

Art des Zerbrochenen gesotten ist, dazu genommen. In diesen wird der Saft ganz sachte hinein geschüttet, nach dem ersten Sode abgeschäumt, und zugedeckt wieder aufs Feuer gesetzt, daß er zween oder drey Sode thut. Man faßt davon etwas in einem silbernen Löffel auf, und wenn die Gallerte breit und glatt vom Löffel abfällt, so ist sie fertig.

Dreizehnte Abtheilung.

Marzipane verschiedener Art zu verfertigen.

1. Marzipan von Erdbeeren.

Man brüht ein Pfund süße Mandeln ab, läßt sie abtropfen, und stößt sie sehr rein in einem Mörser. Wenn sie genug gestossen sind, so giebt man zwei Hände voll gewaschene und gut abgetropfte Erdbeeren dazu, stößt noch einmal alles zusammen, bis die Erdbeeren sich mit den Mandeln recht vermengt haben. Als denn wird ein Pfund Zucker, der nach Federart

art gesotten ist, unter die Mandeln und Erdbeeren gegeben, alles zusammen in einem Gefäße auf ein sehr gelindes Feuer gesetzt, bis der Teig so trocken ist, daß er nicht mehr am Gefäße anhängt. Nach diesem giebt man ihn auf einen Bogen Papier, und läßt ihn kalt werden. Alsdann wird dieser Teig mit dem Weißen von drey frischen Eiern noch eine gute Viertelstunde lang in einem Mörser gestossen, und während dieser Arbeit noch ein wenig zart geseibter Zucker dazu genommen; wenn man dem Marzipan hernach die beliebige Größe und Gestalt gegeben, so läßt man ihn in einem mäßig geheizten Ofen baken.

2. Erdbeeren-Marzipan mit einem Zuckergusse.

Man brähe ein halbes Pfund süße Mandeln, stosse sie in einem Mörser sehr rein, und nehme während dem Stossen verschiedenemal das Weiße von einem Ey nebst etlichen Tropfen Pommeranzenblüthenwasser dazu, damit kein Del daraus wird. Ferner nehme man ein halbes Pfund nach Federart gesottenen Zucker, setze mit solchem die Mandeln auf ein gelindes Feuer, bis sie das Wässertichte verlieren, und
nicht

nicht mehr am Gefäße ankleben, alsdann nehme man sie vom Feuer. Nach dem sie kalt geworden, so stosse man sie mit dem Weissen von zwey frischen Ethern und ein wenig zartem Zucker noch einmal in dem Mörser zu einem Teige, formire aus demselben den Marzipan in beliebiger Größe, und backe ihn in einem nicht allzuheissen Ofen. Wenn der Marzipan fast gut ist, so nimmt man ihn aus dem Ofen, und macht den Zuckerguß darauf aus Erdbeeren, Marmelade, worunter ein wenig Eyerweiß gemengt werden muß, daß sie so dick wird, als wenn man sie kocht. Mit diesem begießt man den Marzipan, und setzt ihn noch einmal in den Ofen, daß der Zuckerguß trocken wird.

3. Kirschen- Marzipan.

Man stößt ein Pfund abgebrühte süsse Mandeln; wenn diese sehr rein gestossen sind, so nimmt man ein halbes Pfund recht reife Kirschen dazu, die vorher zerquetscht, und durch ein Sieb getrieben sind. Diese werden noch einmal mit den Mandeln gestossen, damit sie sich völlig miteinander vermengen. Man läßt fernerhin ein Pfund Zucker nach grosser Federart sieden,

sieden, schüttet solchen unter die Mandeln und Kirschen, und setzt alles zusammen auf ein sehr gelindes Feuer, bis der Teig so trocken wird, daß er nicht mehr am Gefäße anklebt. Hernach nimmt man ihn heraus auf einen Bogen Papier, und läßt ihn kalt werden, giebt ihn sodann noch einmal nebst dem Weissen von drey frischen Eyern in den Mörser, stößt ihn eine gute Viertelstunde, und schüttet unter dieser Arbeit noch etwas rein gestoffenen Zucker dazu. Alsdann schneidet man den Marzipan in der Größe und Gestalt, wie man ihn haben will, und läßt ihn in einem sehr gelind geheizten Ofen backen.

