

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Das allerneueste Pariser Koch-Buch**

**Strasburg, 1752**

V. Vom Zuckerbrod, wie auch von Marmeladen und Marcipan  
verschiedener Sorten.

**urn:nbn:de:bsz:31-69960**

## Fünftes Capitul.

Vom Zucker-Brodt, wie auch von Macronen und Marciipan von verschiedenen Sorten.

**S**illen diese Arten von Teig von der Competenz, eines Zucker-Canditoren-inspectoris sind, so hat man für gut erachtet, sie ehender in dieses Capitul, als in den Bericht vom Pasteten-Backen, zu setzen, allwo man nichts davon gesagt hat, indem man sich daselbst blos auf die Artikel, die davon handeln beziehen kan.

Biscuits à la Bourgogne.

## Zuckerbrodt auf Burgundische Art.

Nehmet ein viertel Pfund süsse Mandeln, drey viertel Pfund bittere Mandeln, brühet sie alle an und scheelet sie ab, stoffet sie wohl in einem Mörser, indem ihr dann und wann zwey Eyerweiß darein menget.

Wann sie wohl gestossen sind, so mischet vier Pfund geriebenen oder gestossenen Zucker darunter, rühret alles stark untereinander, bis der Teig sich behandeln läset; nehmet sodann diesen Teig, und treibet ihn mit Gewalt durch ein Sieb, und von dem durchtriebenen Teig macht Biscuiten, die ihr auf Papier leget.

Wenn

Wenn euer Zuckerbrodt also geformt ist, so thut ihut ihr eine Anzahl davon auf ein Blech, und stürzet einen Deckel darüber und leget Feuer auf den Deckel, daß sie auf dieser Seiten eine Farb bekommen: Wenn sie Farb genug an sich genommen haben, und genug aufgelauffen sind, so thut das Feuer hinweg, machet euer Zuckerbrodt los, so gut ihr könnet, hernach könnet ihrs auf der Seiten glaciren, auf welcher sie gestanden.

Wenn man will, so kan man sein Zuckerbrodt in den gewöhnlichen Mödeln backen; und wen der Teig so dick ist, daß man ihn nicht durchtreiben kan, so kan man denselben mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dünner machen.

Biscuits communs. Gemein Zuckerbrodt.

Nehmet ohngefähr acht Eyer, schlaget sie auf und thut das Weiße und das Gelbe davon in eine Terrine oder in ein Becken; klopset sie eine halbe Stunde lang mit einer hölzernen Spatul; thut ein Pfund Zucker oder Cassonade dazu; mischet alles wohl unter einander, und thut ein Pfund fein Mehl hinein: Klopset alles wieder unter einander eine halbe Stunde lang: Werfset so viel gestossenen Anis darunter, als ihr zweymal zwischen die Finger nehmen könnet; Lasset es eine Zeitlang ruhen, und richtet hernach euren Teig in blechernen oder papyrnen Mödeln an: Menget darunter ein wenig gestossenen Zucker zum Glaciren, und setz endlich eure Biscuits in ihren Mödeln in den Backofen. Der Ofen

Ofen muß nur so warm seyn, daß man die Hand darinnen leiden kan. Oder thut sie in einen kupfernen Backofen, und zündet Kohlen unten und oben an, jedoch ein wenig mehr oben als unten. Lasset sie darinnen, bis sie wohl aufgelauffen sind, und ihre gelbliche Farb an sich genommen haben. Wenn sie gebacken sind, so thut sie mit einer Messerspitze aus den Mödeln, und setzt sie an einen warmen Ort, um sie vollends trocknen zu lassen.

Biscuits de fleur d'Orange.

### Zuckerbrodt mit Pomeranzenblüthe.

Nehmet recht frische Eyer, und zwar nur das Weiße davon, und so viel als ihr zu einem Pfund Zucker brauchet. Thut sie in einen recht saubern marmornen Mörser, reibet sie nach und nach, indem ihr von einer Zeit zur andern gestoffenen Zucker darein menget, und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu gießet. Fahret damit fort, bis alles dick wird, und sich behandeln läset. Wenn solches geschehen, und euer Teig fertig ist, könnet ihr ihn entweder in kleinen Kugeln, oder in Zuckerbrodts-Gestalt aufsetzen. Macht ihr kleine Kugeln daraus, so müisset ihr sie mit den Händen rund machen mit gestoffenem Zucker, und die Kugeln hernach auf Papier legen, so daß sie einander nicht berühren: Wollet ihr aber Zuckerbrodt daraus machen, so leget euren Teig auf einen recht saubern Tisch, und breitet ihn mit der Rolle aus, indem ihr immer gestoffenen Zucker darunter

