

arabeskenartig oder in beliebigem Dessin aufdressiert; in gleicher Weise kann man auch Schriften in beliebiger Größe und Stärke auf Torten anbringen. Ferner können glasierte Torten auch mit schwer eingesottene Früchten, von welchen der Saft abgelaufen sein muß, oder in Zucker getauchten Früchten, gemischt mit in beliebige Stücke geschnittenem Zuckerrohr (Angelica) nach Geschmack belegt werden oder man verwendet hiezu statt eingesottener Früchte Blumen von Traganttheig, welche man mit Eierklar, gemischt mit Zucker, an die Torte befestigt.

**1689. Das Aufdressieren spanischer Bind-Masse oder dergleichen mittelst Papierdüte.**

(Siezu Abbildung auf Tafel I.)

Man dreht von weißem Schreibpapier eine Düte, welche man, damit sie ihre Form beibehält, mit einer Stecknadel befestigt. An dem spitzulaufenden Punkte der Düte schneidet man etwas weg, um eine beliebig weite Öffnung zu erhalten. Man füllt nun die Düte bis über die Hälfte mit der betreffenden Schneemasse, faßt das leere Papier über der Masse mit dem Daumen und Zeigefinger zusammen und übt mit der Hand fortwährend einen leichten Druck aus, insolgedessen die Masse heraustritt und man beliebige Figuren bilden kann. — Man kann auch eine kleine Blechform (Spritzer) in die Papierdüte stecken, wodurch die Masse gerippt erscheint.

**Zucker und Glasuren.**

**1690. Vom Zucker.**

Der Zucker wird verschiedenartig gestoßen und mit der Gesundheit unschädlichen Ingredientien gefärbt, als Zierde zu Bäckereien verwendet; man gebraucht denselben auch oft mit einer Mischung von in Dunst gekochten schwarzen Nüssen und Angelica (Zuckerrohr), welche beides man mit dem Wiegemesser in der Größe des Hagelzuckers schneidet. Will man Hagel- oder gefärbten Zucker aufbewahren, so muß dieser im vollkommen trockenen Zustande sein, weshalb man ihn einige Tage an einem luftigen Ort stehen läßt, dann in Gläser füllt und diese verschließt.

**1691. Hagel-Zucker (Grob-Zucker).**

Zur Bereitung des Grobzuckers verwendet man den feinsten und weißesten Zucker; man stoßt ihn im Mörser, jedoch nicht fein, und schüttelt ihn dann auf ein feines Haarsieb. Das Durchgefallene davon gibt den feinsten Staubzucker; das Zurückgebliebene wird hierauf durch ein größeres Sieb gesiebt, wodurch man einen minder feinen Zucker zum Bestreuen erhält und den Rest läßt man durch einen Durchschlag fallen, wodurch Hagelzucker entsteht, der in der Größe von kleinen Hanfförnern sehr häufig als Verzierung zu Bäckereien verwendet wird.

**1692. Rother Zucker.**

Man gibt auf einen Teller den nöthigen Hagelzucker, befeuchtet diesen mit einigen Tropfen Alkermesssaft oder aufgelöster Cochenillesfarbe (beides ist in der Apotheke zu bekommen) und mengt dieses mit einem Blechlöffel solange durcheinander, bis der Zucker eine gleichmäßig schöne rothe Farbe angenommen hat und vollkommen trocken ist. Will man ihn dunkler haben, so muß man ihn nach dem Trocknen nochmals färben. Das Befeuchten muß jedoch immer nur in geringem Maße geschehen, weil zuviel Feuchtigkeit den Zucker auflösen könnte; man kann den gefärbten Zucker, wenn die Zeit drängt, auch in der Röhre trocknen lassen, jedoch ist es besser, dies an der Luft zu thun. Nicht allein Hagelzucker,

sondern auch der ganz feine Zucker wird auf diese Weise gefärbt, nur muss man letzteren, nachdem er trocken geworden ist, wieder stoßen und sieben. Wenn der Zucker vollkommen getrocknet ist, wird er in einem Glase aufbewahrt.

### 1693. Gelber Zucker.

Dieser wird wie „Rother Zucker“ (Nr. 1692) bereitet, nur dass man statt Alkermessaft Eierdotter hiezu verwendet.

### 1694. Grüner Zucker.

Dieser wird auf dieselbe Weise, wie der „Roths Zucker“ (Nr. 1692) bereitet, nur dass man statt Alkermessaft und Cochenille Spinattopfen hiezu verwendet.

