

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 Aspice 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-

tene Band wird mit abgeschlagenem Eyerklar bestrichen, das zweyte Band von Dotterteig wird zierlich ausgestochen oder zierlich ausgeschnitten, etwas schmaler gehalten, über die erste gelegt, und leicht gepreßt, beyde dann auf den scharfen inwendigen, mit Eyerklar bestrichenen Rand der Schüssel aufgestellt, und die Zusammenspielung der beyden Enden so genau bewerkstelligt, daß sie nicht zu bemerken ist. Diese Einfassung darf keine zu lange Zeit der Wärme ausgesetzt werden, weil der sich zusammenziehende Teig gern aus der ihm gegebenen Form tritt, diesem vorbeugend stellt man diese Bordur auswärts geschweift.

Einfassungen von gefärbter Butter werden nur um diejenigen Gerichte aufgestellt, die von Fischen und mit Öhl-Tunken, oder mit Provencer Butter bereitet werden. Dieselbe wird hierzu durch ein feines Abtreiben über einer Marmorplatte mit Chocolate, Saffran, Alkermesssaft und Spinatgrün verschiedentlich gefärbt, dann in verschiedenen Formen über den Rand gestellt.

Eine schöne Mannichfaltigkeit in solchen Einfassungen gibt uns die Fleischsulz; sie ist einer jeden Form fähig und erhöht die Schönheit derselben durch krySTALLREINE Durchsichtigkeit und zitternde Elasticität (S. Abschn. von den Brühen). Sie werden um die kalten Salmy, kalten Fricassée, Speisen mit Öhl-Tunken u. dgl. sehr zweckmäßig gebraucht. Um die Speisen auf der Aufsätzen werden große in Dreyeck geschnittene Croutons aufgesetzt, die dem Ganzen ein reiches Ansehen geben.

Die Einfassung von hartgekochten Eiern gehört nur um den Salat von Huhn und Fischen, und dieß in Gesellschaft mit kleinen Schnittchen von Hauptelsalat, oder Aspic, oder auch mit beyden zugleich. Sie lassen sich mit vielem Erfolg gebrauchen. Das Ganze ist nichts anders als eine feine Coquetterie der Kunst, die ihren Endzweck bey den Feinessen nicht verfehlt; bey jenen ausgenommen, die sich zu hastig mit den Materialien der Gerichte beschäftigen; diese werden solche Zier als unnützes Zeug verwünschen, denn solch eine Bordur könnte sie sogar bey dem Herausfassen aus der Schüssel genießen.