

des gesponnenen Zuckers vollkommen rund gemacht werden kann, wird ein Mondschein aus den stark geglätteten Zuckerspäden gestochen, einen Augenblick an die glühende Kohle gehalten und an den Bund gelegt; zwischen diesem Mondschein kommt der schöne Reiger, und wieder ein dem ersten gleich großer Knopf. Eine Krone beschließt das Ganze. Sie wird aus den gesponnenen und fest mit der Messerfläche geglätteten Zuckerspäden geschnitten; dann wird der anderthalb Zoll hohe Reif, der sich an der Wärme des Windofens leicht gehörig biegen läßt, vollkommen rund, auf die gewöhnliche Weise mit glühenden Kohlen zusammengeglättet, und eben so aufgesetzt, wodurch derselbe sogleich an dem Helme kleben bleibt. Dann werden einen Daumen breite und drei Daumen hohe spitze Zacken aus eben den aus Zuckerspäden geglätteten Bändern geschnitten, und mittelst der glühenden Kohle inwendig des Reifes aufgeklebt. Die den Reifen zierenden Steine werden aus rubinrothem und smaragdgrünem Zucker gemacht, und auf bekannte Weise befestiget; nun wird das Rissen mit gesäumter Milch aufgefüllt (S. Abschn. von gesäumter Milch), der Bund von dem Model behutsam genommen und darüber gesetzt.

In diesem Geiste werden alle Aufsätze dieser Art entworfen und ausgeführt; ihre leere Mitte muß immer ausgefüllt werden, theils mit gesäumter Milch, theils mit feiner Bäckerei, wie spanische Winde, Macronen, souffirter Zucker u. dgl. oder auch und zwar mit vielem Erfolge, lebende Blumen mit hohen, gehörig spielenden Farben, die lieblich durchschimmernd Wohlgeruch hauchen.

Ein und vierzigster Abschnitt.

Von Aufsätzen der Kunstbäckerei.

Diese schönste Parthie der Kunstbäckerei begreift diejenigen Stücke und Aufsätze in sich, die die Verzierung und den Fuß der Tafel zum Endzwecke haben, und folglich mehr zur Schau als zum directen Genuße des Gaumens aufgetischt werden.

Kenntniß der Zeichnung, des Effects, genaue Bekanntschaft mit den Meisterwerken der Architektur und Mahlerkunst sind dem Künstler hierbei unentbehrlich, der in seine Composition Schönheit und Ordnung bringen, und überhaupt in dieser Sphäre etwas leisten will.

Die Wahl des Stückes, der Styl, die Größe und Form kann nie rein willkürlich seyn. Die gemischte Gesellschaft der Gäste, die vornehme Gesellschaft, der festliche Ton, die große Veranlassung oder Gelegenheit, dann die Anzahl Gerichte, ihre Ordnung, endlich die Form der Tafel und die Anzahl der Stücke gegen einander selbst, müssen in Betracht gezogen werden.

Wenn auch nur halbgelungen und von den größten Fehlern frei, so gefällt ein solcher Aufsatz doch immer dem Auge, das durch die Sympathie des Geschmacksinnes angeregt, zur freundlichen Nachsicht der strengen Regel des Ebenmaßes gestimmt wird; nicht so aber der Verstand, der über des Gaumens Empfänglichkeit herrscht, und oft dessen eigenständiger Tyrann wird. Vor diesem harten Sinn muß die Kunst, besonders hier, wo der Gaumen keinen sonderlichen Genuß in Anschlag bringen kann, stets etwas in Bereitschaft haben, um ihn auf ihre Seite zu bringen, so z. B. eine correcte Zeichnung, einen schönen Einklang der Farben, eine interessante Composition, eine schöne zum Grunde liegende Idee u. dgl. m. Treffen aber diese himmlischen Kunst-Ingredienzen in ihrem Wirken zusammen, so entstehen Meisterwerke.

