

### III. A b s c h n i t t.

#### Vom Zuckerbäckwerke.

Dieser Abschnitt enthält Arbeiten, die von den Vorhergehenden ganz verschieden für sich ein Ganzes bilden, und einen sehr wesentlichen Theil der Zuckerbäckerkunst ausmachen.

Der Backofen ist der wirkende Theil, seine Eigenschaften auffinden und mit Verstand benutzen, heißt hier sich die Mittel eigen machen, ohne welche man nicht glücklich manipuliren kann.

Wer sich denn hier mit Nachdenken an's Werk macht, dem wird sein Scharfsinn Vieles leicht machen. Das vorher Unbegreifliche scheint ihm mit freudiger Zuversicht zu erfüllen. Die Versuche werden befriedigende Resultate geben, und so das Streben nach dem Ziele auf eine schöne Weise lohnen.

Eine Beschreibung des Backofens kann hier nicht wohl Statt finden, da wir es nicht in's Große treiben; ein jeder vorfindige muß uns daher genügen, ob es schon sehr wahr ist, daß derselbe, kunstmäßig construirt, das Gebäck schöner gibt; wir wollen also durch Nachsinnen und Aufmerksamkeit zu ersuchen suchen, was dort durch Mechanik erleichtert und vervollkommnet wird. Wer indeß hier vollständigen, kunstmäßigen Unterricht wünscht, den verweise ich auf den zweyten Theil meines theor. prakt. Handbuches der Kochkunst, welches unter dem Titel der »Kunstbäckerey« bey dem Verleger gegenwärtigen Werkes erschienen.

## 1. Lektion.

## Von spanischen Winden.

Spanische Winde bestehen aus Eyerklar und feinem Zucker. Man muß also trachten, frische Eyer, trockenen und feinen Zucker zu bekommen.

Drey Eyerklar werden in einem tiefen Weidlinge oder einem messingenen Kessel (man bekommt solche zu diesem Endzwecke eingerichtete Kessel zu kaufen) geschlagen, jedoch so, daß nichts von den Eyerdottern hinzu kommt. Diese Eyerklar werden nun mit einer Ruthe, aus ungefährl sechs dünnen und fein abgeschälten Sträußchen gebunden, zu Schnee geschlagen.

Dieses Schneeschlagen ist indessen nicht so leicht als man es Anfangs zu vermuthen pflegt. Die Hand muß geübt seyn um auszudauern. Die Schläge geschehen von der Rechten zur Linken, und werden so geführt, daß die Ruthe die Eyerklar in ihrer Mitte oder noch unter derselben durchschneide, der Rückzug gehet über derselben. Dieser Schläge gehen wenigstens zwey hundert und zwanzig in einer Minute, vom Anfange etwas langsam, dann aber immer schneller, so daß in der zweyten Minute zwey hundert und fünfzig gezählt werden könnten. Man braucht höchstens drey Minuten um die Eyerklar auf diese Weise in festen Schnee zu verwandeln.

Bei größeren Massen gehen die Ruthenschläge wenigstens Anfangs nicht so schnell auf einander, und das Zerbrechen braucht eine längere Zeit. Vor dem Schneeschlagen müssen acht Loth weißer, trockener Zucker fein gestoßen, durch ein Seidensieb gesiebt, zur Hand gestellt werden, und ist endlich der Schnee auf das festeste geschlagen (den man dadurch versucht, daß man die Ruthe

mit einem Stücke desselben aufhebt, und wenn die durch das Aufheben entstandene Spitze bey dem Umwenden der Rührte nicht biegt, so ist der Schnee als beendet anzusehen, ein längeres Schlagen macht ihn dann trocken, er bricht, zieht Wasser, und man nennt ihn dann nach der Kunstsprache: verschlagen), so wird der Zucker löffelweise hinein gethan, und nach einem jeden Löffel voll wenigstens zwanzig Schläge gegeben, bis endlich die Masse genau vermengt ist. Aus diesem werden nun mit einem Löffel, halb Ey groß, und diesem gleich gebildete Häufchen in sehr gleicher Größe und Form über Papierstreifen gelegt, und über fein gehobelte Breter gereiht; wenn nun die ganze Masse so verarbeitet ist, so werden sie mit feinem Zucker bestäubt, und so bald derselbe über ihrer Oberfläche zerfließen ist und sie dadurch glänzend geworden sind, so schießt man sie in einen sehr abgekühlten Ofen, der einen vor dessen Mündung gestellten Reaumur'schen Thermometer höchstens auf 25 Grad treibt, oder aus dem man gebackene Kugelbunke zieht, worin man dann die Hand, aber ohne Unbehagen, lange Zeit halten kann. Wenn sie nun eine sehr schöne Chamois-Farbe erhalten haben, welches wenigstens eine Stunde lang brauchen soll, so wird das Bret an die Mündung des Ofens gezogen, und die Winde von den Streifen gehoben, ihre weiche Mitte mit einem Kaffe-Löffel eingedrückt, und sie mit der gefärbten Seite über ein Sieb gethan, und zum völligen Austrocknen in einen Wärmkasten gestellt. Bey dem Anrichten werden sie dann mit gefaumten Obers (Sahne) gefüllt, und zwey und zwey zusammen gethan, so daß sie ein Ey bilden.

Das gefaumte Obers wird dem Schnee gleich geschlagen, d. h., man hat ein halb Maß frisches, ungekochtes Obers im flachen Weidlinge, bestäubt es leicht mit feinem Zucker, und einer Messerspitze voll pulverisirtem

Trogant, und schlägt es nun mit der Schneeruthe bis es ganz zu dickem Schaume geworden ist, es wird so noch eine Stunde stehen gelassen, damit sich die Flüssigkeit zu Boden setzen kann. Man pflegt dem Obers einen feinen Geruch oder Wohlgeschmack mitzutheilen. Um dieß zu bewerkstelligen, werden zwey Eßlöffel voll feiner Zucker mit zwey Löffel voll Nieseda- oder Vanille-Geist, oder mit vier Löffel voll stark riechendem Orangen-Bluthen-Wasser, Rosenwasser, oder auch mit ein paar Tropfen Nelken- oder Citronen-Dehl u. dgl. vermengt, mit flüssigem Obers zu dickflüssigem Teige abgerührt, und dann mit dem gesäumten Obers mittelst behutsamen Einrührens genau vermengt.

Von dieser Masse der spanischen Winde läßt sich eine unzählbare Menge Gebäckes erzeugen, die zwar nur in Form von einander abweichen, dennoch aber zu empfehlen sind, weil sie Mannichfaltigkeit erzeugen, und diese unter allen Umständen willkommen ist.