4. Marzipan von Pommeranzenblüthen.

Ein halbes Pfund süsse Mandeln, werden sehr rein gestoffen, und während dieser Arbeit immer mit Pommeranzenblüthenwasser angefeuchtet, damit sie nicht zu Dese werden. Wenn sie gestoffen sind, so läßt man ein halbes Pfund Zucker nach grosser Federart sieden, giebt die Mandeln nebst zween Löffeln voll Pommeranzenblüthen. Marmelade hinein, setzt sie auf ein sehr gelindes Feuer, rührt sie wohl mit einem Rührlöffel um, und läßt den Teig so weit trocken

cken

cken werden, bis er nicht mehr am Finger kleben bleibt, wenn man darauf drückt. Diesen Teig legt man auf einen Bogen Papier, streuet unten und oben Zucker, und treibt ihn so aus, einander, bis er überall nur noch in der Dicke ist, wie der Rand von zween Thalern. Davon schneidet man den Marzipan in der Größe und Gestalt, wie man ihn haben will, und bäcket ihn hernach auf Kupferblechen in einem gelind geheizten Ofen. Wenn er fertig ist, so begießt man ihn mit einem Zuckergusse, der aus der Hälfte des Weißen von einem Eyer, mit welchem man ein wenig Citronensaft, Pommeranzenblüthenwasser und fein geseibten Zucker vermendet, verfertigt ist, bringt ihn wieder in den Ofen, und läßt den Zuckerguß trocken werden.

5. Marzipan von Citronen.

Ein Pfund süße Mandeln werden abgerührt, und mit einem halben Viertelpfunde eingemachter Citronenschalen in einem Mörser gestossen. Man feuchtet sie, damit sie nicht ölicht werden, von Zeit zu Zeit mit etwas Eyerweiß an, und wenn sie recht rein gestossen sind, so giebt man sie in ein halbes Pfund Zucker,
das

das nach grosser Federart gesotten ist, rühret darinnen über einem kleinen Feuer mit einem Rührlöffel, bis der Teig, wenn man mit dem Finger darauf drückt, nicht mehr daran anhängt. In dieser Verfassung nimmt man ihn aus dem Topfe auf einen Tisch, streuet oben und unten zart gestossenen Zucker, und treibt ihn mit einem runden Holze so breit aus einander, daß er eines halben Fingers, oder wenigstens halb so dick bleibet, als der Marzipan werden soll, den man daraus machen will. Den Teig schneidet man hernach in beliebiger Größe, und verfertiget daraus Figuren nach dem Muster verschiedener Zeichnungen, oder was man sonst will, welche man sofort in einem gelinden Ofen bäckt. Alsdann macht man aus Citronensaft, etwas Eyerweiß und rein gestossenen Zucker einen weißen Zuckerguß, bedeckt damit die Oberfläche des Marzipans, und setzt ihn eine Minute lang in den Backofen zum abtrocknen. Manche nehmen keine eingemachte, sondern bloß grüne zart geriebene oder gehackte Citronenschalen dazu.

6. Chokolade = Marzipan mit einem Zuckergusse.

Man stößt ein Pfund abgebrühte süsse Mandeln sehr rein, und feuchtet sie während dieser Arbeit mit der Hälfte des Weissen von einem Eie öfters an, damit sie nicht ölicht werden. Man siedet hiezu ein halbes Pfund Zucker nach grosser Federart, und setzt die gestoffenen Mandeln darinnen solang auf ein gelindes Feuer, bis sie nicht mehr anhangen. Hernach rührt man anderthalb wohl gestoffene und gesiebte Chokoladetafeln mit einem halben Eyweisse unter diesen Teig, nimmt ihn mit reinem Zucker, unter welchem der dritte Theil Mehl ist, auf einen Tisch, treibt ihn mit einem runden Holze so lang in die Breite, bis er durchaus nur noch die Dicke eines Thalers hat, schneidet ihn sofort in der Gestalt, wie man den Matzipan haben will, und schiebt ihn auf Papier in einen gelind geheizten Backofen. Wenn er gebacken ist, so rührt man fein gesiebten Zucker, ein wenig Eyerweiss und etliche Tropfen Citronensaft unter einander, gießt es über den Marzipan, und setzt ihn mit diesem Zuckergusse wieder in den Ofen, daß er trocken wird.