Man kann aus dem Gesagten ersehen, welch eine Menge Vorkenntnisse, erworbene Geschicklichkeiten, mit hohem Kunstsinne gepaart, zu dieser Arbeit erforderlich sind, um hieraus schließen zu können, daß es nicht einem jeden gewährt werden kann, seine Fantasien aufzukramen, um ein unförmliches, sinnloses Werk zu schaffen.

Die Aufsätze überhaupt werden in vier Gattungen eingetheilt, nämlich: in Aufsätze der schönen Architektur, in jene der Ruinen, in die des Grotesken, und endlich in die Nachbildungen der Gefäße; aus welchen wieder nur dasjenige gewählt wird, das mit

wenigstem Kunstaufwande den größten Effect hervorbringt, so z. B. aus der schönen Architektur: Tempel, Lusthäuser, Rotunden und dergleichen; Ruinen aller Art; aus dem Grotesken: Einsiedler-Capellen, Tempel und Bauernhäuser, und aus der Nachbildung der Gefäße: Körbe, Vasen, Staffeley, Dreifüße u. dgl. Es liegt hierin ein unerschöpflicher Vorrath an wunderschönen Gebilden.

Das schätzbare Werk des Herrn Carême, aus welchem die meisten hier aufgezeichneten Aufsätze entlehnt sind, gibt ihrer eine so große Menge, daß ein Künstler, der sie alle ausführen wollte, sein ganzes Leben hindurch beschäftigt sein würde.

Der durch die unumgänglich nöthige Öonomie beschränkte Raum dieses Werkes erlaubt nicht, mich über diesen Gegenstand gehörig auszudehnen; diejenigen, die sich diesem Theile des Kunstbäckerei besonders widmen wollen, müssen das Werk des Herrn Carême zur Hand nehmen.

Korb mit Früchten, Kupfertafel 7. Figur. 1. (Corbeille garnie de Fruits.)

Der erste oder unterste Sockel dieses Aufsatzes ist aus hartem, festgetrocknetem Zuckerteig (S. Tragant-Teig) von neun Zoll im Durchmesser und zwei Zoll Höhe gemacht. Es wird nämlich eine zwei Linien dicke Platte von neun Zoll im Durchmesser aus hartem Teig geschnitten, mit spitzem Messer fein getupft; eben so wird eine zweite von sieben Zoll im Durchmesser ausgeschnitten und über ein sehr glattes Blech gereiht. Von demselben Teig wird ungefähr ein zwei Zoll hoher Reif um eine genaue runde Cafferole von sechs Zoll im Durchmesser, die mit Butter leicht bestrichen ist, gewunden, mit Papier, das ebenfalls leicht mit Butter bestrichen ward, überwunden, und mit Spagat überbunden. Dann wird um eine andere genau runde Cafferolle, von vier und einen halben Zoll im Durchmesser, von demselben Teig, ein drei Zoll hoher Reif dem ersten gleich gebogen und mit Papier überbunden; endlich die letzte Platte von fünf Zoll ausgeschnitten, fein getupft, und nun alles sehr langsam goldgelb gebacken; die Hitze