So macht man, z. B., spanische Winde mit einem Kaffeh-Löffel in der Form der Taubeneyer, die dann den Vorhergehenden gleich gebacken, mit einer Marmelade von Marillen oder Pfirsichen gefüllt werden; oder man füllt die Masse in kleine Zuckerspritzen, und formirt mittelst dieser kleine Ringe, und besetzt ihre Oberfläche mit stiftähnlich geschnittenen Pistazien in der Form eines Kranzes. Diese werden über Bleche, und in noch kühlerem Ofen gebacken, damit die Pistazien ihre schöne, grüne Farbe nicht verlieren. Wenn die Ringe nun durchaus fest geworden sind, so werden sie in den Wärmekasten gestellt, und so lange gewärmt, bis sie bey einer leisen Berührung vom Papiere springen. Man setzt auch mittelst einer Spritzkrapsen-Sprize durch eine geschickte Wendung mit

derselben kleine Muscheln, in deren Mitte eine in Zucker eingefottene Weichsel oder sonst eine Marmelade kommt.

Die spanischen Wind-*Torten* werden gleichfalls von dieser Masse gemacht. Sie werden nämlich in kleine Finger dünne, runde Platten auf's Papier gestrichen und auf Blechen sehr langsam gebacken. Der Ofen muß jedoch so kühl seyn, und sie so lange in demselben bleiben, bis sie sich von dem Papiere lösen, welches, um dieses Ablösen zu erleichtern, vor dem Gebrauche mit feinem Öhle bestrichen wird. Zwischen die Blätter, deren fünf bis sechs eine *Torte* bilden, wird dann gesaumtes Obers (s. weiter oben), oder eine beliebige Marmelade gethan.

#### Spanische Winde auf italienische Art.

Es werden sechzehn Loth Zucker auf kleine Stückchen gehackt, und in einem ziemlich großen Caramel-Löffel mit reinem Flußwasser bis zur kleinen Perle eingekocht, und sogleich vom Feuer gesetzt (s. S. 4); während dessen werden drei Eyerklar zu festem Schnee geschlagen (s. d. vorher gehenden Artikel), der Zucker wird nun an den Wänden des Löffels gerührt, bis er weißlich wird, der Schnee wird nun in denselben schnell und geschickt verührt, welches einen sehr weißklaren Teig gibt. Die Masse zu spanischen Winden unterscheidet sich von der Vorhergehenden durch einen besondern Glanz, und zartere Sprödigkeit. Das Gebäck erleidet im Ofen keine Veränderung seiner Größe; ja man kann es sogar im Wärmkasten gar backen, wo es seine schöne Weiße behält. Man braucht dieselbe nur zu kleinem Gebäcke, wie z. B. in der Form kleiner Biscuite, die nicht über einen Zoll Länge haben. Ihrer Leichtigkeit, des schönen Glanzes und der herrlichen weißen Farbe willen, kann man die verschiedensten Formen auslegen, und wunderschöne Ge-

richte erzeugen. Das Zusammenhalten der über einander gestellten Biscuite wird mittelst des Eises bewerkstelliget, das während der Arbeit trocknet, dann aber im Wärmekasten vollkommen ausgetrocknet wird. Daß diese Arbeit sehr gebrechlich ist, und sehr zarte Hände in Anspruch nimmt, ist aus dem Gesagten leicht zu ersehen. Eine jede Form, die oben etwas breiter ist als unten, und folglich das Herausstürzen möglich macht, ist hierzu anwendbar; so wie eine jede, die zum Auseinanderlegen gerichtet ist. Die leere Mitte dieses Gerichthes wird dann durch gefaumtes Obers (Sahne), das in Tragant-Schalen angehäuft ist, occupirt (s. die Arbeiten aus Tragant-Teig).

Das so genannte Eis ist nichts anders als Eyweiß, mit feinem, durchgeseibtem Zucker zu dickflüssigem Teige abgerührt, welches Rühren wenigstens eine Viertelstunde dauern muß.

Ein jedes kleine Gebäck des vorbergehenden Artikels läßt sich aus dieser Masse viel schöner machen.

## 2. Section.

### B o n B i s c u i t e n .

#### Kleine Trichter - Biscuite.

Es werden vier Eyerdotter mit acht Loth trockenem und fein gestoßenem Zucker von feiner Gattung in einem angemessenen Weidlinge zehn Minuten lang saumig abgerührt; dann werden die vier Eyerklar, die zu diesem Endzwecke in einem anderen Weidlinge aufgeschlagen worden sind, zu festem Schnee geschlagen (s. S. 54, die Art Schnee zu schlagen), und behuthsam in den Zucker gemengt; so bald dieß geschehen ist, so werden vier Loth

von dem feinsten Mehle (Blumenmehl oder Auszug), das im Wärmkasten getrocknet und durch ein feines Sieb geschlagen worden, ebenfalls darunter verrührt, bis derselbe ein glänzendes, gleichförmiges Ansehen hat.

Nun werden einige halbe Bogen ordinäres Papier der Länge nach über die Hälfte gebogen, und wieder glatt gestrichen, dieß geschieht nur, damit man sich mit dem Auftragen der Biscuite nach der Linie halten kann. Die Masse wird endlich in einen ein halb Maß großen Trichter gefüllt, der einen abgestuften Zapfen von der Dicke eines Zeigefingers hat, und der mit einem Stöpsel leicht verstopft ist. Nun legt man sich das Papier zurecht, nimmt den Stöpsel aus dem Trichter, und setzt mit der langsam fließenden Masse Biscuite, die an beyden Enden daumengroße Rundungen haben, und mit kleinen fingerschmalen Streifen verbunden sind, und die Länge des gebrochenen halben Bogen Papiers haben. So bald dieses ganz besetzt ist, so werden sie mit sehr fein gestoßenem Zucker, den man in ein Stück von dichtem Beuteltuche (Haartuch) einbindet, und mittelst des Beutels, über denselben sehr stark bestaubt; während man das zweyte Blatt voll setzt, so ist der Zucker über den ersten zergangen; sie müssen dadurch ein glänzendes Ansehen bekommen; dann werden sie über Bleche gethan, und in einen abgekühlten Backofen geschossen. Dieser muß so heiß seyn, daß man einen kleinen Kugelhupf einschießen könnte, oder so, daß, wenn man ein Stück Papier in denselben wirft, dasselbe sich zusammen rollt, und in der ersten Minute seine Farbe nur kaum merklich verändert, oder auch, und zwar am sichersten, wenn man einen Reaumur'schen Thermometer vor die Mündung stellt, derselbe in der ersten Minute auf 40 Grad steigt. Sie brauchen sechs bis sieben Minuten zu ihrem Garwerden, in welchem Stande

sie eine äußerst schöne goldgelbe, in's Rothbraune spielende Farbe bekommen. Während daß ein Blatt backt, wird das zweite glasirt (nämlich mit dem Zucker bestäubt), und das dritte aufgetragen; bis endlich die ganze Masse verwendet ist. Nach dem Garbacken und einigem Auskühlen wird endlich das Papier von unten mit einem feuchten Schwamme befeuchtet, und so bald die Feuchtigkeit durchschlägt, die Biscuite herab genommen, welches dann sehr leicht und schnell von Scatten geht; sie werden noch eine Weile im Warmkasten abgetrocknet, und dann in Schachteln zwischen Papier aufbewahrt.

Man pflegt diesem lieblichen Gebäcke einen feinen Geschmack oder Geruch mitzutheilen, wie z. B. Citrone, Orangen, oder Vanille u. dgl.