und

und darauf streuet, und denselben öfters an eine andere Stelle rücket, bis er ohngefehr so dick ist, als ein Thaler. Schneidet denselben hernach mit einem Messer, und machet eure Zuckerbrodt so lang und so breit ihr wollet. Leget sie auf weiß Papier, von einander absondert, wie die Kugeln. Ihr möget nun euren Teig zu Kugeln oder zu Zuckerbrodt gemacht haben, so backet sie in einem kupfernen Backofen, und macht unten und oben ein mittelmäßiges Feuer. Wenn sie gebacken sind, so laffet sie kalt werden, und hebet sie kalt auf. Diese Art Zuckerbrodt kan man mit Ambra und Bisam annachen; man darf nur seinen Teig in einem Mörser von gegossenem Eisen, mit einem Stempel von gleicher Materie reiben, und ein wenig Ambra oder Bisam mit dem gestossenen Zucker immittelst darein thun.

Biscuits de fleurs d'Orange glacés.

### Glacirtes Zuckerbrodt von Pomeranzensblütze.

Machet euren Teig eben so an, wie den vorhergehenden, breitet ihn aus, und schneidet ihn auch so. Thut hernach Eyerklar in eine Schüssel oder in ein Becken; duncket eure Biscuits nach einander darein, laffet sie austropfen, und thut sie in ein anderes Becken mit einer guten Quantität gestossenen Zuckers, womit ihr sie unten und oben bedecket. Setzet sie hernach auf Papier, und backet sie wie die andern.

Q

Biscuits

## Zuckerbrodt von Jesmin.

Nehmet die Blütthe von Spanischem oder gemeinem Jesmin, pflücket sie rein ab, und stosset sie wohl in einem recht reinen marmornen Mörser, und thut hernach Eyerklar und gestossenen Zucker darunter. Machet hernach euer Zuckerbrodt, wie sonst, fertig.

## Biscuits de Citron.

## Zuckerbrodt mit Citronen.

Nehmet geriebene oder geschabte Citronen-Schalen, bereitet sie wie die Conserve: Macht einen Teig an, wie den von Pomeranzenblütthe, und wenn ihr ihn im Mörser reibet, so thut die geschabte Citronen-Schalen darunter.

## Grands Biscuits de Citron.

## Grosse Citronen-Biscuiten.

Lasset Zucker à cassé sieden, thut denselben vom Feuer, thut ein wenig geschabte Citronen-Schalen darunter, und gebt ihm eine Farb, wie es euch beliebt: Thut zwey wohlgeklopfte Eyerklar daren, und schüttet geschwind eure Glace in Mödel von gedoppeltem Papier, nach der Länge oder nach der Breite gefalzet, nachdem ihr viel oder wenig Zucker daren thun wollet. Wenn euer Teig anfängt wieder kalt zu werden, so schneidet ihn, wie ihr wollet, und backet sie wie sonst.

Biscuits

## Biscuits de Savoye.

## Zuckerbrodt auf Savoyische Art.

Man macht sie eben so, wie die andern, außer daß man von fünf Eyer das Weiße heraus, und an ihre Stelle ein wenig Pomeranzenblüthwasser thun muß. Nachdem ihr sie, wie die vorhergehende, wohl werdet geklopft haben, so thut sie mit einem Löffel voll Pappir, wie die Conserve. Nehmet hernach gestoffenen Zucker, menget ein wenig Mehl darunter, und wenn ihr beides also zusammen gemischet, so bestreuet euer Zuckerbrodt damit, und blaset den Zucker, und das Mehl weg, so auf das Pappir fällt. Wenn sie also zubereitet sind, so backet sie, aber nicht mit so starkem Feuer, als die andern. Wenn sie gebacken sind, so thut sie mit der Schneide eines Messers ganz warm weg.

## Auf eine andere Art.

Nehmet sechs Eyerdotter und acht Eyerklar nebst einem Pfund gestoffenen Zucker, drey Viertel Pfund gut Waizen-Mehl und Anis, schlaget alles unter einander und lasset es wohl siedен: Macht einen Teig an, der weder zu dünn noch zu dick sey: Wenn er jedoch zu dünn wäre, so könnet ihr noch gestoffenen Zucker und Mehl darein rühren, um ihn vester zu machen. Wenn er endlich recht gerathen ist, so thut ihn in besonders dazu gemachte blecherne Mödel, und lasset hernach eure Biscuiten halb im Backofen backen. Wenn solches geschehen, thut sie wieder in den Backofen, um sie auszubacken. Wenn

ſie gebacken ſind, ſo ziehet ſie heraus, und gebt achtung, daß ſie nicht zu ſehr gebrannt noch zu weich ſeyen. Wenn ſie aus dem Backofen gekommen ſind, ſo hebt ſie an einem Ort auf, der weder zu feucht noch zu trocken iſt.

