

## Orangen-Würstchen. (Petits Pains d'Oranges.)

Aus sechszehn Loth Zucker, über welchem zwei Orangen abgerieben worden sind, sechzehn Loth Mehl, eben so viel Butter und fünf Eierdottern nebst einem Stäubchen Salz wird ein Teig gemacht und den vorübergehenden gleich in Würstchen verwandelt.

Auf diese Weise kann dieß Backwerk mit Vanille, Zimmet, Chocolate, mit gemischtem Geruch u. dgl. gemacht werden; und so auch in eine andere Form als Plätzchen, Ringchen u. dgl. erscheinen.

## Fünf und dreißigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gerösteten Mandeln.  
(Mandel-Grillage.)

## Geröstete Mandelschnitten. (Petits Nougats.)

Der Beinamen; Grillage, ist aus dem Französischen von dem Worte griller. Die Franzosen bezeichnen aber die Gerichte dieser Art mit dem Worte Nougat, und nur jenes Gebäck, das mit Mandeln bestreut wird, bekommt den Beinamen grilles, z. B. petits Gâteaux grilles. So unrichtig als es nun ist, diesen Beinamen bei diesem Gerichte in der französischen Sprache zu gebrauchen, indem derselbe Anlaß zum Mißverstände gibt, so richtig ist er in der deutschen Sprache angewandt, indem dadurch die Bereitungsweise, und selbst einiger Maßen der Gegenstand bezeichnet wird.

Es werden drei Viertelfund abgeschälter Mandeln von einander gespalten, dann feinnudelig geschnitten, und in einer unverzinnten Casserole recht langsam und unter immerwährendem Umrühren goldgelb geröstet. (Dieses Rösten geht in einem abgekühlten Backofen leichter vor sich, indem man die Mandeln über einen Pfattsfond schüttet und sie dann und wann umwendet.) Wenn sie anfangen Farbe zu bekommen, so wird in einem gro-

ßen Caramel-Löffel zwölf Loth feingestosener Zucker von der feinsten Gattung über starker Gluth zerlassen, allein so behutsam, daß derselbe keine Farbe fängt, Man rührt mit einem neuen Kochlöffel immer den zuerst zerfloßenen leicht auf, damit auch der übrige nach und nach zerfließe, und wenn derselbe nun dünnflüssig, sich leicht gelb färbt, so werden die heißen Mandeln hineingeschüttet und durch einander gerührt, bis sie mit demselben übersponnen, in Ballen teigig zusammenhalten. Sollte es geschehen, daß ihre Farbe zu matt wäre, so müßte man sie sammt dem Zucker noch einige Augenblicke forttrösten, bis sie gelbroth werden, dann werden sie aber allsogleich vom Feuer genommen, und über ein leicht mit Mandelöl bestrichenes Blech aus dem Caramel-Löffel übergeleert. Hier werden sie mit einem silbernen Löffel, den man mit feinem Oehl etwas fett macht, breit aus einander gedrängt, bis sie, einen starken Messerrücken dick, nach der Form des Bleches, eine viereckige Platte bilden; dann wird diese Platte mit einem Nudelwalker, der ebenfalls mit Oehl fett gemacht worden ist, überrollt, um ihnen eine schöne Glätte zu geben. Nun werden aus dieser Platte zwei Finger breite und vier Finger lange Schnitten sehr gleichförmig geschnitten, welches aber flüchtig geschehen muß; denn wird der Teig kalt, so geht das Messer nicht mehr leicht durch, und die Schnitten brechen, bevor man sie vom Blech nehmen kann. Man kann sich zwar in diesem Falle etwas heifen, indem man das Blech in einen abgekühlten Ofen schiebt; die Wärme erweicht das Ganze wieder, allein es färbt es zugleich, und da auf eine schöne Farbe bei dieser Art Gerichten viel ankömmt, so ist eine geschickte Geschwindigkeit einer bequemen Hilfe immer vorzuziehen. Das Auflösen des Zuckers kann auf eben die Weise geschehen, die man anwendet, um ihn spinnen zu können; man ist bei dieser Behandlung mehr im Stande die gewünschte blonde Farbe zu erhalten. (S. Abschn. v. Gerichten aus gesponnenem Zucker.)

Dies wären die einfachsten Mandelschnitten, ungeziert, bloß nur durch ihre Farbe ansprechend; da aber die Kunst stets geschäftig ist, in ihre Productionen Mannigfaltigkeit, Schön-

heit und feinen Geschmack zu bringen, so geschieht es, daß diese Schnitten, aus Haselnußkernen, Pistazien u. dgl. bereitet, oft sehr schön verziert werden. (S. d. Mandelbögen.)

Eben so können alle Arten Bögen als Schnitten aufgerischt werden.

#### Aufsätze von gerösteten Mandeln. (Nougat pour des grosses Pièces.)

Man wird leicht bemerkt haben, daß der vorhergehende geröstete Mandelteig, richtig behandelt, in gewissen Momenten eine jede Farbe annimmt, und dadurch zu dressirten Stücken sehr geeignet wird. Man hat zu diesem Endzwecke verschiedene kupferne Model von elegantem Baue und schöner Zeichnung. Die Mandeln werden dann den vorhergehenden gleich bereitet, über einer mit Dehl leicht bestrichenen Tafel oder einem Bleche auf zwei Messerrücken dünn aus einander gepreßt, und so blattweise in den ebenfalls mit Dehl bestrichenen Model gethan, und an einander gepreßt, so zwar, daß die Zusammenspielung unbemerkbar wird, diese Arbeit muß sehr schnell und geschickt vor sich gehen, damit die Platten weich und warm in den Model kommen, leicht eine jede Zeichnung annehmen und bei der Zusammenspielung gehörig zusammenleben können. Die Bereitung der Masse wird fünf- bis sechsmal wiederholt und sehr darauf gesehen, daß die Farbe immer genau dieselbe sei, welches bei einer größern Masse nicht erreicht werden könnte, indem der warm stehende Theil (auf einmal kann nicht alles in Platten gedrückt werden) sich durch die eingeschlossene Hitze immer mehr färbt. Es ist nothwendig, daß bei dieser Arbeit zwei Künstler sich die Hände reichen: der eine bereitet stets die Masse, und der andere modelirt sie. Wenn nun der Model ganz voll und genau gefürtert ist, so wird der Aufsatz über eine runde, starke Platte von hartem Zuckerteig (S. harter Zuckerteig), die rund herum einen zwei Finger breiten Rand vor dem Aufsatz haben muß, behutsam gestürzt und mit zerlassnem Zucker befestigt, dann über eine mit einer Serviette zierlich belegte Schüssel gethan, der

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 Mandelteig 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 genächt, 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