Die Citronen oder Orangen werden über dem Zucker abgerieben, und so bald die Oberfläche mit den gelben, feinen Schalen überzogen ist, so wird es mit einem Messer herab geschabt, und das Abreiben wird wiederholt, bis endlich die ganze Citrone so abgerieben ist. Zu jenen mit Vanille wird ein halbes Stängelchen mit dem Zucker fein gestoßen.

### Französische Biscuite.

Zu diesen sehr schmackhaften Biscuiten werden acht Loth abgeschälte Mandeln sehr fein gestoßen, welches am besten im steinernen Mörser geschieht; sie müssen so fein seyn, daß man sie zwischen den Fingern, dem Mehle gleich, fühlt, während dem Stößen müssen sie mit etwas Eyerklar befeuchtet werden. Es kommen nun sieben Loth feiner, weißer Zucker hinzu, und es wird fort gestoßen, und mit dem Eyerklar befeuchtet, bis es einen schwachflüssigen Teig gibt.

Dieser Teig wird nun in eine Spritze mit halbfingerdickem Röhrchen gefüllt, und den Vorbergehenden gleich über das Papier geleckt, welches zwar einige Uebung voraus setzt. Denn nicht leicht sind sie gleich und accurat gemacht, welches doch seyn sollte. Das mit Zucker Bestauben und Glasiren haben sie mit den Vorbergehenden gemein, allein der Ofen muß kühler seyn, und ihr Garbacken braucht eine längere Zeit.

### Kapsel - Biscuite.

Zu diesem Gebäcke muß man sich vorerst eine gewisse Anzahl Papierkapseln richten, und zwar auf folgende Weise:

Man biegt die beyden längeren Seiten eines halben Quart-Blattes starken, weißen Papiers einen Fingerbreit um, und streift diese Büge recht glatt nieder, dann biegt man das Blättchen auf die Hälfte über, so daß die zwey ersten Büge auf einander zu liegen kommen, welches nur darum geschieht, daß man die mittlere Linie des Blattes bekommt.

Nun werden die ersten zwey Büge mit ihren scharf gestrichenen Ranten von außen an erstgemachte Linie oder Bug umgebogen und wieder gepreßt, so, daß das Blättchen nun sechsfach liegt, nämlich zweyfach als Grund, und vierfach durch die Umbüge; nun werden an den vier Ecken die ersten Umbüge aufgestellt, und das zu Boden liegende scharf im Dreyecke eingebogen, so weit es geschehen kann, und der erste aufgestellte Umbug oder Leiste wieder nieder gepreßt; ist dieß an allen vier Ecken geschehen, so werden die beyden Enden des nun schmalen Papiers gerade so weit, als die dreyeckigen Einbüge eingreifen, rückwärts wieder umgebogen; ein jeder Bug muß nothwendiger Weise scharf gestrichen werden. Man schrei-

tet endlich zum Aufmachen oder Aufstellen des Käpselchens. Da die letztgemachten Einbüge ebenfalls nur an beyden Linien oder Enden gemacht worden sind, um das Käpselchen vollkommen viereckig zu bekommen, so werden sie wieder gerade gebogen, und wie man nun die an einander liegenden Kanten der ersten Büge aus einander nimmt und aufstellt, gibt sich das Käpselchen gleichsam von selbst in seine lange, viereckige Form, der man durch das Zusammenknäuen der Vierecke nun noch helfen darf. Auf diese Weise gemacht, bekommen sie die Hälfte der Breite zu ihrer Höhe.

Da diese Käpselchen aus einem halben Quart-Blatte Papier, und wenn es noch so ein kleines Format hatte, dennoch immer zu lang sind, so schneidet man den vierten Theil von der Länge des Quart-Blattes ab, welches ihnen dann erst ein gehöriges Verhältniß der Breite zur Länge gibt.

In diese Käpselchen, die man noch einige Stunden im Wärmkasten recht trocknen läßt, wird die Masse von den Triichter-Biscuiten gefüllt, sonach mit grob überstobenem Zucker bestäubt und bey Seite gesetzt; ist nun derselbe über ihrer Oberfläche so zerflossen, daß sie glänzend erscheinen, so schießt man sie in einen überkühlten Backofen, und gibt eine starke Schaufel voll frischer Gluth in die Mündung desselben, bis endlich der Zucker über der Oberfläche feine Bläschen bildet, und sogleich wird die Gluth weggenommen und der Ofen zugemacht; in fünfzehn bis zwanzig Minuten müssen sie gar gebacken seyn, und eine überaus schöne, röthlich gelbe Farbe haben. Man kann sie an einem trockenem Orte mehrere Tage aufbewahren.

## Crème - Biscuit.

Es werden dem Vorhergehenden gleich acht Loth fein gestoßener, feiner Zucker mit drey Dottern von frischen Eiern zehn Minuten lang in einem angemessenen Weidlinge flaumig und weiß abgerührt, die Eierklar zu festem Schnee geschlagen und in den Zucker vermengt. Nun kommen drey Loth sehr feines und getrocknetes, durch ein feines Sieb gesiebtes Mehl hinzu, und vier Eßlöffel voll stark geschlagener, fester Oberschaum. Wenn es nun alles, genau vermengt, einen feinblasigen Teig gibt, so füllt man es in Papierkapseln (s. den vorhergehenden Artikel, die Art Kapseln zu machen). Dieses Biscuit wird ebenfalls mit Zucker bestäubt, und im etwas kühleren Ofen gebacken, damit es vier- bis fünf und zwanzig Minuten in demselben bleiben kann. Nach dem Herausnehmen werden sie auf ihre Seiten aufgestellt, um zu erhalten, daß sie nicht zusammen fallen und feucht werden.

## Chocolade - Biscuite.

Das Kapsel - Biscuit wird statt in Kleinen in einer großen Kapsel gebacken (s. S. 61). Die Kapsel wird von einem halben Bogen starkem Papiere, nach der Art der Kleinen gemacht. Die Masse wird hinein gegossen, leicht mit feinem Zucker bestäubt, und im etwas kühleren Ofen gebacken, damit derselbe vierzig bis fünfzig Minuten darin bleiben könne. Nach dem Herausnehmen pflegt man ihn auf eine seiner Seiten aufzustellen, um abzuhalten, daß er feucht werde und zusammen sinke.

Während des Auskühlens wird ein Chocolade - Eis bereitet. Man reibt nämlich sechs Zeltchen der besten Chocolade sehr fein, vermengt sie mit sechs Loth fein gestoßnem Zucker, und rührt dieses mit Eierklar nach und nach

behuthsam angefeuchtet, bis es einen dickflüssigen, spiegelglänzenden Teig gibt, welches zwanzig Minuten lang dauern kann.

Das Biscuit wird nun aus dem Paviere gelöst, mit einem sehr dünnen Messer auf kleine Vierecke oder Ovale in der Größe eines Eies geschnitten, an eine Gabel angefaßt, und von fünf Seiten mit diesem Eise glatt bestrichen, über Bleche gestellt, und im Wärmkasten zum völligen Abtrocknen gethan; nach Erfolg dessen wird nur auch die untere noch unbestrichene Seite bestrichen, und wieder warm gesetzt.

