
Fünfter Abschnitt.

Torten und feine Dessertbäckereien.

Wohlgemeinter Rath der Köchinn an Marien bei deren
Abschied aus der Küche; statt einer

Vorerinnerung.

Ich darf mir wohl schmeicheln, meine liebe Marie, Sie Alles das, was im Bereiche meines eigenen Wissens liegt, redlich und ohne jenen tadelnswertthen Hinterhalt gewisser Vortheile — welche manche Köchinn nicht preisgeben zu dürfen wähnt — gelehrt zu haben. — Sie besitzen natürlichen Verstand, richtigen Geschmack und jetzt auch Sachkenntniß genug, um die unaufhörlichen Erscheinungen neuer Speisen — bloß durch Versuche anderer Quantitätsmischungen oder abweichender Formen, unter besonderen Namen entstanden — nicht nur ihren einzelnen Bestandtheilen nach, sogleich zu erkennen und im erforderlichen Falle nachzuahmen, sondern ich traue Ihnen auch vernünftiges Nachdenken und Erfindungsgabe genug zu, die Kochkunst mit der Zeit, selbst durch neue, Beifall findende Zusammensetzungen zu bereichern, so lange Sie von meinem Grundsatz nicht abweichen, jede Verbindung des Homogenen mit dem Heterogenen — oder populärer ausgedrückt: des Passenden mit dem Nichtpassenden sorgfältigst zu vermeiden. — Sie haben demnach Ihre Lehrzeit in der Kochkunst, zu meiner vollkommsten Zufriedenheit rühmlich zurückgelegt; befolgen Sie aber, da sich Ihnen in diesem Hause eine so vortreffliche und selten zu finden-

de Gelegenheit darbiethet, meinen wohlgemeinten Rath, sich auch in der feinern, und eigentlichen Zuckerbäckerei, nebst deren Hauptzweigen, eine solide Kenntniß zu verschaffen.

In unserer gegenwärtigen Zeit, wo sich die Zahl der Erwerb und Unterkommen suchenden Individuen so beträchtlich vermehrt hat, pflegt man auch, fast in allen Verhältnissen des Lebens, an die Fähigkeiten, Kenntnisse und zu leistenden Dienste des Menschen — ehe er einen glücklichen Erfolg seiner Bewerbungen hoffen darf — weit größere Anforderungen zu machen, als es ehemals der Fall war. So wie heut zu Tage in mancher beschränkten Haushaltung, von einem simplen Bedienten, außer den eigentlichen Obliegenheiten seines gewöhnlichen Wirkungskreises, manche Berrichtungen eines Kammerdieners — eines Hauschneiders — eines Reitknechts — eines Aushülfschreibers — eines Vorlesers, und wohl gar auch noch die kunstgerechte Behandlung eines obligaten Instruments in der kleinen Musikkapelle gefordert werden, eben so knüpft man jetzt nicht selten an die Aufnahme einer Köchinn, die Bedingung: daß sie auch mit der Bereitung feiner und namentlich der Zuckerbäckerei, im eintretenden Falle, gehörig umzugehen wisse, was ehemals zu ihrem Wirkungskreise nicht gehörte.

Bei hohen Herrschaften sind wohl diese beiden Fächer noch getrennt, auch macht man in mittlen Haushaltungen großer Städte, wo Zuckerbäcker und sogenannte Mandoletti zahlreich genug vorhanden sind — überdieß deren Erzeugnisse, fast immer wohlfeiler gekauft, als selbst bereitet werden — schwerlich diese Anforderungen, um so häufiger aber bei distinguirten Familien auf dem flachen Lande, die doch bisweilen in die Nothwendigkeit kommen, von dergleichen Kunstfertigkeiten Gebrauch zu machen, da zu weite Entfernung — Unverläßlichkeit mündlicher Bestellungen durch Boten, und oft die Kürze der Zeit, Herbeischaffungen von auswärts sehr erschweren, oder gar unmöglich machen, während die Vorrathskammer, alle Materialien zu dergleichen Erfordernissen eines Festmahls, im Ueberfluß enthalten, und

es nur einer geschickten Hand bedarf, die mit Erfahrung und Sachkenntniß sie zu verwenden gelernt hat, um allen Verlegenheiten augenblicklich abzuhelpfen.

Sollte nun aber auch der Fall eintreten, daß weder Sie selbst, noch eine andere meiner wackeren Schülerinnen, in die Nothwendigkeit kämen, je von dieser Kunstfertigkeit Gebrauch zu machen — was sich wohl nirgends mit voller Gewißheit voraus bestimmen läßt, — so bin ich dennoch überzeugt, daß Keine es bereuen wird, sich eine, doch immer nützliche Nebenkenntniß erworben zu haben, die wenigstens ihren Beurtheilungen zur Richtschnur dienen kann.

Daß auch in Ihrem neuen Wirkungskreise, alle Zuthaten, als: Mehl, Eyer, Schmalz und die verschiedenen Gewürzgatungen, von unverfälscht reiner, feinsten, bester und vollkommen frischer Qualität seyn müssen, wenn sie den beabsichtigten Zwecken genügend entsprechen sollen, versteht sich von selbst.

A. Sorten.

Marie. Mit dem besten Willen, alles Nützliche zu lernen, und jeden mir erteilten Auftrag — in so fern es meine schwachen Kräfte gestatten — gleich recht zu machen, und zu Ihrer vollen Zufriedenheit auszuführen, erscheine ich jetzt — nachdem ich die Kochkunst absolvirt habe — mit der Bitte vor Ihnen, mich auch in Ihren süßen Geheimnissen einzuweihen, und wenn ich mich Anfangs noch ein wenig linksch benehme, mir einige Geduld und Nachsicht zu schenken, die mit der Zeit gewiß die erwünschten Früchte tragen, und an keine, Ihrer Bemühungen gan Unwürdige, nutzlos verschwendet werden sollen.

Zuckerbäcker. O, Mamsell Marie! Sie sind mir recht willkommen; ich habe Ihre fleißige und geschickte Verwendung in der Küche, sehr oft mit aufrichtigem Wohlgefallen zu bemerken Gelegenheit gehabt, eine so rühmliche Wißbegierde gewährt

mir die vollste Bürgschaft, daß ich mit einer Schülerinn wie Sie, nur Ehre ernten kann.

Sie werden bereits aus der Küche die Bereitung ganz verschiedener Teigarten für Mehlspeisen und Bäckereien gelernt haben, auch die Zuckerbäckerei bleibt auf dem Standpunkte, auf welchem sie sich gegenwärtig befindet, und zumal bei den Anforderungen, welche man in einem Privathause an sie zu machen pflegt, nicht ausschließlich beim Zuckerteige stehen, sondern streift wohl auch bisweilen in die Gebiete des Germ-, Brand- und Butterteigs. Wie bereiten Sie zum Beispiel einen guten Germteig?

Marie. Dazu rühre ich in einem Weidling ein halbes Seitel Obers, acht Eydotter, ein halbes Seitel zerlassenen Butter, eben so viel gut abgewässerte Germ, etwas Salz und vier Loth Zucker mit so viel Mehl ab, als eben zur Bildung eines Teiges, der weder zu fest, noch zu weich seyn darf, erforderlich ist. Hierauf gebe ich den Teig in eine mit Mehl bestaubte Serviette, binde ihn ganz locker zusammen, und lasse ihn so über Nacht in einem großen Kessel mit Wasser und Eis liegen. — Wir bedienten uns dieses Teiges in der Küche, um daraus verschiedene Bäckereien, als: Kollatschen, Brägel und dergleichen zu formiren, die dann mit Ey bestrichen, mit geschnittenen süßen Mandeln bestreut, und langsam gebacken wurden.

Zuckerbäcker. Diese bereits erlangte Kenntniß wird Ihnen auch bei mir zu verschiedenen Dingen, bisweilen sehr zu Statuten kommen. — Wie bereiten Sie denn einen guten Brandteig? Obgleich derselbe in die eigentliche Conditorei nicht gehört, so müssen wir doch auch bisweilen unsere Zuflucht dazu nehmen.

