

Sechszehnter Abschnitt.

Von dem Dessert.

Obgleich die Bereitung der zum Dessert gehörigen Sachen in das Fach der Conditorei schlägt, so ist es dennoch für den Koch nothwendig, einige dieser Sachen bereiten zu können, vornehmlich auf herrschaftlichen Landsitzen, wo öfters meilenweit keine Conditoreien anzutreffen sind. Alle hierher gehörigen Sachen hier zu beschreiben, würde dem Zwecke dieses Buches unangemessen sein, und ich beschränke mich daher nur auf die Angabe des unbedingt Nöthigen.

Bonbons.

Die Bonbons bestehen aus klarificirtem Zucker, welcher bis zum sechsten Grade eingekocht worden ist. Man gießt nämlich diesen Zucker einen guten Messerrücken dick auf eine ganz dünn mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte oder auch auf ein glatt polirtes, kupfernes Blech, alsdann schneidet man ihn gleich nach dem Aufguß mit einem Messer, welches ebenfalls mit Mandelöl bestrichen ist, in kleine, viereckige Stücke, und wickelt letztere sofort in beliebige, bunte Papiere ein. Den verschiedenartigen Geschmack der Bonbons bringt man dadurch hervor, daß man dem Zucker, sowie er vom Feuer kommt, verschiedene, feine, aromatische Oele, z. B. etwas Vanille- oder Drangenblüthengeist, oder Citronenöl, Rosenöl u. s. w. beimischt.

Gerstenzucker.

Man kocht eine viertel Meße Gerste mit einem Quart Wasser so lange, bis sie aufspringt, gießt dies alsdann durch ein Tuch ab, setzt das so filtrirte Wasser mit zwei Pfund Zucker

auf das Feuer, klärt dies mit dem Weißen von einem Ei, und gießt es dann nochmals durch ein Tuch. Das Durchgegossene kocht man nun bis zum sechsten Grad ein, gießt dann diesen Zucker wie bei den Bonbons auf eine mit Mandelöl bestrichene Platte, rollt alsdann die eine Seite wie einen Pfeifenstiel zusammen, schneidet diese Rolle der Länge nach geschwind mit einem gleichfalls mit Mandelöl bestrichenen Messer los und das erhaltene Rohr in fingerlange Stücke, rollt hierauf die übrige Masse wieder schnell mit den Fingern auf, schneidet auch dies Rohr los und in fingerlange Stücke, und fährt auf diese Weise fort, bis die ganze Zuckerplatte die angegebene Form erhalten hat.

Conserve-Zucker.

Nachdem man geklärten Zucker bis zum fünften Grade gekocht, und dann vom Feuer abgenommen hat, rührt man ihn mit einem glatten Holzlöffel so lange, bis er eine Kruste ansetzt, indem man ihn dabei immer gut von den Seiten der Kasserolle losmacht. Zieht man nun den Zucker mit dem Löffel hoch, ohne daß er Blasen wirft, so ist er gut. Man gießt ihn alsdann einen halben Zoll dick in Papierkapseln, läßt diese etwas stehen, markirt das Hineingefüllte oberhalb mit dem Messer durch beliebige Einschnitte, kehrt, sobald dieser Zucker völlig kalt ist, die Papierkapseln um, bestreicht sie mit einem feuchten Tuch oder Schwamm, zieht hierauf das Papier von dem Zucker ab, schneidet letzteren in die durch die Einschnitte markirten Stücke, und verwahrt dieselben. Man kann diesem Zucker, wie den Bonbons, einen beliebigen Geschmack beimischen; will man Chokolade dazu setzen, so muß man sie in einem Theil des gekochten Zuckers klar schmelzen, und so unter den übrigen Zucker rühren.

Gewürzter Conserve-Zucker.

Zu zwei Pfunden auf die eben angegebene Weise bereiteten Zuckers setzt man zwei Loth fein gestoßenen Zimmerts, ein Loth gestoßener Nelken, vier Loth fein hackirter, kandirter Drangenschale und Citronat hinzu. Man kann diesen Zucker auch mit etwas Alkermes roth färben.

Conserve-Zucker mit Pfeffermünze.

Hierzu nimmt man ein Pfund fein gestoßenen Zuckers, rührt ihn mit etwas Wasser zu einer dicken Masse, rührt diese Masse

ferner auf gelindem Kohlenfeuer heiß, nimmt sie hierauf ab, rührt sie wieder kalt, setzt alsdann ein Quentchen Pfeffermünzöl dazu, und macht von dieser Masse die kleinen Pfeffermünzkuchen in beliebiger Form.