NB. Dieses Eis wird viel schwarzer und glänzender, wenn man die Chocolate-Zeltchen auf einem Deckel über glühender Asche vergehen läßt, und sie dann mit dem Zucker und Eyer klar verrührt.

Auf gleiche Weise werden die Biscuiten mit Orang-n-, Punsch-, Vanille- oder Rosen-Eis u. dgl. überzogen; die Eise werden demnach mit dem zu gebenden Geruche oder Geschmache bereitet; so wird zu jenem mit Orangen-Geruch die glattrheilige und röthliche Orange über einem Stücke Zucker von ungefähr zwölf Loth abgerieben; so bald die Oberfläche des Zuckers gelb ist, so wird sie mit dem Messer abgestreift, und mit der Orange auf's neue berieben, bis endlich die ganze Schale abgerieben ist: der Zucker wird nun fein gestoßen, und mit dem Eyerklar, von einem, höchstens anderthalb Ey, zu dickflüssigem Teige abgerührt, weil aber die Oranaen-Schale dem Eise zu wenig Farbe mittheilen kann, so muß man mit etwas aufgelöstem Safran und einem Sträubchen Carmin nachhelfen. Die Biscuite werden sonach den Vorhergehenden gleich mit diesem Eise sehr glatt bestrichen und im Wärmkasten getrocknet.

Das Vanille-Eis wird mit Vanille-Geist, das

Punsch-Eis mit Punsch-Essenz parfümirt; das Roseneis mit Limonien-Saft und der gehörigen Eyerklar, dann zu Ende mit einem Tropfen Rosenöhl vermengt, und mit etwas wenigem Carmin rosenroth gefärbt.

### 3. L e c t i o n.

#### V o m Z w i e b a c k.

##### Mandel-Zwieback.

Man rührt acht Loth gestoßenen Zucker mit fünf Eyerdottern zu dickflüßigem Teige, welches fünfzehn bis zwanzig Minuten brauchen kann; nach dieser Zeit werden die fünf Eyerklar zu festem Schnee geschlagen (siehe S. 54, die Art Schnee zu schlagen), und in den Zucker vermengt, endlich acht Loth feines, getrocknetes, und durch ein feines Sieb gesiebtes Mehl hinzu gethan und ebenfalls vermengt; dann werden acht Loth abgeschälte und stiftlich geschnittene Mandeln dem Ganzen beygemischt.

Das jedesmahlige Verrühren muß so behuthsam geschehen, daß der Schnee nicht zu wässerig wird und das Ganze dünnflüßig mache; nun wird die Masse in eine blecherne Form von sechs Zoll Breite, zehn Zoll Länge, und zwey Zoll Höhe, die mit Mandelöhl sehr fein bestrichen ist, gegossen, mit fein geschnittenen Mandeln, die mit eben so viel Zucker vermischt sind, stark bestreuet und langsam gebacken; nach vierzig bis fünfzig Minuten, wenn sich der Zwieback etwas fest fühlen läßt, wird es heraus genommen und über ein Sieb umgestürzt. Nach dem völligen Auskühlen wird die Platte auf zwey fingerbreite Streifen getheilt, und diese auf zwey messerrücken-dünne Blättchen geschnitten, die nun über Bleche gereiht in den auf's neue geheizten Ofen eingeschossen, und

bis zur hochgelben Farbe getrocknet werden, welches an beyden Seiten gleich geschehen muß; sie werden dann in Sieben im Wärmkasten bis zum Brechen getrocknet.

Hafelnuß-Zwieback,

Pistazien-Zwieback,

Anieß-Zwieback.

Alle diese Zwieback werden dem Mandel-Zwieback gleich bereitet, bis auf den Anieß, dessen nur ein Loth in die Masse kommt, und der sehr rein gewaschen und in Tüchern lange gerieben werden muß, um daß die Stängelchen alle abgesondert werden. Die Oberfläche des Zwiebackes wird mit überzuckertem Anieß stark bestaubt (siehe S. 37, überzuckerter Anieß), die Platte wird dann auf schmälere Streifen getheilt, damit die Zwieback kleiner ausfallen.

#### Klezenbrot-Zwieback.

Dieses Gebäck unterscheidet sich von dem Vorhergehenden durch eine complicirtere Zusammensetzung.

In die Masse des Mandel-Zwiebacks kommen vier Loth abgeschälte und überschnittene Pistazien, ein Loth sorgsam gereinigter Anieß, vier Loth fest und klein würflich geschnittener Quittenkäse, zwey Loth in Zucker gelegten Cedrat, zwey Loth Drangen-Schalen, und endlich zwey Loth candirte Drangen-Schalen, die alle klein würflich geschnitten sind. Ist die Mischung der benannten Masse vollkommen geschehen, so wird es jenen gleich gebacken, dann nach dem Auskühlen auf zwey fingerbreite Streifen getheilt, endlich auf zwey messerrückenschmale Blättchen geschnitten, aber nur im Wärmkasten gedörrt, indem es nicht bis zum Sprödebrennen kommen kann, so wie es keine gelbe Farbe erlangen darf,

III. Abschnitt. 4. Lektion. Vom Mandel-Bäckwerke. 67  
indem dadurch der Anblick des schönen Wechsels der In-  
gredienzen verloren ginge.

#### 4. L e c t i o n .

#### Vom Mandelbäckwerke.

#### Macronen.

Zu gewöhnlichen Macronen werden sechs Loth süße und zwey Loth bittere Mandeln abgeschält und sehr fein gestossen; während des Stosens werden sie mit dem vierten Theile eines Eyerklares befeuchtet, damit sie nicht öhlig werden; man setzt noch acht Loth Zucker und den vierten Theil Eyerklar hinzu, und setzt das Stöße nnoch eine Weile fort, bis es einen dicken Teig bildet, der sich fein fühlen läßt.

Es werden zugleich acht Loth feiner Zucker mit etwas Eyerklar zu dickflüsigem Eise abgerührt, welches fünfzehn Minuten Zeit braucht. In dieses Eis werden nun die Mandeln gemengt, welches zusammen einen schwerflüfigen Teig gibt, den man nun mit einem Kaffeh-Löffel in runden, halben wälschen Nuß kleinen Häufchen über halbe Bogen Papier einen Fingerbreit aus einander setzt, und im kühlen Ofen, in welchem die Trichter-Biscuiten (s. S. 59) schon gebacken haben, einschießt und langsam bäckt; sie werden noch ein Mahl so groß während dem Backen, und bekommen ein sehr liebliches Ansehen; es mag wohl von diesem kommen, daß man es an einigen Orten Mandel-Buffel (Baisers) nennt.

Nach dem Auskühlen werden sie vom Paviere gelöst, und im Wärmkasten bis zum spröden Bruche ausgetrocknet, dann in Schachteln an einem trockenen Orte aufbewahret.

Können die Mandeln in einem steinernen Mörser gestoßen oder zerrieben werden, so kann dieses, welches ohnehin leichter von Statten gehet, etwas länger fortgesetzt werden, man gibt dann den ganzen Zucker hinzu, feuchtet es mit der Eyerklar bis zur gehörigen Weiche des Teiges an; auf diese Weise wird das Eis nicht nöthwendig.

