

IV. Abschnitt.

Vom Tragant.

Der kretische Tragant (Bocksborn), der in Orient und Süd-Europa angetroffen wird, ist ein kleiner stachelichter Strauch, aus dessen Stamme ein Gummi fließt, der ebenfalls mit dem Nahmen Tragant bezeichnet wird, und für Brustkrankheiten gebraucht, wohlthätig seyn soll.

Dieser Gummi hat das Eigenthümliche, daß er sich im Wasser zu einer schleimigen Gallerte auflösen läßt, und weder Geruch noch Geschmack äußert, an der freyen Luft aber wieder bis zur Glas sprödigkeit eintrocknet.

Diese Eigenschaften machen ihn den Zuckerbäckern überaus werth, indem dieselben dadurch in den Stand gesetzt werden, eine erstaunliche Menge wunderschönes Zuckerwerk zu verfertigen, das gleichsam einen Glanzpunct in ihrer Kunst ausmacht. In den vorigen Zeiten standen die Tragant-Arbeiten auf so einer hohen Stufe des Ansehens, daß sie allein für sich schon den Zuckerbäcker zum Meister stämpelten. Man ist hiervon einiger Maßen abgegangen und die Forderungen an diese Kunst sind viel höher gestellt. Ein Tempel aus Tragant-Teig, und wenn er nach den strengsten Regeln der Baukunst gehalten wäre, gilt jetzt nichts mehr als eine Spielerey. Nicht als ob man auf das Schöne oder Zierliche Verzicht geleistet hätte, son-

derin weil man bey dieser liebenswürdigen Kunst das Schönste sich zugleich als das Köstlichste denkt, und dem zu Folge Schönheit und Wohlgeschmack gleich bedeutende Ausdrücke geworden sind; der zierlichste Tempel aber niemals den Wohlgeschmack anregt.

1. L e c t i o n.

Vom Tragant-Teige.

Es gibt Tragant-Gummi von verschiedener Güte, die Zuckerbäcker können jedoch nur den reinsten und weisesten brauchen; solcher ausgesuchter Tragant werden zwey Loth in ein Trinkglas gethan, mit reinem Wasser übergeben, so daß das Wasser einen Finger hoch über den Gummi zu stehen komme, und so genau bedeckt, wird es über einen Tag stehen gelassen; während dieser Zeit ist der Tragant aufgelöset und bildet eine etwas durchsichtige weiße Gallerte, die jedoch nie ganz rein ist; um sie möglichst rein zu erhalten, wird sie in ein starkes leinenes Tuch gethan, dieses zusammen gelegt und mittelst zweyer an den beyden Enden des Tuches eingedrehter Kochlöffel ausgepreßt, welches zwar schwer geht und nur durch das starke Drehen mittelst dieser Kochlöffelstiele geschehen kann.

Dieser so durchgepreßte Tragant wird in einen steinernen Mörser gethan und ein paar Minuten lang gestossen, dann kommen von fünf zu fünf Minuten zwey Eßlöffel voll sehr fein gestoßener und durch ein Seidensieb gestobter weißer Zucker unter immerwährendem Stoßen hinzu, bis derselbe eine Feste erhalten hat und nicht wohl mehr gestossen werden kann; er wird dann heraus genommen und über einer glatten Marmorplatte oder in Erman- gelung deren, über sehr reiner Tafel, die mit feinem Zucker

bestaubt ist, eine Weile geknetet, und dann in einen porzellanenen Topf gethan, genau bedeckt und bey Seite gesetzt. Sollte man nicht Zeit haben, um die Arbeiten aus diesem Teige in eintgen Stunden, oder vielleicht selbst diesen Tag anfangen zu können, so muß dieser Teig in dem Topfe noch besonders mit einem naß gemachten, dann aber stark ausgepreßten Tuche belegt, und dann mit dem Deckel des Topfes bedeckt werden, um zu verhüten, daß derselbe eine Kruste bekomme.

Tragant-Teig zu Blumen.

Dieser Teig weicht von dem Vorhergehenden nur in so weit ab, daß man zu seiner Bereitung weniger Zucker nimmt, und diesen Abgang durch den feinsten Haarpuder ersetzt, indem Verzierungen und Blumen aus diesem Teige nicht zum Genuße bestimmt sind. Man verfährt auf folgende Weise.

Nachdem der Tragant aufgeweicht, und durch ein reines Tuch gepreßt ist, wird derselbe im steinernen Mörser gestoßen, und während dessen mit acht bis zehn Loth sehr fein gestebtem, weißem Zucker vermengt (s. den Vorhergehenden); dadurch wird die Masse weiß und spinnt sich. Man gibt sie nun aus dem Mörser über eine sehr glatte Tafel (eine Marmorplatte ist zweckmäßiger hierzu), und knetet sie mit sehr feinem Haarpuder zu dickem Teige, der nicht ganz die Feste eines Nadelteiges hat. Das Vermischen des Haarpuders geschieht während des Knetens mit den Ballen der Hand nur nach und nach, und der Teig erhält eine Elasticität, schöne Weiße, und eine solche Feine, daß er sich dem Sammt gleich fühlen läßt. Er wird dem Vorhergehenden gleich in genau zu verschließenden Töpfen aufbewahrt.

