

Bierzigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gesponnenem Zucker nach Carême.

Obſchon die dreſſirten Stücke aus gesponnenem Zucker zu dem vorhergehenden Abſchnitt gehören, ſo konnte ich dennoch nicht anders als ſie in einem eigenen Abſchnitte anführen, weil aus dem folgenden ſehr oft auf dieſe gewieſen werden wird; erdlich auch, weil dieſe Stücke, ihrer Eigenthümlichkeit, und Schönheit wegen, dieſe Auszeichnung verdienen.

Dieſe Arbeit fordert viel Geſchicklichkeit, lange Uebung und die ſtrengſte Aufmerkſamkeit; auf alles muß voraus gedacht, alles Nöthige voraus zur Hand gerichtet, ſelbſt das Local gut gewählt werden, denn es ſoll bedeutend warm, licht und ſtaublos ſein.

Zunächſt kommt eine richtige Wahl des Zuckers (S. Abſchn. vom Zucker); nicht jeder, ſelbſt aus den beſten Gattungen, iſt geeignet hierzu; es gibt Zucker, der ſehr weiß, dennoch fett, grobgrieſlig, zu viel calcinirt iſt, ſich hart ſchlägt, und im Waſſer lange nicht zergeht: dieſes ſind lauter Eigenſchaften, die gegen den guten, hier zu gebrauchenden Zucker zeugen; er ſoll ſehr weiß, feingrieſlig, kriftalliſirt, leicht, aber hauptſächlich nicht fett ſein, denn dieſes allein hebt jeden Verſuch ſchon auf. Dem beſten Zucker muß man auch noch mit etwas fein pulveriſirtem Alaun und Weiſtein zu Hülfe kommen, um ihn reinspinnend zu erhalten. (S. weiter hin.)

Man braucht zwei Zuckerlöſſel (Caramel-Löſſel) von vier Zoll im Durchmesser, und zwei und einem halben Zoll Höhe, nicht ſtark im Kupfer, den Schnabel an der linken Seite angebracht, ſo, daß man mit der rechten Hand geſchickt gießen kann, mit einem vier Zoll langen und einem Zoll dicken, hohlen Stiel verſehen, der in völlig gerader Richtung vier Linien tief unter dem Rande angebracht iſt. Die übrigen Formen, über welche der Zucker gesponnen wird, werden nach der gegebenen Zeichnung von weißem Blech verfertigt. Man braucht nur einen kleinen Windofen zu heizen, und erſt dann wird der Zuckerlöſſel hineinge-

setzt, wenn die Kohlen ihr heftigstes Feuer verloren, auf Gluth zerfallen sind; der Zucker kocht dann gleich und färbt sich nicht an den Rändern, und man kann über dem schwachen Feuer leichter und genauer den Grad treffen, in welchen derselbe treten muß. Sobald ein Zuckerlöffel vom Windofen genommen ist, so werden ein Paar Kohlen nachgelegt, und nach dem Verbrausen oder gänzlichen Entglühen der zweite Löffel aufgesetzt, so, daß er, bis zum Verspinnen des ersteren, den gehörigen Grad hat, und man im Spinnen nicht viel aufgehalten sei; daher ist es nothwendig, daß ihrer zwei bei dieser Arbeit sind, wovon einer dem andern in die Hand arbeiten muß.

Eine Sultane. (Une Sultane.)

Eine Butter-Pastete (S. Abschn. vom Buttermteig) mit gesäumter Milch gefüllt (S. Abschn. von gesäumter Milch), mit einer aus Zucker gesponnenen Kuppel bedeckt, wird eine Sultane genannt; ein jeder Aufsatz aus gesponnenem Zucker heißt dem zu Folge eine Sultane; eine hiervon abweichende Form wird als Beiwort dieser beige-schrieben.

Sultane als Globus. Kupfertafel 6. Figur 1.
(Sultane en Surpris.)