### Haselnuß - Macronen.

Acht Loth Haselnüsse werden aus ihren Schalen geschlagen, und in einem reinen Pfännchen unter immerwährendem Umrühren (es ist besser, wenn man sie schwingen kann) geröstet; sogleich als sie anfangen Farbe zu bekommen, und die Schale aufspringt, werden sie vom Feuer genommen und im reinen Luche gerieben, damit das Unreine und Staubige abgesondert wird. Nun werden sie nach dem Auskühlen den Mandeln gleich sehr fein gestoßen, mit Eyerklar angefeuchtet, damit sie nicht öhlig werden; zu Ende, wenn sie nämlich schon sehr fein sind, kommen nach und nach sechzehn Loth Zucker hinzu und so viel Eyerklar als sie brauchen können, um einen schwerflüssigen Teig zu bilden; man muß mit der Eyerklar behuthsam seyn, indem der Zucker nicht gleich zerfließt, und man dann leicht den Teig zu dünn bekommen könnte.

Sie werden den Mandel-Macronen gleich auf das Papier, aber in der länglichen Form der Haselnüsse gesetzt, und kühl gebacken.

### Soufflrte Macronen.

Diese Macronen weichen von den Vorhergehenden nur in so weit ab, daß die abgeschälten Mandeln stiftlich geschnitten und im Wärmekasten getrocknet werden. Es wird dann von sechzehn Loth Zucker mit einer Eyerklar ein dick-

flüssiges Eis abgerührt, in dieses Eis werden die Mandeln genau gemengt, welches dann einen dicken Teig gibt. Aus diesem Teige werden nun halb wälsche Nuß kleine Kügelchen in der mit Wasser befeuchteten Hand gerollt und über das Papier einen Finger breit aus einander gesetzt. Das Backen geschieht im kühlen Ofen. Sie laufen auf und erhalten dadurch ein leichteres Ansehen, selbst der Geschmack ist von den Vorhergehenden verschieden, indem man zuerst mehr Süße, dann aber die Mandeln unter den Zähnen fühlt.

### Chocolade = Macronen mit grobem Zucker.

Zu der Masse der vorhergehenden Macronen werden zwey Zeltchen Chocolade genommen, sie wird zu diesem Endzwecke auf einem Deckel über Gluth weich gemacht und dann fein abgerührt; da die Chocolade das Eis etwas verdickt, so muß man den vierten Theil einer Eyerklar zu dem Ganzen mehr nehmen. Ist nun die Masse genau abgerührt, so werden halbe Nuß kleine Kügelchen in den naß gemachten Händen daraus geformt, in grobem Zucker gerollt und in der gewöhnlichen Entfernung über das Papier gesetzt.

Der grobe Zucker wird auf folgende Weise gemacht: man hackt den Zucker auf kleine Stückchen wie zum Kaffeh ein jedes dieser Stückchen wird dann mit einem Nudelwalzer zerschlagen, welches zwar nur durch einen Schlag geschieht, unter welchen es auf mehrere kleine zerspringt, wenn man endlich eine gewisse Menge beisammen hat, so werden sie durch ein grobes Sieb von den feinen sortirt, dann durch einen groblöcherichten Durchschlag gesiebt, und was durch denselben fällt, ist der grobe Zucker.

### Soufflirte Mandeln.

Man wählet die dicksten, frischen Mandeln, sie werde nach der gewöhnlichen Weise geschält, nämlich in das ko-

hende Wasser geworfen, und so bald sie bey dem mindesten Drucke aus ihrer Schale springen, so werden sie in's frische Wasser gethan und abgeschält und wieder in ein anderes Gefäß mit Wasser geworfen, aus diesem zweyten Wasser werden sie endlich über ein reines Tuch gethan, sorgsam abgetrocknet und zum größeren Austrocknen an die Luft gesetzt.

Während diesem wird aus zwölf Loth fein gestoßenem Zucker mit sparsam zugetheilter Eyerklar ein dickflüssiges Eis gerührt (s. S. 64), welches zwanzig Minuten Zeit brauchen kann. In dieses Eis werden die Mandeln eine um die andere geworfen und dann mit demselben ganz umgehüllt, über Papier gesetzt und sehr langsam gebacken, so daß diese Eishülle höchstens lichtgelb, ja oft nur weiß bleibt, allein es muß dennoch so ausgebacken seyn, daß diese Hülle bey einigem Zusammendrücken zu Staub zerfällt.

Das Eis kann übrigens verschiedene Gerüche oder Farben bekommen. Das Backen muß dann so besorgt werden, daß die Farbe dadurch nicht vernichtet werde.

### Soufflirte Pistazien.

Die Pistazien werden von Punct zu Punct den vorhergehenden Mandeln gleich behandelt; daß man sie frisch, gesund und möglichst groß wählen muß, versteht sich wohl von selbst.

### Marzipan - Ringelchen.

Die Marzipan - Masse schließt sich so natürlich an die Macronen, daß sie in dieser Lection ihren Platz finden soll, wenn diese auch dadurch um ein Merkliches ausgedehnt werden sollte.

Der Marzipan spielt bekanntlich eine große Rolle in

den Buden der Zuckerbäcker, indem derselbe sich in alle möglichen Formen bringen läßt, und dadurch Mannichfaltigkeit in das Gebäcke bringt. Da wir aber mehr auf den reellen Genuß als auf's Anlocken oder Anziehen der Kauf-lustigen bedacht seyn wollen, so lassen wir die erstaunliche Menge der Nachahmungen tausenderley Figuren jenen Conditoren, die sich hierauf hauptsächlich verlegen.

Die Masse besteht aus gleichen Theilen Zucker und Mandeln, die mittelst gewisser Manipulation zu Teig verwandelt und dann verarbeitet werden, und dieß zwar auf folgende Weise: Man schält ein halb Pfund Mandeln auf die schon oft besprochene Art. Nach dem Schälen und Ab-trocknen werden sie sehr fein gestoßen, während dessen aber öfters mit einigen Tropfen Limonien = Saft befeuchtet, um zu verhüten, daß sie öhlig werden; wenn sie nun so fein gestoßen sind, daß man weder zwischen den Fingern noch mit dem Auge etwas noch Unfeines gewahr wird, so werden sie in einen großen Caramel = Löffel gethan und über schwachem Windofen unter immerwährendem Rühren mit einem halben Pfunde sehr feinem Zucker vermischt; das Rühren wird so lange fortgesetzt, bis der Teig endlich erhitzt, sich um den Kochlöffel ballt und von dem Boden des Löffels löset, man versucht ihn noch dadurch, daß man den Zeigefinger etwas benetzt und dann den Teig berührt, bleibt nichts kleben, so ist derselbe als beendet zu betrachten; man gibt ihn nun aus dem Caramel = Löffel über ein mit feinem Zucker bestaubtes Papier und läßt ihn etwas auskühlen. Dann wirft man unter denselben etwas Vanille, Ce-drat, Bergamotten, Kaffee, oder auch Chocolate = Zucker. Es werden endlich aus demselben kleine Stäbchen von kleiner halben Fingerdicke und ungefähr einer Fingerlänge gerollt und schief zugeschnitten, um daß, wenn man sie zu einem Ringchen biegt, man die Zusammenfügung

