

obern Theile die Dampfdressur, zu dem untern aber die Bratdressur nothwendig.

Acht und sechzigster Abschnitt.

Aufsätze von Fett (Sockel.)

Die Aufsätze von Fett sind eine Nachahmung der Sockel von Stein. Sie haben zum Zwecke, die auszuzeichnenden kalten Speisen zu tragen, um dadurch ihre Zierlichkeit und Schönheit zu erhöhen. Dem zu Folge müssen sie vor allem eine solide Form haben; ihre Conturen sollen elegant, und ihre Verzierungen im feinsten Geschmacke entworfen und ausgeführt seyn.

Ihre Größe bestimmen die Schüsseln, auf die sie zu stehen kommen, oder vielmehr die Gerichte, die sie tragen sollen, so auch ihre runde oder ovale Figur. Man kann sie dem grauen Granit, dem rothen oder grünen Marmor ähnlich bereiten; allein durch diese Farbenmischung bekommen sie ein schmutziges Ansehen, und so wäre zu wünschen, daß sie nie anders als weiß verfertigt würden. Man verfährt folgender Maßen:

Es werden zu einem mittelgroßen Sockel vier Pfund Rindsfett, und eben so viel Schafsfett fein geschnitten und in der Hälfte so viel Wasser langsam in leicht bedecktem Gefäße gekocht, bis das Wasser abgedämpft ist, dann wird dieß Fett unter währenddem Aufrühren langsam geröstet, bis es aus dem feinen Gewebe der Häutchen hervortritt, und diese zusammen gefahren als leichte ungefärbte Schwarten zurück bleiben. Dieß Fett wird dann, etwas überkühlt, aus diesem Gefäße in tiefe irdene Schüsseln durch starke Haarrücher geseiht und gepreßt, nach dem abermahligen Abkühlen, wenn es nehmlich in dünnen Faden an dem Rande der Schüssel zu stocken anfängt, wird es mit einem starken Kochlöffel langsam so lange fortbewegt, bis das Ganze weich gestockt ist; dann werden nach und nach zwey Limonien hinein gepreßt und immer gleich fortgerührt, bis es endlich fest, flaumig und schneeweiß geworden ist; welches eine lange und ermüdende Ar-

beit kostet, die nicht ein Mensch allein verrichten kann, es müssen sich dann mehrere ablösen.

Es wird ein Skelett von einem großen Leib Brot über einen sehr glatten starken Platfond gestellt, mit dem Fett wenigstens zwey Finger dick belegt, in die zu bekommende Form gestrichen, und so zwey Stunden lang am kalten Orte, wo überhaupt das Ganze behandelt werden soll, stehen gelassen. Nach dieser Zeit ist das Fett gänzlich gestockt, und fest geworden, wo es sich dann leicht arbeiten läßt. Man hat von starkem Kupfer Profile, die scharf zugeschnitten sind, die werden nun mit sicherer Hand in gleichen Zügen um den Sockel geführt, bis es ein reines Profil dieses Fetts annehmen läßt. Sie werden dann mit Pastillage (S. Abschn. v. d. Pastillage, im 2. Theil, »die Kunstbäckerey«) belegt, oder mit Blüthen frischer Blumen ausgeschmückt, oder mit gefärbter Butter verziert, welches letztere am häufigsten geschieht. Hierzu wird ein eydottergroßes Stückchen Butter mit zwey Gran Carmin durch's genaue Vermengen über einer Steintafel roth gefärbt. Auf diese Art wird von Bergblau die blaue Farbe, von Gummi gutti die gelbe, und mittelst einer Mischung von beyden die grüne Farbe bereitet. Es werden dünne Fäden und feine Blättchen von Grün, mittelst zwey kleinen zugeschnittenen Hölzchen, wovon das eine dünn rund, stets naß gemacht die Butter von dem breiten in dünne Fädchen schiebt, und leicht über das Fett aufträgt. Zwischen diese grüne Blättchen kommen dann Blumen von verschiedenen Farben, die sich leicht bilden lassen, indem man die gefärbte Butter mit dem kleinen Pinsel von Holz von dem breiteren Hölzchen in unendlich kleinen Theilchen nehmen, und auf das empfängliche Fett auftragen, dann mit dem immer naß gemachten Pinsel ihnen eine jede Form geben kann.

Die zum Aufnehmen dieses Sockels bestimmte Schüssel wird, nachdem ihre Vertiefung mit Papier oder reiner Wäsche ausgefüllt ist, mit einer zierlich zusammengelegten Serviette bedeckt. Der Platfond wird einen Augenblick über einen Windofen gehalten, und sobald das Fett nur im mindesten zu schmelzen anfängt, gleich abgesetzt, und der so losgemachte Sockel, mittelst zwey

Gabeln, die von oben schief gegen einander hinein gesteckt worden sind, aufgehoben und auf die bedeckte Schüssel gethan. Die obere Mitte dieses Aufsatzes wird mit Fett angefüllt, glatt gestrichen und rund herum an dem Rande mit zierlich geschnittenem Papier belegt. Das darauf kommende Gericht wird über einem silbernen leicht aufgeworfenen Blech darüber gestellt, und, mit dreyeckigen starken Schnitten Aspiz verziert. (S. Kupfert. 7, Fig. 19. S. Kupfert. 12 u. 13.)

Neun und sechzigster Abschnitt.

Von den Borduren oder von den Einfassungen der Schüsseln und Semmelschnitten.

Alle feine Gerichte, besonders aber diejenigen, die mit Lunken erscheinen, fordern eine Einfassung, damit die Lunke nicht über den Rand steige. Man kam auf die Idee, den inwendigen Rand der Schüssel mit gebackenen Semmelschnittchen, mittelst eines leichten Brandreigs zu besetzen. Dieses Besetzen ließ sich sehr wohl mit Zierlichkeit machen, und so geschah es, daß die Einfassung nun das Zierliche und Nützliche zum Endzwecke hat. Sie wird aus Semmeln, Nudelteig, gefärbter Butter, Fleischsüß und selbst von harten Eiern gemacht (S. Kupfertafel 10 und 11.) Die zwey ersten Einfassungen sind von Semmel, schwierig im Aufsätzen; bey der mindesten Verührung leicht abgebrochen, geben sie viel Mühe und fordern ungemeine Geduld; allein den warmen Gerichten sind sie am anaemessensten. Sie werden aus dünnen Semmelschnitten ausgestochen oder ausgeschnitten, und in Schmalz gebacken.

Nicht ganz so entsprechend, obgleich zierlicher gehalten, ist die Einfassung von Nudelteig. Sie wird folgender Maßen bereitet: Der sehr fein ausgewalkte Nudelteig von Eyerklar (S. Abschn. von Nudelteig, 2. Thl.) und der von puren Eyerdottern wird in Bänder geschnitten. Das erste einen Finger hoch geschnit-