### 1695. Blauer Zucker.

Derselbe wird so wie der „Roths Zucker“ (Nr. 1692) bereitet, nur verwendet man hiezu eine Auflösung von Indigo und Cochenille. (Beides ist in der Apotheke zu bekommen.)

### 1696. Man-grauer Zucker.

Dieser wird wie der „Roths Zucker“ (Nr. 1692) bereitet, nur dass man statt Alkermessaft Beilschensaft (in der Apotheke zu bekommen) hiezu verwendet.

### 1697. Brauner Zucker

wird wie der „Roths Zucker“ (Nr. 1692) bereitet, nur dass man statt Alkermessaft Chocolate oder Kaffee-Essenz hiezu verwendet, und zwar gibt man Chocolate-tafeln auf einem Blech in die Röhre, lässt sie warm werden und nimmt sie heraus, sobald sie so weich sind, dass man den Finger ganz durch die Tafeln drücken kann, worauf man sie in eine tiefe Schüssel gibt und mit einigen Löffeln kochenden Wassers zu einer dicklichen Flüssigkeit abrührt, mit welcher man nun den Hagelzucker befeuchtet, worauf man ihn, wenn er vollkommen getrocknet ist, in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

### 1698. Geruch-Zucker (Vanille-Zucker).

In einen Mörser gibt man 1 Stange Vanille, stößt diese mit Zucker sehr fein, siebt beides durch ein feines Sieb, worauf man die zurückbleibende Vanille wieder mit Zucker im Mörser verarbeitet und wieder siebt. Dieser Geruchzucker wird wie jeder andere in gut verschlossenen (verforkten) Gläsern aufbewahrt. Auf 16 Deka Zucker rechnet man ein fingerbreites Stück Vanille.

### 1699. Rosen-Zucker.

Man gibt auf einen Teller fein gestoßenen Zucker und befeuchtet diesen mit einigen Tropfen echten Rosenäthers, vermengt dies gut, lässt es trocknen und fährt so fort, bis der Zucker genügend Rosengeruch angenommen hat. Nachdem man ihn dann nochmals gestoßen und gesiebt hat, wird er gut verschlossen an einem trockenen, jedoch nicht warmen Ort aufbewahrt.

Man kann diesen Zucker auch auf folgende Art bereiten: Man pflückt ganz frische, gesunde, vollkommen trockene Rosen, gibt die Blätter davon in ein trockenes Glas und legt auf dieselben Zuckerblätter, verschließt das Glas sehr gut und lässt es so einige Wochen stehen. Dann nimmt man den Zucker, der den Rosengeruch angezogen haben wird, heraus, stößt ihn fein und verwendet ihn. Sollte der Geruch des Zuckers zu stark sein, so mischt man ihn mit gewöhnlichem Zucker. Auf dieselbe Art wie Rosenzucker wird auch Resedazucker und Zucker von allen gesunden und genießbaren Blumen bereitet.

### 1700. Veilchen-Zucker.

Man bereitet denselben von ganz frischen, jedoch trockenen Veilchen (ohne Stengel) auf die gleiche Weise, wie den „Rosenzucker“ (Nr. 1699) von frischen Rosenblättern.

### 1701. Kaffee-Zucker.

Zu 24 Deka feinem Zucker gibt man einen schwachen Kaffeelöffel starken Kaffee-Essenz, rührt dieses gut untereinander und lässt den Zucker vollkommen trocknen, worauf man ihn nochmals stoßt, dann sibt und in einem wohl verschlossenen Glase aufbewahrt.

### 1702. Citronen- und Orangen-Zucker.

Man reibt die rauhe Seite eines Stückes Zucker leicht an einer Citrone ab. Dieser so gelb gewordene Zucker wird dann mit einem Messer abgeschabt, worauf man mit dem Reiben an der Citrone fortfährt, bis der ganze Zucker aufgerieben ist, worauf man ihn, sobald er trocken geworden ist, stoßt, sibt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt. Ebenso bereitet man Orangenzucker. Man kann auch sehr fein geschnittene Citronen- oder Orangenschale (auf 16 Deka Zucker 1 Messerspitze) zu dem pulverisirten Zucker mischen.