Auf dieselbe Art macht man sämtliche Conserves von verschiedenen Liqueurs, indem man mit letzteren den Zucker anstatt mit Wasser anfeuchtet.

Gesponnener Zucker.

Sobald der Zucker zum fünften Grade gekocht ist, setzt man ihn mit der Kasserolle in eine zweite, welche halb mit kochendem Wasser angefüllt ist, um dadurch das schnelle Steifwerden des Zuckers zu verhüten. Man hält nun ein glattes Kupferblech, welches mit etwas Mandelöl bestrichen ist, an die Seite der Kasserolle, holt mit einer Gabel den Zucker aus derselben, und macht von den feinen Fäden Rosetten oder andere Figuren, womit man die Torten und Crèmes garnirt, oder man überspinnt auch gleich die ganz aufgesetzten Backereien damit.

Figuren au caramel.

Man hat hierzu Formen, welche aus zwei bis drei Theilen zusammengesetzt sind. Nachdem man dieselben inwendig mit feinem Mandelöl dünn ausgestrichen hat, füllt man sie mit bis zum siebenten Grade oder au caramel gekochtem Zucker an, und gießt, sobald sich der Zucker an den Seiten der Form fest angesetzt hat, den noch dünnen Zucker schnell heraus, damit die Figuren hohl bleiben.

Man kann dem Caramel auch verschiedene Farben beizumischen. Hat man ihn nach Vorschrift fertig gekocht, so setzt man z. B. etwas Karmin, welcher, mit etwas Wasser und Zitronensaft vermischt, aufgelöst wird, dazu, kocht den Zucker wieder bis zum siebenten Grad ein, und erhält alsdann den rothen Caramel. Um weißen Caramel zu erhalten, setzt man etwas mit Wasser aufgelöstes Krenniger Weiß dazu, und kocht ihn dann wieder bis zum siebenten Grad ein. Blauen Caramel erhält man dadurch, daß man fein geriebenen Indigo, mit einigen Tropfen Zitronensaft aufgelöst, dazu setzt. Gelber Caramel wird ebenso mit Safran, welcher mit Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft aufgelöst ist, bereitet.

Diesen farbigen Caramel gießt man auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech, und schneidet ihn in bandartige Streifen,

welche man beim Gebrauch verschiedenartig biegen kann. Man ziirt die Dessert-Teller durch mannigfaltige Figuren von Caramel. So kann man ihn z. B. über eine umgekehrte Rasserolle, welche man mit Mandelöl bestreicht, buntfarbig spinnen, und dies Gespinnst läßt sich, wenn es kalt ist, behutsam abheben, und auf die Teller stellen, auf welchen kandirte Früchte angerichtet sind; so gießt man auch Pyramiden von Caramel in Papierformen, von denen man, sobald der Caramel steif geworden ist, das Papier mit einem nassen Schwamm ohne große Mühe abnehmen kann; nur darf man nicht zu viel Caramel auf einmal in die Form gießen, und muß denselben auch immer mit einigen Tropfen Citronensaft versehen.

Früchte au caramel oder Fruchtbonbons.

Man nimmt hierzu bereits fertige Confitures, als Glas- kirschen, Abrikosen, Nüsse, Pfirsichen, Reines-Claudes u. dgl. m., läßt von denselben den Zucker ablaufen, trocknet sie ein wenig in einem Wärmespinde, steckt dann ein Stück auf eine feine Spicknadel, taucht es in nicht zu heißen Caramel, so daß es ganz dick von demselben überzogen wird, dreht es so lange in der Luft herum, bis der Zucker eine harte Schale um die Frucht bildet, legt nun diesen Bonbon auf Papier, und fährt ebenso Stück für Stück mit den anderen Früchten fort. Um diese Arbeit schnell zu beenden, ist es nöthig, daß mehrere Personen zu gleicher Zeit dabei behülflich sind.

Ueberzogene Maronen.

Nachdem man die Maronen fünf bis zehn Minuten in einer Kaffeetrommel gebrannt hat, macht man behutsam die Schalen, sowie die darunter sitzende Haut ab, taucht sie dann, wie die eben beschriebenen Früchte, in Caramel, und richtet sie alsdann auf Dessert-Tellern an.