Bey größeren Arbeiten gebraucht man die Vorsicht,

nicht den ganzen Tragant in festen Teig zu verwandeln, sondern man läßt den dritten Theil von der Masse zurück, wenn sie durch das Stoßen und den Zusatz von Zucker bis zum Spinnen verarbeitet ist; sie wird dann über der mit feinem Zucker bestaubten Tafel zu einem runden Leibchen gerollt, und in dem Topfe aufbewahrt, um im Nothfalle die allenfals zu feste Masse des übrigen zu verdünnen.

Der steinerne Mörser und die Marmorplatte sind nothwendig zu Tragant-Arbeiten, theils weil durch das Stoßen der Tragant weißer, feiner und elastischer wird, theils weil man durch das Kneten auf der Marmorplatte denselben reiner erhalten kann. Allein alles dieses will nicht gesagt haben, daß man ohne diesen beyden Stücken keinen Tragant bereiten könne. Man muß statt des Marmors eine sehr glatte Tafel von feinem, harten Holze haben, und statt des Stoßens sich bequemen, das Kneten mit dem Ballen eine viel längere Zeit fort zu setzen, wodurch der Teig ebenfalls fein und elastisch wird.

Gefärbter Tragant-Teig.

Der Tragant-Teig kann in allen Farben gefärbt werden. Man braucht hierzu alle möglichen Wasserfarben, die über der Marmorplatte mit etwas Wasser fein und fließend gerieben, dann unter denselben geknetet werden. So wird z. B. das Rosenroth durch Carmin sehr schön erhalten; eben so die gelben Farben mit Gummiguttä, von dem zartesten bis zum stärksten Gelb; zu Drangen-Gelb kommt zu dem Gummiguttä etwas weniges Carmin, und wieder gesteigert bis zum Ponceau-Roth mit verstärktem Carmine, hochroth mit Wiener Lack.

Das Grün wird durch alle Abstufungen vom bloßen Gelb bis zum Dunkelgrün durch Vermischung des Gummiguttä und Berliner-Blau erreicht.

Die verschiedenen Nüancen von Blafroth in's Violette, und dann bis in's Blaue, entstehen durch die Zusammensetzung mit der rothen und blauen Farbe. Man bekommt übrigens alle diese Nüancierungen schon bereitet, man darf sie nur wählen; und da nur jener Tragant-Teig gefärbt wird, den man zu Blumen und Verzierungen, und nicht für den Gaumen bereitet, so kommt die Schädlichkeit oder Unschädlichkeit der Farben in gar keinen Betracht; die schönste ist dann die beste.

2. L e c t i o n.

Vom Tragant-Bonbon.

Man nimmt einen Theil des Tragant-Teiges (siehe S. 85, 1. Lect.), und knetet denselben mit feinem Zucker bis zur Consistenz eines Nudelteiges, dann wird er Messerrücken dünn ausgewalzt, und mit einem fingerdicken Ausstecher zu Blättchen ausgestochen, die Abfälle werden dann wieder zusammen geknetet, ausgewalzt und wieder ausgestochen, bis endlich der ganze Teig so verarbeitet ist; dann werden diese Blättchen mit dem Zeigefinger über ein etwas grobes Haarsieb gepreßt, von da aufgehoben, und den Kaffeebohnen gleich gegen einander zusammen gerollt, über andere Siebe gelegt, und in dem Wärmkasten über gelindes Feuer bis zum Sprödebrechen getrocknet.

Diesen allerliebsten Bonbons kann man alle möglichen Gerüche, und einen jeden Wohlgeschmack mittheilen, man darf nur einige Tropfen vom Orangen-Öhle oder Cedraten-Zucker, Roseda-Geist, Vanille-Geist, oder auch nur fein gestoßene Vanille, Zimmt-Öhl oder Zimmt-Zucker, Ambra-Essenz, u. dgl. mehr zu der zu

brauchenden Tragant-Masse nehmen. Die übrige Behandlung bleibt dieselbe.

Man gibt gern dem Bonbon die Farbe, dessen Geschmack oder Geruch es führt; so werden jene der Orangen und Cedraten durch das Abreiben ihrer Schale schon etwas gefärbt, da man aber auf diese Weise nur äußerst schwache Farbe erhält, so wird mit einer Auflösung des Safrans zu Hülfe gekommen, besonders zu jenen der Orangen, deren gelbe Farbe in's Rothe spielt. Reseda darf weiß bleiben, dagegen werden jene mit Vanille-Geist oder Zimmt etwas roth gefärbt, welches mit Alfermes geschehen kann. Ambra kann mit ein paar Tropfen gebranntem Zucker braun gefärbt werden.

Tragant-Muscheln,

Tragant-Schnecken,

Tragant-Düten.

Man sieht wohl, daß es immer dasselbe Zuckerwerk sey, nur unter verschiedener Gestalt, welches den Reiz der Mannichfaltigkeit bezweckt.

Die Muscheln werden ungefähr dem vorhergehenden Zuckerwerk gleich gemacht, es wird nämlich der Teig auf kleine, halben Finger dünne Stängelchen gerollt, von diesen werden erbsenkleine Kugelchen herab geschnitten, und mit dem Zeigefinger über ein Haarsieb gepreßt, während dem Drucke fährt man mit dem Finger gegen sich, und dadurch bildet sich ein Muschelchen, das man vom Sieb nehmend, noch ein wenig in der Form nachhilft, und es sodann über ein anderes Sieb, und in einen Wärmekasten über schwacher Gluth langsam spröde trocknet.