### 1703. Vom Klären (Läutern) des Zuckers und dessen verschiedenen Graden.

Das richtige Vorgehen beim Zuckerkochen erfordert nicht allein viel Geschicklichkeit, sondern auch Übung und große Aufmerksamkeit, wobei man sich alles hiezu Nöthige in Bereitschaft halten muss. Eine Hauptbedingung zum Gelingen dieser Arbeit ist die gute Wahl des Zuckers; man findet oft unter den besten Gattungen nicht den hiezu geeigneten. — Der Zucker muss ganz weiß, feingrieslich, krystallinisch sein. Um recht klaren Zucker zustande zu bringen, kocht man denselben mit weichem Wasser. Man nimmt 40 Deka Zucker, schlägt ihn in kleine Stücke, gibt ihn in einen Schneekessel, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser darauf und lässt ihn stehen, bis er sich aufgelöst hat. Nun mischt man den Schnee von 1 Eierklar zu dem Zucker und rührt diesen nur, bis er warm ist; während des Kochens nicht mehr; hierauf stellt man den Kessel auf das Feuer und zieht, sobald der Zucker steigt, denselben etwas zurück und gießt, wo der Zucker am stärksten aufkocht, einige Löffel kaltes Wasser dazu; dies befördert das Aufsteigen des Schaumes, den man aufs sorgfältigste beseitigen muss. Der Kessel wird sodann dem Feuer etwas näher gestellt, der Zucker, sobald er in die Höhe geht, nochmals mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt und der vorhandene Schaum beseitigt. Dasselbe wiederholt man noch ein drittesmal und gibt dann den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone dazu, wodurch sich vom Zucker noch das letzte Unreine ausscheiden wird, welches man noch abschäumt. Hierauf wird er als vollkommen klar durch ein Tuch geseiht und verwendet.

Beim Kochen des Zuckers kennt man 6 Grade, und zwar:

Zucker zum Breitlauf. Kocht man den Zucker nach dem Klären desselben noch solange fort, dass er von einem hineingesteckten und wieder herausgezogenen hölzernen Löffel in breiten, schweren Tropfen herunterfällt, so hat er den Grad „zum Breitlauf“ erlangt.

Zucker zur Perle. Wenn man den Zucker nach dem erreichten ersten Grad noch weiter kochen lässt, so wird er sich beim Herausheben des Schaumlöffels in einen Faden ziehen, an welchem eine kleine Perle hängt, die in den Zucker zurückfällt. Er ist dann „zur kleinen Perle“ gekocht.

**Zucker zur großen Perle.** Wenn dann nach weiterem Kochen die Perle nicht mehr in den Zucker fällt, so ist dies der Grad der „großen Perle“.

**Zucker zum kleinen Flug.** Läßt man den Zucker bei immer gleich starkem Feuer noch kurze Zeit weiter kochen, und fliegen, wenn man den Schaumlöffel heraushebt, ihn ablaufen läßt und von der inneren Seite stark anbläst, kleine weiße Bläschen davon, die an der äußeren Seite des Löffels sichtbar werden, so ist der Zucker „zum kleinen Flug“ gekocht.

**Zucker zum großen Flug.** Wenn nach weiterem Kochen beim Blasen durch den Schaumlöffel große Blasen sichtbar werden, so hat der Zucker den Grad „zum großen Flug“ erlangt.

**Zucker zum Bruch.** Hat nun der Zucker den fünften Grad erreicht, so läßt man ihn noch einige Minuten fortkochen, entfernt den Schaumlöffel und taucht ein in kaltem Wasser nassgemachtes Holzstäbchen daumenbreit tief in den Zucker, tunkt dieses schnell wieder in das Wasser und versucht, wenn man mit den Fingern daran drückt, ob der Zucker wie Glas kracht und abbricht. Ist dies der Fall, so ist er im Grad „zum Bruch“.

**Zuckerfäden zum Spinnen.** Um mit reingekochtem Zucker etwas umspinnen zu können, läßt man ihn bis zum sechsten Grad — in welchem Moment man 1 Messerspitze fein gestoßenen Maun oder Weinstein dazugibt — sieden, gibt dann einige Tropfen solchen Zuckers auf eine Form, welche man mit Mandelöl bestrichen hat. Nun zieht man von diesem Zucker einen Faden, den man gleichsam wie einen Ueberguss um die Form windet. Beim Steifwerden des Zuckers im Schneefessel wird derselbe wieder warm gestellt. Maun oder Weinstein wird aus dem Grunde mitgekocht, damit sich der Faden zum Spinnen länger erhält.