Pastillen oder kleine Brustkuchen.

Man rührt ein halbes Pfund besten, fein gestoßenen Zuckers mit einer beliebigen Essenz oder einem aromatischen Oele u. s. w. in einem Napf von Porzellan zu einer dickflüssigen Masse, welche, sobald sie zehn Minuten gerührt ist, so fein muß, daß, wenn man mit einem Hölzchen etwas herausnimmt, dies wie ein dicker Tropfen von demselben abfällt. Diese Masse rührt man nun in einem Caramel-Löffel, welcher mit einer Zülle oder

einem Schnabel versehen ist, auf dem Feuer so lange, bis sie anfängt, dünn zu werden, wobei sie jedoch nicht kochen darf, gießt alsdann von derselben erbsengroße Tropfen auf weißes Papier, so daß wo möglich ein Tropfen nahe an dem anderen ist, indem man, falls der Zucker mittlerweile zu kalt wird, denselben wieder erwärmen muß, kehrt alsdann den Bogen Papier um, bestreicht die untere Seite mit einem feuchten Schwamm, dreht den Bogen wieder herum, nimmt die kleinen Brustkuchen mit einem Messer ab, thut sie in Gläser, und verwahrt sie in einem Zimmer.

Pastillen von Beilschen.

Hierzu wird der Zucker mit einem Loth fein gestoßener Beilschenwurzeln und mit präparirtem Beilschensaft nach obiger Angabe gerührt, worauf alsdann die Pastillen ebenso gemacht werden.

Pastillen von Rosen.

Nachdem der Zucker mit gutem Rosenwasser und einem Tropfen Rosenöl gerührt worden ist, macht man davon die Pastillen auf die angegebene Art.

Pastillen von Orangenblüthen-Essenz,

Pastillen von Pfeffermünz-Essenz,

Zimmet-Pastillen,

Citronen-Pastillen u. s. w.

Sämmtliche hier aufgeführte Pastillenarten werden ganz so wie die eben beschriebenen gemacht. Den Zucker kann man hierzu auch durch ein Haarsieb abstauben, und bloß die zurückbleibenden, kleinen Körner nehmen.

Chokoladenplätzchen.

Man reibt ein viertel Pfund Chokolade fein, schmilzt sie auf gelindem Kohlenfeuer, rührt sie mit etwas Vanillen-Essenz gut durch, dreht alsdann von dieser Masse kleine Kugeln, etwa von der Größe der weißen Bohnen, setzt dieselben auf Papier, schiebt dasselbe, sobald es völlig besetzt ist, auf ein Blech, klopft es auf den Tisch, damit die Kugeln breit auseinandergehen, und bestreut dieselben hierauf mit rothem, weißem oder grünem Streuzucker (Nompareille). Zu bemerken ist noch, daß dies Blech vorher etwas erwärmt werden muß.

Streuzucker (Nompareille).

Dieser Streuzucker wird einzig und allein zur Verzierung der kleinen Zuckersachen oder auch zu demselben Zweck bei verschiedenem Backwerk gebraucht, und bildet eine farbige, griesähnliche Substanz, mit welcher man die bunt zu machenden Sachen bestreut, indem man die Stellen, welche er bedecken soll, zuvor mit etwas Eiweiß bestreicht, damit er fest sitzt. Man bereitet nun den Streuzucker auf folgende Weise:

Man stößt guten Zucker gröblich, rührt ihn dann mit der Mörserkeule einige Minuten im Mörser durch, siebt ihn alsdann durch ein nicht zu feines Haarsieb, oder auch durch einen feinen blechernen Durchschlag, färbt nun die in demselben zurückbleibenden griesähnlichen Körner mit aufgelöstem Karmin oder Alkermes roth, mit Beilchensaft oder aufgelöstem Indigo blau, mit aufgelöstem Safran gelb, und mit Spinatmotten grün, legt sie alsdann auf Papier, und läßt sie in einem verkühlten Ofen trocken werden.

Dragées (mit Zucker überzogene Sachen).

Ueberzuckerte, weiße Mandeln.

