

Schnee gleich, mit einer aus Olivensträuschen gemachten Rutsche. Durch das Verdicken der Hausenblase faumt die Sulz, wird dicht und weiß, dem Schnee ähnlich; dann wird sie aber auch gleich in die im Eise eingegrabene Form gegossen, bevor sie zu fest wird, in welchem Stande sie dann die Form des Gefäßes nicht mehr genau annehmen würde. Nach einer Stunde höchstens ist sie vollkommen gesulzt, und kann folglich umgestürzt und aufgerischt werden.

Weil aber diese Sulz der gesaumten Milchsulz so ähnlich ist, daß man sich an ihrem Außern irren könnte, so wird gewöhnlich, als Kennzeichen, einen halben Finger hoch die noch ungesaumte Sulz in die Form gegossen, und dann erst die gesaumte Sulz darüber gethan.

Man sieht wohl, daß eine jede Sulz so bereitet werden kann. (S. Weichensulz und die folgenden)

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Buttermteig.

Die richtige Bereitung der Teige überhaupt setzt die genaue Kenntniß ihrer Bestandtheile zum voraus, ohne welche man auf Hindernisse, unvorhergesehene Fälle und Phänomene stößt, die beängstigen und verwirren, so daß man, unsicher gemacht, eher einen Schritt rückwärts als vorwärts in der Wissenschaft thut.

Das Mehl, als der nothwendigste Bestandtheil, gibt die meisten Abweichungen, fordert daher die größte Aufmerksamkeit.

Der Weizen gibt das feinste, leichteste, weißeste, mit einem Worte das schönste Mehl, das die Kunstbäckerei gebrauchen kann; allein nicht ein jeder Weizen gibt es gleich schön und gut; es hat die trockene oder nasse Bitterung des Jahrganges, dann das Alter dieser Frucht u. dgl. mehr einen großen Einfluß auf die Qualität desselben. Diese Rücksichten gehen indessen zunächst den Müller oder Mehlfändler an; der Kunstbäcker wählt das

blendend weiße, trockene, leichte und feine, das sogenannte Blumenmehl (Auszug); allein er muß bei dieser Auswahl darauf sehen, daß es nicht gar zu frisch gemahlen, gerade von der Mühle her sei, denn da ist es auch zu wenig mit Luft gesättigt, hat keinen Halt (keinen Kern), der daraus bereitete Teig läßt nach, das heißt, er wird flüßig, weich, und das Backwerk schwer und speckig.

Das grobe Mehl, wenn es auch sehr weiß wäre, welches selten der Fall ist, taugt zu keinem Teig, am allerwenigsten zu dem feinblättrigen Buttermehl; die Verbindung mit der beigesetzten Flüssigkeit ist nicht vollkommen, der Teig bricht, die Butter entquillt, und ein unansehnliches Backwerk wird das Resultat der oft richtigsten Behandlung.

Von einem eben so nachtheiligen Einfluß auf das Mehl ist die Feuchtigkeit bei dessen Aufbewahrung; es wird schwer, fällt in Ballen und verdumpfet bald; da es hingegen an einem trockenen Orte, unter einigen zu diesem Zwecke abzielenden Vorrichtungen, Jahre lang aufbewahrt, und eben dadurch verbessert werden kann. Die Regel, ein gewisses Quantum Mehl stets im Vorrath zu haben, gehört daher unter eine der richtigsten und nothwendigsten; sie gewährt überdies den großen Vortheil, daß man mit Sicherheit auf Anziehen (Einsaugen der Flüssigkeit bei dem Amalgam) rechnen, und sich darnach richten kann.

Ein eben so wichtiger Bestandtheil der Kunstbäckerei ist die Butter; ihr negativer Werth wird hier nie in Anschlag gebracht, denn die Forderung, daß sie geschmacklos sey, ist eigentlich keine Forderung, sondern daß sie einen lieblich-süßen Grundgeschmack habe, und denselben der Bäckerei mittheile; daher die nothwendig sorgsame Wahl in der Beschaffung derselben.