Biscuits à la Chancelière.

Zuckerbrodt à la Chancelière.

Nehmet acht friſche Eyer, thut das Eyerklar davon, und werffet den Dotter in eine Schüſſel oder Terrine, und rühret ſie wohl untereinander mit einem ſilbernen Löffel, und in währendem rühren menget feinen geſtoſſenen Zucker darunter, Löffel voll weiße, und rühret inmittelſt ſtarck fort. Thut einige Zeit hernach zwey Löffel voll Mehl, ein wenig geſchlagenen Anis, und ein wenig Bomeranzenblüth-Waſſer darunter. Miſchet alles wohl unter einander, und fahret fort geſtoſſenen Zucker darunter zu thun, biß endlich ein Teig daraus wird, welchen ihr in der Form, die euch beliebt, auf ſauber Papier thut. Wenn ſolches geſchehen, ſo laſſet eure Biscuits in einem kupfernen Backofen backen, ſo, daß ihr unten und oben nur ein gelindes Feuer machet: Wenn ſie gebacken und wieder kalt worden ſind, ſo thut ſie mit guter Manier weg, und hebt ſie auf.

Biscuits à Dame Barbe.

Zuckerbrodt à Dame Barbe.

Nehmet ein Pfund süße Mandeln, ein Viertel-Pfund bittere Mandeln, ſcheelet ſie; ſtoſſet ſie



ſie wohl in einem Mörſer, und thut von einer Zeit zur andern ein Eyerklar darunter, damit ſie nicht zu Del werden.

Wenn ſolches geſchehen, ſo thut ewen Teig aus dem Mörſer, nehmet am Gewicht eben ſo viel geſtoſſenen Zucker, nebst einigen Eyerklaren, und miſchet alles wohl unter einander, indem ihr den Teig in einer Pfanne mit der Hand knettet.

Wenn dieſer Teig im Stand iſt, daß man ihn brauchen kan, ſo macht ihr daraus Biscuits eines Thalers breit, und nicht ſo dick; das thut man gemeinlich mit einem Meſſer; ihr leget ſie ſodann abgeſondert auf einen Bogen Papier, thut ſie in den Backofen, macht oben gleich ein Feuer, und wenn ihr ſehet, daß eure Biscuits wohl aufgelauffen ſind, und ſich wohl gefärbt haben, ſo thut ihr auch Feuer darunter, damit ſie vollends gar werden.

Biscuits à la Dauphine.

Zuckerbrodt à la Dauphine.

Man nimmet drey oder vier Eyer, man klopft ſie wohl, man miſchet vier oder fünfmal ſo viel geſtoſſenen Zucker darunter, als man zwischen den Fingern halten kan, eben ſo viel Citronen-Schalen, und vier oder fünf Löffel voll Mehl, ſo man zuvor im Backofen getrocknet.

Wenn alles wohl vermicht iſt, ſo ſchüttet es auf etliche Bögen Papier, die mit Zucker beſtreuet ſind, beſtreuet auch ewen Teig damit, und backet ihn in dem Backofen bey mäßigem Feuer.

Q 3

Wenn

Wenn er gebacken ist, so ziehet ihn wieder heraus, hernach schneidet ihr eure Biscuiten, so, daß das Pappir drunter bleibet, nachdem ihr sie haben wollet, und damit es desto netter heraus kommet, löset man hernach das Pappir mit einem Federmesser ab; sodann könnet ihr sie aufheben, und euch derselben entweder gleich, oder bey sich ereignender Gelegenheit bedienen.

Glace propre pour les Biscuits.

Glace so zum Zuckerbrodt tauget.

Wenn man Zuckerbrodt glaciren will, so kan man sich hierzu folgender Glace bedienen. Man nimmet Eyerklar und gestoffenen Zucker, man klopft beydes wohl untereinander, bis es ohngefähr so dick wird, wie ein Mehlbreyn.

Wenn diese Mirtion fertig ist, nimmt man mit einem Messer davon, und streichet es auf das Zuckerbrodt, und läffet diese Glace bey gelindem Feuer trocknen, bis sie hart worden ist. Man kan sie auch glaciren mit einer Glace, die aus zusammen gerührtem Zucker und wohlriechenden Wassern gemacht wird.

Massepain.

Marcipan.