**Caramelzucker.** Läßt man den Zucker nach dem erreichten sechsten Grad noch weiter fortkochen, so wird er eine röthlich-braune und später sogar schwarze Farbe annehmen; man gießt ihn dann je nach Bedarf, wenn er noch lichter oder schon dunkel ist, mit lauwarmem Wasser auf. 16 Deka Zucker kann man mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser aufgießen.

**Anmerkung.** Will man den gesponnenen Zucker zu kleinen Nestchen und dergleichen haben, so werden zwei große Kochlöffel auf zwei Sessel gelegt, ein blecherner Löffel in den überhülften Zucker getaucht und dieser Löffel über den beiden Kochlöffeln von rechts nach links und wieder zurück möglichst schnell bewegt, und zwar solange, als sich der Faden zieht. Alsdann taucht man den Löffel abermals in den Zucker und verfährt nach der obigen Angabe. Hat man nun genügend lange, gesponnene Fäden, welche einem feinen Schleier ähnlich sind, so werden selbe mit der Hand von den Kochlöffeln behutsam abgenommen, mit einer Schere in beliebig große Stücke geschnitten und diese gleich einem Nestchen leicht zusammengelegt.

Will man jedoch von gesponnenem Zucker eine Kuppel formen, so benöthigt man hierzu eine blecherne Kuppelform oder man bedient sich einer anderen beliebigen, runden erhöhten Form, welche man mit feinem Öl oder ungesalzenem Speck bestreicht und über diese Form dann nach der obigen Angabe den Zucker spinnt.

#### 1704. Fondant- (Glasure-) Zucker.

Man gibt in einen Kessel 1 Kilo Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser dazu, rührt den Zucker auf und stellt ihn aufs Feuer. Kocht derselbe, so schäumt man ihn gut ab, gibt 1 Eßlöffel guten Weinessig dazu und läßt ihn zum großen Fluge kochen, wie in Nr. 1703 angegeben. Ist der Zucker zum großen Fluge gekocht, so wird er in kaltes Wasser gestellt und solange mit dem Kochlöffel gerührt, bis der Zucker ganz weiß und dick ist. Man kann diesen Fondantzucker in einem irdenen oder Porzellangeschirr durch längere Zeit aufbewahren. Wenn man eine Glasur bereiten will, gibt man nach Bedarf von diesem Fondant in ein Geschirr, beliebigen Geschmack und Farbe, auch etwas Wasser dazu, läßt es unter öfterem Untrühren lauwarm werden und glasiert die Torte damit.

### 1705. Zucker-Glasuren (Eis, Glace).

Unter Zuckerglasur versteht man jenen vorbereiteten Zucker, den man zum Überziehen und Verzieren von Torten und Bäckereien verwendet, um diesen dadurch ein schönes Aussehen und feinen Geschmack zu geben. Alle hier folgenden Glasuren sind für die Masse der angegebenen Torten berechnet.

### 1706. Weißes Eis (Glace).

Man gibt in eine tiefe Schüssel 32 Deka fein gesiebten Zucker und rührt diesen mittelst eines nur zu derlei Arbeiten verwendeten Kochlöffels, mit dem Klaren eines kleinen Eies und dem Saft 1 Citrone durch beiläufig 1 Stunde gut ab. Sollte die Masse zu dick sein, so gibt man etwas Wasser, sollte sie zu dünn sein, etwas Zucker dazu und rührt wieder  $\frac{1}{4}$  Stunde. Dieses Eis muß eine blendend weiße und glänzende Masse bilden, welche dick vom Löffel abläuft. Das Eis, bei welchem Eierklar dabei ist, muß am selben Tage verbraucht werden, denn wenn es länger steht, wird es hart. Wenn das Eis auf die Torte gegossen ist, muß es mit einem Messer, welches zuvor in kochendes Wasser getaucht wurde, glatt gestrichen werden.

### 1707. Rothes Eis.

Zu dem bereiteten weißen Eis rührt man noch soviel Alkermessaft, bis die Masse eine beliebig rothe Farbe angenommen hat, nur nimmt man statt Eiweiß Wasser.

### 1708. Grünes Eis.

Man mischt zu dem bereiteten weißen Eis ein wenig Spinattopfen, welchen man jedoch früher mit Staubzucker fein zerreibt, wodurch die Glasur eine schöne Farbe erhält. Der Geschmack dieses Eises ist jedoch nicht besonders angenehm, dasselbe wird daher nur zu Verzierungen verwendet.