Es gibt Butter, die geschmacklos, kurz und sperr (wenn ich mich so ausdrücken darf), weniger Fett enthält, und daher die gehörige Wirkung nicht thut, wie man es bei dem Buttermehl leicht erkennen kann. So leicht es nun scheint, bei einer großen Auswahl die beste von der schlechtern zu unterscheiden, da es nur auf die Geschmackseinheit ankommt, so gehört dennoch häu-

iges Vergleichen und eine gewisse Übung dazu, indem die schöne, gelbe Frucht, ein frisches Ansehen und ihre Compactibilität noch immer unsichere Zeichen ihrer Vollkommenheit sind. Man muß sie bedachtsam versuchen, kosten, allein nicht zu schnell nach einander, weil sonst ein gewisser Nachgeschmack das feine Gefühl abstimmt, und jeden Unterschied aufhebt. Die beste Butter muß überhaupt in großen Meiereien gesucht werden, wo man bei Erhaltung einer großen Menge Milch nicht erst auf ein gewisses Quantum Obers warten muß, um Butter schlagen zu können, die nur aus süßem Obers lieblich-süß und feinschmackhaft wird.

In gut organisirten Küchen wird der Vorrath von Butter in den Monaten Mai und September auf das ganze Jahr gemacht, indem sie in diesen beiden Monaten am besten ist. *).

Die untergeordneten Bestandtheile eines jeden Teiges, wie Milch, Eier, Zucker und Salz, sind theils im ersten Theile dieses Werkes, theils auch in diesem zweiten Theile hier und da in Betracht gezogen worden.

Buttermelg. (Feuilletage.)

Es wird ein Pfund Blumenmehl durch ein feines Sieb über die Tafel geseibt, und in einem Kranz aus einander gestrichen; in diese Vertiefung kommen zwei Eyerdotter, ein halb Ey großes Stückchen Butter, ein Achtelmaß Wasser, und ein halber Eßlöffel voll feines Salz; dieses wird, mittelst eines leichten Vermengens mit den Fingern der rechten Hand, zu einem Teige gebildet. Dieser Teig wird nun zusammen genommen, mit Mehl leicht bestäubt, und zwei bis drei Minuten lang geknetet, bis er sich fein befühlen läßt, und dadurch eine glatte Außenseite zeigt. Sollte es geschehen, daß das trockene Mehl das Wasser stark ein-

*) Zu diesem Behufe wird die Butter in reinem Wasser zu wiederholten Malen gewaschen: dann mit feinem Salz (einen starken Eßlöffel voll auf ein Pfund derselben) über einer sehr reinen nassen Tafel genau abgearbeitet, in große, steinerne Töpfe geschlagen, und genau bedeckt, an einem kalten Orte aufbewahrt; bei dem Gebrauche wird sie jedes Mal gewaschen, und dadurch entsalzt.

sauge, und der Teig dadurch zu fest werden möchte (welches anziehen heißt), so müßte man etwas mehr nachgießen; denn die gehörige Feste oder Weiche des Teiges ist von Wichtigkeit, und das vollkommene Gelingen des Gebäckes hängt großen Theils von diesem ab. Man nimmt den Teig zusammen, bestäubt leicht den Ort, wo dieser geknetet ward, mit Mehl, und rollt die Masse, unter einigem Drücken über derselben Stelle, bis die daselbst noch klebenden Klümpchen sich von der Tafel lösend, an dem großen Klumpen bleiben; man rollt diesen vollkommen rund, und wenn derselbe in einer Zeit von zwei Minuten ein Drittheil sinkt und sich ausbreitet, so ist der Teig genäßt worden. Man gewinnt übrigens nach einiger Übung einen feinen Tact in der rechten Hand, mittelst welchem man bei dem Zusammenspülen des Wassers mit dem Mehle, den gehörigen Grad der Masse leicht bestimmen kann. Die Tafel muß nach dieser Arbeit rein bleiben*).

Nun wird ein Pfund Butter (besonders im Winter) weich und zähe geknetet, in den im Viereck, Finger dünn aus einander gepreßten Teig gethan, und mit demselben, genau eingeschlagen, an einem kalten Orte stehen gelassen. Nach fünf Minuten des Rastens wird der Teig drei Schuh im gleichen Viereck behutsam aus einander gewalzt, dann von unten hinauf und von oben herab einen Schuh breit über einander gebogen, und mit dem Walker leicht niedergepreßt, so daß der Teig, dreimal über einander liegend, einen Schuh breiten und dreimal so langen Streif

*) Es gehört unter die Regel der strengen Keinslichkeit, daß die Tafel, wo die Teige bereitet werden, nicht gewaschen, sondern mit den Teigen selbst oder mit Mehl gereinigt werde; das Reinigen mit Mehl soll aber nur dann Statt finden, wann die Teige, weich gehalten, diese stark bekleben, wie z. B. bei den Kugelhupfen, Apostelkuchen u. dgl. Die teigige Stelle wird dann mit Mehl stark bestäubt, und mit beiden Handflächen befahren, bis die Klümpchen zu festen Knoten zusammen gerollt, alles an sich nehmen, und die Tafel rein lassen. Nach der beendeten Arbeit wird sie stets mit reinen Tüchern bedeckt, um sie vor Staub zu schützen.