Marie. Ich siede ein Seitel Milch mit einem Stücke Zucker und einem Stück Butter, rühre feines Mehl daran, daß es ein dicker Teig wird, den ich so lange am Feuer lasse, bis er trocken ist, wobei nur zu beobachten bleibt, daß er sich nicht anlegt. Hierauf stoße ich ihn, schlage nach und nach drei ganze Eyer,

und eben so viele Dotter darein, und verwende ihn dann nach Willkühr, wozu er sich eben eignet.

Zuckerbäcker. Rücksichtlich Ihrer Bereitung des Butterteigs, mögen Sie heut die Probe praktisch eben so brav bestehen. Wir wollen demnach den Anfang machen, mit einer

Blättertorte.

Walken Sie einen fünf Mal geschlagenen Butterteig, in der Dicke von zwei Messerrücken aus, überstreichen vier, so groß als ein halb Pfund Tortenblatt geschnittene Blätter mit Eyerklar, und lassen, jedes einzeln auf das Blech gelegt, langsam backen, daß sie schön weißlicht bleiben, bestreichen dann ein Blatt mit eingesottenen Riebieseln, legen das zweite, mit eingesottenen Hetschenpetschen bestrichene darauf, und dann das letzte mit diesem Eise: Sie geben zu einem festen Schnee von der Klare eines frischen Eyes, so viel gestoßenen Zucker, daß es die Dicke eines dünnen Teiges bekommt, und drücken dann das schön weiß gerührte Eis, durch eine kleine Spritze auf die Torte, das Eis färbt man auch mit Alkermesssaft, stellt dann die Torte in einem abgekühlten Ofen, damit das Eis abtrocknet. — Über den Butterteig werde ich Ihnen keine Erinnerung zu machen nöthig haben?

Marie. Ich arbeite ein Pfund feines, gesiebtes, und ein wenig gesalzenes Mehl, mit einem Stück Butter in der Größe eines halben Eyes, drei Eyerdottern und einem halben Seitel Wasser, mit leichter Hand zu einem Teige so lange ab bis er kleine Blättern zeigt. Ist der Teig zu fest, so gebe ich etwas mehr Wasser dazu, denn er darf nicht fester als ein Strudelteig seyn. Dann lege ich den gut gearbeiteten, und zu einem Ballen zusammen gemachten Teig, auf ein mit Mehl bestaubtes Plätzchen, und lasse ihn bedeckt etwas rasten, hierauf knete ich ein Pfund Butter weich, walke den Teig in ein Viereck fingerdick aus, schlage die Butter genau darein, und lasse ihn an einem kalten Orte stehen. Nach fünf Minuten walke ich den Teig vier Spannen groß, im gleichen Viereck behutsam auseinander, walke ihn

dann von oben hinauf und von oben herab, lege den dritten Theil übereinander, und preße ihn mit dem Walker leicht nieder, so daß der dreimal übereinander liegende Teig, einen drei Mal so langen als breiten Streifen gibt. Nun werden diese langen Streifen auch dreifach übergeschlagen, wodurch der Teig wieder ein Viereck bildet, welches man den Teig ein mal geschlagen heißt, und so geschieht es fünfmal, woraus man verschiedene Bäckereien bereiten kann. Im Sommer, wo die Hitze und das ofte Berühren, den Teig leicht weich machen, muß die Butter vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit reinem Eise gelegt, dann gut abgearbeitet, mit einem Tuche abgetrocknet, und nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell als möglich geschehen muß, zwischen zwei zinnerne Schüsseln gelegt, und auf geklopftes Eis oder in einen Keller gestellt, und nach eben so langer Zwischenzeit, wieder übereinander geschlagen werden, welches so viel als möglich schnell und behutsam geschehen muß, damit der Teig nicht trockne, und dadurch abreiße. Man bestaubt beim Auswalken den Teig nicht zu viel mit Mehl, damit die Bäckereien eine schöne Farbe und Aussehen behalten.

Zuckerbäcker. Sie haben eine wackere Lehrerin gehabt.

Französische Blättertorte.

Zuckerbäcker. Walken Sie den, wie zur vorigen Torte fünfmal geschlagenen Buttermteig von ungefähr anderthalb Pfund Schwere, in drei Blättern zwei Messerrücken dick aus, schneiden zwei gleiche runde Blätter in der Größe eines halbpfündigen Tortenblattes, mit einem warmen Messer aus, und stechen sie in der Mitte mit einem großen Krapfenstecher so aus, daß nur flache Ränder von ungefähr einer Hand Breite bleiben; schneiden dann wieder zwei ganz gleiche Blätter, stechen sie wieder mit dem nämlichen Krapfenstecher, und fahren so fort, bis acht Paar fertig sind, wovon jedes um eines halben Fingers Breite kleiner seyn muß. Dann bestreichen Sie jedes Blatt mit abgeschlagenen Eiern, betupfen es mit der Messerspitze, und backen es mit fein gestoße-

nem Zucker bestäubt, in einem etwas abgekühlten Ofen. Hierauf belegen Sie eines der größten gebackenen Blätter messerrückendick mit eingesottenen Marillen, fügen das hinzu passende Blatt darauf, dann das andere Paar, und so machen Sie es fort, bis Alles paarweise gefüllt ist. Sodann bestreichen Sie messerrückendick, den Rand der zusammengeklebten Blätter, mit gesaumtem Eis von vier Eyerklar, rollen sie über klein geschnittene, auf einem Bogen Papier gestreute Pistazien, so, daß der ganze Rand grün bestäubt bleibt; die zweiten eben so bestrichenen Blätter, werden in grob gestoßenem Zucker gerollt, die dritten wieder in Pistazien, und so fahren Sie alle acht zu bestäuben fort, lassen sie dann in einem ganz ausgekühlten Ofen so lange, bis das gesaumte Eis trocken ist, den Zucker aber müssen Sie ganz weiß, und die Pistazien schön grün lassen. Zuletzt bestreichen Sie, wenn sie abgekühlt sind, die ersten zwei zusammengeklebten und auf eine dazu passende Schüssel gelegten Blätter, mit eingesottenen Marillen, legen die zweiten Doppelblätter so darüber, daß sie genau in die Mitte passen, bestreichen dann ihre Oberfläche wieder mit Marillen, geben die dritten zwei zusammen gelegten Blätter darauf, und fahren so fort, bis alle acht über einander kommen. Die letzten Blätter verzieren Sie mit eingesottenen, noch ganzen Weichseln.

Blättertorte mit gesäumter Milch.

Zuckerbäcker. Zu diesem Backwerk walken Sie von dem fünfmal geschlagenen Buttermilch, nur sechs Blätter in der Dicke eines Messerrückens aus, schneiden ihn nach dem Umfange der für die Torte bestimmten Schüssel rund aus, bestreichen ihn mit abgeschlagenen Eiern, stauben gestoßenen Zucker darauf und backen ihn gleich den Vorigen im Ofen aus. Zuletzt füllen Sie ihn zwischen jeder Platte, statt der eingesottenen Marmelade mit jeder Gattung gesäumter Milch, mit Erdbeer-, Himbeer-, Kaffee- oder Chocolatezugaben versehen oder mit verschiedenen andern Gerüchen versehen und bestreuen sie von außen ganz einfach mit gestoßenem Zucker.

Bröselkorte.

Zuckerbäcker. Arbeiten Sie ein halbes Pfund Butter, und drei Viertelpfund Mehl auf einem Brete mit dem Walcker gut ab, machen den Teig mit einem halben Pfund geschwellten und gestoßenen Mandeln, eben so viel fein gestoßenem Zucker, der klein geschnittenen Schale einer Limonie, Alles wohl vermengt, wozu Sie noch ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, und eben so viel Gewürznelken, nebst dem Saft einer Limonie und ein ganzes Ey gegeben haben, so an, daß er zusammenhält; geben ihn fingerdick ausgewalzt, auf ein Tortenblatt, machen auf das, mit eingesottenen Weichseln oder Ribieseln Gefüllte ein Gitter, legen den Reif herum, und backen die mit Eyerklar bestrichene, und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreute Torte, in einer gelinden Hitze.

Chocolate = Torte.