Zu den Schnecken rollt man sich spagatdünne Fäden von ungefähr drey Zoll Länge. Man hat witzige Gedanken, Wortspiele, Räthsel u. dgl., auf sehr feines Papier gedruckt, in der ovalen Form eines Laubeneyses mit sehr kleinem

Drucke. Diese Papierchen werden dünn zusammen gerollt, und der Tragant-Faden schneckenförmig um dieselben gewunden. Sie müssen eine zweckmäßige schöne Form haben, von unten breit, oben aber in einem Spitze zulaufend, der Anfang und das Ende werden leicht befeuchtet, um den Kleinen, zierlichen Schnecken in der ihm gegebenen Form zu erhalten. Sie werden nun den Vorhergehenden gleich, über Sieb n in dem Wärmkasten getrocknet.

Die dritte Gattung, nämlich die Düten, erscheinen ebenfalls mit Devisen. Zu ihrer Bereitung wird der Teig fein ausgewalzt, und zu Ende mit einem sehr feingerippten Walker überrollt; diese Platte wird endlich mit einem fingerdicken Ausstecher auf kleine Blättchen ausgestochen, und in kleine Düten gerollt, die feingerippte Seite kommt von außen, in ihre Mitte kommt eine Devise.

Zimmt = Stängelchen = Dragée.

Ein jedes dieser vorhergehenden Bonbons kann als Dragée erscheinen. Sie werden zu diesem Endzwecke, nach dem sie recht trocken sind, den Mandeln gleich, mittelst des Dragée-Kessels mit Zucker überzogen (s. S. 31, Mandel = Dragée), wodurch denn eine Menge neuer Dragée entstehen. Man bereitet in's Besondere aber Zimmt-Stängelchen als Dragée, die jenem überzuckerten Zimmt vorgezogen werden (s. S. 43), der Tragant = Teig (s. S. 87) wird zu diesen Bonbons mit sehr feinem Zimmtsucker gemacht. Der Zimmtsucker besteht aus acht Loth Zucker und zwey Loth wohlriechendem Zimmt, die zusammen gestoßen durch ein Seidensieb gesiebt werden. Der Teig wird dann auf spagardünne Fäden gerollt, und auf daumenlange Stängelchen überschritten, die an ihren Enden etwas zugespitzt werden; nach dem vollkommenen Austrocknen in dem Wärmkasten werden sie endlich in den Dragée-

Kessel gethan, und der Zimmt stiftähnlich mit Zucker überzogen, welches aber mit vieler Behuthsamkeit geschehen muß, damit sie während des Schwingens nicht brechen.

Vanille = Stifte als Dragée.

Dieses Zuckerwerk wird dem Vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, statt des Zimmts kommt Vanille hinzu; die acht letzten Chargen können mit rothgefärbtem Zucker geschehen.

Weilchen = Dragée.

Unter die Masse des Tragant-Teiges (s. S. 87) wird etwas fein gestoßene Weilchenwurzel nebst etwas Weilchensaft gemengt und fein abgeknetet; nach einiger Ruhe wird der Teig Messerrücken dünn ausgewalzt, auf schmale Bändchen getheilt, und diese auf kleine viereckige Blättchen geschnitten; ein jedes erbsengroße Blättchen wird zwischen den Fingern so zusammen gerollt, daß sie die Form eines Weizenkornes bekommen, die nun über Siebe gethan und in dem Wärmkasten getrocknet werden. Nach dem völligen Austrocknen werden sie endlich in den Dragée-Kessel gethan, und nach der gegebenen Weisung (s. S. 31, Mandel = Dragée) bis zur Größe einer Kaffeebohne mit Zucker überdeckt. Die letzten acht Chargen müssen mit dem durch Weilchensaft gefärbten Zucker geschehen.

Rosen = Dragée,

Keseda = Dragée,

Nelken = Dragée

und dergleichen mehr, werden auf gleiche Weise bereitet. Man nimmt nämlich einige Tropfen des wesentlichen Oehles oder wohlriechenden Geistes einer der bezeichneten Substanzen, und mengt es unter den hierzu bestimmten

Tragant-Teig, und die Verarbeitung dessen geschieht nach einer in dieser Lektion enthaltenen Form.

3. L e c t i o n.

Von den Tragant-Blumen.

Die Rose.

Diese Lektion dürfte als eine Lobrede dem menschlichen Scharfsinne gelten, durch dessen Ausmittlung man bis zur Möglichkeit gelangen konnte, aus Teig — Blumen zu verfertigen, und zwar in so einer Vollkommenheit, daß sie, unter natürliche Blumen gestellt, sich schwer heraus finden lassen.

Eine jede Arbeit, die sich von anderen durch Eigenthümlichkeit unterscheidet, fordert eigene Vorrichtungen und Geräthschaften, auf die man immer zuerst bedacht seyn muß. Hierher gehören einige Ausstecher von feinem, weißem Bleche, die nach der Natur der zu machenden Blumen künstlich nachgemacht werden; ein jeder geschickte Klempner (Spängler) verfertiget deren, man darf ihm nur ein Rosenblatt von der Blume selbst, und eines vom Strängel zum Muster geben. Das grüne Laub einer Rose braucht mehr Sorgsamkeit und noch mehr jenes einer Nelke in ihrer Verfertigung, am meisten vielleicht das grüne Laub einer Ranunkel.