Man sucht hierzu gute, gesunde Mandeln aus, reibt sie tüchtig mit einem Tuche ab, thut sie alsdann in einen hierzu nöthigen, runden, starken, kupfernen Kessel, setzt diesen auf halb ausgebrannte, aber noch glühende Kohlen, und rührt die Mandeln darin mit den Händen so lange um, bis sie gleichmäßig heiß sind. Zu drei Pfund Mandeln kocht man nun mittlerweile ein bis anderthalb Pfund guten Zuckers zum ersten Grad, gießt von demselben einen Eßlöffel voll warm auf die Mandeln, schwenkt dieselben gut um, und rührt sie mit den Händen durch. Sobald sie nun wieder trocken sind, gießt man noch einen Eßlöffel voll von dem Zucker darauf, wiederholt die vorige Procedur, schüttet, nachdem dieselbe noch sechs bis acht Mal wiederholt ist, einen Eßlöffel voll fein gestoßenen Zuckers dazu, schwenkt die Mandeln gut um, und durchrührt sie mit den Händen, bis sie wieder trocken sind. Das Auffüllen des geklärten Zuckers wird nun so lange fortgesetzt, bis die Mandeln rings herum mit einer weißen Zuckerschale überzogen sind, jedoch muß man die drei letzten Male den Zucker etwas verdünnen, damit die Mandeln recht glatt werden. Der Zucker muß immer recht warm aufgetragen werden, auch muß man die Mandeln einige Mal auf einen Durch-

schlag schütten, und den Kessel von dem Zucker, welcher sich ange-
 gesetzt hat, und den man, nachdem er durchgeseiht ist, wieder
 mit dazu nehmen kann, reinigen.

Dieselben mit verschiedenem Geschmack.

Hierzu nimmt man Vanillegeist, Citronen-Essenz, Drangen-
 blüthen-, Zimmet-, Rosenwasser u. s. w., vermischt mit diesen
 Essenzen den geklärten Zucker, thut nach dem dritten Auffüllen
 desselben einen Eßlöffel voll aufgelösten Gummi-Drageant dazu,
 und macht die Mandeln im Uebrigen wie die vorigen fertig.
 Nach Belieben kann man dieselben auch färben; so nimmt man
 z. B. zu den Rosenmandeln einen Löffel voll aufgelösten Kar-
 min mit Gummi-Drageant und geklärtem Zucker versetzt, zuletzt
 mit dazu.

Uebersüßerte Haselnußkerne.

Dieselben werden ebenso wie die Mandeln überzogen, auch
 macht man sie wohlriechend durch einige Tropfen Drangenöl,
 Tuberosen- oder Jasmingeist, Ambra oder Moschus-Essenz
 u. s. w., und trägt alsdann ebenfalls einige Male Gummi-Dra-
 geantwasser, mit geklärtem Zucker versetzt, auf.

Dragée von Kümmel,

Dragée von Anis und

Dragée von Fenchel.

Diese Körner werden gut verlesen, gewaschen, wieder ge-
 trocknet, und im Uebrigen wie die Mandeln überzogen.

Gebrannte Mandeln.

Nachdem man gute Mandeln ausgelesen hat, reibt man sie
 mit einem Tuche gehörig ab, nimmt zu drei Pfund Mandeln
 eben so viel Zucker, stößt denselben fein, schüttet ihn in einen
 Kessel, feuchtet ihn mit etwas Wasser an, rührt ihn auf Kohlen-
 feuer um, thut alsdann die Mandeln nebst etwas Tournesol
 dazu, und setzt das Umrühren fort, damit sich der Zucker auf-
 löst. Nachdem nun die Mandeln einigemal mit dem Zucker
 aufgekocht haben, nimmt man das Tournesol heraus, drückt es
 aus, und läßt die Mandeln so lange kochen, bis sie anfangen zu
 knacken. Alsdann nimmt man sie vom Feuer, thut etwas ge-
 stoßene Vanille oder gestoßenen Zimmet dazu, rührt sie so lange,

bis sie trocken sind, setzt sie darauf wiederum auf gelindes Kohlenfeuer, rührt sie alsdann so lange, bis der Zucker gänzlich angeschmolzen ist, bedeckt sie nun mit einer Serviette, und läßt sie so eine Viertelstunde stehen, weil sie dadurch Glanz erhalten.

Weißgebrannte Mandeln.

Nachdem man ein Pfund geklärten Zuckers mit Drangenzwasser bis zum ersten Grad gekocht hat, schüttet man die trocknen Mandeln hinein, rührt sie in demselben so lange auf dem Feuer, bis sie mit dem Zucker gänzlich überzogen sind, und läßt sie einen Tag hindurch im Wärmispinde nachtrocknen.