7. Ausgeschnittener Marzipan.

Ein Pfund süsse Mandeln werden abgerührt, und nachdem ihnen die Schaalen abgenommen sind, eine nach der andern in frisches Wasser geworfen. Dieses läßt man durch ein Sieb laufen, und trocknet die Mandeln mit einem Tuche ab. Nach diesem werden sie recht rein gestossen, und dabey von Zeit zu Zeit mit etwas rein gestossenem Zucker, und etlichen Tropfen Pommeranzenblüthenwasser angefeuchtet. Aus dem Mörser setzt man sie mit einem halben Pfunde nach grosser Federart gestossenem Zucker auf ein sehr gelindes Feuer, rührt beides mit einem Rührlöffel untereinander, bis der Teig nicht mehr an dem Finger anhängt. Sodann nimmt man ihn auf weisses Papier, das mit reinem Zucker bestreut ist, treibt ihn mit einem runden Holze breit, und streuet öfters oben und unten ein wenig Zucker, damit er sich nicht an das Papier anhängen kann. Wenn er ohngefähr noch die Dicke eines Thalers hat, so schneidet man aus demselben allerlei Figuren in beliebiger Größe nach eines jeden eigener Erfindung, legt solches auf Papier, und bäckt sie auf Kupferblechen in einem sehr gelind geheizten Ofen. Wenn sie gebacken sind,

sind, so macht man einen weissen Zuckerguß von rein gestossenem Zucker, Citronensaft und Eyerweiß darüber.

8. Marzipan nach portugiesischer Art.

Man brühet ein halbes Pfund süsse Mandeln, und befreyet sie von den Schalen; hernach trocknet man sie ab, stößt sie sehr rein, und feuchtet sie während dem Stossen mit etwas Pommeranzenblüthenwasser und mit Eyerweiß an. Hierauf siedet man ein halbes Pfund Zucker nach grosser Federart, nimmt es vom Feuer, und wirft die gestossenen Mandeln hinein. Man setzt es zusammen auf ein sehr kleines Feuer, und rührt beständig mit dem Rührlöffel um, bis es so weit eingekocht ist, daß es nicht mehr am Finger anhängt. Man schüttet ihn so fort auf einen Bogen Papier, welches man sowohl als die Oberfläche des Teiges mit reinem Zucker bestreut, treibt ihn mit einem runden Holze ganz langsam in die Breite, bis er durchaus nur noch so dick, als ein Thaler ist, schneidet kleine runde Stückchen daraus, daß an jedem ein kleiner Rand gemacht werden kann, und läßt diesen Marzipan auf Kupferblechen in einem sehr gelinden Ofen backen.

ken. Wenn er gebacken und kalt ist, so giebt man in jedes Stückchen eine Beere von naß eingemachten sauern Trauben.

9. Marzipanteig.

Man brühet die Mandeln und schälet sie, hernach werden sie sehr rein gestossen, und unter dieser Arbeit mit etwas Pommeranzenblüthenwasser und Eyerweiß angefeuchtet. Zu einem Pfunde Mandeln nimmt man drey Viertelpfund rein gestossenen Zucker, und läßt sie damit auf einem gelinden Feuer eintrocknen, bis sie nicht mehr am Finger anhangen, und ein Teig daraus gemacht wird, der sich bearbeiten läßt. Diesen legt man auf weißes Papier, streuet unter und auf denselben feinen Zucker, macht ihn mit dem Mandelholze breit, und wirft von Zeit zu Zeit feinen Zucker, worunter der vierte Theil Mehl ist, darunter, daß er nicht am Papiere anhängt. Hernach kann man ihn schneiden, und daraus machen, was man will.

10. Marzipan auf andre Art.

Zween Löffel voll Kirschsafft und das Weiße von einem Eye werden unter einander gemens-

get; hernach nimmt man den Marzipanteig, der auf die vorher beschriebene Art zubereitet worden, macht ihn breit, daß er noch zween Thaler dick bleibt. Daraus schneidet man Streifen eines halben Fingers lang, legt sie um ein ganz rundes kleines Messerheft herum, und drückt die zwey Ende aneinander, daß sie beisammen bleiben. Wenn sie alle Ringsförmig zusammen gebogen sind, so taucht man sie in die mit Eyerweiß vermischte Marmelade, und wälzt sie in gesiebttem Zucker herum. Hernach setzt man eins nach dem andern auf weißes Papier, das auf dem Kupferbleche liegt, ferner treibt man Mandelsteig aus einander, daß er so dick bleibt, als die Klinge eines Messers, und schneidet kleine runde Stückchen daraus, in welche man eine eingemachte Kirsche oder ein wenig Marmelade dergestalt einwickelt, daß sie so rund als eine Haselnuß wird. Diese runden Kugeln taucht man ebenfalls in die mit Eyerweiß vermengte Marmelade, und wälzet sie im Zucker herum, setzt sie hernach dergestalt in die Ringe, daß sie nur auf dem obern Rande der Ringe hohl aufliegen, und nicht inwendig hinein fallen. Alsdann läßt man sie in einem sehr gelinden Ofen backen, und wenn sie

sie eine schöne Farbe bekommen, so nimmt man sie heraus, und bedienet sich ihrer nach Belieben.