Man bereitet sich vorerst eine runde Platte von zehn Zoll im Durchmesser und zwei Linien Dicke aus hartem Zuckerteig (S. Abschn. v. Tragant Teig); einen sieben Zoll im Durchmesser und zwei Zoll hohen Sockel aus gerösteten Mandeln (S. Abschnitt von gerösteten Mandeln); dann eine Platte aus Mandelteig (S. Mandelkruste in dem vorhergehenden Abschnitt) von fünf Zoll, und eine zweite von drei Zoll im Durchmesser; endlich eine Säule von sechs Zoll Höhe und drei Zoll im Durchmesser; eine Schale von sieben Zoll im Durchmesser und drei Zoll Höhe, von schönster Farbe gebacken; über dieß noch zwölf kleine dünne Krusten aus eben dem Mandelteig, die zwei Zoll Breite und eben dieselbe Höhe haben, und sechzehn einen halben Finger dünn ausgestochene Mondscheinchen aus fünfmal geschlagenem Buttermteig (S. Abschn. von sechsmal geschlagenem Butter-

teig), die weiß gebacken werden. Die Rände der drei Platten, so wie die obern Spitzen der Mondscheinchen, werden mit sehr weiß abgerührtem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen, und mit grün gefärbten Mandeln bestäubt. (S. Abschn. v. Mandeln.) Dann wird eist zu der eigentlichen Sultane geschritten.

Man hat drei Pfund Zucker, klein geschlagen (etwas größer als zum Kaffeetrinken), in einer Schale bei der Hand, gibt von diesen acht Loth in einen Zuckerlöffel, näßt ihn mit vier Eßlöffel voll Wasser und setzt ihn, nachdem derselbe zergangen ist, über den Windofen. Da dieses Einsieden des Zuckers die eigentliche Hauptsache der Operation ist, so muß denn auch die größte Aufmerksamkeit darauf verwendet werden; ein wenig zu viel, so wie etwas zu wenig, werden hierbei bedeutende Fehler. Wenn der Zucker kleinblässig, schwerer sich hebt und langsamer zu wallen scheint, so wird mit der Spitze eines kleinen Messers ein kleiner Tropfen durch's Hineintupfen heraus geholt, und sogleich damit in's kalte, reine, bei der Hand stehende Wasser hineingefahren; wird der Tropfen sogleich hart, so ist der Zucker auf dem gehörigen Punkt, und man nimmt ihn vom Feuer; ist er hingegen noch etwas weich, so muß das Sieden fort dauern, bis man durch die zweite oder dritte Probe den richtigen Grad hat. Allein ein unerläßliches Bedingniß erschwert diese Operation; der Zucker soll nämlich nur einen Schein von gelber Farbe haben, ja oft ganz weiß bleiben; daher das sorgsame Richten des Feuers, damit keine Flamme an die Wände des Löffels spiele, denn da fängt der Zucker am ersten an Farbe zu fangen, ausgenommen, man braucht dunkleren Zucker, der vorkommenden Schattirung wegen. Um das Spinnen leichter und länger zu erhalten, wird, wie es oben schon bemerkt worden war, eine kleine Messerspitze voll von pulverisirendem Maun und Weinstein in den Zucker gestreut, wenn derselbe schon große Blasen wirft. Der nun auf den Grad des Glasbrüchigen eingekochte Zucker, wird leicht über sich selbst geschwungen, und nach einigem Abkühlen, wenn derselbe etwas langsamer zu fließen anfängt, folgender Maßen gesponnen. Man hat eine vollkommene halbhunde Kuppel aus weißem Blech von

neun Zoll im Durchmesser, die mit Mandelöhl bestrichen und leicht mit einer Serviette wieder abgetrocknet war, in der linken Hand, faßt den Zuckerlöffel mit der rechten, neigt ihn langsam gegen den Schnabel, und läßt den ersten, vielleicht auch den zweiten Tropfen fallen, bis ein dünner Faden, dem Zwirn ähnlich, spinnet. Nun setzt man die Kuppel in einer Entfernung von einem Schuh unter dem Faden, und bewegt sie in gleichförmigen Kreisen, so, daß der Faden in einem und immer demselben Zuge wolkenförmig die inwendige Fläche überspinnet; gegen den Rand wird das Gespinnst stark aufgetragen, um dem Ganzen mehr Haltbarkeit zu geben, so wie auch die unten zu stehende Kuppel durchaus stärker im Zucker gehalten werden soll, indem sie dann die obere Kuppel tragen muß. Wird der Zucker zu kalt und spinnet zu langsam, so stellt man den Löffel einen Augenblick, und besonders mit dem Schnabel über den Windofen, bis derselbe wieder zerfließt; man kann ihn übrigens äußerst selten zweimal aufwärmen. Dann wird der zweite indessen auf den gehörigen Grad eingekochte Zucker genommen; der erste Löffel gereinigt und auf's neue, mit eben dem Quantum wieder eingekocht, welches oft acht- bis neunmahl wiederholt wird. Ist die Kuppel durchaus schön, ohne Tropfen, und nur an den Rändern verstärkt, übersponnen, so wird sie, nach einigen Augenblicken des Auskühlens, behutsam herausgehoben; es muß, um dabei glücklich zu sein, jemand die Kuppel von außen, ohne alle Gewalt, leicht halten, man fährt dann mit beiden Händen hinein, und versucht behutsam das Gespinnst erst von allen Seiten leicht zu bewegen, und wenn sie durchaus locker ist, so wird sie über eine große Platte gestürzt und trocken gestellt. Die Operation fängt dann von neuem an, um eine zweite Kuppel zu erhalten, die etwas stärker gehalten wird, und die man nun ebenfalls umgestürzt trocken stellt.