Dragantmasse.

Dieselbe ist schon im Abschnitte der Backereien beschrieben, und die davon gefertigten Sachen schlagen ganz und gar in das Fach der Conditorei, weshalb ich auf eine nähere Beschreibung derselben nicht eingehen kann.

Die aufgelockerte Zuckermasse.

Von derselben macht man allerlei kleine Kuchen und sogenannte Plätzchen zum Dessert, aber auch große Aufsätze zur Garnirung der Torten, z. B. Pyramiden, Tempel, Blumenbouquets u. dgl. m. Man hat dazu Formen von Blech oder auch von Sandstein, welche aus mehreren Stücken zusammengefeßt sind, damit man sie, sobald die Masse hierin kalt geworden ist, leichter von den Seiten abnehmen kann; hat man diese jedoch nicht, so macht man sich selbst dergleichen von starkem Papier. Die zuerst erwähnten Formen bestreicht man inwendig vor dem Eingießen der Masse mit etwas Mandelöl, die Papierformen aber, sobald die Masse darin fest geworden ist, von außen mit Wasser, damit man das Papier abziehen kann. Die Zuckermasse selbst wird nun auf folgende Art zusammengesetzt:

Nachdem man das Weiße von einem frischen Ei mit vier Eßfeln voll fein gestoßenen Zuckers zu einer dicken Glace royale nach Vorschrift gerührt hat, kocht man ein und ein halbes Pfund Zucker bis zum sechsten Grade, nimmt ihn alsdann vom Feuer, und rührt obige Glace royale dazu. Nach diesem Zusatz erhebt sich die Masse, und sinkt nachher wieder nieder, dann aber hebt sie sich wieder durch ununterbrochen fortgesetztes Rühren, worauf man sie in die beschriebenen Formen gießt und kalt stellt. Man kann dieser Zuckermasse einen beliebigen Geschmack beimischen,

indem man z. B. kandirte Drangenblüthen stößt, und unter die Glace royale rührt, oder indem man entweder Drangen- oder Citronenschalen auf dem Zucker abreibt, oder auch vier Loth Chokolade fein reibt, und unter die Glace royale rührt, oder endlich den Zucker mit Rosenwasser klar kocht, und die Glace mit aufgelöstem Karmin rosenroth färbt. Man kann die Glace auch mit Beilchensaft blau, und mit Spinatmotten grün färben.

Das Selbstverfertigen einer guten Chokolade.

Man kann in neuerer Zeit sehr gegründete Klagen über Fabrication schlechter Chokolade führen, denn nicht selten bilden gebranntes Mehl und andere Surrogate die Hauptbestandtheile derselben, wodurch häufig dem Liebhaber einer reinen Chokolade der Genuß derselben verleidet wird. Nachstehendes Recept zur Selbstverfertigung der Chokolade kann aber mit gutem Gewissen einem Jeden empfohlen werden:

Man nehme ein Pfund Cacao-Bohnen aus Caraca und eben so viel von Martinique, röste dieselben in einer Kaffeetrommel so lange, bis die Oberschale knackt, und sich ablösen läßt. Nachdem dies geschehen ist, röste man sie bei mäßigem Feuer zum zweiten Male, bis sie anfangen zu schwitzen, schütte sie alsdann in einen Mörser, welchen man auf einen starken Dreifuß stellt, unter den man ein Kohlenbecken mit glühenden Kohlen setzt, stoße sie hierauf ganz fein, und zerrühre sie mit der Reule, bis sie gänzlich zu Del werden. Ist auch dies geschehen, so schütte man ein und ein halbes Pfund fein gestoßenen Zuckers dazu, stoße dann die Masse so lange, bis sie wie Butter wird, fülle sie alsdann in die bekannten, kleinen Blechtafeln, schlage jede dieser Formen einzeln mit ihrem Boden so lange auf den Tisch, bis die hineingefüllte Chokolade in derselben glatt und gerade auseinander gelaufen ist, lasse sie nun in den Formen kalt werden, stürze sie darauf aus denselben heraus, und wickle die Chokoladentafeln in Papier.

Gesundheits-Chokolade.

Hierzu nehme man ein und ein halbes Pfund Cacao und ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers, und bearbeite dies nach der eben gegebenen Vorschrift.

Gewürz-Chokolade.

