

vorstehende Rand der Platte mit Mandelschnitten, Mandelbögen oder sonst einer kleinen Bäckerei ziemlich belegt und so aufgetischt. Man braucht gern die Vorsicht, die Zusammenspielung der Platten inwendig mit zerlassnem Zucker zu begießen, um dem Ganzen mehr Festigkeit zu geben. In diesen Aufsätzen herrscht eine große Mannigfaltigkeit, wovon manche von ungewöhnlicher Schönheit sind; so können alle Aufsätze in dem Abschnitte von dressirten Stücken der Bäckerei von diesem gerösteten Mandelsteig bereitet werden. (S. Abschn. von dressirten Stücken der Bäckerei, unter andern auch die Wase mit Ananas. Kupfertafel 7, Fig. 3.)

Sechs und dreißigster Abschnitt.

Von dressirten Obstspeisen. (Nach Carême.)

Reißäpfel. (Pommes au Ris.)

Diese sonderbare Zusammensetzung von Obst- und Milchspeise ist eine der letztern Combinationen, die in der Kochkunst gemacht worden sind; es ist aber nur der Genuß der Augen berücksichtigt worden, denn der Gaumen bleibt unangefochten, wie fast bei allen sehr verzierten Gerichten; aus diesem Grunde scheint ihr Dasein nur zu Prachttafeln und Buffets verwiesen zu sein. Es werden drei Viertelpfund Reiß in mehreren Wässern gewaschen, sonach mit zweimahl so viel Wasser, als der Reiß betragen kann, über das Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, und fünf Minuten lang gekocht; dann wird das Wasser abgeseiht, der Reiß mit acht Loth Butter und acht Loth Zucker nebst etwas wenigem Salz gewürzt, mit einer halben Maas kochendem Obers genäht, und wieder in's Kochen gebracht, endlich über glühende Asche gesetzt, über den Deckel etwas lebende Gluth gethan, und so bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Der Reiß schwellt an, gibt ein sechsmal größeres Volumen, als derselbe in seinem rohen Zustande betragen hat, und wird sehr weich und weiß; man

schlägt ihn nun mit einem Kochlöffel mehrmals durch einander, damit die Körner brechen, welches zur ferneren Behandlung nothwendig ist; dann wird die Masse in eine andere leicht mit Butter bestrichene Casserole geschüttet, mit dieser Casserole behutsam über der Tafel geklopft, damit sich die Oberfläche glätte, und nun kalt gestellt.

Während dieses Kaltstehens werden ungefähr zwölf Reinetts-Aepfel sehr rein und glatt geschält, mit einem einen Finger dünnen Ausstecher vom Stängel zum Kopf hin durchgestochen, um die Körner heraus zu bekommen, und in reines, mit etwas Zucker und Limonien-Saft gewürztes Wasser gethan, damit sie weiß bleiben; dann werden immer sechs und sechs dieser Aepfel in einer kleinen angemessenen Casserole mit acht Loth geklärtem Zucker (S. Abschnitt vom Zucker) langsam weich gedämpft, so zwar, daß sie sehr weich, aber unaufgesprungen bleiben. Nach einigem Abkühlen werden die ersten sechs Aepfel aus dem Syrup zwischen zwei Suppenteller gethan, und dann die andern sechs gekocht; man gibt gern etwas Limonien-Saft in den Syrup, um den Aepfeln eine reine weiße Farbe zu bewahren.

Aus diesem Reiß und diesen Aepfeln werden nun die schönsten Gerichte aufdressirt. Die jedesmahlige Form oder Figur gibt den Beinahmen, so z. B.:

Reißäpfel als Turban. (Pommes au Ris en Turban.)

Reißäpfel in Pyramiden. (Pommes au Ris en Pyramides.)

Gestaffelte Reißäpfel. (Pommes au Ris en Gradins.)

Der sehr kalt gewordene Reiß wird fest, und läßt sich in alle Formen bringen; man macht die Casserole etwas warm, und stürzt den Kuchen um. (S. den vorhergehenden Reiß.) Aus diesem wird nun ein rippiger Kranz gemacht, der wenigstens einen starken Daumen Breite haben muß; die Abfälle vom Reiß werden dann mit einem Messer über der Tafel zusammengeknetet, welches ihm, einem Zeige gleich, etwas zusammenhaltende Weiche gibt. Aus diesem wird nun eine fingerhohe Unterlage über

die gehörige Schüssel gemacht; über diese Unterlage kommen sieben der weich gekochten und gänzlich ausgekühlten Aepfel; zwischen einen jeden Apfel kommt eine dünne Spalte von Reiß, die rein und glatt mit dem naßgemachten Messer gestrichen, sich um einen jeden Apfel schmieget; über dieses wird dann der schöne Kranz gestellt. Die Mitte wird mit Aepfel-Marmelade angefüllt, und über diese ein schöner mit Marillen-Marmelade gefüllter Apfel aufgestellt, und mit Reiß auf das Angenehmste verziert.

Zu den Pyramiden werden die drei größten mit dem weich-abgetriebenen Reiß überzogen, und über eine Daumen hohe Unterlage von eben dem Reisse im Triangel gestellt; über diese drei Aepfel kommen andere drei, etwas kleiner gehalten, und über diese noch drei kleinere, so, daß dadurch drei gleichgroße Pyramiden entstehen. Diese werden nun im orientalischen Geschmacke verziert.

