

---

## Erster Abschnitt.

### Vom Zucker.

Der Zucker ist einer der wesentlichsten Bestandtheile der Kunstbäckerei; ein jedes Gebäck oder Gericht erfordert in tausend Nüancirungen mehr oder weniger Süße zum Grundgeschmack; daher seine Unentbehrlichkeit und die erstaunliche Consumtion desselben. In diesem Abschnitt erscheint derselbe in verschiedenen Gestalten, je nachdem man ihn in verschiedenen Vorfällen wird gebrauchen müssen.

#### Grob-Zucker. (Gros-Sucre.)

Ein Pfund des feinsten, weißesten Zuckers wird kleingroblich gebackt, und ein jedes dieser Stückchen mit einem Hammer zerschlagen, so daß es auf mehrere Bröseln zerspringt; diese Bröseln werden dann durch einen Semmelbrösel-Durchschlag gesiebt, das Zurückgebliebene wird nochmals leicht überstoßen und wieder durchgesiebt; dieser Durchfall wird sonach durch einen feinflöcherigen Durchschlag von dem feinen Zucker abgetrennt, und so entsteht ein Grobzucker von der Größe kleiner Hanskörner, der, zweckmäßig angewendet, großen Effect hervorbringt. Aus einem Pfund kann man höchstens zehn Loth Grobzucker erhalten. Der zweite Durchfall kann, durch einen feinen Durchschlag gesiebt, einen feineren Grobzucker geben; das übrige wird fein gestoßen, und im Tambur durch ein Seidensieb gesiebt. Das ganze Pfund muß sich, bis auf einen kleinen Abgang, der durch den Staub entgeht, wieder finden.

Zu berücksichtigen ist jedoch, daß während des Durchsiebens der Grobzucker nicht zu viel abgestoßen werde, damit seine Krystallen heller bleiben.

## Rother Zucker. (Gros-Sucre rosé.)

Der Grobzucker (S. den vorhergehenden Artikel) wird über einer Porzellan-Schüssel mit Alkermes-Saft (oder einer Auflösung von Cochenille, auch Carmin) fein bespritzt und im Wärmkasten zum Trocknen gestellt; nach dem Trocknen und Durcheinandermengen wird das Bespritzen wiederholt und wieder zum Trocknen gestellt, und dieses zwar so oft, bis derselbe durchaus gleich und schön roth gefärbt ist; das Bespritzen muß jedoch nur in geringer Masse auf einmahl geschehen, weil sonst die zu viele Feuchtigkeit eine Auflösung des Zuckers herbeiführen könnte; dann muß nach genauem Abtrocknen derselbe leicht durch einander gerieben werden, um die ebenfalls entstandenen Klümpchen zu zerreiben.

Ganz so wird mit dem Färben des feinen Zuckers verfahren; nur muß derselbe nach dem Trocknen wieder zerstoßen und gesiebt werden, weil während des Färbens sich kleine Knollen bilden, die unzerreiblich werden.

Grüner Zucker. (Sucre verd.)

Gelber Zucker. (Sucre jaune.)

Blauer Zucker. (Sucre bleu.)

Veilchen-Zucker. (Sucre violet.)

Schwarzer Zucker. (Sucre chocolat.)

Brauner Zucker. (Sucre brun.)

Dunkelrother Zucker. (Sucre rouge ponceau.)

Alle diese Gattungen werden dem vorhergehenden gleich behandelt. Die Farbenmischung ist in dem folgenden Abschnitt von farbigen Mandeln enthalten.

## Vanille-Zucker. (Sucre de Vanille.)

Ein Stängchen Vanille wird kleinbröcklich überschnitten, mit einem Eßlöffel voll Grobzucker fein gestoßen, und durch ein feines Seidensieb gesiebt; die nicht durchfallende Vanille wird auf's Neue mit einem Eßlöffel voll Grobzucker gestoßen und wieder durchsiebt; das Ubrigbleibende wird dann zum letzten Mahl mit einem

Eßlöffel voll Grobucker pulverisirt, so daß man aus einem Stängchen Vanille drei bis vier Eßlöffel voll stark und lieblich riechenden Zucker bekommt. Man bewahrt ihn in genau verschlossenen Gläsern.