dürfte 35 Grad Reaumur haben. (S. Einleitung.) Nach dem vollkommenen Erkalten werden die Platten und Reife, die hier und da aus der Form getreten sein könnten, mit einer groben Feile gleich gefeilt und endlich zusammengesetzt. Der erste Reif wird an beiden Rändern mit Tragant Kitt bestrichen (S. Abschn. von Tragant-Teig), über die erste Platte gestellt und mit der zweiten überlegt und leicht niedergepresst; über diese Platte kommt nun der zweite Reif, und über diesen die dritte Platte, den erstern gleich, mit Tragant-Kitt befestigt, und nun bei Seite an einen trockenen Ort zum Festwerden gestellt; denn der Kitt braucht einige Zeit zum Trocknen. Indessen wird zur Bereitung des Körbchens geschritten: man preßt eine Platte festen Tragant-Teig von grüner Farbe (S. Abschn. vom Tragant-Teig) in einen schönen Holz-schnitt-Model von feinem Gitter, schneidet das übrige des Teiges mit einem scharfen Messer geschickt herab, so daß das Gitter rein durchsichtig wird, ohne jedoch den Model zu beschädigen. Dieses Gitter wird nun mittelst eines etwas feuchten Stückchens Tragant-Teiges durch das Antupfen aus dem Schnitte gehoben und über eine Steinplatte gelegt. Die zu dieser Arbeit geeigneten Model sind gewöhnlich neun Zoll lang und vier bis fünf Zoll breit. Ein Gitter von dieser Größe ganz und fehlerfrei zu schneiden, hat eigene Schwierigkeiten; angenommen, daß man der Leichtigkeit wegen nur die Hälfte der Platte schnitte, so hätte man mit acht solcher Platten genug. Nun wird der gegebenen Zeichnung nach, aus Holz, von neun Zoll im obersten Durchmesser bis auf vier Zoll herabgeschweift, von sechs Zoll Höhe, eine sehr rein und glatt gedrechselte Form mit Butter bestrichen und mit den Gittern belegt; sie werden so zugeschnitten, daß sie genau zusammenpassen. Alle diese Schnitten werden nun mittelst eines feinen Pinsels etwas mit Wasser befeuchtet und leicht zusammengeschoben; der Festigkeit wegen wird eine jede Zusammenspielung mit einigen geflochtenen Leisten, die leicht befeuchtet werden, belegt; die Mitte wird aus eben dieser Absicht mit einem stärkeren Bändchen belegt, und der obere, wie der untere äußerste Rand, ebenfalls so befestigt. Nach dem gehörigen Trock

nen und Festwerden bringt man das Ganze nahe an einen Ofen oder auch Windofen, und dreht es herum, bis die Butter an der Form schmilzt, und das Körbchen loslöst, das man nun behutsam herabnimmt. Aunderthalb Zoll tief von der obersten Schweifung wird eine gehörig nach dieser Größe geschnittene Platte Tragant-Teig, die ebenfalls etwas übertrocknet ist, gelegt; allein, damit die Schwere, die über dieser Platte zu liegen kommt, dieselbe nicht in das Körbchen preßt, und es so auseinander brechen möchte, wird sie durch eine anderthalb Zoll breite Röhre, die am Grunde befestigt wird, gehörig unterstützt. Nun wird der Sockel mit etwas dünnem Eise überzogen und mit feingeschnittenen Pistazien bestäubt, so daß das Ganze zart grün wird. Das Körbchen kommt über die Mitte des Sockels zu stehen, und wird mit Tragant-Ritt befestigt. Der vorstehende Rand der untersten Platte wird mit ausgehoblen Brandteig-Kräpfschen, die mit gesaumter Milch angefüllt sind, bekränzt; der Rand der zweiten Platte wird mit geperkten Zuckerteig-Blättchen belegt, und die dritte oder die letzte Platte wird mit glasirten Buttersringchen eingefast; das Körbchen endlich mit aus Tragant-Teig bereiteten Orangen oder Pfirsichen und Orangen-Blättern gehäuft aufdressirt.

Das Obst wird gewöhnlich aus weißem Mandelteig gemacht, und hernach gemahlt: man hat nämlich aus Holz oder aus Blech geschlagene Formen, die eine Hälfte des vorzustellenden Obstes darstellen; man legt eine dünne Platte Mandelteig (S. Abschn. vom Mandelteig) über die Vertiefung, bestäubt ihn mit feinem Zucker, und preßt ihn so lange hinein, bis die Form vollkommen erlangt ist; dann wird das übrige nach dem scharfen Rande der Vertiefung glatt weggeschnitten, und die Hälfte der Frucht mittelst des Lufens eines etwas angefeuchteten Tragant-Teiges herausgehoben. Zwei solche Hälften mit etwas in Wasser aufgelöstem Tragant zusammengeklebt, geben eine schön geformte Frucht, die, zart bemahlt, von großem Effect wird.