Hierzu nimmt man zwei Pfund Cacao, zwei Pfund gestoßenen Zuckers, ein Loth fein gestoßenen Zimmets, eben so viel

Nelken, ein halbes Loth Vanille, ein viertel Loth Peruvianischen Balsam und ein halbes Loth Kardamome, und bearbeitet dies auf die angegebene Art.

Vanillen-Chokolade.

Zu der erst beschriebenen Art Chokolade setzt man nach Belieben ein oder zwei Loth gestoßener Vanille hinzu.

Isländisch Moos-Chokolade.

Zu zwei Pfund Cacao und eben so viel fein gestoßenem Zucker nimmt man ein Pfund abgebrühetes, dann wieder getrocknetes Isländisches Moos und vier Loth Salebwurzeln. Das Isländische Moos muß mit den Salebwurzeln fein gestoßen und durchgeseibt werden, worauf man alsdann die Chokolade nach der zuerst gegebenen Anweisung bearbeitet.

Chinesische Magen-Chokolade.

Hierzu nimmt man ein halbes Pfund Cacao, zwei Loth Vanille, eben so viel Zimmet, vierzig Gran grauen Umbra und ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers, und macht hiervon die Chokolade nach der zuerst gegebenen Anweisung.

Tourons.

Man nimmt zu den Tourons ein halbes Pfund geschälter Haselnußkerne, ein viertel Pfund abgebrühter Mandeln, und drei Loth fein abgeschälter Citronenschale, schneidet Alles wie feine Nudeln, und trocknet es in einem mäßig warmen Ofen. Als dann schlägt man das Weiße von acht Eiern zu einem festen Schnee, vermischt denselben mit drei Pfund fein gestoßenen und geseibten Zuckers, thut ebenso die geschnittenen Mandeln u. s. w. dazu, trägt diese Masse nun einen Finger dick auf beliebig geschnittene Oblaten, deckt gleich große Oblatenplatten darauf, drückt dieselben rings herum an, und trocknet die Tourons so in einem nicht zu heißen Ofen.

Mandel-Grillage.

Man nimmt zu den Grillages einen Theil Mandeln, einen Theil Pistazien, einen Theil Haselnußkerne und kandirte Drangblüthe, schneidet Alles wie zu den Tourons, wiegt das Geschnittene zusammen ab, kocht alsdann eine ihm an Gewicht gleiche Menge Zucker bis zum sechsten Grad klar, rührt hier-

auf die geschnittenen Sachen darunter, streicht diese Masse, sobald sie verkühlt ist, wie die Tourons auf Oblaten, bedeckt sie ebenso mit Oblatenplatten, und trocknet diese Grillage in einem mäßig warmen Ofen.

Mandel-Essenz.

Nachdem man ein viertel Pfund süßer und eben so viel bittere Mandeln abgebrüht und abgeschält hat, reibt man sie mit einem viertel Quart Wasser in einem Reibenapfe recht fein, kocht alsdann ein und ein halbes Pfund Zucker zum sechsten Grad klar, thut die geriebenen Mandeln dazu, läßt sie einmal mit dem Zucker aufkochen, wobei man aber den Schaum nicht abnimmt, und setzt dann das Geschirr vom Feuer ab. Hierauf wirft man zwei Loth kandirte Drangenblüthe hinein, bedeckt das Geschirr, läßt es so eine Stunde lang stehen, streicht nun diese Masse durch ein Haartuch, und verwahrt sie endlich in kleinen Flaschen. Zwei Eßlöffel voll von dieser Essenz, mit Wasser aufgelöst, geben ein gewöhnliches Wasserglas voll guter Mandelmilch.

Orgeade.

Sobald man ein Pfund süßer und zwei Loth bitterer Mandeln von guter Dualität abgebrüht und abgeschält hat, reibt man sie mit etwas Wasser so fein als möglich, thut sie alsdann mit einem Pfund fein gestoßenen Zuckers in einen kupfernen Kessel, welcher auf gelindem Kohlenfeuer steht, rührt diese Masse darin so lange, bis sie sich vom Kessel loslöst, nimmt sie hierauf heraus, läßt sie verkühlen, rollt sie dann mit etwas gestoßenem Zucker in fingerlange Stangen, und verwahrt sie.

Will man hiervon Mandelmilch machen, so löst man ein Stück in einem Glase Wasser auf; ein viertel Pfund giebt, mit Wasser aufgelöst, ein Quart Mandelmilch.