

hartem Zuckerteige (S. Abschn. v. Zuckerteig) und gerollten Hohlhippen; diese werden nämlich sehr gleich zugeschnitten, und mit Caramelzucker anderthalb Zoll breit inwendig der untern Platte angeklebt, und die zwente darüber befestiget. Der zwente Sockel, dritthalb Zoll hoch, wird eben so gemacht, über diesen kömmt nun der aus gerösteten Mandeln bereite Baum (S. Abschn. v. gerösteten Mandeln). Die Mandeln müssen feinbrösllich geschnitten werden, um den feinen Zweigen einige Sicherheit geben zu können. Der Baum wird ungefähr zwey Zoll stark und sechs Zoll hoch, gegen das Ende verlierend, aus zwey Linien dünn gewalktem Mandelgrilling zusammen gerollt werden. Die Äste, die mit aufgebogenen Endspitzen versehen sind, werden an den Stamm geklebt. Es werden dann aus Dragantteig von grüner Farbe, in feindurchsichtigem Gitter, zierliche Körbchen mit Hängchen gemacht, und nach einigem Abtrocknen, mit leichtem und feinem Backwerk, aus spanischen Binden, Biscoten, Mandelpuffeln, sufflirtem Zucker oder gefaumter Milch, oder auch einer schönen durchsichtigen Sulz angefüllt und an die Äste aufgehangen. Die vorstehenden Ränder oder Blätter werden mit Backwerk verschiedener Art besetzt. Die Spitzen der Äste werden aber vor dem Aufsetzen an den Stamm in Syrupp getaucht, und mit feinsädig geschnittenen Pistazien besäet. Das Ganze muß, schön gearbeitet, großen Effect hervorbringen. Man braucht übrigens die Vorsicht, die Körbchen nicht eher aufzuhängen, bis man den Aufsatz auf die Tafel setzt, um dem Sinken vorzubeugen, das nach langem Hängen, und wenn die Schwere noch so gering wäre, dennoch erfolgen müßte.