Jetzt werden zwey Silbergabeln, mit den Zähnen über einander liegend, fest mit Papier überbunden, ein frischer Löffel voll Zucker eingekocht, und auf eine andere Weise gesponnen. Man richtet sich ein bis zwei Bleche auf die Erde neben der Ta-
Zenter, Kochbuch. II. Bd. Kunstbäckerei.

fel, stellt den Zucker in eine mit warmer Asche angefüllte Casserole, taucht die Gabelspitzen über die Hälfte in den Zucker, führe sie in die Höhe, hält in der linken Hand ein großes Messer und schnell mit den Gabeln den ersten Wurf seitwärts, denn es gibt immer Tropfen, die folgenden aber mit einer kräftigen Schnelligkeit über das Messer auf das Blech herab, so daß dadurch (feiner noch als ein Haar) dünne Fäden entstehen, die in die vier Schuh Länge messen; dieses Schnellen wird so lange ununterbrochen fortgesetzt, bis der Zucker aufgegangen, oder sonst unspinnbar geworden ist. Dann wird mit einem andern großen Messer der schöne Ballen Gespinnstes leicht überfahren, leicht zusammengelättet und der Länge nach über ein reines Tuch auf eine Tafel gelegt. Dieses Spinnen wird von neuem wiederholt, bis man eine gehörige Menge hat, um die Arbeit gehörig vollenden zu können. Nun wird die eigentliche Zusammensetzung vorgenommen.

Man legt die große Platte von hartem Zuckerteig über eine mit Servietten belegte Schüssel befestiget, mittelst zerlassnem Zucker den zwei Zoll hohen Sockel aus gerösteten Mandeln darüber; über diesen Sockel kommt die zweite Platte von fünf Zoll im Durchmesser, über diese endlich die Säule; alles mit zerlassnem Zucker angeklebt. Von der Säule muß man, da sie noch roh und weich ist, ein Zoll hohes Stückchen herabschneiden, und dann wie dieselbe backen, so daß die aufgesetzte nur fünf Zoll Höhe hat. Jetzt kommt die kleinste Platte und bedeckt die Säule; über diese wird der etwas stärker im Zucker gehaltene halbe Globus genau in die Mitte gestellt, und mit einigen Tropfen Zucker über der Platte befestiget. In gerader Linie von der untern Säule wird das Zoll hohe, von der Säule abgeschnittene Stückchen in den Globus gestellt, so daß die Säule fortzudauern scheint; über dieses wird nun die Schale aus Mandelteig befestiget. Dann werden von unten an die Säule, mittelst zerlassnen Zuckers, die Mondscheinchen mit den grünen Spitzen in die Höhe befestiget, so daß es das Ansehen habe, als ob diese Branchen den Globus tragen helfen. Jetzt wird die mittlere Schale mit gesäumter Milch