Zuckerbäcker. Vermischen Sie ein halbes Pfund flaumig abgetriebene Butter, worin sechs Eydotter nach und nach hineingerührt wurden, mit einem halben Pfund vorher gestoßenen Zucker, einem Viertel sammt der Hülse gestoßenen, und durch ein schütteres Sieb gesiebten Mandeln, etwas Vanille, und drei Loth fein geriebenen Semmelbröseln gut untereinander. Nun lösen Sie unter beständigem Rühren, ein halbes Pfund Chocolate, mit einer nicht ganz vollen Kaffeeschale Wasser auf, stellen die ganz aufgelöste und schön glatte Chocolate, in der Dicke eines Rindskoches, zugedeckt bei Seite; wenn Sie einen festen Schnee von sechs Eyerklar geschlagen haben, so rühren Sie dieselbe damit in die schon erwähnte Masse von Zucker und Butter; dieß alles theilen Sie endlich in zwei Hälften, und füllen jede davon in — sammt den Reifen mit Butter bestrichene — Tortenblätter, dann werden sie, wenn sie bei anhaltender Wärme eine Stunde gebacken haben, gut ausgekühlt, und das eine Blatt mit Eingefottenem gefüllt, das zweite darauf gelegt und mit Chocolate-Guß überzogen.

Kaiser = Torte.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie in einem Weidling ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, eben so viel fein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund Butter, sammt fünf hart gesotteneu und fein gestoßenen Eiern, mit klein geschnittenen Schalen einer Limonie, etwas gestoßenem Zimmt und Gewürznelken gut unter einander ab, arbeiten es mit einer Handvoll Mehl noch eine Weile, und backen es in einem mit Butter bestrichenen Tortenblatte.

Zucker = Torte.

Zuckerbäcker. Vermengen Sie ein halbes Pfund Mehl, eben so viel mit etwas Vanille vermischten, fein gestoßenen Zucker, mit der klein geschnittenen Schale einer Limonie, und fünf hart gesotteneu, durch ein Sieb getriebeneu Eyerdottern, gut unter einander, geben in die Mitte ein halbes Pfund Butter, verwalken es gut, schlagen drei Eydotter, und so viel Obers, als zum Naffen nöthig ist, dazu, und machen den Teig mit einem breiten Messer zusammen; er darf aber nicht zu fest seyn. Nun schneiden Sie aus dem Kleinfingerdick ausgewalkten Teige, drei gleiche Blätter, und lassen sie schön gebacken, auskühlen. Dann bestreichen Sie jedes Blatt mit einem andern Eingesotteneu, setzen sie zusammen, und überziehen sie mit Limonieneis, das Sie auf folgende Art bereiten: Sie geben zu zwölf Loth fein gestoßenen und gesiebten, vorher aber auf einer Limonie abgeriebenen Zucker, wobei Sie sich hüten müssen, daß Sie die Limonie nicht zu tief reiben, weil das einen bitteren Geschmack verursachen würde, in einen Weidling von einer halben Limonie den Saft, später auch den der andern Hälfte, und rühren es gut ab. Sollte das Eis noch nicht dünn genug seyn, so pressen Sie noch etwas Saft dazu, verrühren den Zucker eine halbe Stunde gut, überziehen, wenn es recht flaumig ist, damit die Torte, und lassen in dem, schon überkühlten Ofen das Eis langsam trocknen.

Torte = Crocante.

Zuckerbäcker. Bringen Sie ein halbes Pfund Butter und vierzehn Loth geklärten Zucker in die Mitte von drei Viertel Mehl, und kneten Alles mit zwei Löffeln voll, in den Zucker gegossenen Wassers gut durcheinander. Dann schneiden Sie aus dem, nicht zu dünn ausgewalkten Teige die Torte, verwenden den übrigen Teig zu beliebigen Ausstecherln, Rosen, Kränzen, Sternen u. d. gl., backen alles gut, und verzieren damit die Torte.

Wiener - Torte.

Zuckerbäcker. Nehmen Sie zu zehn Eiern, an Gewicht eben so viel Butter als auch Zucker und feines Mehl, rühren die ausgewaschene Butter mit den Eiern zu Schaum und schlagen Sie dann noch einige Zeit mit dem Zucker. Zuletzt verrühren Sie das darein gegebene Mehl, etwas Muscatenblüthe, Zimmt und geschnittene Limonienschalen gut unter einander, streichen die Masse auf einen großen Bogen Papier oder in beliebige Formen von der Dicke eines halben Zolles, belegen sie auf den Seiten mit zugeschnittenen Papierstreifen, und backen sie in einem mäßig geheizten Ofen gut aus.

Sind sie kalt, so streichen Sie zwischen den Boden beliebige eingemachte Früchte, dann glaciren Sie sie mit Zucker, Eyerweiß und Citronensaft, und verzieren sie überdies mit verschiedenen eingemachten Früchten von Außen.

Mandelstrudel von Buttermteig.

Zuckerbäcker. Walken Sie den Buttermteig in eine längliche, zwei Messerrücken dicke Platte aus und bestreichen Sie ihn mit einer Fülle, zu welcher Sie ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund, zum Theil auf Pomeranzen abgeriebenen Zucker mit acht Eyerdottern, langsam fein und fest abtreiben und zuletzt noch den festgeschlagenen Schnee von vier Eyerklaren verwenden, Messerrückendick; dann schlagen Sie ihn

drei Zoll breit, zweimal übereinander, bestreichen ihn am Rande mit abgeschlagenen Eiern, schneiden ihn scharf ab und speilen ihn am Ende zusammen. Dann wird auch die Oberfläche mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt und über einem Bleche langsam im Ofen gebacken. Auch läßt sich die Außenseite dieser Strudel mit gerührtem Zuckereis, gehackten Mandeln oder Pistazien verzieren.

Biscuit-Torte.

Zuckerbäcker. Schlagen Sie in acht Loth sehr fein gestoßenen Zucker, nach und nach sechs Eyerdotter, die Sie eine Stunde lang verrühren, dann das zu festem Schnee geschlagene Eyerweiß behuthsam dazu geben und sechs Loth Mehl ebenfalls leicht damit verrühren. Während dieser Zeit haben Sie den Model gut mit zerlassenem Schmalz bestrichen und ihn umgestürzt, damit das Überflüssige abläuft; nun bestäuben Sie ihn aber gut mit feinem Zucker, geben den Teig darein und lassen ihn in einem überkühlten Ofen langsam backen. Zuletzt stürzen Sie die Form auf die Schüssel und zieren die Torte mit Eis oder bestreuen sie, sobald sie abgekühlt ist, mit sehr feinem Zucker.

Finger-Torte.

Zuckerbäcker. Kneten Sie ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker, mit eben so vielem feinem Mehle, einem Viertelpfund Butter, acht hart gekochten Eyerdottern und einem Viertelpfund abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln, zu einem Teige und lassen ihn dann an einem kühlen Orte, wenigstens eine halbe Stunde rasten; hierauf nehmen Sie ihn auf ein Bret, walken ihn fingerdick aus und schneiden eine runde Platte heraus, die Sie auf ein, mit Butter leicht bestrichenes Blech legen und mit Eingefottenem, einen halben Finger dick überlegen. Nun drehen Sie den übriggebliebenen Teig in kleinfingerdicke Stängelchen, überflechten das Eingefottene damit, das Ganze aber fassen Sie mit einem etwas dicker gehaltenen Reifchen ein, das

Sie mit abgeschlagenen Eiern bestreichen, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreuen, und dann einen Papierstreifen mittelst Bindfaden rundherum befestigen, um die Torte endlich in einem überkühlten Ofen langsam, schön goldbraun zu backen.

Gerührte Linzertorte.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie ein halbes Pfund weiß flaumig abgetriebener Butter mit vier Eyerdottern, geben dann ein Viertelpfund abgezogener und fein gestoßener Mandeln, ein halbes Pfund eben solchen Zucker, fein geschnittene Limonien-schalen und zuletzt ein halbes Pfund fein gesiebtes Mehl darein. Diesen Teig bringen Sie nun auf ein Bret und walken ihn halbfingerdick aus, dann schneiden Sie eine runde Platte heraus, belegen sie mit Eingefottenem und überflechten sie von dem übrigen Teige mit Stängeln, die Sie mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und auf einem Bleche, mit einem Papierreifen überbunden, in einem abgekühlten Ofen langsam backen. Wenn Sie die Torte aus demselben nehmen, beseitigen Sie die Papierstreifen und schicken sie auf einer Schüssel mit feinem Zucker bestäubt, zur Tafel.