#### Kaffeh-Zucker. (Sucre au Caffée moka.)

Drei Eßlöffel voll feinem Zuckers werden mit einem Eßlöffel voll Kaffeh-Essenz genäßt, warm gestellt, und nach dem Trocknen fein gestoßen, und in gut vermachten Gläsern aufbewahrt. Man kann auch drei Löffel voll feinen Zucker mit der Kaffeh-Essenz bis zu einem weichen Teig nassen, und über leichtem Feuer unter währendem Rühren aufkochen lassen, dann werden noch zwei Eßlöffel voll feiner Zucker beigemischt, an die Wände der Casserole gestrichen und so wie es kalt wird, bildet sich ein Zuckermehl, das man wieder stoßen und durchsieben muß.

Die Kaffeh-Essenz ist bei der gesulzten Milch ausführlich beschrieben. (S. den Abschnitt von gesulzter Milch.) Zu Ende dieselbe etwas stärker gehalten werden, als sie dort angezeigt steht.

#### Rosen-Zucker. (Sucre à la Rosa.)

Es werden zwei Eßlöffel voll rectificirter Weingeist mit sechs bis acht Tropfen Rosenöhl gesättigt, und drei Eßlöffel voll fein gestoßener sehr trockener Zucker damit so oft bespritzt und durcheinander gemengt, wieder warm gestellt, und so fortgefahren, bis der Rosengeruch stark genug vorschlägt.

Dieser Zucker wird dann, nach dem nochmaligen Stoßen und Durchsieben genau verschlossen, an trockenem Orte aufbewahrt; doch darf der Ort nicht warm sein, weil der feine Geruch leicht hierdurch verflüchtigen könnte.

#### Neroli-Zucker \*). (Sucre de Fleur d'Orange ou au Neroli.)

Es wird, dem vorhergehenden gleich, der fein gestoßene Zucker mit Orangenblüthöhl-gesättigtem Weingeist so oft bespritzt,

\*) Oleum Neroli ist bekanntlich das ätherische Oehl der Orangen-Blüthe. Aus dem südlichen Frankreich und einigen Gegenden Spaniens

bis derselbe den Geruch angenommen hat; dann wird er genau verschlossen, an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt.

**Citronen-, Drangen- und Cedraten-Zucker.**  
(Sucre de Citrons, d'Oranges et de Cedrats.)

Die rauhe Oberfläche eines Viertelpfund schweren Stückes Zucker wird mit einer schönen, frischen Limonie überrieben, so daß sie mit dem feinsten Theile der Schale bedeckt ist. Dieses wird dann mit einem Messer herunter geschaben; die nämliche Operation wird wiederholt, bis der ganze Zucker so aufgerieben ist; zu welchem Ende auch drei Limonien gebraucht werden können. Derselbe wird dann nach einigem Abtrocknen fein gestoßen, durch ein feines Seidensieb gestiebt, und den vorübergehenden gleich aufbewahrt.

Ganz so wird mit der Orange und Cedrate verfahren.

**Klären des Zuckers.** (La Clarification du Sucre.)

Das Klären des Zuckers ist eine jener Vorarbeiten, von denen das Gelingen der Sülzen und anderer Gerichte abhängt, und somit wäre Aufmerksamkeit und eine zweckmäßige richtige Behandlung genugsam anempfohlen.

Man schlägt die Hälfte eines Eierklares mit einem halben Schöpflöffel voll Wasser (ein Sechszehntelmaaß), in einem Zuckerlöffel oder Kessel schäumig ab, gibt noch zwei Schöpflöffel voll Wasser und ein Pfund Zucker hinzu, setzt es auf's Feuer, und schlägt dieses noch eine Weile ab: nach dem Aufkochen wird der Kessel an die Ecke des Windofens gestellt, um das Wallen nur von einer Seite zu erhalten, und den aufgestiegenen Schaum desto bequemer abnehmen zu können, welches zwar erst am Ende der Operation geschehen darf. Nach fünf Minuten des Kochens werden zwei Eßlöffel voll reinen kalten Wassers nachgegossen, welches abschrecken heißt, und das Klären befördert; der Sud wird

---

wird das vorzüglichste geliefert. Durch wiederholtes Maceriren der Orangen-Blüthen im rectificirten Weingeist kann man diesen so allgemein beliebten Geruch sehr wohl erhalten.