nicht bemerken kann; wenn sie nun ganz kalt und einigermaßen hart geworden sind, so werden sie über fein gestochene Röstchen, die über Schüsseln gerichtet sind, gelegt, und mit einem dickflüssigen Eise bestrichen (s. S. 64); das herab getropfte Eis wird wieder auf's neue verwendet, darum darf man mit dem Auftragen desselben nicht sparen; wenn dieses beendet ist, so werden die Ringchen mit einer Gabel vom Roste genommen und über einen halben Bogen Papier gereiht, die man endlich auf Bleche gibt und in den abgekühlten Ofen oder gute Röhren einschiesst, aus denen Biscuite gebacken worden sind. Nach fünfzehn bis zwanzig Minuten müssen sie gar gebacken, und eine liebliche gelbröthliche Farbe haben: sie werden sonach heraus genommen und nach dem Auskühlen vom Papiere gelöst.

#### Marzipan auf italienische Art.

Die nach dem Vorhergehenden bereitete Marzipan-Masse wird Messerrücken dünn ausgewalzt und auf zwey gleiche Platte geschnitten; auf die eine Platte werden Haselnuß kleine Häufchen, von Marenellen-Marmelade in der Entfernung eines Daumens aus einander gesetzt; die Zwischenräume werden mit reinem Wasser leicht befeuchtet; nun wird die zweyte Platte gerade über die erste gethan und in den Zwischenräumen leicht nieder gedrückt, um die Marmelade besser einzuschließen. Dann werden diese Erhöhungen mit kleinen Ovalen oder runden Ausstechern ausgestochen, mit dem Bemerkten, daß die Confitur sich gerade in der Mitte befinde. Die Abfälle werden dann wieder zusammen geknetet und auf's neue ausgewalzt und wieder so verarbeitet; bey dem Kneten und Auswalken muß die Tafel stets mit feinem Zucker bestaubt werden. Wenn die ganze Masse so verarbeitet ist, so wird die Eyerklar von einem frischen Eye zu festem Schnee geschlagen und mit

vier Loth feinem Zucker vermengt (s. S. 64), mit diesem Eise werden sie nun Messerrücken dick bestrichen, in ihre Mitte wird eine schöne Pistazie aufgestellt und die Oberfläche mit grobem Zucker bestäubt, (s. S. 69 groben Zucker) sonach über Bleche, die mit Papieren belegt sind, gereiht und behuthsam gebacken. Der Ofen muß noch etwas kühler als zu dem Vorhergehenden seyn, damit die grüne Pistazie ihre Farbe nicht verliere.

Auf diese Weise können sie mit roth gefärbtem grobem Zucker ohne Pistazien, oder mit fein geschnittenen Pistazien statt grobem Zucker, oder auch mit Chokolade-Eis überzogen und mit weißem groben Zucker bestäubt erscheinen.

### Soufflirter Marzipan.

Die Masse wird bis auf eine kleine Abweichung der vorhergehenden gleich gemacht, man nimmt nämlich: statt des Limonien-Saftes Eyerklar zum Anfeuchten der Mandeln, damit sie während dem Stoßen nicht öhlig werden, dann kommen statt acht, zehn Loth feiner Zucker dazu, der durch's Stoßen mit den Mandeln amalgamirt wird, welches einen ziemlich festen Teig giebt. Dieser Teig wird in eine gewöhnliche Spritzkrappfen-Sprize, mit kleinem Stern versehen, dessen Mündung sammt ihren Strahlen, den kleinen Finger nicht überreichen darf, gefüllt und auf kleine Häufchen oder halben Finger lange Stäbchen über Papiere heraus gepreßt und dann über Breter gethan und eine Nacht über in einem Wärmkasten stehen gelassen, der jedoch nicht heiß seyn darf, damit nur die Oberfläche trockne; nun werden sie über Bleche gethan und langsam gebacken. Durch das Abtrocknen behalten sie die ihnen gegebene Form sehr genau, da sie aber von innen noch roh waren, so steigen sie in dem Ofen, durch die Hitze von un-

ten getrieben, zu einer bedeutenden Höhe, welches ihnen ein eigenes vortheilhaftes Ansehen gibt.

Auf diese Weise werden sie in allen möglichen Formen und von allen Farben bereitet, so wie auch ihr lieblicher Geschmack mit einem jeden Geruche erhöht werden kann. Man sieht wohl, daß aus diesem Gebäcke allein ein ganzes Dessert aufgesetzt werden kann; es gehört weiter nichts hinzu, als Scharfsinn und viel Geschmack.

---

## 5. L e c t i o n.

### Vom soufflirten Zucker.

#### Soufflirter Rosen-Zucker.

Man rührt acht Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit ungefähr einem halben Eyerklar zu festem Teige, der sich über einer mit Zucker bestaubten Tafel rollen läßt; zu diesem Ende muß das Nezen mit dem Eyerklar behuthsam geschehen, damit der Teig nicht zu weich werde, in welchem Falle man dann Zucker nachgeben müßte; das Rühren muß durch fünfzehn Minuten hindurch anhalten, damit die Masse genau vermengt, einen glatten und fein zu fühlenden Teig gibt. Man rührt nun in's Besondere einen Gran Carmin mit einer Messerspitze voll feinem Zucker und einigen Tropfen Rosenwasser zur flüssigen rothen Farbe, mit welcher der Teig mittelst des fortgesetzten Rührens rosenroth gefärbt wird; zu gleicher Zeit werden zwey bis drey Tropfen Rosenöhl hinzu gethan, und, wenn nun alles genau amalgamirt ist, so wird der Teig über eine mit feinem Zucker bestaubte Tafel gethan, man rollt ihn in Finger dünne Stäbe die dann Haselnuß klein überschneiden, über einem feucht gemachten Steine oder Bleche mit nassen Fin-

gern auf kleine Kügelchen gerollt und in kleine runde Papierkapseln gelegt werden (s. weiter unten); ist die ganze Masse auf solche Kügelchen vermandelt, so werden sie über ihrer Oberfläche leicht benetzt und in sehr kühlem Ofen eingeschlossen; in fünfzehn bis zwanzig Minuten sind sie hoch über die Kapsel hinaus und haben ein wunderschönes Ansehen erhalten. Der Ofen muß jedoch so kühl seyn, daß sie rosenroth bleiben.

Man muß ebenfalls darauf sehen, daß sie nicht zu lange im Ofen bleiben, denn das benimmt ihnen ihren schönen Glanz und das schöne frische Ansehen.

Die Käpselchen zu diesem Backwerke werden aus dickem Papiere bloß nur durch's Einbiegen verfertigt. Man schneidet nämlich aus starcken weißem Papiere runde Blättchen in der Größe eines Laubthalers und kneipt sie in Fältchen von drey Messerrücken Höhe rund herum, diese Fältchen müssen von gleicher Höhe und in gleicher Entfernung aufrecht stehen, dadurch entsteht ein Käpselchen in der Rundung von eines Daumens Breite. Sie müssen von weißem Papiere seyn, weil man dieß Zuckerwerk in denselben aufrichtet und aufsticht.