Pomeranzen-Torte.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie vier Eydotter nach und nach in vier Loth flaumig abgetriebener Butter, geben dann ein halbes Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu, die Sie wieder eine Viertelstunde lang verrühren und zuletzt eben so mit einem Viertelpfund fein gestoßenen Zucker verfahren. Nun reiben Sie die Schalen von zwei großen Pomeranzen auf einem feinen Reibeisen bis auf das Weiße ab, und stoßen sie in einem Mörser mit sechs Eyerdottern zu einem feinen Brei, welcher dann mit zwei Loth Auszugmehl in das Verrührte gegeben und gut vermischt wird. Hierauf streichen Sie zwei Drittheile von diesem Teige auf eine, mit Butter bestrichene Blechplatte rund auseinander, geben eingefottene Marillen, Niebiesel oder Himbeeren darauf und machen aus dem übrigen Teig Stängelchen darüber.

Oben bestreichen Sie diese Torte mit abgeschlagenen Eiern und bestreuen sie mit gröblich gestoßenem Zucker, machen dann einen Papierstreifen herum und lassen sie langsam in einem überkühlten Ofen backen.

Mandeltorte.

Zuckerbäcker. Vermengen Sie mittelst eines silbernen Eßlöffels, ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen und gesiebten Zuckers, mit einem halben Pfunde eben solcher Mandeln recht genau, dann schlagen Sie nach und nach sechzehn Eyerdotter darein und verrühren es recht wohl. Nach ungefähr einer Viertelstunde ununterbrochenen fleißigen Rührens, geben Sie das Weiße von acht Eiern zu recht steifem Schnee geschlagen, dazu und verrühren wieder das Ganze durch Dreiviertelstunden. Während dieser Zeit wird ein sogenannter Tortenreif oder eine andere Form mit zerlassnem Schmalz bestrichen und umgestürzt, damit das überflüssige Fett ablaufe. Vor dem Einfüllen bestreuen Sie dieselbe recht gut mit fein gestoßenem Zucker, geben dann die Massa darein und lassen sie in einem überkühlten Ofen langsam backen. Nach ungefähr einer Stunde, wenn dieselbe ganz gebacken ist, nehmen Sie sie aus dem Ofen, lösen den Reifen herab und zieren die Torte mit weißem oder gefärbtem Eise. Zu diesem Behufe werden vier Eßlöffel voll sehr fein gestoßenen weißen Zuckers, mit einem zu Schnee geschlagenen Eyerweiß und mit ein paar Tropfen Limoniensaft, eine halbe Stunde lang verrührt, und durch eine Papierdüte (Skarnitzchen) über die Torte in zierlichen Formen gegeben. Man kann dieses Eis mit Alkermessaft rosenroth, oder mit Spinattropfen (deren Zubereitung Sie schon in der Küche gelernt haben) grün färben. Wollen Sie aber dasselbe gelb haben, so reiben Sie den noch ungestoßenen Zucker auf Pomeranzen ab. Schwarze Farbe können Sie mit Chocolate geben. Die Torte wird nun in einem ganz abgekühlten Ofen gestellt und eine halbe Stunde lang getrocknet. Zierlicher ist sie in einer Form gebacken anzusehen, indem sie

dann herausgestürzt wird und die hellglänzende braune Kruste nach oben kommt.

Großes Backwerk aus gerösteten Mandeln.

Zuckerbäcker. Schneiden Sie ein Pfund abgeschälter, süßer Mandeln fein nudelförmig, und rösten Sie dieselben in einem unverzinnnten aber sehr reinen Kupfernen Becken, unter immerwährenden Umrühren, goldgelb. Inzwischen zerlassen Sie behuthsam in einem niedern, unverzinnnten Kupfernen Backblech, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker über starker Gluth. — Sobald derselbe dünn und flüßig wird und sich gelb zu färben anfängt, schütten Sie die gerösteten heißen Mandeln geschwind hinein, und rühren sie mit einem neuen Kochlöffel tief zum Boden unter einander, bis sie vom Zucker ganz übersponnen, in einer Massa wie ein Teig zusammenhalten. — Nun nehmen Sie dieselben sogleich vom Feuer und füllen sie noch warm in die mit Ohl leicht bestrichenen vorrätigen Model. Wenn die Model oder die Sturzcasserolle sehr groß sind, muß die Bereitung der Masse mehrere Male wiederholt werden. Zuletzt wird die Grillage über eine runde Platte von festem Tragantteig gestürzt und mit zerlassenem Carmelzucker darauf befestigt.

Aus diesem gerösteten Mandelteige lassen sich mancherlei Aufsätze von großer Verschiedenheit und sehr sinnreich gewählte Formen bereiten, oberflächlich kann man sie auch mit weißem und buntem Zuckereis verzieren.

Spanische Windtorte.

Zuckerbäcker. Stoßen Sie eben so viel Zucker als acht Eyer wiegen und treiben ihn durch ein sehr feines Sieb. Das Weiße von den acht Ehern wird zu sehr festem Schnee geschlagen, wozu ich Ihnen besonders Aufmerksamkeit empfehle, weil von dieser Bereitung das Gelingen des ganzen Gebäckes abhängt. Der Schnee wird nun in einen Weidling gegeben, und nach und nach, der Zucker löffelweis darunter geschlagen, oder mit einem leichten Kochlöffel verrührt. Diese Masse wird dann

auf runde Platten von gleicher Größe, auf Papier gestrichen und im ganz kühlen Ofen langsam gebacken, so daß sie von Außen nicht mehr als röthlichtgelb, doch von Innen ganz trocken sind. Auf diese Platten bis auf eine, wird nun Eingefotenes gestrichen, eine über die andere gelegt, und die nicht bestrichene, welche oben zu liegen kommt, mit weißem oder gefärbten Eise geziert. Sie können auch eine dickere Platte von unten aushöhlen und geschäumte Milch darein füllen.

Limonien = Mandeltorte.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie achtzehn Eydotter mit drei Viertelpfund Zucker eine Stunde lang recht flaumig, dann reiben Sie drei oder vier Limonien auf Zucker ab und mengen diesen, nebst vier Loth feinem Mehl und einem Pfunde abgezogener, fein gestoßener süßer Mandeln dazu. Nun schlagen Sie von zwölf Eiern das Weiße, zu recht steifem Schnee, rühren es ganz sachte darunter und backen es langsam in einer mit Butter bestrichenen Form.

Brottorte.

Zuckerbäcker. Ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker verrühren Sie mit, nach und nach darangeschlagenen zwölf Eyerdottern, eine halbe Stunde lang recht flaumig. Dann mischen Sie das von acht Eiern zu Schnee geschlagene Weiße, behuthsam damit. Nun geben Sie zwölf Loth unabgezogene, aber fein geschnittene Mandeln, zwei Zelteln fein geriebene Chocolate, Klein gehackte, frische Limonienschalen, eben solche Cedrate und candirte Pomeranzenschalen nebst einer Handvoll sehr fein geriebener, schwarzer Brotbröseln darein. Ist nun alles wohl durcheinander gemischt, so füllen Sie es in eine, gleich jener bei der Mandeltorte behandelte Form, und lassen es langsam in einem abgekühlten Ofen backen. Die Zeit des Garbackens läßt sich am besten bei dieser, so wie bei jeder andern gerührten Torte entnehmen, wenn man eine feine Stricknadel hinein stößt; ist diese

keim Herausziehen trocken, so daß ihr nicht das geringste Teigartige anklebt, so ist dieß ein Beweis, daß die Torte ausgebacken sei und gleich aus dem Ofen genommen werden müsse. — Über ein Sieb gestürzt, lassen Sie sie abkühlen und schicken sie dann zur Tafel.

Abgetriebene Schmalz- oder sogenannte Sandtorte.