hierdurch einen Augenblick unterbrochen, fängt aber bald wieder an, und der Schaum steigt freier auf. Nach 10 Minuten wird ein Eßlöffel voll reiner Limoniensaft nachgegossen, welches den Zucker weiß macht; nach 5 bis 8 folgenden Minuten, in welcher gesammten Zeit derselbe kristallrein sein soll, wird der Schaum behutsam abgenommen, und der Sirup durch eine naßgemachte reine Serviette in einen Porzellantopf geseiht. Geschehe es, daß der Zucker zu fett, oder aus sonst einer Ursache in der angegebenen Zeit noch nicht rein genug wäre, so müßte man ihn noch ein Paar Mahl mit kaltem Wasser abschrecken; doch darf man nicht auf den Gedanken gerathen, noch Eierklar nachzugießen, denn dieses würde das Klären nicht befördern, sondern erschweren und sehr verlängern.

Dieser Sirup kochend heiß über frische Orangen-Blüthe oder Ananas-Scheiben geseiht, und, genau verschlossen, kalt gestellt, zieht den Geruch vollkommen in sich, kann statt des Geruchzuckers (S. den vorhergehenden Artikel) zu süßigen Sachen sehr gut gebraucht werden.

Zu gerösteten Mandeln, oder gesponnenem Zucker, wird dieser Sirup bis zum gewissen Grad eingekocht, welches am gehörigen Orte angezeigt werden wird.

### W e i ß e s E i s . (Glace royale blanche.)

So wird der bereitete Zucker genannt, den man zum Ueberlünchen, Auftragen und Verzieren braucht.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird in einer Porzellan-Schale mit dem Eierklar eines großen frischen Eies mittelst Silberlöffel eine Viertelstunde hindurch genau abgerührt; sollte das Eierklar den Zucker nicht hinlänglich röslen, so müßte noch der vierte Theil eines zweiten Eierklars hinzukommen. Unter währendem Rühren wird ein halber Eßlöffel klarer Limoniensaft beigemischt. Das Eis muß blendend weiß sein, und dicktropfig langsam vom Löffel stießen.

**Rothes Eis.** (Glace royale rosée.)

Zu dem vorhergehenden abgerührten Eise wird statt des Limoniensaftes so viel Alkermesst saft beigemischt, bis dieses blaß rosenroth sich färbt.

**Grünes Eis.** (Glace royale verte.)

Zu dem weißen Eise wird statt des Limoniensaftes Spinatgrün beigemischt. (S. Spinatgrün, 1ter Th. Ab. v. Pflanzen.) Da aber der Spinattopfen, einem jeden Topfen gleich, zerronnen in kleinen Flocken fest zusammen hält, so muß man ihn mit etwas feinem Zucker erst fein reiben, damit die Mischung vollkommen und die Farbe schön werde.

**Gelbes Eis.** (Glace royale jaune.)**Blaues Eis.** (Glace royale bleue.)**Schwarzes Eis.** (Glace royale au chocolat.)

Alle diese Eise werden den vorhergehenden gleich behandelt. Das gelbe wird von einer leichten Auflösung des Safrans im warmen Wasser genommen; das blaue von Indigo, und das schwarze mit Chocolate; bei dem letzten bleibt zu bemerken, daß, da die Chocolate, fein zerrieben, oder in der Wärme langsam erweicht, dann fein, mit Beimischung des Zuckers, abgerührt, das Eis verdickt, dieses mehr Eierklar fordert.

Um dieses schön schwarz zu erhalten, müssen zwei Theile Chocolate, und ein Theil Zucker genommen werden.

**Eis mit Geruch.** (Glace royale odorifère.)

Ein jedes der vorhergehenden Eise kann mit dem angenehmsten Geruch begabt werden; daß heißt, man kann aus jedem Geruchzucker Eis bereiten. (S. Geruchzucker im vorhergehenden Artikel.)

**Gefaumtes Eis oder spanische Winde.** (Meringues.)

Diese glückliche Zusammensetzung von Zucker und Eierklar ist uns als Eis von großem Vortheile, und gibt unsern Erzeugnissen die schönste Mannigfaltigkeit; als selbstständiges Gericht

nimmt es jede Gestalt willig an, und ihre Erscheinung veredelt und erfreut alles. (S. Abschn. v. spanischen Wind.)