aus Erdbeeren gehäuft angefüllt (S. Abschn. von gesaumter Milch), mit schönen Erdbeeren bestreut, und das Ganze nun mit der zweiten Hälfte des Globus behutsam bedeckt. Ein kleines Bündel gerade ausgehender Strahlen wird über die Mitte dieses Globus gesetzt, welches aber befestiget werden muß; zu diesem Endzwecke hält man eine glühende Kohle, mittelst einer Zange, dem untern Ende des Bündels zu; der Zucker schmilzt gleich, und so darf man es nur auf den angezeigten Punct setzen, und es bleibt fest. Die zwölf Krustchen werden ebenfalls mit gesaumter Milch angefüllt, und über die große Platte um den Sockel gestreut; aus dem gesponnenen Zucker werden, mittelst des Übereinanderlegens, und zwischen beiden hohlen Händen, neben dem Windosen, durch behutsames und geschicktes Kunden, runde Ballen von zwei Zoll Größe gemacht, mit einem dünnen, scharfen Messer von einander geschnitten, und so über die Krustchen mit der gesaumten Milch gesetzt; ist aber gehörige Zeit, und so eine kleine, schickliche Form vorhanden, so thut man besser, eine jede kleine Kuppel besonders zu spinnen, und dann darüber zu setzen.

Es läßt sich gar nichts denken, was mit dieser lustreichen, eßbaren Welt verglichen werden könnte. Durch den, einem Gaze-Gewebe gleich, durchsichtigen Zucker, wird die Schale mit gesaumter, sehr weißer Milch, und den schönrothen Erdbeeren, mit dem erhöhten Reize sichtbar, der gewöhnlich entsteht, wenn eine besetzte Schönheit, mittelst eines Schleiers, dem begierigen Blick sich verbergen will.

Sultane als türkischer Bund, Kupfertafel 6.
Figur 2. (Sultane Formant le Turban.)

Von großem Effect und gewöhnlicher Schönheit ist ein türkischer Bund von gesponnenem Zucker. Der Helm durchsichtig und silberblank, rund herum der Shawl, so faltenreich, so weich, anschmiegend, wie von Gold, der krystallene Reiger und die strahlende Krone; alles läßt sich schön, sehr schön geben.

Man besorgt die eigentlichen Vorarbeiten zuerst. So wird eine zwölf Zoll im Durchmesser große Platte aus hartem Zucker-

teig gemacht (S. Abschn. vom Tragant-Zeig), sie wird langsam gebacken, die Ränder dann mit Eise bestrichen, in rothgefärbte Mandeln getaucht, und sonach diese ganze Platte mit diesen Mandeln dicht bestäubt. Dann wird ein Kissen von neun Zoll im Viereck über eine Form von Blech bereitet und lichtgelb gebacken. Die Form soll die flache Hälfte des Kissens haben, so daß man zwei solche Platten backen muß; sie werden dann mittelst zerlassenen Zucker zusammen geklebt; bey einer dieser Platten wird vor dem Backen eine vier Zoll im Durchmesser große Öffnung an der Oberfläche geschnitten, um späterhin die Kissen mit gesäumter Milch füllen zu können. Nach dem Garbacken und genauen Zusammenkleben der beiden Theile zu einem Ganzen wird dieses Kissen streifweise mit weißem und dunkelrothem Eise (S. Abschn. von verschiedenem Eise) bemahlt, und nach einigem Abtrocknen über die Platte gesetzt.

Jetzt wird ein sechs Zoll im Durchmesser und neun Zoll hoher Model aus Blech mit Mandelöhl bestrichen, leicht wieder abgetrocknet, und mit sehr weißem Zucker in großen Bogenzügen übersponnen (S. den vorhergehenden Artikel); dieses Ueber-spinnen geschieht über dem Model. Dann wird aus etwas dickerm und goldgelbem Zucker ein schöner Reiger über ein Blech gesponnen. Der Bund wird mittelst leichten Bewegens behutsam losgemacht und über dem Model gelassen, um die übrige Arbeit vollbringen zu können. Man spinnt aus dunkel gefärbtem Zucker mittelst Gabeln, zwei starke Bund Fäden, die man über die reine Tafel breitet (S. den vorhergehenden Artikel), sie mit dem Messer in schmale Bunde theilt, etwas glättet, und weich, ungezwungen, in schönem Faltenwurf um den Helm windet. Diese Shawls werden da, wo sie zusammen spielen, mit großen Knöpfen befestiget oder vielmehr bedeckt; man hält an dem Orte, wo sie zusammen oder an dem großen Bund halten sollen, eine glühende Kohle, allein behutsam, denn der Zucker schmilzt schnell, und man braucht nur sehr wenig von dieser Schmelze, um die Bande halten zu machen. Ueber dem ersten eigroßen Knopf, der durch Zusammenrollen

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 Messersfläche 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 gesaumter Milch aufgefüllt (S. Abschn. von gesaumter 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 gesaumter 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.