Außer dieser Ausstecher braucht man einige, einen Daumen hohe und noch ein Mahl so breite Stückchen Holz, in welche durch den Drechsler runde Vertiefungen gedreht werden, nach der Größe der zu brauchenden Blätter, wie z. B. das Rosenblatt; die Vertiefung muß die Größe des Umkreises und die Hälfte der Tiefe, eines solchen runden Rosenblattes haben; von dieser Größe werden

sie abwärts bis zu jener eines Fingertupfen gemacht; das Holz muß fein und hart seyn, wie z. B. Buchsbaum u. dgl., und es muß sehr glatt ausgedreht seyn. Man braucht dann eine sehr glatt geschliffene Marmorplatte von zwey Schuh im Vierecke, einen Walker von fein geschliffenem Stahl, oder auch nur von Buchsbaum, der einen Schuh lang seyn muß. Endlich eine Haarpuder-Quaste und eine Hasenpfote, die dazu dient, daß man den allzu stark bepuderten Teig wieder ohne Beschädigung abstauben oder abwischen kann.

Man fängt nun an sich die Stängel der Blumen zur Hand zu richten. Sie werden aus Draht, der mit grüner Seide überzogen ist, nach Bedarf zugeschnitten und zusammen gebunden. Zu einer Rose wird ein ziemlich starker Draht einen Schuh lang genommen; da die Rose Seitensprossen hat, welche Knospen oder auch Rosen tragen, so werden zwey bis drey dünnere und etwas kürzer geschnittene Drähte über der Mitte hinauf befestiget; die Rose hat noch Sprossen, worauf die grünen Blätter sitzen, diese werden aus einem noch dünneren Drahte an den Knospensprossen, dann über und unter der Mitte des Hauptstängels befestiget, welches zusammen einen ziemlich starken Strauß gibt, der, da alle diese Seitenäste und Laubsprossen bis zum Fuße des Hauptstammes laufen, einen starken Stängel bildet; es versteht sich von selbst, daß, wo ein neuer Stängel an den ersteren gebunden wird, es durch das Umwinden mit grüner, flacher Seide geschieht, und dieses bis zum Fuße des Stängels herab fort geführt wird.

An dem Hauptstängel wird nun ein aus Baumwolle fest gerolltes Kügelchen befestiget, in dieses kommt ein kleiner Tropfen Rosenöhl, es wird sonach in aufgelösetem arabischen Gummi, der die Flüssigkeit des Zucker-Sy-

rups hat, getunkt, und mit Safran, der auf die Hälfte überschritten ist, bestäubt, um die Staubfäden der Rose zu bilden. Unter dieses Kügelchen der Baumwolle wird diesem gleich eine Wulst von weißem Zeige gethan, die einen halben Finger herab reicht, um den Kelch der Blume zu bilden. An den übrigen Stängeln, die keine völlig aufgeblühte Rose tragen, werden bloß solche Knospen vom Zeige befestiget, daß sie einen Kelch der werdenden Rose bilden; an den Laubstängeln werden endlich einer halben Linse kleine Stückchen grünen Zeiges befestiget, und so von einer Daumenbreite zur anderen bis zum Hauptstängel. Der Zeig wird leicht und schnell angeklebt, wenn man die Stellen, wo derselbe hinkommen soll, ein wenig mit Gummi-Wasser beneht.

Nach einigen Stunden des Trocknens wird endlich zur eigentlichen Bereitung der Rose selbst geschritten. Es wird nämlich ein kleines Stückchen rother Tragant-Zeig einer wälschen Nuß groß langsam mit leichter Hand tafelfendünn ausgewalzt, welches, wenn der Zeig gut bereitet ist, leicht und schnell von Statten geht; bey diesem Auswalzen nach allen Richtungen hin wird die Platte Zeig öfters aufgehoben, leicht mit dem feinsten Haarpuder bestäubt, mit der Hasenpfote wieder abgewischt, umgewendet und wieder gewalzt, bis sie denn endlich die gehörige Feine hat, die man auch dadurch erkennt, daß, wenn sie über den kleinsten Druck gelegt wird, man dennoch denselben geläufig durchlesen kann. Nun wird diese so dünn ausgewalzte Platte von dem Steine über ein doppelt gelegtes Papier gehoben. Man sticht aus dieser Platte mit dem kleinsten Ausstecher acht Plättchen, dann acht von einem größeren, endlich das ganze übrige mit einem Ausstecher von der Größe eines gewöhnlichen Rosenblattes aus. Hierzu müssen zwey Personen seyn, während die eine aussticht, muß die an-

dere die Blättchen in die angemessenen runden Vertiefungen in dem Holzformchen mit dem Zeigefinger, und zu den kleinsten mit dem kleinen Finger durch spielendes Drücken rund formiren, ohne daß sich am Rande kleine Fältchen zeigen. Bey den größeren Blättchen wird, um dieses Runddrücken zu erleichtern, ein kleiner Bug in das Blatt gemacht, bevor es in die runde Vertiefung kommt, das Runden geht dadurch viel schneller.