Die Mischung von Spinattopfen und Alkermessaft gibt eine hübsche Farbe.

### 1709. Gelbes Eis.

Dasselbe wird wie weißes Eis bereitet, nur daß man 1 bis 2 Eierdotter gut dazurührt.

### 1710. Blaues Eis.

Dasselbe wird wie weißes Eis bereitet, zu welchem man etwas in warmem Wasser aufgelösten Indigo (in der Apotheke zu bekommen) kalt mischt.

### 1711. Braunes Eis.

Unter die weiße Glasur mischt man 16 Deka feine Vanillechocolate, gibt jedoch keinen Citronensaft dazu.

### 1712. Graues Eis.

Man bereitet weißes Eis und gibt etwas Veilchensaft (in der Apotheke zu bekommen) dazu.

### 1713. Früchten-Eis.

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei dem weißen Eis, nur daß man anstatt Citronen- beliebigen Früchtensaft dazugibt, nämlich das durchgestrichene Mark von frischem Obst oder auch Marmelade, die man in etwas lauem Wasser aufgelöst hat. Sollte dann die Farbe des Eises nicht schön genug sein, so kann man bei Roth mit Alkermes- oder Cochenillefarbe, bei Gelb mit Eierdottern nachhelfen.

### 1714. Marmorirtes Eis.

Man bereitet weißes Eis, jedoch ohne Citronensaft. Wenn es schon genug gerührt ist, so gibt man im letzten Moment  $\frac{1}{2}$  Tafel geriebene Chocolate dazu, die jedoch nur ganz leicht mit dem Eis vermischt werden darf.

### 1715. Eis mit Geruch.

Man kann jeder der gefärbten Eisgattungen einen angenehmen Geruch geben, indem man beliebigen Geruchzucker dazu verwendet.

### 1716. Kalte Conserve-Glasur.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 32 Deka fein gesiebten Zucker, zu diesem rührt man nach und nach  $\frac{1}{16}$  Liter geklärten, kalten Zucker, dann 1 Eislöffel Maraschino. Nachdem man dieses beiläufig 1 Stunde fein abgerührt hat, wodurch sich eine dicklich fließende Masse bilden soll (die Glasur darf nicht so dick sein, daß sie schwer vom Löffel tropft), wird eine Torte damit messerrückendick überstrichen, wenn es nothwendig ist, einige Minuten in der lauwarmen Röhre getrocknet und dann kalt gestellt. Beim Bestreichen der Torte bedient man sich eines Messers, das man immer in sehr heißes Wasser taucht, jedoch stets abtropfen läßt. Diese Glasur muß von glänzender, mattweißer Farbe und feinem Geschmack sein. Man kann auf diese Weise verschiedene Glasuren bereiten, indem man beliebigen Liqueur oder Geruchzucker beigibt. Der hiezu verwendete Staubzucker muß immer sehr fein gesiebt, der geklärte darf nicht wässrig, sondern soll kalt und dickfließend sein.

### 1717. Kaffee-Eis (Glasur).

32 Deka Zucker fein gesiebt und  $\frac{1}{16}$  Liter sehr starker, heißer Kaffee ohne Zusatz wird zusammen 1 Stunde gerührt. Es muß so dick sein, daß es schwer vom Löffel tropft. Dann wird die Glasur auf die Torte, Biscuit, Gugelhupf oder den betreffenden Gegenstand gegeben und mit einem Messer, welches man in sehr heißes Wasser taucht, auseinandergestrichen, auch die ablaufende Glasur mit dem Messer solange hinaufgestrichen, bis sie fest hält. Sollte die Glasur zu dick sein, so gibt man Kaffee, ist sie zu dünn, so gibt man Zucker nach. Das kann man nicht bestimmen, weil der Zucker nicht gleichhältig ist. Auf diese Weise kann jede beliebige Glasur gemacht werden, z. B. mit Punschessenz, mit jedem beliebigen Früchtensaft.