Wird das Körbchen von hartem Zuckerteig geflochten, und so gehalten, daß es einige Schwere gut tragen kann, so wird die Frucht mit Apfel- oder Kittensulz angefüllt.

Das Ganze über einer mit Servietten belegten Schüssel aufgestellt, und unter einer gewissen Anzahl Gerichten aufgetischt, gibt einen schönen Anblick; allein Geschicklichkeit und Behutsamkeit bleiben zwei unerläßliche Bedingnisse zur Erreichung dieses Endzweckes.

Schale mit Obst über einen Bund Binsen, Kupfertafel 7, Figur 2. (Coupe garnie de Fruits.)

Der untere Sockel dieses Aufsatzes ist aus hartem Zuckerteig mit Pistazien bestäubt, der vorstehende Rand der untern Platte mit gestürzten Butterkräpchen rund herum belegt, die mit rother Ribisellulz in dünnen Fäden überzogen sind; der zweite Sockel besteht aus Mandelschnitten, die, sehr genau geschnitten, an einander aufgestellt, mit Tragant-Kitt befestigt sind; der Fuß dieses Sockels wird mit kleinen spanischen Winden, die mit gesäumter Milch angefüllt sind, bekränzt. Ueber diesen Sockel kommt eine Platte aus hartem Zuckerteig, die sechs Zoll im Durchmesser haben könnte (S. den vorbergehenden Aufsatz); über diese Platte kommt nun ein Bund Binsen aus hartem Zuckerteig, der grün gefärbt ist, wozu die Kästchen mit Chocolate-Eis überzogen worden sind. Dieser Bund von vierthalb Zoll in seinem Durchmesser, fest zusammengebunden und über dem Faden mit einem braunen Bändchen Tragant-Teig überlegt, wird oben, wo die Blätter in zierlichem Bug sich aus einander theilen, so gleich gehalten, daß eine Platte Zuckerteig, von vier Zoll im Durchmesser, mit einiger Sicherheit darüber befestiget werden kann. Diese Platte wird mit gleichgroßen runden Plättchen Zuckerteig besetzt; über dieses kommt endlich eine aus Mandelsteig (S. Abschn. vom Mandelsteig) gefertigte Schale, die mit feingesponnenem Zucker überzogen ist, und nun wird sie mit Orangen, aus gelbem Mandelsteig bereitet, angefüllt, und mit zart grünen Orangen-Blättern aus eben dem Teige unterlegt. Das Ganze muß zart gehalten werden. Die Idee ist übrigens neuer und der Aufsatz eleganter als der vorbergehende.

Vase aus gerösteten Mandeln mit Ananas, Kupfertafel 7, Figur 3. (Vase en Nougat garni d'Ananas.)

Man hat zur Bereitung solcher Vasen Formen aus Granit oder sonst einem harten Stein, die aus vier Theilen bestehen; man macht diese Theile lauwarm, bestreicht sie mit Mandelöhl, und belegt sie anderthalb Linien dick mit gerösteten Mandeln. (S. Abschn. von gerösteten Mandeln.) Sobald alle Theile belegt sind, welches möglichst schnell geschehen muß, so wird die Vase zusammengelegt, mit Spagat zur gehörigen Festigkeit überbunden, und nun von innen die Theile zusammengeschoben und mit kleinen Theilen gerösteter Mandeln befestigt; ist nun alles beendigt, so wird die Form zum völligen Erkalten bei Seite gesetzt, endlich aufgebunden und behutsam von einander genommen, so daß die Vase von schöner Form rein gebildet da steht. Sie wird über zwei über einander stehende Sockel (S. d. vorhergehenden), deren unterer wenigstens neun Zoll im Durchmesser haben muß, gestellt und befestigt. Der vorstehende Rand des untern Sockels wird mit kleinem Herzogsbrot, das mit Pistazien-Stiften besät ist, bekränzt; jene des zweiten Sockels mit kleinen Torteletten, und die Vase selbst, mit Ananas, die aus gelbem Teig bereitet werden. (S. die Früchte des ersten Aufsatzes.) Die stark eingelegten Blätter sind aus sechsmahl geschlagenem Buttermilch (S. Abschn. vom Buttermilch) weiß gebacken und mit sehr fein geschnittenen Pistazien bestäubt.