Das Marcipan ist schon lange auf den Tafeln üblich; man setz es heut zu Tage noch auf, nicht nur zur Zierde, sondern auch zum Genuß. Man giebt ihm allerley Gestalten; man macht Torten und verschiedene andere Kleinigkeiten von Pastetenwerk, daraus. Man formiret  
Felsen

Felsen, Bestungen und dergleichen Sachen von diesem Teig, die der Geist einem eingeben und die Geschicklichkeit des Werkmeisters vollkommen machen kan. Diese ausserordentliche Stücke macht man nur zu grossen Gastereyen, und werden auf grossen Körben aufgesetzt. Lasset uns sehen, wie man dabey zu Werke gehet.

Mallepain commun. Gemein Marcipan.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, scheelet sie im warmen Wasser, und thut sie immittelst wieder ins kalte Wasser: Thut sie wieder heraus, und lasset sie auf einem Salvet abtropfen. Stoffet sie hernach in einem marmornen Mörser mit einem Stämpfel von Buchbaum oder von anderm Holz; erinnert euch aber, daß ihr sie öfters benecket mit einem Eyerklar, mit Pommeranzenblüth-Wasser, oder sonst mit anderm wohlriechendem Wasser, bis sie so fein gestossen sind, als Mehl. Nehmet hernach drey viertel Pfund vom besten Zucker, so ihr haben könnet. und siedet ihn à soufflé; wenn er fertig ist, so schüttet ihn auf eure Mandeln, und vermischet sie wohl mit einem Spatul unter einander. Setzet alles zusammen wieder aufs Feuer, und rühret es mit der Spatul beständig wieder um, und gebt wohl achtung, daß nichts weder im Grund noch an dem Rand der Pfanne anbrenne; und wenn ihr endlich sehet, daß sich nichts mehr anhänget, so thut euren Teig weg. Ehe ihr ihn arbeitet, müßet ihr ihn kalt werden lassen, hernach könnet ihr Stücke daraus machen,

welche man mit Mödeln zerschneidet, und hernach aus den Mödeln auf Pappyr fallen läffet, und sie darauf nach der Reihhe setzet um sie in den Backofen zu thun. Man muß ihnen nur auf einer Seite Feuer geben, und auf der andern Seite glacirt man sie, und läffet sie sodann im Backofen gar werden.

Massepain Royal. Königlich Marcipan.

Nehmet gemeinen Marcipan-Teig, spinnet ihn auf einem Tische, ohngefähr eines Fingers dick, schneidet ihn in Stücken, und macht Ringe daraus, ohngefähr in der Größe und Ründung eines Eyes; tauchet hernach diese Ringe in Eyerklar, und schließet sie ganz in gestoffenen Zucker ein. Nehmet ein Eyerklar, reibet es in einem Mörser; indem ihr solches reibet, so thut nach und nach Zucker darein, und höret nicht auf, bis ihr einen weichen Teig daraus gemacht: Wenn er in diesem Stand ist, so machet kleine Kugeln daraus in der Größe, wie der innwendige Raum eures Ringes: Thut besagte Ringe aus dem Zucker, womit ihr sie ganz bedecket, stellet sie in verschiedenen Reihhen aufs Pappier, und in jeden Ring thut eine Kugel, und laffet sie im Backofen backen.

Massepain frisé. Krauser Marcipan.

Nehmet gute süsse Mandeln, scheelet und stofset sie, wie die andern; wenn sie wohl gestoffen sind, so mischet nach und nach Zucker darein, und fahret immer damit fort, bis ihr einen  
brauch

brauchbaren Teig daraus gemacht, welchen ihr spinnen könnet, wie ihr wollet. Wenn der Teig also zugerichtet ist, so legt denselben auf Papier, in solcher Gestalt, die euch beliebet. Lasset ihn hiernächst nur auf einer Seite unter dem Backofen-Deckel backen, und wieder kalt werden: Wenn er kalt ist, so backet die andere Seite auf gleiche Weise. Hebet ihn ganz warm vom Papier, so wird euer also gemachtes Marcipan leicht, delicat, schön, gut und vollkommen niedlich seyn.

Massepain à la Duchesse.

Marcipan auf Sertzogliche Art.

Man nimmet Mandeln, welche man wie gewöhnlich zurichtet, und in währendem Stossen mit Eyerklar und Pomeranzenblüth-Wasser begießet. Man muß so viel schwer Zucker nehmen, als der Teig wieget; man läßt ihn à la plume sieden, wornach man die Mandeln hinein thut, und selbige wohl darunter mischet.