Die kleinsten, runden Blättchen werden nun auf den Teig, der um die Staubfaden läuft, und den man sehr wenig mit dem Gummi-Wasser befeuchtet, eines das andere halb bedeckend gesetzt. Fünf bis sechs reichen hin um die Tour zu machen, sie dürfen aber nicht rund bleiben, sondern man verkrüppelt sie absichtlich bey diesem Aufsetzen wie es die Natur selbst zu thun scheint, um die Staubfaden sichtbar zu machen. Um diese Reihe der kleinen Blättchen kommen nun die größeren, sie werden um ein merkliches tiefer als diese auf den auf's neue befeuchteten Teig, eines an das andere, von der Linken zur Rechten, nur den dritten Theil bedeckend, aufgesetzt, und zwar mit der hohlen Seite über die ersten Blättchen hin; sie werden aber auch etwas verbogen; solche werden sieben bis acht gebraucht, um den Kranz zu machen.

Nun kommen die großen Blätter, sie werden den Vorhergehenden gleich von der Linken zur Rechten, eines das andere den dritten Theil bedeckend, etwas tiefer unter den zweyten aufgetragen, jedoch so, daß sie nur etwas merkliches über die zweyte Reihe vorragen. Diese werden gar nicht verkrüppelt, im Gegentheile, man sieht darauf, daß sie ihre schöne Rundung beybehalten; man hilft ihnen mit einem Federmesser nach, um daß sie an den Stellen, wo sie sich gleichsam bedecken, nicht über einander liegen, man lockert die Blätter an solchen Stel-

len auf; denn das Ganze muß sehr zart und leicht seyn, und ein luftiges Ansehen haben.

Nun wird zu einer halb offenen Knospe geschritten, um daß die Rose Zeit zum Trocknen erhalte.

Die Knospen sind an ihrem Stängel mit einem Stückchen Teig, der den Kelch der Blume macht, bezeichnet, dieser Teig wird mit dem Gummi-Wasser leicht befeuchtet und mit den rothen Blättern belegt. Man legt zuerst ein Blatt gerade um die Mitte der Knospe, drückt es leicht an, oben steht sonach dieses Blatt groß offen, man kneipt es zusammen, und preßt es leicht nieder; diesem ganz entgegen gesetzt kommt wieder eines, und gleich diesem angeklebt und oben zusammen gekneipt, es bedeckt die Spitze des ersteren; nun werden drey Blätter auf gleiche Weise herum gethan, und eben so gerichtet, daß sie nurnach und nach sich zu entfalten scheinen; nach diesen kommen endlich fünf andere Blätter, die, noch um einen Gedanken über die vorhergehenden vorragend, eines das andere binden, sich aber immer mehr entfalten, und mit diesem könnte eine Knospe schon genug aufgeschlossen seyn; man gibt aber noch eine Reihe Blätter, und die Rose ist halb geöffnet. Diese letztere Reihe muß etwas blässere Blätter bekommen. Man darf indessen keinen Augenblick vergessen, daß die Blätter durchaus locker aufgetragen seyn müssen, und wenn sie gleich eines das andere bedecken, sich doch nicht zu berühren scheinen dürfen; kleinere Knospen werden nur mit drey oder zwey, und die kleinsten mit einer Reihe Blätter gebildet.

Der durch das Ausstechen übrig gebliebene Teig wird sogleich mit dem fünften Theile weißen Teig zusammen geknetet, wodurch das Hochrothe blässer wird, er wird dann wieder fein ausgewalkt, ausgestochen und rund geformt.

Wir sind bey drey Reihen Blätter bey der großen Rose geblieben; nun wird mit diesen neu gerichteten, und nun etwas blässerem Blättern, da angefangen, wo das vorhergehende letzte war, und eine ganze Reihe herum gelegt; man hält diese Reihe der Vorhergehenden gleich hoch, die Blätter oben an etwas gerade aufgebogen, und einen starken Messerrücken breit von der vorgehenden Reihe entfernt, wodurch die Rose stärker aufgeblüht erscheint.

Von denselben Blättern wird die vierte Reihe an die halb aufgeblühte Rose gesetzt, sie werden ebenfalls an den Spitzen gerade, ja selbst etwas auswärts gebogen. Der übrige Teig wird nun mit dem vierten Theile weißen Teiges zusammen geknetet, wodurch die Farbe wieder etwas blässer geworden ist, er wird, wo möglich, noch dünner ausgewalkt, ausgestochen und rund geformt, dann an die Rose aufgetragen; man fängt nämlich wieder da an, wo man das letzte Blatt gesetzt, und biegt die Blätter etwas rückwärts um, wodurch sie zugleich um ein wenig tiefer stehend zu schauen sind, sie bedecken noch immer eines das andere, aber etwas weniger als einen dritten Theil; bey dem Ueberdecken dürfen sie eines das andere nicht berühren, ja der Zwischenraum darf wenigstens eines starken Messerrückens seyn. Der übrig gebliebene Teig ist wieder mit dem vierten Theile weißen Teiges geknetet und ausgewalkt worden, dann ausgestochen und zu Blättern verwandelt. Die Farbe ist nun sehr blaß, wie es sich bey einer vollkommen aufgeblühten Rose wirklich findet. Diese Blätter werden etwas unter den Vorhergehenden aufgetragen, aber mit ihrer hohlen Seite auswärts, wodurch die Rose eine ihr natürliche Rundung erhält.

Nun wird zu der grünen Bekleidung geschritten. Man nimmt ein Stückchen Teig von der Größe einer wäl-

sehen Ruß, von dunkelgrüner Farbe (s. S. 87), und walzt ihn papierdünn. Dieser Teig wird auf daumenbreite Bänder, und diese auf halben Finger schmale Dreyecke (Zwickel) geschnitten. Diese Zwickel werden von der Spitze herab auf fünf Bartfäden bis über die Hälfte gespalten, und nun wird die Rose vom Stängel aus mit diesen Bartfäden belegt. Die Stelle, wo so ein Zwickel kommt, wird mittelst des Pinsels sehr leicht mit Gummi-Wasser befeuchtet.