Griechischer Dreifuß, Kupfertafel 7, Figur 4. (La Cassolette grecque.)

Der vorstehende Aufsatz muß sich durch schöne richtige Zeichnung und feinen Baubemerkbar machen; die Ausführung ist übrigens schwieriger, als man im ersten Augenblicke glauben möchte. Der Zuckerteig, aus welchem der ganze Dreifuß bereitet ist, muß sehr hart sein, damit die ziemlich schwachen Stäbe die Kuppel mit einiger Sicherheit halten können. Die beiden ersten Unterlagen sind aus Zuckerteig, der mit Chokolade erdbraun gefärbt ist, und bilden Aufwürfe wie Pölster; die zwei über diesen ste-

henden sind aus gerösteten Mandeln, die sehr blond gehalten werden. Ueber diese kommt nun der Dreifuß aus Zuckerteig mit sehr feingeschnittenen und rothgefärbten Mandeln bestäubt; die Füße werden zur größeren Sicherheit mit Zwischenstäbchen verbunden und unterstützt. Die Hälfte einer Kuppel aus weißem Mandelteig wird über dem Dreifuß befestigt, mit wohlriechendem Rauchwerk gefüllt, und mit einer zweiten, zierlich durchsichtigen, aus Traganth-Teig bereiteten Kuppel bedeckt, und im Augenblicke des Aufstehens angebunden. Um das Verbrennen der Kuppel zu hindern, wird das Rauchwerk gewöhnlich in ein sehr dünnes blechernes Schüsselchen gefüllt. Man kann übrigens den leeren Raum der Kuppel, statt mit Rauchwerk, mit verschiedener feiner Bäckerei anfüllen, wie z. B. mit spanischen Winden, Mandeln-, Puffeln, Brandteig-Krapfeln u. dgl. m.; so wie man auch um den Sockel verschiedenes Backwerk herumlegen kann.

So ein Aufsatz kann sich mehrere Wochen, ja Monate lang halten, und folglich die Bereitung nach Bequemlichkeit ziemlich lange voraus angefangen werden; denn ist der Kitt aus Traganth einmahl trocken, so läßt er nicht mehr nach, der Bruch müßte nur an einer andern Stelle geschehen; allein der Ort der Aufbewahrung muß nothweniger Weise sehr trocken sein.

Eine Ruine, Kupfertafel 10, Figur 1. (Une Ruine.)

Diese kleine Ruine wird aus Mandelteig gemacht. (S. Abschnitt vom Mandelteig.) Der untere Sockel von dritthalb Zoll Höhe bekommt eine Platte, die einen halben Zoll tief im Sockel steht, über welcher die Säulen über ihre Postamente ruhen. Sie tragen ein Stück Gemäuer, das den Zusammensturz drohet; man sieht hier und da ein Büschchen Moos aus den Säulen sproßen, so wie der Boden des Sockels ganz mit Moos bewachsen ist; das Ganze ruhet über einer einen Zoll hohen Unterlage von gesponnenem Zucker (S. Abschn. vom Zucker), gleichsam als wenn es mit Wasser umgeben wäre. Das Moos wird aus grünem, aber etwas leichtem Traganth-Teig bereitet, mittelst des Durchpressens durch ein grobes Sieb. Die Säulen werden über gedrechselte

Säulen von Holz gemacht, und mittelst feinen Tragant-Rittes zusammengeklebt. Das Ganze ist höchst einfach und von leichter Ausführung.

Eine Windmühle, Kupfertafel 8, Figur 1. (Un Moulin à Vent.)

