

aufdressirt. Diese sehr zierlichen Pastetchen werden als großes Stück der zweiten Tracht gebraucht, und folglich in gehöriger Menge verfertigt: eine große Schüssel aber kann ihrer zwischen vier und zwanzig bis dreißig fassen; es muß überhaupt so angetragen werden, daß eine jede Person wenigstens eine nehmen kann. (Kupfertafel 5, Figur 2.)

**Kleine Moosschnepfchen = Pastetchen.** (Petits Pâtés de Bécassines à la Gelée.)

**Kleine Ortolanen = Pastetchen.** (Petits Pâtés d'Ortolans à la Gelée.)

**Kleine Gänzleber = Pastetchen.** (Petits Pâtés de Foies gras à la Gelée.)

Diese und so viel andere, werden nach den Wachtel = Pasteten bereitet. Die Fische wird aus Hasenfleisch gemacht, und die Fleischsulz mit der aus dem Gerippe gezogenen Essenz angenehm nūancirt. (S. Abschn. von den Fischen, und Abschn. von den Brühen, erster Theil.)

## Acht und dreißigster Abschnitt.

### Von Gebäcken aus spanischen Winden.

(Meringues.)

Dieses Gebäcke blieb eine Zeit lang Kunstprodukt der Zuckerbäckerei, bis die Küche durch oft wiederholte Versuche sich es, so zu sagen, angeeignet hat; nun erscheinen sie, unter einer kleinen Abweichung, in beiden Fächern, und in beiden stets willkommen.

Die Apologie der Benennung läßt sich in ihren Eigenschaften aussuchen, so z. B. in ihrer unbeschreiblichen Leichtigkeit gegen ihr Volumen, in der Eigenschaft des lieblichen Zerstäubens im Munde u. d. gl. m.; warum sie aber gerade den Beinamen spanisch führen, ließe sich vielleicht schwerer aussuchen. Ihre gewöhnlichste Größe und Form ist jene des Eies. Es wird ein

Pfund des feinsten trockensten Zuckers feingestossen und durch ein sehr feines seidenes Sieb geseibt; dann wird das Eierklar von sechs frischen Eiern zu sehr festem Schnee geschlagen (S. Abschnitt v. Auflaufen d. Art Schnee zu schlagen), und endlich während des Schlagens mit dem Zucker vermengt, so daß es einen weißen, etwas festen Teig gibt. (S. Abschn. vom Zucker, das gefaumte Eis.) Nun werden mit einem Eßlöffel, über dritthalb Zoll breite Streifen Papier, ein halbes Ei große und eben so geformte Häufchen einen halben Finger breit aus einander gelegt, mit feinem Zucker bestäubt und über ein Bret gelegt; diese Operation wird so fortgesetzt, bis die ganze Masse aufgegangen ist; sie bleiben an einem feuchten Orte so lange stehen, bis der über sie gestäubte Zucker zerfließend feucht geworden ist. Man gibt sie nun sammt dem Brete, über welchem sie gereiht sind, in einen sehr abgekühlten Ofen, nämlich in einen solchen, wo der Biscoten-Teig schon gebacken worden war, und der höchstens dreißig Grad Hitze gibt. Nach einer Stunde müssen sie die Hälfte größer, von der zartesten gelbröthlichen Farbe, über der ganzen Oberfläche feinglasig fest sein; man nimmt sie behutsam vom Papier herab, und höhlt ihre weiche Mitte mit einem Löffel behutsam aus, oder drückt mit dem Löffel eine Vertiefung hinein, legt sie mit der Kruste über ein Sieb, und stellt sie in einen Wärmekasten, damit sie nach einigen Stunden ganz trocken glasbrüchig werden. Im Augenblicke des Anrichtens werden sie mit gefaumter Milch gefüllt (S. Abschn. von gefaumter Milch), zwei und zwei zusammengethan, so daß sie die Form eines Eies geben, und nun werden sie über eine mit einer Serviette belegte Schüssel zierlich angerichtet und sogleich aufgetischt.

Auf diese Weise bereitet man

Spanische Winde mit Vanille und Caramel.

(Meringues à la Vanille au Caramel.)

