

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 eingeschlossenen fremden Theilchen zu trennen. Ein Eßlöffel voll dieses Gummi wird nun über einer weißen Marmorplatte mit fünf Löffel voll

sehr fein gestiebten Zuckers und fünf bis sechs Löffel voll Stärkmehl zu einem etwas festen Teig gearbeitet. Dieses Arbeiten oder Kneten geschieht mit dem weichen Ballen der etwas aufwärts gehaltenen Hand; dadurch wird dieser Teig sehr fein und zusammenhaltend; man setzt dieses Kneten so lange fort, bis derselbe fein elastisch sich von der Marmorplatte und dem Ballen der Hand löst; jetzt wird der Teig mit feinem Stärkmehl leicht bestäubt, mit einem Messer von der Platte gelöst, in gefällige Form gerollt, und im Porzellantopf genau bedeckt, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Das Verarbeiten des Teiges kann nur stückweise geschehen; man nimmt immer nur ein Stück aus dem Topfe, und läßt den übrigen bedeckt.

Geschieht es, daß durch das öftere Umarbeiten, Zusammenkneten der Abfälle oder durch Austrocknung der ganzen Masse, durch das jedesmalige Bestäuben mit dem Puder, zu viel von diesem hinzukommt, so wird der Teig sper, bekommt eine raue Außenseite, wird hart und gebrechlich; in solchem Falle wird etwas Weniges vom Tragant und Zucker beigefügt, und genau mit dem Ganzen vermengt, wodurch das erste Verhältniß wieder hergestellt wird; der Teig wird wieder fein, leicht elastisch, hell, einem jeden, auch dem leisesten Drucke empfindlich.

Die farbigen Teige haben dieselben Bestandtheile, so wie sie derselben Behandlung unterliegen, bis auf das Bestäuben des Steines, welches sparsamer geschehen muß, um sie lebhafter in der Farbe zu erhalten. Die Farben werden erst mit etwas feinem Zucker und einigen Tropfen Wasser über der Steinplatte fein gerieben, und in den Teig mittelst des Knetens amalgamirt.

Rosenroth und hochroth, mittelst Carmin;

Grün, mittelst Indigo und Gummigutti;

Blau, mittelst Indigo;

Dunkelbraun, mittelst Indigo, Carmin und Chocolate;

Gelb, mittelst Gummigutti;

Drangengelb, mittelst Gummigutti und etwas wenigem Carmin;

Vila, mittelst Indigo schwach, und Carmin sehr schwach;

Weilchen, mittelst Indigo stark, und Carmin ebenfalls etwas stärker.

Eine jede dieser Farben kann ihre Abarten haben bis in unendliche Nuancen.

#### Mandel = Tragant = Zeig. (Pâte d'Amandes.)

Es werden zwei Pfund Mandeln über eine Nacht in reinem Wasser geweicht, den andern Tag aus ihren Schalen gelöst, welches geschieht, wenn man sie nur leicht zwischen den Fingern preßt, nach mehrmahligem Abspülen in immer wieder reinem Wasser theilweise sehr fein gestoßen, und während des Stoßens mit Limoniensaft angefeuchtet, damit sie weiß bleiben und nicht öhlig werden; sonach werden sie in einen Zuckerkessel gethan, mit einem Pfund des feinsten Zuckers verrührt, und über einen sehr schwachen Windofen gesetzt, jedoch recht fleißig fortgerührt, daß sie sich ja nicht an den Kessel anlegen; wenn die Masse sich endlich nach geraumer Zeit von dem Kessel löst und in Ballen formirt, und selbst nicht an den berührenden Fingern klebt, dann ist sie genugsam gehitzt, und wird in einen sehr reinen großen Marmormörser gethan; nach einigem Auskühlen werden während des Stoßens zwey Loth in einem Glas Wasser aufgelöster Tragant (S. den vorbergehenden Artikel), und noch ein Pfund fein gestoßener Zucker beigemischt, so daß dadurch und durch das immerwährende Stoßen ein sehr weißer, feiner Zeig entsteht, der, jeden Eindruck leicht annehmend, dennoch elastisch gehörig zusammen hält.

Man braucht ihn am meisten nur weiß, doch nimmt er auch jede andere Farbe gut an, die ihm, wie dem vorbergehenden, mitgetheilt werden kann.

#### Tragant = Kitt. (Collé pâtissière ou repère.)

Ein Eßlöffel voll, aufgelöster Tragant (S. den vorbergehenden Artikel) mit einem Löffel feinem Zucker und zwey Löffel Stärkmehl geben einen Kitt, der nach dem gehörigen Trocknen eine erstaunliche Feste hat, denn das Stück bricht nie mehr an der ange kitteten Stelle; es gibt dann die angenehme Bequem-

lichkeit, daß dieser Kitt gut verwahrt an einem kühlen Orte acht Tage hindurch und darüber, in gleicher Brauchbarkeit bleibt, obgleich derselbe bei dem eigentlichen Ritten, wo er sehr dünn aufgetragen wird, bald trocknet.

#### Harter Zuckerteig. (Pâte d'Office)

Es werden anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund feiner, durch ein Seidensieb gesiebter Zucker mittelst acht bis zwölf Eierklar (wohl auch noch mehr, je nachdem dieselben groß und frisch sind) nebst einem eigroßen Stückchen Butter und etwas wenigem Salz, zu einem festen Teig abgearbeitet und geknetet.

Dieser Teig gibt uns die Grundmauern unserer esbaren Gebäude, Bergwerke u. dgl.; denn er allein hat die Eigenschaft während des langsamen Backens die erhaltene Gestalt nicht zu verlieren, und dennoch eine Härte zu erlangen, daß man ihn mit der Kaspel und Feile traktiren kann.

---

### Vierter Abschnitt.

#### Von dem mürben Teig und den daraus bereiteten Gerichten.

Diese Reihe von Gerichten gehört so gut der warmen Küche als der Kunstbäckerei an, und gibt daher einen schicklichen Vereinigungspunkt zwischen beiden. Die warme Küche gibt den Stoff, die Bäckerei verarbeitet ihn, und die Küche nimmt das Produkt wieder in die Reihe der Eingemachten, welches die vorzüglichste Stelle der Kochkunst ist. Solcher Berührungen gibt es eine Menge in den beiden Fächern; beide glauben sich gleich wichtig, beide ringen um die höchste Stufe der Kunst; und so entstehen Produktionen, die ohne dieser Emulation nicht hervorgekommen wären.

Wir wollen ohne weiteres Diskutiren gleich zur Sache selbst schreiten.