### Souffirter Chocolate = Zucker.

Es werden zu der Masse des vorhergehenden Zuckers statt des Rosenöhles und Carmins, zwey Zeltchen Chocolate gethan, die über einer Tasse oder einem Deckel über glühender Asche bis zum Weichwerden erwärmt worden ist; sie verdickt das Eis, man muß daher mit etwas Eyerklar zu Hülfe kommen, das Zuckerwerk wird dann dem vorhergehenden gleich beendet.

## Soufflirter Zucker mit Haselnüssen.

Man verrührt nach der Art des Rosenzuckers (f. S. 74) acht Loth feinen Zucker mit einem ganzen Eyerklar, während dessen werden sechs Loth Haselnußkerne in einem Pfännchen über Gluth langsam geröstet, bis das feine Häutchen aufspringt und sich wegreiben läßt, dann werden sie in einem Tuch sorgsam abgerieben, gereinigt und nun in einem steinernen Mörser sehr feingestossen; während dieses Stoßens werden sie aber mit etwas wenigem Eyerklar befeuchtet, um zu verhüten, daß sie öhlig werden; von da werden sie endlich in das Eis vermengt, weil sie aber dasselbe verdicken, so muß man mit etwas Eyerklar nachhelfen, jedoch sehr behuthsam, daß der Teig nicht zu weich werde. Sie werden sodann auf Haselnuß kleine Kügelchen gerollt, in die Kapsel gethan, befeuchtet und dann gebacken, ganz dem soufflirten Rosenzucker gleich (f. S. 74).

## Soufflirter Pistazien = Zucker.

Dieses Zuckerwerk ist eine genaue Wiederholung des Vorhergehenden, bis auf die Pistazien, die den Mandeln gleich geschält, dann fein gestossen, statt der Haselnußkerne zu dem Eise kommen; weil sie aber den Zucker nicht hinreichend grün färben, so pflegt man etwas Spinatgrün dem Ganzen beizusetzen. Die Hitze des Ofens muß so gemäßigt seyn, daß die zartgrüne Farbe durch dieselbe nicht vertilgt werde.

Soufflirter Orangen = Blüten-  
Zucker.

Soufflirter Vanille = Zucker.

Soufflirter Citronen = Zucker.

Soufflirter Zucker mit Pistazien  
und Rosinen.

Alle diese Zucker werden nach dem Rosenzucker be-  
reitet (s. S. 74), zu dem ersteren kommen zwey Loth ge-  
röstete Orangen = Blüthe.

Zu dem zweyten wird eine Schote Vanille gestoßen.

Zu dem dritten werden einige Tropfen Citronen = Oehl  
nebst etwas Citronen = Saft genommen.

Zu dem vierten werden endlich gröblich geschnittene  
Pistazien und ein paar Loth schöne reine Rosinen genom-  
men; die Oberfläche der Kügelchen werden dann mit Pi-  
stazien, oder mit Rosinen, oder auch mit beyden zugleich be-  
streuet und sie sonach gebacken.

Auf diese Weise können sie mit grobem Zucker, und  
zwar die weißen Soufflers mit rothem, und die rothen mit  
weißem grobem Zucker bereitet werden (s. S. 39 die Art  
Gries = Zucker zu machen).

#### Croquignoles mit Vanille.

Es wird eine Schote Vanille mit vier Loth Zu-  
cker fein gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt; dieser  
Vanille = Zucker wird dann mit vierzehn Loth anderem fein  
gestoßenem Zucker vermengt, welches zusammen achtzehn  
Loth gibt, der mit sechzehn Loth sehr trockenem und fein  
gesiebtm Mehle vermischet wird, während dessen werden von  
vier frischen Eiern die Eyerklar zu festem Schnee geschla-  
gen (s. S. 54 die Art Schnee zu schlagen), der Zucker  
samt dem Mehle wird nun in den Schnee nach und nach  
gemengt und noch einige Minuten fort bewegt, damit  
es einen feinen glänzenden Teig gibt. Man richtet sich  
ein paar Bleche zur Hand, die etwas gewärmt, leicht mit  
Wachs bestrichen werden und mit einem reinen trockenen  
Tuche darüber gefahren, damit diese nur wenig und überall  
gleich bestrichen erscheinen. Der Teig wird nun mittelst  
zweyer Messer in Haselnuß kleine, etwas längliche Häuf-

hen, einen Finger breit aus einander über diese Bleche aufgetragen, welches sehr reinlich geschehen muß; denn die Kügelchen müssen so rein da liegen, als wenn sie mit keinem Messer berührt worden wären. Man pflegt ein flaches breites Messer mit dieser Masse zu bestreichen und schiebt dann mit einem andern Messer kleine Kügelchen behuthsam und reinlich herab, während diesem Herabschieben wird dieses Messer geschickter Weise so gewendet, daß es auf das Blech fast unter die Croquignole zu liegen kommt, wo es dann eben so geschickt weggehoben wird, und diese liegt dann so reinlich da, als wenn sie hingetropft worden wäre.

Man setzt die Bleche über Breter in den Wärmkasten, damit ihre Oberfläche abtrockne, nach einigen Stunden werden sie dann in einem kühlen Ofen eingeschossen und sehr langsam gebacken.

### Mandel- Croquignolen.

Es werden fünf Loth süße und drey Loth bittere Mandeln abgeschält und sehr fein gestoßen, während dessen werden sie aber mit etwas Eyerklar angefeuchtet, um zu verhüten, daß sie öhlig werden.

Es werden sodann acht Loth trockenes und fein gesiebtes Mehl über die Tafel in eine Grube gestrichen, die Mandeln und acht Loth fein gestoßener Zucker nebst vier Eyerdottern und einem Stäubchen Salz hinein gethan, und zu einem ziemlich festen Teige geknetet, welches so lange geschieht, bis derselbe genau vermengt, ein feines Ansehen erhält; es werden endlich Finger dicke Stängelchen daraus gerollt, die dann auf Haselnuß kleine Stückchen überschneiden und auf olvenförmige Kügelchen in den Händen gerollt und über Bleche gesetzt werden; wenn die Bleche voll sind, oder wenn die ganze Masse aufgegangen ist, so werden sie

mit abgeschlagenen Eyerdottern, unter welche etwas Milch und feiner Zucker gegeben worden ist, bestreichen und im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

### Haselnuß = Croquignolen.

Diese Croquignolen sind den vorhergehenden gleich, bis auf die Mandeln, die weg bleiben und durch die Haselnußkerne ersetzt werden. Die Haselnußkerne werden in einem Pfännchen langsam gebrannt, bis das Häutchen, von dem sie unter der Schale überzogen sind, aufspringt; man reinigt sie sonach, und verfährt übrigens wie bey den Mandeln.