Zuckerbäcker. Wenn Sie in einem Weidling ein Viertelpfund sehr gutes Rindschmalz, durch eine halbe Stunde recht flaumig verrührt haben, so schlagen Sie zwei ganze Eyer und zwei Dotter nach und nach darein, geben vier Loth abgezogene und fein gestoßene süße Mandeln, nebst eben so vielem Zucker und klein gehackten Limonienschalen dazu. Zuletzt werden erst neun Loth fein gesiebtes Mehl damit vermischt. Diesen Teig theilen Sie nun auf einer Platte in zwei gleiche Hälften, auf deren Eine Sie dann Eingesottenes streichen und mit der Andern bedecken, die Sie oben mit abgeschlagenen Eiern bestreichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, und einem darum gegebenen Reifen, in einem abgekühlten Ofen langsam backen. Während dieser Zeit schlagen Sie von drei bis vier Löffeln sehr fein gestoßenem Zucker und einem Eyerweiß, recht festen Schnee; kommt nun die Torte aus dem Ofen, so machen Sie damit kleine Plätzchen darauf, bestecken diese mit, in dünne Stiften geschnittenen Pistazien und lassen sie langsam im Ofen trocknen.

Weintorte.

Zuckerbäcker. Schlagen Sie das Weiße von acht Eiern zu recht steifem Schnee und verrühren damit ein halbes Pfund Zucker nebst achtzehn Dottern so lange, bis es recht flaumig und dick geworden ist, dann geben Sie ein halbes Pfund unabgezogener, süßer Mandeln, etwas Zimmt und Gewürznelken, nebst klein gehackten Limonien- und Pomeranzenschalen dazu, füllen den Dlg in eine mit Butter bestrichene Tortenplatte und backen ihn langsam.

Marcipantorte.

Marie. An einer solchen habe ich mich schon einmal am Namenstage unsers Herrn Pfarrers, aber freilich nach einem gedruckten Recepte versucht.

Zuckerbäcker. Ei, der Tausend! wie sind Sie denn dabei verfahren?

Marie. Ich stieß ein halbes Pfund abgezogener, süßer, mit Rosenwasser befeuchteter Mandeln recht fein, imgleichen ein halbes Pfund Zucker, dann etwas Zimmt, Gewürznelken, Muscatenblüthe und Cardemomen, jedes besonders, gab es dann zusammen in eine Pfanne auf gelindes Kohlenfeuer unter fleißigem Umrühren so lange, bis es sich ablöste. Nachdem ich es nun hatte abkühlen lassen, trieb ich die Masse auf einem mit Zucker bestreuten Brete mittelst des Nudelwalkers aus, legte die Hälfte auf eine Blechplatte und füllte sie mit eingesottenen Früchten, die andere Hälfte deckte ich darüber und ließ die Torte backen. Zuletzt habe ich sie dann mit weißem oder gefärbtem Eise geziert und nochmals zum Trocknen in dem Ofen gegeben.

Zuckerbäcker. Nun so machen Sie nur die für heute auch so.

Buttertorte.

Zuckerbäcker. Bröseln Sie ein halbes Pfund feines Mehl mit eben so viel Butter und einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, gut auf einem Nudelbrete ab, dann geben Sie klein gehackte Limonienschalen dazu und bereiten daraus mit zwei Eiern einen Teig; von der größeren Hälfte desselben treiben Sie nun eine Platte aus, streichen eingekochtes Obst darauf, und decken entweder mit dem übrigen Teige oder machen von demselben ein Gitter darüber, das Sie zuletzt mit abgeschlagenen Eiern bestreichen, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut, schön goldbraun backen.

Torte von harten Eiern.

Zuckerbäcker. Neheln Sie zehn Loth Butter mit zehn

Loth Mehl, worunter Sie ein wenig Salz geben, gut ab, mischen dann zehn Loth fein gestoßenen Zucker, die klein gehackten Schalen einer Limonie und die im Mörser gestoßenen Dotter von acht hart gesottenen Eiern darunter. Nun machen Sie diesen Teig zusammen, walken ihn fingerdick aus, machen zwei oder drei Blätter daraus, die Sie mit Ey bestreichen und backen. Wenn sie ausgebacken sind, lassen Sie sie erst abkühlen, füllen dann Eingesottenes auf und legen die Blätter über einander.

Torte ohne Eier.

Zuckerbäcker. Treiben Sie zwölf Loth Butter mit acht Loth fein gestoßenen Mandeln recht schaumig ab, geben dann acht Loth Zucker, die fein geschnittene Schale einer halben Limonie, nebst zwölf Loth Mehl dazu, was Sie Alles gut unter einander rühren. Nun bringen Sie nicht ganz die Hälfte dieses Teiges auf ein geschmiertes Tortenplättel, geben Eingesottenes darauf, formiren von dem übrigen Teige, Stangel wie zur Linzertorte, legen sie darüber, bestreichen Sie mit Ey und backen die Torte in einem etwas kühlen Ofen. Jetzt werden Sie wohl mit den Stangeln zurecht kommen, im Sommer bei großer Hitze aber müssen Sie dieselben mittelst der Spritzpipe machen. Auf ähnliche Art können Sie auch

Linzertorte ohne Eier.

bereiten, wenn Sie acht Loth Butter schaumig abtreiben und mit zwei Loth fein gestoßenen Mandeln, zwei Loth Zucker, und acht Loth Mehl wohl unter einander rühren. Das übrige Verfahren ist ganz dasselbe, wie bei der früheren Torte. Aus eben dem Teige ließen sich auch wohl schmeckende Torteletten bereiten.

Schnell gemachte Buttertorte.

Marie. Zu einer solchen walke ich aus einem halben Pfund Buttert Teig, drei oder vier runde Flecken, die ich mit einem Ey bestreiche, und dann backe. Wenn sie ausgekühlt sind, fülle ich Eingesottenes darauf, schneide die Flecken rund herum gleich,

bestaube sie mit Zucker, richte sie übereinander und bestreue sie auch oben mit Zucker.

Kastanientorte.

Zuckerbäcker. Schneiden Sie ein Pfund geschälter, aber nicht zu weich gesottener Kastanien, in einen Weidling zu drei Viertelfund fein gestoßenem Zucker, verrühren es mit neun Eydottern nebst der zu Schnee geschlagenen Klar von vier Eiern, einem Viertelfund in Strudelform geschnittenen Zitronats, Zimmt und Limonienschalen. Diesen Teig bringen Sie sodann auf eine mit Oblaten belegte Blechplatte und lassen ihn langsam backen.

Schneckenorte.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie in einem Häfen ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit, nach und nach dazu geschlagenen zwölf Eydottern, wenigstens eine Stunde lang, dann geben Sie wieder nach und nach, ein halbes Pfund Mehl und den Schnee von sechs Eyerklar dazu und zuletzt noch ein halbes Pfund Mehl mit etwas Vanille. Nun schmieren Sie ein Backblech mit Butter, streichen den Teig sehr dünn darüber und stellen ihn in den Ofen, nehmen ihn aber, ehe er ganz ausgebacken ist, wieder heraus, füllen Eingefottenes darauf, rollen ihn zusammen, und schneiden Ringel davon, die Sie danu hübsch symmetrisch auf einem Tortenplattel ordnen und mit Zucker überspinnen.

Nudeltorte.

Zuckerbäcker. Für eine so große Torte als wir bedürfen, nehmen Sie drei Viertelfund abgezogene süße Mandeln, von denen Sie die Hälfte klein stoßen, und mit Limoniensaft benetzen, die andern aber gestiftelt schneiden. Nun geben Sie zu einem halben Pfund fein gesiebten Zucker in einem Weidling, die gestoßenen Mandeln, woran Sie vier ganze Eyer und drei Dotter rühren. Doch ehe Sie noch daran schreiten, haben Sie bereits von zwei Eiern, Mehl und etwas dazu gemischtem

Zucker, fein geschnittene Nudeln gemacht, sie aus dem Schmalz gebacken und wie die gestiftelten Mandeln zerbrochen; nun rühren Sie beide Theile in das Abgetriebene gut unter einander, belegen dann ein geschmiertes, flaches Tortenplättel mit Oblaten, schütten das Abgerührte hinein, richten den Reif herum und lassen die Torte schön langsam backen.