11. Marzipan der Liebe.

Man brühet ein halbes Pfund süsse Mandeln ab, und weicht sie vier und zwanzig Stunden in frisches Wasser ein. Wenn sie aus demselben wieder herausgenommen und trocken worden sind, so stößt man sie in einem Mörtel, und feuchtet sie dabey mit Pommeranzblüthenwasser an. Ist dieses geschehen, so schüttet man sie in ein halbes Pfund Zucker, der nach grosser Federart gesotten ist, und läßt auf einem gelinden Feuer einen ordentlichen Teig daraus werden. Diesen nimmt man auf weisses Papier, das mit etwas rein gestoffenen Zucker bestreut ist, und treibt ihn so breit, daß er eines Thalers dick bleibt. Aus demselben werden lange viereckigte Streifen von gleicher Länge geschnitten, deren beide Ende man nach der Gestalt eines 8. auf jeder Seite umbenget; diese heist man las d'Amour. Sie werden hernach in Zucker getaucht, der mit Eyerweiß vermengt ist, überall mit reinem Zucker bestreuet, und auf mit Papier belegten Kupfer-

pferblechen in einem sehr gelind geheizten Ofen gebacken.

12. Zephir = Marzipan.

Ein Pfund Zucker wird nach grosser Federart gesotten, ein Pfund abgebrühte und gestoffene süsse Mandeln darunter gegeben, und beides über einem sehr gelinden Feuer durcheinander gerührt, bis ein Teig daraus wird, der nicht mehr an dem innern Rande des Gefässes sich anhängt. Wenn er so weit ist, so läßt man ihn kalt werden, und stößt ihn noch einmal eine Viertelstunde lang in einem Mörser, unter welcher Zeit man noch ein wenig reinen Zucker, frische geriebene Citronen und das Weisse von drey Eiern, jedes einzeln hinein schüttet. Alsdann setzt man den Marzipan in beliebiger Gestalt auf weisses Papier, und läßt ihn in einem sehr mäßig geheizten Ofen backen.

13. Verkappter Marzipan.

Man brühet ein halbes Pfund süsse Mandeln, schält sie und stößt sie sehr rein, indem man sie dabey mit Pommeranzenblüthenwasser anfeuchtet. Nach diesem wird ein halbes Pfund nach grosser Federart gesottener Zucker darauf

ge

geschüttet, und dieses zusammen auf einem sehr gelinden Feuer immerfort gerührt, bis er nicht mehr am Gefässe anhängt, und der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Hierauf bringt man ihn auf ein weißes mit Zucker bestreutes Papier, treibt ihn mit einem runden Holze aus einander, bis er durchgehends nur noch die in den vorhergegangenen Verfertigungsnachrichten bestimmte Dicke hat, und schneidet ihn nach den vorhandenen blechernen Formen in beliebiger Grösse und Gestalt aus. Die ausgeschrittenen Stückchen legt man auf weißes Papier, und läßt sie auf dem Tische unter einem hinlänglich breiten mit glühenden Kohlen beschütteten irdenen Deckel nur auf der Oberfläche backen. Die ungebackene Oberfläche aber bestreicht man völlig mit eingemachtem Saft (Marmelade) worunter die Hälfte des Weissen von einem Eie, und etwas rein gestoffener Zucker gemenet worden, legt den Marzipan mit der gebackenen Seite auf den Tisch, deckt den Deckel darauf, und läßt den Zuckerguß unter nochmals aufgeschütteten frischen Kohlen backen.

