelpfund abgeschälter Mandeln von einander gespalten, dann feinnudelig geschnitten, und in einer unverzinnten Casserole recht langsam und unter immerwährendem Umrühren goldgelb geröstet. (Dieses Rösten geht in einem abgekühlten Backofen leichter vor sich, indem man die Mandeln über einen Plattfond schüttet und sie dann und wann umwendet.) Wenn sie anfangen Farbe zu bekommen, so wird in einem gro-