Der Sockel zu dieser Windmühle besteht aus zwei starken Platten Zuckerteig von zehn Zoll im Durchmesser (S. Abschn. vom Tragant-Teig) mittelst Butter-Canapés (S. Abschn. v. Buterteig), die sehr gleich zugeschnitten worden sind, mit Tragant-Ritt über einander befestigt; bei Sockeln dieser Größe muß die Mitte der obern Platte unterlegt werden, um dem möglichen Sturz des Ganzen vorzubeugen. Die Höhe muß wenigstens drei Zoll betragen. Der Rand der obern Platte wird zwei Zoll breit rund herum mit dünnem Eise bestrichen, und mit feingeschnittenen Pistazien bestäubt. Die Mitte wird mit Schnitten Zuckerteig so aufgestellt und mit Ritt verklebt, daß man ein Skelett zu einer Brücke daraus erhält, dieses wird mit kleinen, verschiedenfarbig glasierten Brandteig-Krapfeln (S. Abschn. v. Brandteig) mittelst gebrannten Zuckers aufgeschichtet, bis man eine der Zeichnung ähnliche Felsenhöhle erhält. Die runde Mühle wird aus Mandelteig bereitet (S. Abschn. vom Mandelteig); es wird nämlich eine glatte, blecherne Form von sieben Zoll Höhe auf sechs Zoll im Durchmesser leicht mit Butter bestrichen, und mit einer Messerrücken dicken Platte aus Mandelteig, die mit einem gestreiften Walke gewalzt worden ist, und dadurch das Ansehen über einander liegender Breter erhält, überzogen, und genau zusammengekittet. Dann wird das Dach von leicht geschweifter und in der Spitze sich verlierender Form aus Blech, aus gleicher Platte Teig geschnitten und zusammengekittet. Beide Stücke werden dann bis zum völligen Trocknen und Festwerden in den Wärmkasten gestellt. Während dieser Zeit werden die Flügel bereitet; die Leisten und Sträbe sind aus hartem Zuckerteig fest gebacken und zierlich zugefeilt, dann genau zusammengekittet; das durchflochtene Leinen ist aus feingesponnenem Zucker. Der in

schmale Bänder gestreifte Zucker (S. Abschn. v. d. Sultane) wird durch die Querstäbchen der Flügel gezogen und an den Enden befestiget. Endlich wird das Geländer und die Stiege verfertiget, und das Ganze zusammengesetzt. Die Bekränzung der untern Platte des Sockels besteht aus gerösteten Mandeln in kleinen Formen.

Aegyptisches Belvedere, Kupfertafel 8, Figur 2. (Belvédère égyptien.)

Dieses Stück ist viereckig, folglich zwölfsäulig, und aus weißem Mandelteig bereitet, der dem weißen, feinen Sandstein am nächsten kommt. Der Sockel ist aus hartem Zuckerteig stark gehalten, über welchem die Staffeln aus feinem, blan, braun, und weiß melirten harten Biskoten-Teig geschnitten, aufgestellt und befestiget werden. (S. Abschn. vom Biskoten-Teig.) Die Einfassung der untern Platte ist aus Butter-Mondscheinchen, die mit Weichsel- und Marillen-Marmelade verziert werden.

Springbrunn, Kupfertafel 9, Figur 1. (Une Fontaine.)

Aufsätze aus der Baukunst müssen, ohne den Zauber des Farbenspiels, das Auge fesseln und den Geist beschäftigen; allein ganz farblos können sie nun auch nicht erscheinen; so varirt fast unbemerkt der Sockel aus blau melirtem Granit gegen die kleinen Sockel der Säulen, und diese selbst, wie überhaupt das Ganze. Das Dach ist rothbraun, ziegel- oder kupferfarbig, oder auch grün, die Bronze nachahmend; die Sonne, mit den Pfeilen durchschossen, ist vergoldet, so wie diese selbst. Die Zeichnung muß höchst korrekt, und die Ausführung sehr sorgsam und zierlich sein.