### Croquignolen mit Orangen.

Es wird über einem Stück Zucker von acht Loth eine Orange abgerieben; man reibt nämlich die Orange über der rauhen Oberfläche des Zuckers, und so bald diese von der Orangen = Schale gelb gefärbt ist, so wird sie mit einem Messer herab geschabt und das Reiben wiederholt, bis endlich die feine Schale der ganzen Orange abgerieben ist; der Zucker wird dann fein gestoßen, nach diesem werden sechs Loth Mandeln abgeschält und gleichfalls fein gestoßen, nun werden sechzehn Loth Mehl über die Tafel gestreut und in eine Grube gestrichen; in diese kommen zwey starke Löffel voll abgewässerter dicker Gärme (Hefen) und dann drey Loth Butter, sechs Eyerdotter, ein Stäubchen Salz, endlich die Mandeln und der Zucker hinzu, und es wird alles zu einem ziemlich festen Teig geknetet, der einige Aehnlichkeit mit dem gewöhnlichen Nudelteig haben muß. Man schlägt ihn in ein etwas erwärmtes und mit feinem Mehle bestaubtes Tuch und läßt ihn einige Stunden an einem lauwarmen Orte stehen, damit derselbe gähren (nach der Kunstsprache aufgehen) kann. Sonach wird der Teig wie-

der etwas geknetet, endlich auf Stängelchen gerollt, Haselnuß klein überschritten und zu länglichen Croquignolen in den Händen gerollt. Es wird zu gleicher Zeit ein großes Casserolle Wasser aufgesetzt und so bald es kocht, die Kugeln hinein geworfen und leicht bewegt, bis sie endlich über der Oberfläche aufschwimmen; dann werden sie in frischem Wasser abgekühlt, abgeseiht, mit ein paar abgeschlagenen Eiern begossen, durch einander geschwungen und über Bleche, die fein mit Butter bestrichen sind, einen Finger breit aus einander gesetzt, und in einem Ofen gebacken, der so heiß seyn muß, als man ihn zum Discuit-Backen braucht.

Aus diesem Teige kann übrigens verschiedenes Backwerk verfertigt werden, so z. B. kleine Brezeln oder in daumlangen Stängelchen als Herzogsbrod, oder in kleinen Kräpfchen als Chaudée u. dgl., der Teig wird immer auf gleiche Weise behandelt.

So kann man diesem lieblichem Gebäcke verschiedene Gerüche und Wohlgeschmack mittheilen und so aus dem Einfachsten einen gewissen Reichthum heraus bringen.

## 6. L e c t i o n.

### V o n H o h l h i p p e n.

#### Hohlhippen auf französische Art.

Vor der Operation versteht man sich mit zwey guten Hohlhippen-Eisen. Sie sind allgemein bekannt und in Hauptstädten sehr leicht zu haben. Man wählt vorzugsweise jene, die nicht über fünf Zoll im Durchmesser haben, wo die Scheiben von halber Fingerdicke sehr genau über einander passen und ihre in schönem Dessin tief gravirte Flächen sehr glatt geschliffen sind.

Die Masse besteht aus acht Loth feinem Zucker, mit welchem eine Schote Vanille gestossen und durchgeseibt worden war. Acht Loth des schönsten Mehles, ebenfalls geseibt, werden mit zwey ganzen Eiern und 2 Eyerdotter zu einem Teige abgerührt; dieser Teig wird unter währenddem Rühren mit zwey Loth zerlassener Butter, vier bis fünf Löffel voll Milch und zwey Löffel voll Rahm verdünnt und einem Stäubchen Salz gewürzt, derselbe muß nämlich einem guten Obers gleich vom Löffel fließen und der Löffel wie von einer Lunke überzogen bleiben. Nun werden die Eisen über schwach angefeuerten Windofen erhitzt, welches aber nicht zu stark geschehen darf; man bestreicht das erste Mahl die Eisen mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels und gießt ungefähr zwey Eßlöffel voll von dieser Masse auf die untere Platte, wendet sie nach allen Seiten, damit sie gleich mit dem Teige belegt werde und macht nun das Eisen behuthsam zu, ohne es sogleich zu pressen, damit der Teig aus einander fahre, wodurch die Hohlhippe fehlerhaft würde. Mit dem Eisen ist man indessen wieder auf's Feuer gegangen und man füllt schnell das zweyte Eisen auf gleiche Weise; indessen hat die erste wenigstens von einer Seite Farbe bekommen, man wendet das Eisen um, und so bald die Hohlhippe von beyden Seiten Farbe hat, so wird der allenfalls vorgestandene Rand mit dem Messer herab gestrichen und diese mit eben dem Messer aufgehoben und über ein Sieb gelegt; ganz so gehet es mit dem zweyten Eisen; man muß jedoch sehr flink und geschickt seyn, wenn man mit beyden Eisen zurecht kommen will.

Diese Hohlhippen können so ganz flach, wie sie aus dem Eisen kommen über Zeller aufgerichtet und so präsentirt werden. Oder man biegt sie zu Düten und füllt sie dann mit gefaumtem Obers.

### Carlsbader Hohlhippen.

Die Massa wird der Vorhergehenden gleich, aus vier Loth Zucker, acht Loth Mehl, vier Eyerdottern und hinlänglicher Menge Obers gemacht, daß sie einer dünnflüssigen Lunte gleiche.

Zu gleicher Zeit werden acht Loth Zucker mit zwey Loth Zimmt fein gestochen und in eine Zuckerbüchse, die mit einem nicht zu feinen Siebchen versehen ist, gethan; es wird endlich zu dem Backen in beyden Eisen geschritten, und sobald sie die gehörige lichtgelbe Farbe haben, so wird das Eisen aufgemacht und die eine mit dem Zimmt-Zucker stark bestaubt, sie wird sogleich mit der Hohlhippe aus dem zweyten Eisen belegt, das Eisen wieder zugemacht und etwas zusammen pressend einige Augenblicke über's Feuer gehalten, dadurch schmilzt der Zucker und klebt sie fest zusammen, welches dann nur eine Platte gibt, die, wenn gleich sehr zart, dennoch unter dem Zahne einen größeren Widerstand leistet und gerade dadurch den Reiz erhöht.

Diese Hohlhippen werden stets nur flach gelassen und zehn bis zwölf über einander auf einen Teller gehäuft, angerichtet.

### Gewöhnliche Hohlhippen:

Diese Hohlhippen werden aus gleichen Theilen feinem Zucker und Mehl mit süßem Obers angemacht, bis sie eine sauce-ähnliche Flüssigkeit erhalten haben. Sie werden dann den Vorhergehenden gleich aufgegossen und gebacken. Sobald sie Farbe haben, so werden sie über ein fingerdünnes Hölzchen gerollt, dann abgezogen und in ein Sieb gethan und warm gesetzt, bis die ganze Masse verwendet ist.

Man setzt oft etwas Orangen-Blüthen-Wasser der Masse zu, um ihr einen lieblichen Geruch mitzutheilen.

So kann man sie mit einem jeden wohlriechenden Geiste, wie mit einer jeden, geruch- oder geschmackgebenden Substanz, z. B. Limonien, Orangen, Vanille, Zimmt u. d. gl. geben, um deren Genuß zu erhöhen.