14. Marzipan mit naß Eingemachten gefüllt.

Man macht einen Teig wie zu den Marzipan der Liebe. Wenn er auf dem Feuer eingetönet ist, so legt man ihn auf weisses Papier mit reinem Zucker, macht ihn mit einem runden Holze breit, daß er so dick bleibt, wie ein kleiner Thaler, und schneidet runde Stückchen, ohngefähr in der Größe eines Zwanzigers daraus. In die Mitte eines jeden drückt man mit der Spitze des kleinen Fingers eine kleine Tiefe, und legt einer Erbse groß Marmelade hinein, von welcher Gattung man will, oder auch guten dick gekochten Naam. Die Rände dieser kleinen runden Täfelchen werden mit Eyerdotter bestrichen, und allzeit zwey übereinander gedeckt, daß sie das Ansehn eines Knopfes bekommen, ohne daß man die Marmelade sehen kann. Auf diese Art werden sie in einem warmen Ofen gebacken, und wenn sie eine schöne Farbe haben, aus demselben genommen, mit einem weissen Zuckergusse auf ihre Oberfläche überzogen, und sofort noch einmal in den Ofen gesetzt, daß sie trocken werden.

15. Pistazien = Marzipan Cometen- förmig.

Ein halbes Pfund abgebrühete Pistazien stößt man sehr rein, und schüttet während dem Stossen etwas reinen Zucker dazu, damit sie nicht ölicht werden. Man läßt hernach anderthalb Viertelpfund Zucker nach grosser Federart sieden, und schüttet die gestossenen Pistazien hinein, daß sie mit demselben auf einem sehr gelinden Feuer einkochen, bis sie nicht mehr am Finger ankleben. Diesen Teig legt man auf einen Tisch, bestreuet ihn oben und unten mit reinem Zucker, treibt ihn mit einem runden Holze breit, daß er so dick als ein kleiner Thaler bleibt, und schneidet Sterne mit kleinen Schwänzchen daraus. Diese legt man auf weißes Papier, deckt einen blechernen Deckel, über welchen man ein wenig Feuer macht, darauf, unter welchen sie auf der obern Seite ganz gelind backen. Hernach kehrt man den Marzipan um, bedeckt die untere ungebakene Seite mit einem aus etwas Eyerweiß, etlichen Tropfen Citronensaft, und rein geseibtem Zucker zubereiteten Zuckergusse, und läßt ihn unter dem mit frischem Feuer nochmals aufgesetzten Deckel vollends ausbacken.

16. Pistazien = Marzipan in Gestalt der Ringe.

Man stosse ein halbes Pfund abgebrühete und geschälte Pistazien in einem Mörser sehr rein, und feuchte sie, damit sie nicht ölicht werden, während dem Stossen mit etwas Pommeranzenblüthenwasser an. Nach diesem lasse man sie in sechs Unzen reinem Zucker auf einem sehr kleinen Feuer einkochen, bis sie nicht mehr am Finger kleben bleiben. Hierauf nimmt man sie auf Papier, bestreuet sie unten und oben mit Zucker, und macht den daraus gewordenen Teig mit einem runden Holze breit. Bey dieser Arbeit wirft man zu wiederholtemal den Zucker, worunter der vierte Theil Mehl ist, darauf, damit der Teig nicht am Papiere anhängt. Aus diesen schneidet man Streifen eines halben Fingers lang, legt sie um ein kleines völlig rundes Messerheft herum, und drückt ihre beiden Ende zusammen, daß sie Ringe formieren. Wenn man in allen auf diese Art verfahren ist, so taucht man sie in einen eingemachten und mit etwas Eyerweiß untermengten Saft oder Marmelade, wälzt sie nach einander in reinem Zucker herum, und läßt sie

sie

sie auf Kupferblechen in einem gelind geheizten Ofen bakken.

17. Marzipan von Zimmet.

Ein Pfund abgebrühete süße Mandeln stößt man sehr rein, und feuchtet sie dabey mit einem Löffel voll Pommeranzenblüthenwasser an. Ferner läßt man ein halbes Pfund Zucker nach grosser Federart sieden, und giebt die Mandeln nebst einem Quintchen gestoffenen Zimmet hinein. Dieses läßt man zusammen auf einem gelinden Feuer einkochen, bis ein Teig daraus wird, der nicht mehr an den Fingern anhängt. Hernach nimmt man ihn mit etwas reinem Zucker, worunter der dritte Theil Mehl ist, auf ein Papier, treibt ihn mit einem runden Holze breit, bis er noch die Dicke eines Thalers hat, schneidet aus demselben Figuren von beliebiger Größe und Gestalt, läßt sie in einem gelinden Ofen bakken, und bedeckt sie zuletzt mit einem weißen Zuckergusse.