Der untere Sockel wird mit Zuckerschnitten bekränzt; oben auf kommen Brandteig Krapsel; der Sockel des Springbrunnens ist aus hartem Zuckerteig, mit granitähnlichem im Quadrat geschnittenen Biskoten-Teig aufgetragen (S. Abschn. vom Zucker- und Biskoten-Teig); das Uebrige ist von weißem Mandelteig (S. Abschn. vom Mandelteig), das Dach von Tragant, in Holzschnitt gepreßt, bildet das Schuppen. Das Wasser wird aus

gesponnenem, sehr weiß gehaltenem Zucker gemacht (S. Abschnitt von gesponnenem Zucker.) Der Brunn ist vielseitig von sechzehn Säulen.

Eine Rotunde, Kupfertafel 10, Figur 2. (Une Rotonde rustique.)

Der unterste Sockel ist aus hartem Zuckerteig, mit gerösteten Mandelschnitten bekränzt (S. den Korb mit Obst); über diesen kommt ein Skelet von hartem Zuckerteig (S. Abschn. vom Tragant-Teig), mit Tragant-Ritt zusammen geklebt, so daß man eine Art Brücke bekommt, die mit länglichen Kröpfchen von Brandteig mittelst zerlassnem Zucker ganz bedeckt wird (S. Abschn. vom Brandteig); über diese kommt wieder eine Platte von hartem Zuckerteig. Nun wird die Rotunde von sechs Säulen darüber gesetzt. Die Säulen sind aus hartem Zuckerteig, über Holzstöckchen gebacken; die Aeste bildenden Kapitaler werden besonders an die Hauptstämme angeklebt, dann dieselben mit Syrup bestreichen, und mit feingeschnittenen, braun gefärbten Mandeln bestreut. (S. Abschn. von Mandeln.) Diese Säulen bekränzt eine Platte aus Zuckerteig, mit einem leichten Skelet aus eben diesem Teige, welches die Kuppel oder vielmehr das Dach bildet; es wird mit Butterschnitten (Canapé, s. Abschn. von Butterschnitten) belegt; man schneidet diese Schnitten in gehörigem Triangel, taucht das unten zulaufende Ende in Syrup, dann in feingeschnittene grüngefärbte Mandeln, und klebt eines über das andere genau anpassend über das Skelet. Ueber diese Kuppel kommt eine zweite Rotunde aus vier Säulen, der ersten gleich bedeckt, und mit einem Ringchen und einer spitzen Keule beendet.

Solche Aufsätze werden unter die leichtesten in der Behandlung und die dankbarsten im Effekt gerechnet. Es mag wohl daher kommen, weil es höchst ungezwungen, einfach in der Idee, und aus lauter esbaren, sehr schmackhaften Ingredienzen zu bestehen scheint. Die Ausführung ist sehr leicht, worin selbst der Anfänger glänzen kann.

Der Effekt dieses Aufsatzes kann übrigens sehr erhöht werden,

wenn man nämlich die Säulen aus gerösteten Mandeln (S. Abschn. v. gerösteten Mandeln) und das Dach von gesponnenem Zucker macht. (S. Abschn. von gesponnenem Zucker.)

Körbchenbaum, Kupfertafel 10, Figur 3. (Arbuste portant de petits Paniers.)

