

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

über eine tiefe Porcellan-Schüssel mit etwas in Wasser und Zucker aufgelöster Cochenille (in einer leichten Syrup-Flüssigkeit) bespritzt, und durch einander gemengt, bis sie alle gleich schön rosenroth gefärbt sind: sonach werden sie in einen Wärmkasten zum Trocknen gestellt, wo sie von Zeit zu Zeit mit einem Silberlöffel umgewendet werden, um zu verhindern, daß sie Klumpchen machen. Nach dem erfolgten Trocknen werden sie in papiernen Kapseln an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Orangengelbe Mandeln. (Amandes d'Orange ou à l'Aurore.)

Die fein geschnittenen Mandeln werden mit einer leichten Auflösung von Safran und einem kleinen Beysatz von Alkermes-Saft in dünnem Zucker-Syrup bespritzt, dann den vorübergehenden gleich stark durch einander gewühlt, damit sie überall gleich gefärbt werden, welches nur durch ein immer wiederholtes Bespritzen und Durcheinandermengen bis zu dem gehörigen Grade der gewünschten Farbe vollkommen gelingt. Dann werden sie wie die vorübergehenden zum Trocknen gestellt, und in papiernen Kapseln an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Citronengelbe Mandeln. (Amandes au Citron.)

Die fein geschnittenen Mandeln werden mit einer Safranauflösung in Zucker-Syrup so lange bespritzt und durch einander gearbeitet, bis sie über alle gleich eine schöne lichte Citronenfarbe haben, dann werden sie den vorübergehenden gleich trocken gestellt.

Schwarze Mandeln. (Amandes au Chocolat.)

Die warmgestellte Chocolate wird nach erfolgtem Weichwerden mit heißem Wasser bis zur Flüssigkeit eines leichten Syrups nach und nach sehr fein abgerührt, und die Mandeln den vorübergehenden gleich mit dieser Auflösung unter immerwährendem Bespritzen und Durcheinanderarbeiten schwarz gefärbt, dann jenen gleich getrocknet.

## Grüne Mandeln. (Amandes verds aux Pistaches.)

Ein Paar Hände voll, frisch gepflückte junge Spinatblätter werden fein gestoßen, und durch ein feines Haartuch in eine Casserole gepreßt, die Casserole dann über das Feuer gehalten, bis der Saft erhitzt zu seinem Topfen stockt (kochen darf er nicht); so bleibt derselbe eine Weile ober dem Feuer stehen; dann wird der Topfen sammt dem sich abscheidenden schwarzbraunen Wasser über ein feines Sieb gegossen. Nach dem vollkommenen Abtropfen wird dieses Grün in einer Porzellanschale mit etwas feinem Zucker zur feinsten grünen Farbe abgerührt, und zur leichten Syrup-Flüssigkeit mit Wasser verdünnt, mit den fein geschnittenen Mandeln durcheinander gearbeitet, bis sie, überall gleich grün, den Pistazien gleich kommen; sie werden sonach im Wärmkasten getrocknet, und in Papierkapseln aufbewahrt.

## Weilchenblaue Mandeln. (Amandes violettes.)

Die fein geschnittenen Mandeln werden mit einer Auflösung von Indigo und etwas Cochenille in dünnem Syrup so lange bespritzt und durcheinander gewühlt, bis sie die schöne blaue Farbe der Weilchen annehmen; dann werden sie in einen Wärmkasten zum Trocknen gestellt, von Zeit zu Zeit durcheinander gemengt, und so in Papierkapseln aufbewahrt.

## Lila-Mandeln. (Amandes lilas.)

Man weiß, daß das Lila von dem Weilchenblau sich durch eine leichte Nuance unterscheidet, daß jenes Dunkelblau zum Grunde hat, und leicht mit Roth modificirt ist; dieses hingegen Lichtblau zu Grunde hat, und weit weniger Roth enthält. Es gehört dann nur weniger Roth zu der vorhergehenden Farbenmischung.

## Von der Pistazie.

Die Pistazien werden, den Mandeln gleich, aus ihren harten Schalen ausgelöst und uns zugesickt; allein dann sind sie noch mit einem feinen grauröthlichen Häutchen überdeckt, die-

ses wird, jenem der Mandeln gleich, abgezogen (S. den vorhergehenden Artikel: Mandeln), dann werden sie gespalten, stiftlich geschnitten oder fein gestoßen, stets nur grün gebraucht.

#### Von den Hartnüssen (Haselnüssen).

Die Haselnüsse kommen im Handel in ihren harten Schalen vor. Zum Gebrauche werden sie aufgeschlagen, und die Körner, den Mandeln gleich, aus ihren rauhen, braunen Häutchen gelöst. (S. den Artikel: Mandeln) Sie nehmen eine jede Bereitungsart der Mandeln an, und werden oft jenen vorgezogen, besonders wenn man sie frisch erhalten kann.

### Dritter Abschnitt.

#### Vom Tragant-Teig.

Da der Tragant-Teig, so wie der folgende Mandel-Tragant keine selbstständigen Gerichte geben, wohl aber bei allen Aufsätzen der Kunstbäckerei nothwendige Bestandtheile sind, so schien es mir zweckmäßig, selbe hier unter die Vorbereitungs-Abschnitte setzen zu müssen, um dem Leser in der Folge nach den so oft wiederholten Anweisungen das Nachschlagen zu erleichtern.

Der Tragant-Gummi (nur die weißesten reinsten Tropfen) wird in ein Glas gethan, mit zwei Mal so viel Wasser als sein Betrag war, genäßt, wenn nämlich der Gummi den dritten Theil des Glases beträgt, so wird das Glas voll Wasser gegossen, genau bedeckt, damit kein Staub hineinfallen kann, und so an einen etwas warmen Ort gestellt; in ungefähr vierundzwanzig Stunden wird derselbe im Wasser gänzlich aufgelöst, und man hat ein Glas voll dicker durchsichtiger Gallerte, die nun durch einen Zipf einer naß gemachten Serviette in ein anderes Glas gepreßt wird, um die vielleicht noch unaufgelösten, oft zum Gummi nicht gehörigen, und in denselben nur eingeschlossnen fremden Theilchen zu trennen. Ein Eßlöffel voll dieses Gummi wird nun über einer weißen Marmorplatte mit fünf Löffel voll