Muscazonentorte.

Zuckerbäcker. Bereiten Sie von einem Pfund unabgezogener, süßer, mit dem Schneidmesser geschnittener Mandeln, einem Pfund fein gesiebten Zucker, sechzehn Loth Mehl, vier ganzen Eiern und vier Dottern, auf dem Nudelbrette einen Teig, den Sie mit einem halben Loth gestoßenen Zimmt, eben so viel Nelken, etwas Muscatenblüthe und feinen Limonienschalen, würzen. Nun machen Sie von dem Teige zwei oder drei Blätter geben diese auf ein Backblech, füllen eines derselben mit Eingesottene, das Sie mit, aus dem Teige gedrückten Muscazonen zierlich belegen, mit abgeschlagener Eyerklar bestreichen und schön backen. Auf die andern Blätter geben Sie das Eingesottene erst, wenn sie bereits gebacken sind, setzen sie zusammen, belegen sie mit Eis und bestreuen das Ganze mit fein geschnittenen Pistazien.

Zitronat = Strudel.

Marie. Bestimmen Sie denselben vielleicht für heut statt der Torte?

Zuckerbäcker. Man muß sich zu helfen suchen, so gut man kann, unser Wahlspruch heißt: »Alle Tage was Anders, wenn es also nur gut geräth und wohl schmeckt, so bin ich eben nicht zu ängstlich, auch dann und wann einmal die Grenzen meines angewiesenen Kreises ein wenig zu überschreiten. Wie denken Sie mit einem Zitronat = Strudel zu verfahren?

Marie. Ich werde auf die gewöhnliche Art mit lauwarmen Wasser einen Strudelteig anmachen, ihn fein aus einander ziehen, mit Butter bestreichen und dann eine Fülle von einem

halben Pfund fein geschnittenen Mandeln, eben so viel fein gesiebttem Zucker, zwölf Loth Zitronat, einem halben Loth Zimmt, einem halben Loth Nelken und dem Saft einer Limonie darauf geben. Dann rolle ich den Strudel zusammen, backe ihn auf einem, mit Butter bestrichenen Tortenblatt recht schön und bestreue ihn zuletzt mit Zucker.

Zuckerbäcker. Bravo! der kann so gut wie eine Tortemunden.

Schweizerkuchen.

Zuckerbäcker. Kneten Sie ein halbes Pfund abgeschälte, fein gestoßene Mandeln, worunter zwei Loth bittere seyn können, ein halbes Pfund fein gesiebtes Mehl, eben so viel gebröckelte frische Butter, ein Viertelpfund Zucker, eine Messerspitze voll Salz, acht Eyerdotter und ein halbes Seitel gutes süßes Obers, so lange zu einem Teige durcheinander, bis er sich leicht von der Tafel und der Hand löset. Auch können Sie zur Abwechslung während des Knetens, ein halbes Pfund entkernte Zibeben und irgend einen Geruchzucker als von Vanille, Orangenblüthe, Limonien u. s. w. darunter mengen. Nun wird der Teig gut bedeckt, eine Stunde lang an einen kühlen Ort zum Rasten gestellt, und mit dem Kollholze in eine runde, acht Zoll im Durchmesser haltende Scheibe ausgebreitet, auf ein doppelt übereinander gelegtes, mit Butter reich bestrichenes Papier gelegt, damit auch rund herum eingefast, mit Spagat eingebunden und über ein Backblech gelegt. Wenn Sie die Oberfläche des Kuchens mit abgeschlagenen Eiern bestrichen haben, machen Sie darauf mit einer Messerspitze ganz feichte Einschnitte und Tupsungen, durchstechen ihn auch hin und wieder und lassen ihn in einem überkühlten Ofen langsam backen.

Erdäpfel-Torte.

Zuckerbäcker. Kochen Sie Erdäpfel, der mehligten Gattung, verhüten aber, daß sie nicht auffpringen und seihen sie recht gut ab. Wenn sie trocken sind, werden sie geschält und auf dem

Reibeisen gerieben. Nun schlagen Sie vier ganze Eyer in einem Weidling recht gut ab, geben ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker und wenn dieser gut verrührt worden, sein halbes Pfund von den geriebenen Erdäpfeln hinein und verrühren diese Masse drei Viertelstunden lang, recht stark. Zuletzt reiben sie von einer Limonie die Schale auf Zucker ab und geben diesen dazu, bestreichen dann eine Form oder Tortenplatte gut mit Butter, bestreuen sie mit Semmelbröseln und füllen den Teig hinein. Sie muß sogleich in den Ofen kommen und langsam, schön gelb gebacken werden.

B. Kleine Dessert = Bäckereien.

Anis = Brezhen.

Zuckerbäcker. Vermischen Sie mit einem halben Pfund feinem Mehl, ein Viertelpfund Butter mittelst des Nudelwalkers recht gut, dann geben Sie von einer Limonie die fein geschnittene Schale, ein Viertelpfund Zucker und einen Löffel voll Anis dazu und kneten es mit zwei Ethern zu einem Teige. Von diesem formen Sie kleine Brezchen, legen dieselben auf eine Blechplatte, bestreichen sie mit abgeschlagenen Ethern, streuen grob gestoßenen Zucker darüber, und lassen sie in einem abgekühlten Ofen langsam backen.

Linzer = Brezchen.

Zuckerbäcker. Drücken Sie ein Pfund Mehl und halb so viel Butter mit dem Walker gut ab, machen dann den Teig mit einem Pfund Zucker und eben so viel gestoßenen, süßen aber abgezogenen Mandeln, etwas Zimmt und Nelken, nebst sechs Ethern an und formiren Brezhen daraus, die sie in einem abgekühlten Ofen langsam backen.

Catalanibrot.

Zuckerbäcker. Rühren Sie acht Löffel voll fein gestoßenen Zucker mit acht Eydottern, dem Saft und der klein ge-

geschnittenen Schale einer Limonie gut ab, mischen Sie dann acht Löffel Mehl und die zu Schnee geschlagene Klar von acht Eiern darunter. Nach gehörigem Verrühren, streichen Sie diesen Teig auf ein mit Butter beschmiertes Tortenblech, lassen ihn aber nur halb ausbacken, füllen ihn dann mit Eingesottenem, rollen ihn zusammen und backen ihn vollends aus, nachdem Sie ein Eis darauf gegeben haben.

Muscazonen.

Marie. Wenn sich der Teig zu dieser kleinen Bäckerei nicht von jenem unterscheidet, den ich unter Ihrer Anweisung zu der gleichnamigen Sorte bereitete, so ist er mir noch vollkommen im Gedächtniß.

Zuckerbäcker. Nur in den Quantitäten und einigen Zuthaten herrscht ein kleiner Unterschied, sonst ist das Verfahren dasselbe. — Sie rühren in einem Häfen ein ganzes Ey, einen Dotter und die Klar von diesem, zu einem festen Schnee geschlagen mitsammen ab, geben dann vier Loth Zucker mit Vorschlag hinein und setzen das Rühren fort, bis die Masse dick wird; nun mischen Sie noch drei Loth süßer, mit den Schalen gestoßener Mandeln, ein halbes Zettel geriebene Chocolate, etwas Pomeranzen- und Limonienschalen, Muscatnuß, Zimmt, Vanille und Nelken dazu, woran Sie zuletzt noch vier Loth Mehl mit Vorschlag rühren. Inzwischen besäen Sie den Model mit etwas Zucker und Mehl, machen aus dem Teige auf dem Radelbrette fingerlange Strigeln, die sie mit dem Model ausdrücken, mit Wasser und Zucker überziehen und endlich auf einem mit Butter beschmierten Bleche langsam backen.

Wassereis zum Belegen und Verzieren der Bäckereien.

Zuckerbäcker. Sieden Sie drei Viertelfund vom feinsten Zucker in einem Becken mit einem halben Seitel Wasser so lange, bis er anfängt steif zu werden, dann geben Sie Alkermes- oder Drangen- und einen Löffel voll Limoniensaft hinein, stellen

es auf den Dunst, daß es warm bleibt, und bedienen sich so desselben zum Beeisen.