Wenn dieses geschehen, setzt man diese Masse wieder aufs Feuer, um sie zu trocknen, indem man sie stark herum rühret, bis der Teig sich brauchen läßt, und sich nicht mehr an die Pfanne heftet.

Thut hiernächst euren Teig auf einen recht saubern Tisch, der mit Zucker bestreuet ist, vollet denselben groß zusammen, lasset ihn ruhen; hernach könnet ihr Marcipan daraus machen, und ihnen eine Gestalt geben, wie ihr wollet.

Dom Zuckerbrodt,  
Massepain de Monsieur.

Serren Marcipan.

Nehmet ein viertel Pfund schöne Mandeln, scheelet und stoffet sie so viel ihr könnet: Thut zwey frische Eyerklar darein, reibet alles wohl unter einander, thut gestoffenen Zucker darunter, und lasset nicht nach, bis ihr einen brauchbaren Teig daraus gemacht: Treibet ihn durch eine Spritze mit einem grossen Stempel, machet hernach Ringe daraus, und backet dieselben in einem kupfernen Backofen bey gelindem Feuer, so werdet ihr etwas gutes und schönes machen.

Massepain à la Princesse.

Marcipan à la Princesse.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, scheelet sie sauber, und thut sie in einen Mörser: mischet unter eure Mandeln ein Pfund schönen gestoffenen Zucker, und geschabte grüne Citronenschalen: Stoffet alles unter einander, und leget es hernach auf Pappyr in der Gestalt, die euch beliebet. Lasset das, was ihr also aufs Pappyr gesetzt unter dem Backofen-Deckel nur auf einer Seite backen. Wenn es gebacken ist, so lasset es kalt werden, und backet es auf der andern Seite.

Massepain d'Orange.

Marcipan von Pomeranzen.

Nehmet ein Pfund Mandeln, scheelet und stoffet sie; siedet drey viertel Pfund Zucker à soufflé;  
thut

## Macronen und Marcipan. 251

thut ihn vom Feuer, und werffet eure Mandeln darein, welche ihr fleißig damit zusammen rühren werdet. Nehmet hernach ohngefähr ein halb Pfund Pomeranzen-Marc, so feucht angemacht ist, laffet den Syrup davon abtropfen, stoffet es, und thut solches unter eure Mandeln. Lasset alles in einer Pfanne zusammen kochen, und rühret es beständig um am Grund und an dem Rand herum, bis euer Teig sich an die Pfanne nicht mehr anhänget. Setzet ihn auf Papier in welcher Gestalt ihr wollet, und laffet ihn nur auf einer Seite unter dem Backofen-Deckel backen. Lasset ihn wieder kalt werden; wenn er kalt ist, so glacirt die ungebäckene Seite, und backet sie wie die andere.

Die Glace hierzu soll zusammen gemacht seyn aus Eyerdottern, gestossenem Zucker und geriebenen Citronen; Dieses Marcipan ist sehr delieat, anstatt des Citronen-Marc's kan man Marmelade nehmen.

### Massepain de Citron.

### Marcipan von Citronen.

Diese werden auf eben die Art gemacht, wie die von Pomeranzen-Marc: Man muß Citronen-Marc oder Marmelade darein thun, und im übrigen alles wohl beobachten, was im vorhergehenden Artikel gesagt worden.

### Massepain glacé. Glacirter Marcipan.

Machet einen Teig an, wie den zum gemeinen

nen Marcipan: Spinnet denselben auf einem Tische, und gebt ihm die Gestalt, die euch beliebet, und lasset denselben hernach im Backofen ein wenig trocknen. Thut ihn hernach in eine Schüssel mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser oder anderm wohlriechenden Wasser; mischet nach und nach gestossenen Zucker darunter, wie auch Saft und Marmelade einer solchen Baumfrucht, die euch beliebet, und rühret alles mit einem Löffel unter einander, bis eure Glace ohngefähr so dick wird, als ein Brey. Oder, wenn ihr wollet, thut ein Eyerklar in eine Schüssel, rühret es mit einem Löffel und machet diese Glace wie die vorige fertig. Vergesset aber nicht ein wenig Citronen-Saft darein zu thun, wenn sie anfängt dick zu werden. Wenn eure Glace auf diese oder jene Weise fertig ist, so nehmet eure Stücke Marcipan, und thut eine von diesen Glace darauf, sezet sie sodann auf Papier, und backet sie, eine Seite nach der andern, wie die vorhergehende, unter dem Backofen-Deckel.

Hierbey ist zu mercken, daß diese gedoppelte Sorte von Glacen bey allerhand Teig, Torten, Abaisßen und Früchten zu gebrauchen ist.