So auch die staffeleiartigen Reißäpfel. Die erste daumhohe Unterlage aus Reiß wird mit Aepfeln, die auf die Hälfte gespalten sind, bekränzt; über diese Einfassung wird ein aus dem Reiß geschnittenes, anderthalb Finger breites und zwei Messerrücken dünnes Band gelegt; dann folgt eine zweite Schichte Reiß, um einen Finger schmaler als die erste, und wird mit Vierteläpfeln bekränzt, die wieder mit einem Bande von Reiß belegt werden; endlich kommt die dritte und vierte Schichte, eine jede mit kleineren Aepfelspalten bekränzt und mit Bändern von Reiß belegt, so daß die oberste Schichte nur drei Finger Breite gibt, über welche ein schöner Apfel zu stehen kommt, der dann wieder mit Reiß verziert wird; und so entsteht ein Gericht, das durch Lieblichkeit der Bestandtheile, wie durch die schöne Form des Ganzen sich selbst empfiehlt. In diesem Sinne werden alle Reißäpfel bereitet. Man kann die Formen in's Unendliche verändern, und so den Eingang zum Gaumen durch das Auge suchen.

An die vorhergehenden Gerichte schließen sich jene einfachen, nur aus Aepfeln dressirten Speisen sichtlich an, und übertreffen oft diese an Schönheit und elegantem Bau, sie weichen übrigens

von den vorhergehenden in ihren Formen ab, und bekommen dadurch etwas Eigenthümliches, das sie charakterisirt. Ihre Bestimmung scheint ebenfalls den Schönheitsreiz einer großen Tafel oder eines Buffet zu erhöhen.

Springbrunnen von Äpfeln. (Une Cascade de Pommes à la Suédoise.)

Diese Gerichte sind Copien der vorhergemachten Zeichnungen, die ausgesucht und zweckmäßig gewählt werden; dem zu Folge muß man sich mit der gewählten Zeichnung genau vertraut machen, und darnach die Äpfel zuschneiden. Man braucht übrigens die größten Reinett-Äpfeln, um größere Schnitten zu bekommen, und einen jeden Bau mit Leichtigkeit ausführen zu können. So werden zu diesem Aufsatze sieben gleich große, sehr rein und glatt zugeschnittene Äpfel in zwölf Loth dünnem Syrup mit dem Saft einer halben Limonie langsam weich gedämpft, und nach dem Auskühlen und genauen Abtropfen in die Vertiefung der gehörigen Schüssel über eine dünne Unterlage von Äpfel-Marmelade rund in gedrängtem Kranze gestellt; die Mitte wird mit einer festen Marmelade angefüllt, und den Äpfeln gleich bestreicht. In die Mitte dieses Sockels werden zwei mit einem anderthalb Zoll großen Ausstecher ausgestochene Äpfel von anderthalb Zoll Höhe über einander gestellt, und mit der Marmelade befestiget. Ueber derselben Fläche werden in gleicher Entfernung vier andere Untersätze aufgestellt, die gegen das mittlere um die Hälfte dünner und kleiner gehalten werden; über diese fünf Untersätze werden nun aus Äpfeln zierlich geschnittene Schalen mit eben der Marmelade befestiget, wovon die mittlere noch einmahl so groß als die vier andern, und wenigstens drei Zoll im Durchmesser haben muß. In diese mittlere Schale wird nun aus gesponnenem Zucker (S. Abschn. von Aufsätzen aus gesponnenem Zucker) eine Art Wassersprung geformt, der im Herabfallen die Schale füllt, und von da in die vier unteren Schalen überstießt. Die Äpfel werden überdies mit Äpfelsulz oder weißer und rother Johannisbeersulz zweckmäßig verziert. Das Ganze muß höchst reinlich, im

feinsten Augenmaß, elegant erscheinen. Auf diese Weise lassen sich viele Zeichnungen nachbilden, besonders jene, die eine solide Form zum Grunde haben; denn allzuscharfe Vorsprünge, weiche Biegungen, können die aus Äpfeln bestehenden Materialien nicht geben; man muß sich dann keine überschwengliche Mühe geben, um etwas nicht vollkommen Gelungenes hervor zu bringen.

Aufsatz von Äpfeln, eine Brücke vorstellend,
Kupfertafel 4. Figur 1. (Un Pont de Pommes.)

Aufsatz von Äpfeln, einen Brunnen vorstellend,
Kupfertafel 4. Figur 2. (Une Fontaine de Pommes.)

Dieser und der vorhergehende Aufsatz sind von sehr leichter Ausführung, indem das Ganze aus im Quadrat geschnittenen und in Syrup etwas fest gekochten Äpfeln besteht. Die Zusammensetzung geschieht nach der Zeichnung; die Mitte ist eine fest eingekochte Apfel-Marmelade; die wenige Verzierung, besonders bey dem zweiten Stücke, sind schöne, eingesottene Weichseln. (S. Kupfertafel 4. Figur 1 und 2.)

Sieben und dreißigster Abschnitt.

Von kalten Pasteten.

Die kalten Pasteten werden von jeher als der Typus des Vortrefflichen in der Kunstbäckerei betrachtet; daher ein dankbares Studium für jene Individuen, die sich ihrer Bereitung ausschließlich widmen, wovon Straßburgs Künstler einen auffallenden Beweis liefern, deren kostspielige Kunstproducte in ganz Europa gesucht werden.

Die Ingredienzen und Bereitung ist zwar kein Geheimniß mehr, allein durch tausendmahl wiederholte Manipulation erhalten sie jene Sicherheit und feinen Tact der Composition, worauf der Wohlgeschmack und das unbeschreiblich liebliche Wesen dieser Gerichte besteht; dann die mechanische Fertigkeit und Geschicklichkeit in der Bereitung selbst. Die folgende Anleitung und