### 1718. Chocolate-Eis.

Nachdem man in eine tiefe Schüssel 28 Deka fein gesiebten Zucker gegeben hat, werden 4 Tafeln Chocolate auf einem Blech in der Röhre solange erwärmt, bis die Chocolate so weich ist, daß sich der Finger durchdrücken läßt. Man gibt sie dann in eine Casserolle, gießt  $\frac{1}{16}$  Liter siedendes Wasser darauf und rührt dies solange auf dem Herd, bis die Chocolate vollkommen verrührt und glatt ist, worauf man sie heiß zu dem Zucker gibt und dies zusammen ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde rührt und dann verwendet. Sie muß dicklich laufend sein. Wenn die Masse zu dick ist, gibt man etwas warmes Wasser, wenn sie zu dünn ist, etwas Zucker nach, in beiden Fällen muß sie aber noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt werden.

### 1719. Chocolate-Eis anderer Art.

Man gibt in eine Casserolle 24 Deka feine Chocolate, gießt  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser dazu und läßt sie darin auf dem Feuer auflösen, rührt die Masse fein ab und gibt dann 24 Deka Zucker und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser dazu und verrührt dies gut. Diese Masse läßt man nun solange kochen, bis sich, wenn man Daumen und

Zeigefinger damit beneht, ein dünner Faden zieht. Man nimmt sie dann vom Feuer und rührt sie noch in derselben Casserolle ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde, worauf man die Glasur über die Torte gießt und trocknen läßt. Dieses Eis soll braun, glänzend und spiegelglatt sein. Wenn man doppelt gebrannte Chocolate dazu verwendet, so wird die Glasur schwarz. Auch kann man 3 Tropfen Limonesaft dazugeben, worauf die Glasur nicht mehr kochen darf und dadurch einen Glanz erhält.

#### 1720. Chocolate-Eis mit Butter.

Wird ebenso bereitet wie das „Chocolate-Eis“ (Nr. 1718), nur mit dem Unterschiede, daß man ungefähr 4 Deka Butter mitkochen läßt. Diese Glasur ist nur dann gut anwendbar, wenn die Torte noch denselben Tag genossen wird, weil durch längeres Stehen die Glasur durch die Butter matt wird. Butter verwendet man nur deshalb zur Glasur, weil es schnell und sicher ist.

#### 1721. Durchsichtiges weißes Eis.

Man kocht eine verhältnismäßige Quantität Zucker bis zum Breitlauf („ Klären des Zuckers“, Nr. 1703). Wenn eine Torte mit beliebiger heißer Marmelade überzogen und in der Röhre etwas übertrocknet ist, so gießt man den Zucker darüber und stellt die Torte kalt. Für einen Kuchen oder eine Torte von ungefähr 30 Deka rechnet man 24 Deka Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zum Breitlauf gekocht.

#### 1722. Orangen- oder Citronen-Eis.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 Deka fein gesiebten Zucker, den Saft einer Orange, einen kleinen, fingerbreiten Streifen Orangenschale und 2 Eßlöffel voll kochendes Wasser, rührt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann gießt man es über die Torte und streicht es mit einem Messer, welches zuvor in kochendes Wasser getaucht wird, glatt und läßt es trocknen.

#### 1723. Punsch-Eis.

In das „Orangen-Eis“ (Nr. 1722) werden 3 Löffel Rum gerührt.

#### 1724. Erdbeer-, Himbeer-, Ribisel-, Ananas-Eis.

Werden auf dieselbe Weise wie das „Orangeneis“ (Nr. 1722) bereitet, nur daß man statt Orangensaft ungefähr 6 Eßlöffel durchpassierten Saft von frischen Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Ananas dazu verwendet.

#### 1725. Liqueur-Eis.

Dabei ist dasselbe Vorgehen wie beim „Orangeneis“ (Nr. 1722), nur daß man statt Orangensaft beliebigen Liqueur verwendet.

#### 1726. Schnee-Glasur.

Man schlägt 2 Eierklar zu festem Schnee, gibt 28 Deka feinen Zucker, den Saft einer Citrone und 3 Eßlöffel durchpassiertes Erdbeerenmark dazu und rührt dies durch  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde. Hierauf gibt man diese Masse auf die Torte, verstreicht erstere mit einem in heißes Wasser getauchten Messer, bestreut sie mit fein gesiebtem Zucker und läßt die Torte in der offenen Röhre durch beiläufig 10 Minuten trocknen. Das kann von jeder beliebigen Frucht gemacht werden.

## Bäckerien.

#### 1727. Wasserbrandteig (Windbeutel, Spitzbuben).

Man gibt in eine Casserolle  $\frac{3}{16}$  Liter kaltes Wasser,  $\frac{3}{16}$  Liter Milch, 21 Deka Butter, gibt, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren 30 Deka