Ganz so werden auch die Knospen mit diesen Bartfäden bedeckt, mit dem Unterschiede zwar, daß sie über dieselbe hinaus ragen, und sie gleichsam vor dem Ausblühen noch aufhalten.

Zu den grünen Blättern wird der dunkelgrüne Tragant-Teig (s. S. 87) ebenfalls so dünn ausgewalzt, dann mit dem Laubausstecher ausgestochen, und eine Weile abtrocknen lassen; während der Zeit wird ein anderer Theil etwas lichterem Teiges ausgewalzt, und dem gleich ausgestochen. Nun werden auch diese Blätter auf ihre angewiesenen Punkte gesetzt. Die vom grünen Teige gemachten Blätter werden mit Gummi-Wasser leicht befeuchtet, die Rose wird aber verkehrt in die Hand genommen, nämlich der Stamm nach oben gehalten; auf der äußersten Spitze des Blätterstängels kommen nun drey grüne Blätter, in der Form eines Fächers; da der Lupfenteig, über dem sie zu liegen kommen, befeuchtet ist, so darf man sie mit ihren Stielen nur leicht andrücken und sie bleiben gleich kleben; auf den zweyten Lupfen gegen den Stamm kommen nur zwey Blätter dunkel- und von außen hellgrün, und so fort, bis an den Stamm selbst, dieses Auftragen der Blätter, so leicht es auch scheint, ist dennoch schwieriger, als die Bereitung der Rose selbst, denn man muß sehr geschickt damit umgehen, um bey dem Aufkleben eines Blattes nicht das andere herab zu werfen; das Ve-

feuchten muß ebenfalls so behuthsam geschehen, daß die Strängelchen der Blätter nicht zu feucht werden und dann herab fallen oder das Blatt sich ganz schief wende. Man soll überhaupt mehrere Rosen auf ein Mahl machen, um bey dem Auftragen der Blätter immer so viel Zwischenzeit zu haben, daß die erste immer schon trocken sey, bevor man die letzte beendet hat, nach dem Auftragen der letzten Reihe Blätter, so wie bey dem Barte, müssen die Rosen mit dem Kopfe abwärts gehängt werden, welches dadurch recht leicht geschieht, daß man eines der Seitensträngelchen in eine Bouteille steckt, wodurch der Stamm abwärts zu hängen kommt.

Alles Gefagte wird deutlich und klar, wenn man eine natürliche Rose erst entblättert und eine zweyte zum Modell nimmt und sich genau nach dieser richtet, den Teig kann man mittelst schönem Carmin der Farbe der Rose in allen ihren Nuancirungen sehr ähnlich bilden.

Ranunkeln von Tragant.

Es gibt Ranunkeln von allen Farben und so kann man vorzugsweise jene Farben wählen, die in den Teig gemischt dennoch am hellsten bleiben, nämlich gelb, grüngelb, weiß, veilchenblau, wohl auch roth u. dgl.

Man stellt sich eine schöne Ranunkel in ein Glas Wasser und bildet die künstliche möglichst genau nach, so wird man z. B. gleich sehen, daß ihre Blätter Fingertupfen klein sind, sich einer Rosenknospe gleich entfalten, mit dem Bemerkten zwar, daß sie dichter besammten sitzen. Das Auftragen der nur ein wenig rund gedrückten Blättchen (man preßt sie in der zu der Rosen bestimmten Vertiefung s. d. v. Artikel) geschieht den Rosenblättern gleich, nämlich die ersten zwey Blättchen werden über die mit Gummi-Wasser leicht befeuchtete Knospe, die Tages vorher an den

Stammast von weißem Zeige angemacht worden war (s. d. v. Rosen) um dessen Mitte gegen einander gelegt und oben, wo sie offen stehen zusammen gekneipt und an den Knospen nieder gedrückt, das zweyte Blättchen wird ebenfalls zusammen gekneipt, nur nicht so stark wie das erste, dessen Spitze es bedecken muß. Dann kommen rund herum fünf Blättchen, die um etwas höher aufgetragen werden, um über die ersten vorzuragen, welches zwar nur eines Papiers Dicke betragen darf; sie werden ebenfalls eines das andere bedeckend gelegt, nur müssen sie nicht aufliegen; denn das gäbe der Blume ein schweres Ansehen und die ganze Grazie ginge dadurch verloren; man macht mehrere Kanunkeln auf ein Mahl, damit die ersten zwey Reihen der aufgetragenen Blättchen Zeit zum Trocknen gewinnen, bevor die Reihe wieder auf sie kommt. Wo das letzte Blatt in der zweyten Reihe gelegt worden ist, an dieser Stelle wird mit der dritten Reihe angefangen. Diese dritte Reihe wird um eine Papier-Dicke höher gesetzt als die zweyte. Man lockert die Lage der Blätter, wo sie sich zu berühren scheinen, immer wieder auf, und läßt die Blume in der Mündung einer Bouteille aufgehängt, den Kopf abwärts abtrocknen und behandelt die übrigen fort. Nun wird die vierte Reihe Blättchen aufgetragen, die der dritten Reihe gleich hoch gesetzt werden; diese Blättchen werden nicht mehr rund gepreßt, sondern nur flach aufgetragen, sie erhalten eine kleine Biegung während des Auftragens. Die vierte Reihe wird noch mit geraden Blättern aufgetragen, die aber oben etwas Weniges umgebogen werden. Diese Reihe wird eines Papiers Dicke unter der dritten gestellt. Die fünfte Reihe wird mit hohl gepreßten Blättchen und zwey Papier-Dicke unter der vierten aufgetragen. Endlich die sechste und letzte Reihe wird gleichfalls mit umgebogenen Blättchen und wieder zwey Papier-Dicke unter die letzte

aufgetragen. Der Beschluß geschieht dann wie bey der Rose mit grünen Bartfäden.