Zwieback.

Zuckerbäcker. Rühren Sie ein halbes Pfund recht fein gestoßenen Zucker in einem Häfen, mit acht Eydottern und der zu Schnee geschlagenen Klar, drei Viertelstunden lang, dann mischen Sie ein knappes halbes Pfund Mehl, und ein wenig Fenchel darunter, formiren daraus einen langen, starkehandbreiten Strizel, den Sie oben nach beliebigen Schnitten etwas einkerben, mit Ey bestreichen und langsam backen. Wenn der Strizel aus dem Ofen kommt, können Sie die Schnitten von einander schneiden, auf ein Blech legen und gelblich rösten.

Bischof - Brot.

Zuckerbäcker. Sie bereiten dazu denselben Teig wie zum Zwieback, geben aber, nachdem derselbe verrührt geworden, ein und ein halbes Viertelfund große, und eben so viele kleine Rosinen, ein halbes Pfund abgezogene, und in Streifen geschnittene Mandeln darunter, und verfahren übrigens wie beim Zwieback, nur daß Sie die Schnitten des Bischofsbrots nicht rösten.

Mandel - Bögen.

Zuckerbäcker. Drei Viertelfund abgezogene, und in feine Streifen geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, und ein Viertelfund Mehl, werden mit so vielen Eiern, daß es ein schwerflüssiger Teig wird, vermischt. Diesen streichen Sie dann in der halben Dicke eines kleinen Fingers, über eine, mit gutem Schmalz sehr leicht bestrichene Blechplatte mit feinem Zucker bestäubt, und backen ihn in einem kühlen Ofen. Sobald er anfängt gelb zu werden, schneiden Sie ihn auf zweifingerbreite, und zweimal so lange Streifen, die Sie backen, daß sie von oben und unten schön goldbraun seyn. Nun ziehen Sie das Blech aus dem Ofen, lösen die Streifen mit ei-

nem dünnen Messer behutsam herab, und legen sie schnell über einen Walker. Zu dieser Bäckerei sind unumgänglich zwei Personen nöthig, indem die Schnitten sonst zu schnell erkalten, und steif werden, bevor sie auf den Walker kommen, daher Ihnen die Theresie helfen soll.

Zucker-Teig.

Zuckerbäcker. Vermischen Sie ein Pfund feines Mehl, und eben so viel fein gestoßenen, und durch ein Haarsieb geschlagenen Zucker recht gut, geben dann drei Eydotter, und die zu Schnee geschlagene Klar, nebst fein gehackten Limonienschalen dazu, und kneten es zu einem Teige. Dieser wird nun messerrückendick ausgewalzt, und entweder in besondere Model gegeben, oder aus freier Hand kleines Backwerk, als: Ringel, Kränze, Brezen oder Streifchen daraus geformt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Biscuit.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie ein Pfund fein gestoßenen Zucker mit zwölf Eydottern und der zu steifem Schnee geschlagenen Klar, eine Stunde lang recht gut, geben Sie dann ein Pfund des feinsten Mehles darein, und gießen zuletzt mit einem Straubenlöffel Biscuit (Biskoten) auf Papierstreifen. Dieses wird nun in einem abgekühlten Ofen langsam schön gelb gebacken, und noch warm mit einem feinen Messer vom Papier gelöst. Das Gießen der Masse erfordert große Behendigkeit, indem dieselbe sonst auseinander läuft, und die ihr eigenthümliche Gestalt verliert.

Limonien-Gebackenes.

Zuckerbäcker. Mischen Sie vier Loth abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, mit der Klar von sechs Eiern gut, dann rühren Sie damit drei Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, worauf eine Limonie abgerieben worden, auf dem Feuer recht gut ab, und stechen, nachdem es abgekühlt, mit Formen der

Teig aus, oder treiben ihn durch eine Spritze, und backen ihn aus Butter oder recht gutem Schmalze goldbraun.

Zimmt = Brot.

Zuckerbäcker. Dazu verrühren Sie ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker mit sechs Dottern und zwölf ganzen Eiern, eine und eine halbe Stunde lang, dann geben Sie ein Loth recht fein gestoßenen Zimmt, ein Viertelpfund sehr feines Mundmehl und ein Viertelpfund Stärkemehl darein, und verrühren es nur so viel, daß es gut vermischt ist. Nun wird die dazu gehörige Form mit Butter oder gutem Schmalz bestrichen, der Teig darin gefüllt, und langsam gebacken. Dann stürzen Sie ihn heraus, schneiden ihn nach der Breite in Streifen, und rösten diese auf einem Roste.

Marzipan.

Zuckerbäcker. Sie behandeln den Teig ganz auf dieselbe Weise wie zur Marzipantorte, stechen ihn aber, wenn Sie ihn abgekühlt, auf einem mit Zucker bestreuten Brete ausgetrieben haben, in beliebige Formen aus, um ihn zu backen. Wenn dieselben herausgekommen, werden sie mit weißem oder gefärbtem Eise geziert, dann nochmals in den Ofen gestellt, bis dasselbe getrocknet ist. Sie können aber auch Pinien oder Pistazien statt der Mandeln nehmen, oder damit vermischen.

Zuckerfränzchen.

Zuckerbäcker. Ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker, verrühren Sie mit drei, zu steifem Schnee geschlagenen Eyerklaren, durch eine halbe Stunde lang, dann schneiden Sie ein halbes Pfund abgezogene Mandeln in Streifchen, und rösten sie braun. Diese werden nebst dem Saft von einer Limonie, in dem Zucker verrührt, und von der Masse, auf Oblaten Kränzchen geformt, welche jedoch ganz kühl gebacken werden, da sie ganz weiß bleiben müssen.

Süße Makronen.

Zuckerbäcker. Bereiten Sie aus einem Viertelpfund fein gestoßener süßer Mandeln, eben so viel fein gestoßenem Zucker und drei zu Schaum geschlagenen Eyerklaren einen Teig, unter den Sie noch fein gehackte Limonienschalen mischen. Dann machen Sie auf eine, mit Butter bestrichene Blechplatte kleine runde Häufchen, die Sie langsam backen.

Marie. So ist wahrscheinlich zwischen diesen und

bittern Makronen

weiter kein Unterschied, als daß man zu letztern, statt der süßen, bittere Mandeln nimmt.

Zuckerbäcker. Ganz recht, weiter gar kein Unterschied.

Anies-Zuckerkörner.

Zuckerbäcker. Rütteln Sie recht ausgetrocknete, große Anieskörner in einem Siebe, daß aller Staub davon verfliegt. Nun kochen Sie Zucker mit etwas aufgeößtem arabischen Gummi, bis er sich fadenartig spinnt, geben dann den Anies hinein, und schütteln ihn über gelindem Kohlenfeuer so lange, bis aller Zucker sich angehängt hat, und die Körner trocken sind. Nun geben Sie noch einige Male gekochten Zucker ohne Gummi nach, bis die Anieskörner dick genug überzogen sind.

Grillage = Bögen.

Zuckerbäcker. Ein Viertelpfund abgezogene, und in feine Streifen geschnittene Mandeln, wird mit eben so vielem sehr fein gestoßenem Zucker und der fein gehackten Schale von einer halben Pomeranze und einer ganzen Limonie vermischt, der Saft von beiden daran gedrückt, und das Ganze eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun machen Sie ein ganz kleines Stückchen Butter in einem messingernen Becken heiß, geben drei Löffel voll von der Massa darein, und lassen sie unter beständigem Rühren

braun werden, nehmen sie dann löffelweis auf einen mit Wasser benetzten Nudelwalker, streichen sie mit einem Messer auseinander, bestreuen sie mit klein gehackten Pistazien, und lassen sie auskühlen. Sie müssen sie jedoch, bevor sie ganz steif sind, vom Nudelwalker abnehmen. Auf gleiche Weise wird mit dem übrigen Teige verfahren.

Eis-Mandelbögen.