Es werden 4 frische Eierklare zu festem Schnee geschlagen, welches in einem halbrunden messingenen Kessel, und mit einer aus dickem Draht gebundenen Ruthe geschieht. Der Schlag geschieht von der Rechten zur Linken in halben Bögen; im Hershahren theilt die Ruthe das Klare in viele Bläschen; der Rückzug geschieht in halben Bögen über das Klare. Solcher Schläge können in der ersten Minute 180 geschehen, dieß Eierklar schäumt in großen Blasen; in der zweiten Minute 200, in der dritten 230, in der vierten 280, und in der fünften Minute 360; denn je mehr der Schaum steigt, je schneller muß der Schlag geschehen, um möglichst viel Luft hinein zu bringen: allein nur bei großer Menge des Eierklars kann das Schlagen fünf Minuten dauern, bei kleineren Portionen, wie die oben angegebene, kann sie auch in drei Minuten vollkommen gut geschlagen sein. Ist der Schnee so fest, daß der spitze Zapfen, der an der Ruthe bleibt, wenn man selbe heraushebt, beim Umwenden dieser gerade in die Höhe steht, so muß man ihn sogleich verwenden; denn ein längeres Schlagen oder Ruhigstehen hat das Uberschlagen oder Zerrinnen zur Folge; die angehäuften Luft trocknet das Klare, dieses bricht, wird grieslich, wässerig und zerfällt bei dem behutsamsten Umwühlen. Durch ein anhaltend langsames Schlagen wird die Luft zu wenig amalgamirt, sie entflieht unter dem Schlagen wieder, und der Schnee wird zu Wasser. Durch ein zu schnelles Schlagen gleich vom Anfange wird das Klare kurz geschlagen, und hält die Luft nicht genug gefangen, welches ebenfalls wässerigen und unbrauchbaren Schnee gibt. Das richtig geschlagene Eierklare gibt einen festen Schnee von den feinsten unmerklichsten Bläschen, der das Volumen des Eierklars zwanzig bis dreißig Mal übersteigt. Unter währendem Schlagen werden ungefähr nach der dritten Minute 12 Loth des feinsten durch ein Seidensieb gesiebten Zuckers hineingemengt; der Schnee fällt hierdurch etwas, bildet aber einen flaumigen, etwas spinnenden, glänzend

Zenker, Kochbuch. II. Bd. Kunstbäckerei. 2

weißen Teig, den man nach Anzeige als das gefaumte Eis gebraucht.

## Zweiter Abschnitt.

### Von der Bereitung der Mandeln, Pistazien und Bartnüsse zum vorkommenden Gebrauche.

#### Mandeln.

Die möglichst frischen Mandeln, von einer mehr dickrunden als platten Form, sind allen übrigen vorzuziehen. Ihr Geschmack ist süßlich, wohlschmeckend, von angenehmem Geruch; die etwas ältern sind geschmack- und geruchlos; die veralteren sind ranzig und widrig schmeckend; sie kommen im Handel aus ihren harten Schalen ausgelöst vor; unter dieser Schale sind sie aber noch mit einer feinen Schuppe bedeckt, die ebenfalls herabgenommen werden muß; man läßt sie zu diesem Ende 24 Stunden in kaltem Wasser stehen, dadurch werden sie erfrischt, das Häutchen wird dickschwammig, und so schlüpft der weiße Kern aus dieser Schuppe, wenn man sie nur mäßig zwischen den Fingern drückt. Diese Art, sie abzuschuppen und ihnen den feinen Geruch zu erhalten, ist die beste; allein die Zeit fehlt uns manchmal, dann muß man sie über einen Windofen setzen, mit einem Kochlöffel umrühren, bis die Schuppen sich leicht lösen, welches gewöhnlich vor sich geht, wenn das Wasser kochend heiß wird. Sie werden sodann mit kaltem Wasser abgeschreckt, aus ihren Schuppen gelöst, in reinem Wasser noch einmal abgespült, und über eine reine Serviette zum Abtrocknen geschüttet.

#### Roth e Mandeln. (Amandes rosées.)

Die vorhergehenden abgeschuppten und etwas abgetrockneten Mandeln werden fein geschnitten, nach einiger Zeit des Schneidens durch einen Semmelbrösel-Durchschlag durchgeseiht, und der Ueberrest wieder geschnitten, dann wieder durchgeseiht, bis endlich alles gleich fein durch ist. Sie werden dann