Man wird auf den ersten Blick sehen, daß die Farbe in der Mitte oder bey den sich erst entfaltenden Blättern immer dunkler als bey den voll aufgeblühten und sich schon umbiegenden Blättern ist; ich bitte übrigens die Vereitung der Rose und die natürliche Ranunkel zu Rathe zu ziehen.

Nelken von Tragant.

Das Bilden aller vielblättrigen Blumen gehet nach einem und demselben Gesetze. Die Blätter gehen in gleichen Reihen und überdecken sich. Die natürliche Blume zeigt dann genau die Gestalt und die Lage derselben.

Die Nelken haben das Eigenthümliche, daß ihre Blätter mit zweyerley Farben erscheinen. Dieses wird bey den künstlichen dadurch nachgeahmt, daß man den gehörig dünn ausgewalkten weißen Platteig mit einem großen Pinsel, den man in flüssig abgerührten Carmin so stark und gerade eintunkt, bis die Haare borstengleich aus einander stehen, gedrängt überfährt und diese Platte gleichsam marmorirt, nun werden die Blättchen nach gewöhnlicher Weise ausgestochen, jedoch so, daß die farbigen Streifen der Länge nach laufen.

Auf diese gegebene Weise werden nun alle Blumen bereitet. Die einfachen gehen dann um so leichter. Die Natur zeigt die Farbe und Form. Die größte Schwierigkeit und Kunst zugleich ist, eine schöne Farbe zu erhalten, die sich dann durch Beyschaffung der feinsten Mahlerfarben und einige wiederholte Versuche erlangen läßt.

Ich schließe diese Lection mit dem Wunsche, daß einige feinsinnige Frauen den Versuch anstellen möchten, überzeugt, daß ihr Scharfsinn sie leiten und ihnen manches Schöne erzeugen lassen wird.

4. L e c t i o n.

Von Mandel = Grillage.

Die Kochkunst hat sich nach und nach dieses Zuckerwerkes so weit bemächtigt, daß man kaum mehr auffinden kann, welchen von beyden Branchen es die Entstehung zu danken hat; der Bereitungsweise zu Folge gehört es der Zuckerbäckerey an; diese scheinen es aber nicht hoch zu achten, obgleich die Küche es mit dankbarem Erfolge und Glücke verwendet.

Man schält acht Loth Mandeln auf die schon oft besagte Weise; nach dem Schälen werden sie in frischem, reinem Wasser ausgewaschen, dann in einer Serviette abgetrocknet, endlich auf zwey Hälften gespalten und eine jede Hälfte auf drey bis vier Theile überschnitten, nun werden sie im Wärmkasten getrocknet und wenn die meiste Feuchtigkeit heraus getrieben ist, so wird die Gluth im Kasten erneuert und die Mandeln tief über dieselbe gesetzt, um daß sie recht heiß werden und eine goldgelbe Farbe erhalten. Während dessen werden sechs Loth klein gehackter feiner Zucker mit sechs Eßlöffel voll Wasser angefeuchtet und über schwach geheizten Windofen gesetzt. Diesen Zucker läßt man bis zum starken Bruche einkochen, (s. d. 1. Abschnitt die Grade den Zucker zu kochen) ja es ist sogar besser, wenn derselbe sich gelb zu färben anfängt; nun werden die heißen Mandeln hinzu gethan und es wird leicht mit einem Kochlöffel durch einander gemengt, bis dieselben mit dem Zucker vollkommen übersponnen sind, der Caramel = Löffel wird dann sogleich vom Feuer gehoben und das behuthsame Umrühren mit dem Kochlöffel fort gesetzt, weil der Zucker, erhist wie er ist, sich noch fort färben würde. Die Masse wird nun über ein glattes mit Mandelöhl bestrichenen Blech gestürzt, mit dem ebenfalls mit Oehl bestrichenem

Messer aus einander, auf die Dicke eines kleinen Fingers gestrichen, mit einem Walker, der gleichfalls fett gemacht ist, gleich gerollt und nun mit einem großen Messer auf Finger lange und eben so dicke Stäbchen geschnitten, von der heißen Stelle gerückt und so auskühlen gelassen, dann einige Stunden im Wärmkasten auf der obersten und kühlfsten Stelle abgetrocknet.

Dieser Teig läßt sich in verschiedene Formen pressen und gibt dem zu Folge mannichfaltiges Zuckerwerk. Zu diesem Ende pflegt man die Formen mit Mandelöhl leicht zu bestreichen, die Masse wird dann möglichst dünn ausgewalzt und stückweise in die Formen gepreßt.