Zuckerbäcker. Verrühren Sie fein gestoßenen Zucker, mit vier zu Schnee geschlagenen Eyerklarn zu recht dickem Eis, und geben dann so viele abgezogene, und in dünne Streifen geschnittene Mandeln darein, daß es dickflüssig wird. Diesen Teig bringen Sie nun auf eine, mit Butter oder Schmalz sehr fein bestrichene Blechplatte ganz gleich, gut messerrückendick vertheilt, und behandeln ihn so wie die obigen Mandelbögen, nur erfordert derselbe wo möglich, noch mehr Behendigkeit, da er ohne Mehl bereitet, und daher beim Kühlwerden noch schneller steif wird. Diese und obige Gattung können mit weißem oder gefärbtem Eis geziert werden, wodurch sie sehr viel an schönen Ansehen gewinnen. Wie dasselbe bereitet wird, wissen Sie bereits aus dem Artikel Wassereis.

Mandel-Pußerln.

Zuckerbäcker. Mischen Sie die Klare von zwei Eiern mit einem halben Pfund fein gestoßenen Zucker, der kleingeschnittenen Schale einer Limonie und einem halben Pfund fein gestoßener Mandeln, dann formiren Sie auf ein Backblech oder Papier Pußerln, bestreuen sie mit Zucker, und lassen sie ganz langsam backen.

Biscuitbögen.

Zuckerbäcker. Vier Loth fein gestoßener Zucker, werden mit einem Ey und vier Dottern gut abgerührt, dann ein halbes Viertelpfund in Streifen geschnittene Mandeln und drei Loth Mehl dazu gegeben, und gut damit vermischt. Nun schneiden

Sie dreifingerbreite Streifen Oblaten, streichen den Teig darauf, legen sie auf die Bögen und backen sie schön langsam.

Gebäckene Mandeln.

Zuckerbäcker. Vermischen Sie ein Pfund abgezogene und gestoßene Mandeln mit einem halben Viertelpfund Zucker, einem ganzen Ey und zwei Dottern gut, geben sie dann in beliebige Formen, und backen sie in heißer Butter braun.

Chocolate = Biscuit.

Zuckerbäcker. Schlagen Sie drei Eyerklar zu steifem Schnee, geben ein halbes Pfund sehr fein gestoßenen Zucker dazuein, und rühren es drei Viertelstunden, dann mischen Sie ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund geriebene Chocolate darunter, streichen es biscuitartig auf Oblaten und backen es langsam.

Mandel = Oblaten.

Zuckerbäcker. Die von zwei Ethern zu steifem Schnee geschlagene Klar, ein Viertelpfund sehr fein gestoßene süße Mandeln, und ein halbes Pfund eben solcher Zucker, werden mit der klein gebackten Schale einer Limonie recht gut verrührt. Nun schneiden Sie Oblaten in beliebige Formen, streichen den Teig darauf, und bringen ihn in einen überkühlten Ofen. Beim Herausnehmen werden sie schnell über einen Nudelwalker gelegt.

Limonien = Kräpfschen.

Zuckerbäcker. Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker, wird mit eben so viel abgezogenen, fein gestoßenen, und mit dem Saft einer Limonie befeuchteten Mandeln vermischt, und mit der zu Schnee geschlagenen Klar von zwei Ethern, eine Stunde lang verrührt. Nun schneiden Sie die Schale von einer Limonie in ganz kleine Würfel, und geben sie darunter. Endlich streichen Sie diesen Teig auf runde Oblaten, bestreuen ihn mit Zucker

oder in Streifen geschnittenen Mandeln und Pistazien, legen ihn auf eine Blechplatte, und backen ihn langsam.

Gewürz-Oblaten.

Zuckerbäcker. Stoßen Sie dreizehn Loth süße, und drei Loth bittere Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Cordamomen, jedes für sich recht fein; dann verrühren Sie diese Masse mit vier Dottern, und der zu Schnee geschlagenen Klare, einem halben Pfund sehr feinem Mehl, nebst klein gehackten Limonienschalen, und streichen den Teig auf viereckig geschnittene Stückchen Oblat. Rund herum belegen Sie ihn mit abgezogenen und in dünne Streifen geschnittenen Mandeln.

Brandteigfranzel.

Marie. Wollen Sie mir wohl deren Bereitung anvertrauen?

Zuckerbäcker. Um so williger, da Ihnen das Verfahren damit, bereits aus der Küche bekannt seyn wird.

Marie. Ich siede in einer Casserolle ein Viertelpfund frischer Butter mit einem halben Seitel Wasser, rühre ein Viertelpfund Mehl, ein paar Loth gestoßenen Zucker, und ein wenig Salz dazu. Sobald es gut ausgekocht ist, schlage ich vier bis fünf Eyer, eines nach dem andern in den warmen Teig, der, wenn er recht ist, sich an die Casserolle und den Löffel anhängen muß. Nun forme ich Kränzchen oder Brekeln daraus, bestreue sie mit grob gestoßenem Zucker, und backe sie bei mäßiger Hitze.

Lortelekten.

Zuckerbäcker. Stoßen Sie fünf harte Eydotter mit zwölf Loth Butter fein ab, und hacken es sodann auf dem Brete mit einem halben Pfund Mehl, der Schale von einer halben Limonie, Zimmt, Nelken, und vier Loth gesiebten Zucker gut unter-

einander, drücken ihn dann zusammen, walken die Hälfte aus, stechen Krapfeln, die Sie mit etwas Eingesottenem belegen, wie eine Linsertorte formiren, mit Ey bestreichen und dann backen.

Marie. Demnach ließe sich der Teig auch zu einer ordentlichen Sorte verwenden?

Zuckerbäcker. Allerdings; aber heut fehlt es uns an kleiner Bäckerei, daher mögen sie auch noch Bedacht nehmen auf ein Schüssel

Rahmkrapfen.

Marie. Dazu nehme ich ein Pfund Mehl in den Weidling, mache in der Mitte ein Grübchen, worin ich sechs Loth zerlassener Butter ohne Säure, vier ganze Eyer, vier Dotter, und drei oder vier Löffel gewässerter Germ gebe, etwas Salz und Pfeffer beimische, und mit einem Viertel Seitel Rahm recht gut verrühre. Der Teig darf weder zu weich noch zu fest seyn, im ersten Falle müßte noch etwas Mehl, im andern ein wenig Rahm zugegeben werden. Wenn der Teig gehörig abgeschlagen ist, walk ich ihn auf dem Brete messerrückendick aus, steche kleine Krapfen aus, lasse diese gehen, und backe sie dann etwas kühl.

Limonien- und Moschusbonbons.

Zuckerbäcker. Schlagen Sie ein halbes Seitel Wasser und etwas Eyerklar mit einer Ruthe so lange, bis es sich mit dem Wasser vermischt hat, dann gießen Sie dasselbe auf ein Pfund Zucker, das Sie kochen und schäumen, und zuletzt das mit Zucker abgeriebene Gelbe einer Limonie dazu geben. Um zu wissen, ob der Zucker für den Zweck gut sey, stecken Sie erst einen Quirlstiel in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und hierauf wieder in kaltes Wasser; läßt er sich nun abziehen und wie Glas brechen, so ist er gut. Nun bestreichen Sie eine Marmorplatte mit einem Stück Butter, von der Größe einer Haselnuß, gießen den Zucker darauf, und schneiden, wenn er noch warm ist, mit einem Messer viereckige Bonbons. Eben so werden die Moschusbonbons verfertigt, und auf ein Pfund Zucker,

zwei Tropfen Moschusöl hinein gegossen, und oben kleine Limonien-schalen hinzu gegeben.

Chocolate- und Maracina-bonbons.

Zuckerbäcker. Das Verfahren ist dasselbe, wie zu den Limonienbonbons, nur daß Sie auf anderthalb Pfund Zucker ein Viertelpfund, in einem Napfchen mit etwas kochendem Wasser klein gerührter Chocolate thun, wenn der Zucker anfängt dick zu werden. Statt der Chocolate oder Limonien-schalen, können Sie auch für ein paar Groschen Maracina darunter geben.

Aber beim Kochen des Zuckers, müssen Sie überhaupt höchst behutsam verfahren, und die Flamme nicht zu sehr an die Casserolle anschlagen lassen. Zu dem Ende können Sie einen Pinsel ins Wasser tauchen, und inwendig den Rand, um ihn abzukühlen, bestreichen.