Der untere Sockel kann neun Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe haben; er besteht aus zwei Platten hartem Zuckerteig (S. Abschn. vom Zuckerteig) und gerollten Hohlspitzen; diese werden nämlich sehr gleich zugeschnitten, und mit Caramel-Zucker anderthalb Zoll breit inwendig der untern Platte angeklebt, und die zweite darüber befestigt. Der zweite Sockel, dritthalb Zoll hoch, wird eben so gemacht; über diesen kommt nun der aus gerösteten Mandeln bereitete Baum. (S. Abschnitt von gerösteten Mandeln.) Die Mandeln müssen feinbröcklig geschnitten werden, um den feinen Zweigen einige Sicherheit geben zu können. Der Baum wird ungefähr zwei Zoll stark und sechs Zoll hoch, gegen das Ende verlierend, aus zwei Linien dünn gewalktem Mandelgrilling zusammen gerollt. Die Aeste, die mit aufgebogenen Endspitzen versehen sind, werden an den Stamm geklebt. Es werden nun aus Tragant-Teig von grüner Farbe, in feindurchsichtigem Gitter, zierliche Körbchen mit Hängchen gemacht, und nach einigem Abtrocknen, mit leichtem und feinem Backwerk, aus spanischen Winden, Biskoten, Mandelpuffeln, sufflirtem Zucker oder gesaumter Milch, oder auch einer schönen durchsichtigen Sulz angefüllt und an die Aeste aufgehangen. Die vorstehenden Ränder oder Blätter werden mit Backwerk verschiedener Art besetzt. Die Spitzen der Aeste werden aber vor dem Aufsetzen an den Stamm in Syrup getaucht, und mit feinfädig geschnittenen Pistazien besät. Das Ganze muß, schön gearbeitet, großen Effekt 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.

Bund Korn, Kupfertafel 10, Figur 4.
(Gerbe du Blé.)

Man kann nicht leicht eine einfachere und schönere Idee haben, als Hr. Carême hatte, da er diesen Aufsatz entwarf; selbst die Ausführung ist leicht, wenn gleich der unvergleichliche Effect große und schwierige Arbeit voraussetzt. Der untere Sockel ist aus gerösteten Mandeln von drei und einem halben Zoll Höhe und neun Zoll im Durchmesser; der zweite Sockel aus Butterschnitten mit Pistazien bestäubt; der Bund ist aus Stäben und Blättern, weißgebackenem Buttermteig, die Aehren und seine Fäden sind aus gesponnenem Zucker. (S. Abschn. v. gesponnenem Zucker.) Das Ganze muß sehr sorgsam und zierlich gearbeitet werden. Das Band ist aus Zucker in dicken Fäden stark über eine drei Zoll im Durchmesser starke Walze aus Blech, vielfältig gesponnen und dann herabgenommen. Es werden hernach vier starke Stäbe von dem vorbereiteten Buttermteig, mit den Enden in Caramel getaucht, über die Platte inwendig des Bandes gesetzt, das man mit der linken Hand drei Zoll hoch hält; wenn sie nun in gleicher Entfernung von einander angeklebt sind, so werden sie auch mittelst Caramels an das Band geklebt, und nun werden die übrigen Aehren und Blätter in Caramel getaucht und hineingestellt, so daß es einen schönen, vollen, drei Zoll im Durchmesser haltenden und sieben Zoll hohen Bund gibt; das Band wird noch überdieß hier und da mit Caramel an den Bund befestigt. Die vorstehenden Ränder der Sockel werden mit verschiedenem feinen Backwerk besetzt, damit die Gäste, nach gefälligem Besehen, etwas zu beliebigem Rauhen haben; denn die eigentlichen Aufsätze werden sehr selten bei der Tafel angegriffen.

In diesem Geiste gehen nun solche Aufsätze in's Unendliche fort; denn es gibt wenig Gegenstände, die unter geschickten Händen hierzu nicht geeignet wären. Der Künstler muß seine Idee gut fassen, dann in's kleinste Detail gehen, die Theile und Theilchen genau bestimmen, wie sie zusammengesetzt werden können, und dann erst zur Ausführung schreiten. Tragant-Leig von einer
Zenter, Kochkunst. II, Bd. Kunstbäckerei.

jeden Farbe, Mandelteig ebenfalls vielfärbig, harter Zuckerteig, gesponnener Zucker, Tragant-Kitt und so viel andere Ingredienzen, die zu solchen Kunst-Produkten gehören, sind sämmtlich, obgleich etwas zerstreut, in diesem Werke vorfindig. Ein feiner Farbensinn, der Sinn des genauesten Ebenmaßes, gesunde Beurtheilungskraft, selbst Ordnungssinn wird bei dem Künstler vorausgesetzt, und ihm daher das Schöne dieser Kunst ohne Einschränkung überlassen.