Man hat mehrere Formen zur Hand, falls sie klein sind, und erst wenn der Teig etwas ausgekühlt, so trachte man ihn heraus zu bekommen, denn wenn er ganz kühl ist, bricht das Zuckerwerk gern.

Weißer Mandel-Grillage.

Die Mandeln zu dieser weißen Grillage werden den Vorhergehenden gleich, abgeschält, ausgewaschen, gespalten, auf Stifte geschnitten und im Wärmkasten getrocknet, jedoch nur so, daß sie weiß bleiben; es wird in dieser Zeit von dem feinsten Zucker gerade so viel als die Mandeln im Gewichte betragen können, bis zum großen Bruch eingekocht (s. S. 5 die Art Zucker zu kochen.) Die Mandeln werden sonach ganz heiß hinein gethan und behuthsam durch einander gewühlt, dann über aufgebretete Oblaten gethan und mit dem Messer kleinen Finger dünn aus einander gestrichen; es werden dann Oblaten über das Ganze gelegt und mit einem sehr glatten Bretchen gleich gepreßt, nach einigem Auskühlen das Ganze endlich auf Finger lange und breite Schnittchen überschritten und auf

einige Stunden in einen Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt.

Sie müssen der Benennung gemäß, sehr weiß und durchsichtig seyn.

5. L e c t i o n.

Pistazien-Grillage, Haselnußkern-Grillage, Orangen-Blüthen-Grillage, Orangen-Schalen-Grillage, Cedraten- oder Limonien-Schalen-Grillage, Französische Grillage.

Ein jedes dieser Zuckerwerke wird nach den bey der weißen Mandel-Grillage gegebenen Regeln bereitet. Die Masse besteht aus eben so viel Zucker, Pistazien, Haselnußkerne u. dgl. Der Zucker wird bis zum großen Bruche eingekocht und die heiß getrockneten Pistazien oder Haselnußkerne (die zwar vorher etwas geröstet worden sind, um daß das bräunliche Häutchen mittelst Reiben im reinen Tuche herab gebracht werden könne) endlich stiftlich geschnitten, in den Zucker gethan, vom Feuer gesetzt und durch ein langsames Umrühren in den Zucker genau verrührt, sonach über aufgedrehtete Oblaten gethan, Finger dünn gepreßt, mit Oblaten belegt, mit einem Bretchen gleich gepreßt und endlich nach einigem Auskühlen auf fingerlange und breite Schnittchen getheilt.

Es verhält sich gerade so mit der Orangen-Blüthe die schon geröstet hierzu genommen wird (s. S. 51) und so mit der Orangen- und Limonien-Schale, die beyde vorher in den Zucker gelegt waren und nun getrocknet worden sind.

Die französische Grillage besteht aus allen den Vorhergehenden. Man nimmt nämlich von einer jeden Sorte der vorhergehenden Kerne und Schale zwey, von den Pistazien

aber drey Theile. Zucker bleibt im Verhältniß zu dem Ganzen wie 1 gegen 1.

6. L e c t i o n.

Von Lourons.

Obſchon dieſes Zuckerwerk von dem Vorhergehenden in der Bereitung abweicht, ſo hat es dennoch ſehr viel gemein mit demſelben. Man wird es ſogleich ſelbſt bemerken können.

Man ſchält und ſchneidet acht Loth ſüße Mandeln ſtiftlich. Es werden eben ſo viele Haſelnußkerne erſt eine Weile geröſtet, um daß durch das Reiben im Luche das feine braune Häutchen herab gebracht wird, dann geſpalten und ſtiftlich geſchnitten. Endlich zwey Loth fein ſtiftlich geſchnittene Limonier = Schalen, die man gleichfalls zur Hand richtet, aber nicht trocknet, im Gegentheile in ein Glas gibt und mit etwas bedeckt, damit ſie nichts von ihrem Geruche verlieren.

Die Mandeln werden nach der gewöhnlichen Weiſe im Wärmkaſten getrocknet, ſie müſſen jedoch weiß bleiben. Dann werden vier Egerklar zu feſtem Schnee geſchlagen, (ſ. S. 54 die Art Schnee zu ſchlagen) in dieſen Schnee werden anderthalb Pfund weißer fein geſtoßener Zucker verrührt, welches einen dickflüſſigen Teig gibt, in den nun die Mandeln, Haſelnußkerne und die Limonier = Schalen kommen. Nach dem genauen Verrühren wird dieſer Teig über Oblaten gethan, halben Finger dick ausgebreitet mit Oblaten bedeckt, gleich gepreßt und ſo in einen kühlen Ofen eingeſchoſſen, daß derſelbe mehr trocknet als bäckt, indem das Ganze weiß und etwas weich bleiben muß.

Portugiesische Tourons.

Man schlägt fünf Eyerklar zu starkem Schnee, vermengt in denselben anderthalb Pfund weißen sehr feingestößenen Zucker, nebst etwas Limonien-Saft, um das Ganze möglichst weiß zu erhalten. Man schlägt es über schwacher Gluth milchwarm und wieder kalt. Dann werden drey Viertelfund Mandeln abgeschält, stiftlich geschnitten und getrocknet, nebst acht Loth gleichfalls abgeschälten und stiftlich geschnittenen Pistazien darunter gemischt und dem Vorhergehenden gleich zwischen Oblaten ausgebreitet, oder über Oblaten in Häufchen gesetzt und weiß gebacken.