Spanische Winde mit Vanille und Kaffee.

(Meringues à la Vanille au Café.)

Spanische Winde mit Orangen-Blüthe und Caramel.  
(Meringues à la Fleur d'Orange au Caramel.)

Spanische Winde mit Orangen-Blüthe und Marasquin.  
(Meringues à la Fleur d'Orange au Marasquin.)

Alle diese spanischen Winde sind nur Wiederholungen der oben angezeigten. Sie werden aus dem Vanille-Zucker (S. Abschnitt vom Zucker) oder Orangen-Blüthe-Zucker (S. ebenda, selbst) bereitet, und mit der angezeigten gefaumten Milch gefüllt. (S. Abschn. v. d. gefaumten Milch.)

Spanische Winde mit Pistazien. (Meringues aux Pistaches.)

Es werden ein Viertelfund frische, den Mandeln gleich abgeschälte und endlich kleingeschnittene Pistazien, mit eben so viel und eben so grobgekochtem Zucker vermengt, über die schön geformten Winde dicht gestäubt, und jenen vorübergehenden gleich sehr langsam gebacken.

Spanische Winde. (Gâteaux de Mille-Feuilles garni de Crème fouettée.)

Aus der Masse zu den spanischen Winden (S. die vorhergehenden) werden runde Streifen, von der Höhe eines halben Fingers, im Durchmesser von neun Zoll, und zwei Zoll in rundlaufender Breite gemacht, so daß die leere Mitte fünf Zoll haben kann; diese Reifen werden stark mit feinem Zucker bestäubt, und nach dessen Zerfließen, den vorübergehenden gleich, langsam gebacken; sie werden aber über Kupferbleche, und nicht, wie jene, über Brettern gebacken, denn die Hitze muß von unten und oben wirken, damit sie durchaus trocken und glaspröde werden, welches denn auch nothwendig ist, wenn man sie ganz und unbeschädigt vom Papier bringen will. Nach einer Stunde werden diese Reife in dem gehörig abgekühlten Ofen gargebacken. Um aber recht sicher zu gehen (denn das Herabnehmen vom Papier unterliegt minder oder mehr immer einer gewissen Schwierigkeit), werden sie sammt dem Bleche in einem Wärmkasten auf die

unterste Stelle gestellt, und nach einigen Stunden vom Papier gelöst; dieses geschieht dann am leichtesten, wenn man sie an den Rand des Bleches zieht, und das Papier unter fortgesetztem Zuge scharf herabbiegt; der Reif löset sich auf diese Weise los, indem er, seiner Sprödigkeit wegen, dem Buge des Papiers nicht folgen kann. Man setzt die linke Hand unter den Reif, um das Brechen auf die möglichste Weise abzuhalten; sie werden dann über ein großes Sieb wieder in den Wärmkasten über das oberste Fach gestellt. Da die, bei den vorhergehenden Binden angegebene Masse nur vier dieser Reife gibt, und doch wenigstens acht erfordert werden, um der Lorte einiges Ansehen zu geben, so wird die Operation wiederholt. Bei dem Urrichten werden sieben Reife mit Marillen-Marmelade bestrichen, über eine mit Servietten belegte Schüssel sehr gleich über einander gesetzt, der schönste unbestrichene achte Reif bedeckt dann die übrigen, und schließt gehörig das Ganze. Die mittlere Oeffnung wird mit gefaumter Milch aufgefüllt. (S. Abschn. von gefaumter Milch) und die Lorte sogleich aufgetischt.

Bei der Bereitung muß man hauptsächlich darauf sehen, daß die Reife genau gleich groß und gleich dick werden, denn ohne diese Genauigkeit kann dieß schöne Gebäcke durchaus kein schönes Ansehen erhalten.

Der oben auf bestimmte Reif kann verziert werden, unter der unerläßlichen Bedingung aber, daß die Verzierung höchst einfach und anständig sei; denn eine so lieblich schöne Oberfläche, als sie dieses Gebäcke bei einer aufmerksamen Behandlung gibt, durch Verzierung zu verschönern, wird ein Vorwitz, wenn diese nicht durch Schönheit ihrem Endzwecke vollkommen entspricht.

---