gibt. Das Ueberbiegen über sich selbst geschieht nun auch bei diesem langen Streife, und der Teig ist endlich wieder auf einen Schuh im Viereck beisammen, welches man den Teig einmal geschlagen heißt. Will man sich die Arbeit erleichtern, so wälkt man den Teig erst drei Schuh in der Länge, überbiegt ihn dreimal, und wälkt ihn drei Schuh in der Breite, und überbiegt ihn dann wieder. Nach fünf Minuten des Rastens an einem kalten Orte wird dieselbe Operation wiederholt, und dann ist der Teig zweimal geschlagen. Nach fünf anderen Minuten wird der Teig zum dritten Mal geschlagen und als beendet angesehen. Nach einer abermaligen Ruhe von einigen Minuten können die folgenden Bäckereien daraus bereitet werden.

Im Sommer unterliegt diese so leicht scheinende Arbeit mancher Schwierigkeit, die Hitze hält die Butter weich, und die wiederholte Berührung macht sie flüssig. Um dieser Unannehmlichkeit einiger Maßen zu begegnen, gibt man die Butter eine geraume Zeit vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit reinem Eise, arbeitet sie dann hierin zähe, trocknet sie endlich mit einer Serviette ab und schlägt sie in den Teig; nach einem jeden Schlagen, das schnell vor sich gehen muß, wird der Teig zwischen zwei Plattsonds über fein gestampftes Eis gestellt, nach fünf Minuten umgewendet und nach zehn Minuten wieder geschlagen, so daß nach Ablauf von dreißig, im Winter aber fünfzehn Minuten die Arbeit beendet sei.

Das Schlagen muß überhaupt mit möglichster Geschwindigkeit und Behutsamkeit vor sich gehen, damit der Teig nicht trockne und dadurch abreißt. Das Kunstwort, den Buttermteig schlagen, will nicht andeuten, daß man in denselben schlagen müsse, wie es Manche nach der buchstäblichen Auslegung oft zu thun pflegen; der Teig wird dadurch abgerissen und kommt in ungleiche Lagen mit der Butter, die dann bei dem Backen gern ausrinnt. Bei dem Auswalken muß das Stauben mit dem Mehl sparsam geschehen, um dem Gebäcke dadurch die schöne Durchsichtigkeit nicht zu benehmen.

Drei Viertelpfund Mehl und ein Pfund Butter geben unter

viermaligen Schlägen einen feinern Buttermteig, der zu größeren Stücken, z. B. Butter-Pasteten, Butter-Torten u. dgl. nicht gebraucht werden kann.

Buttermteig auf spanische Art. (Feuilletage de Graisse de Boeuf.)

Selbst von Rindfett (Kernfett) läßt sich ein schmackhafter Buttermteig machen, allein er darf nur warm präsentiert werden.

Die reine, trockene, und aus dem feinen Häutchen ausgelöste Kernfett wird zu diesem Endzwecke fein geschnitten und fein gestoßen; während des Stoßens werden einige Eßlöffel voll frisches, seines Del nachgegossen, bis es die Weiche und Zähigkeit der abgekneteten Butter erhält. Die übrige Behandlung kommt jener des vorhergehenden Buttermteiges ganz gleich.

Buttermteig auf englische Art. (Feuilletage à l'Huile)
nach Herrn Fourret, Exofficier du Roi d'Espagne.

Der Buttermteig wird mit Del bereitet; man wälzt nämlich den Wasserteig so dünne aus, wie es bei dem Buttermteig angegeben ist; diese Platte wird dann mit kaltem Oele ganz bestrichen, und nach der gegebenen Weise zusammen gelegt und auf's Eis gethan. Nach fünf Minuten wird diese Operation wiederholt, und so von fünf zu fünf Minuten erneuert, bis auf ein Pfund Teig ein Pfund Del aufgestrichen worden ist. Das übrige Verarbeiten hat derselbe mit dem vorhergehenden gemein.

Butter-Pastete. (Vol-au-Vent.)

Die französische Benennung (in den Wind fliegen) charakterisirt sehr gut dieß Gebäcke; denn so etwas scheint mit der Pastete wirklich vorzugehen, indem sie wenigstens achtmal so hoch aus dem Ofen kommt, als sie hinein gethan worden war. Eine ungezwungene, schöne Form, feinblättrig, von heller Durchsichtigkeit, geben ihr etwas sehr Empfehlendes, ihre Erscheinung wird nie gemein werden.

Der Buttermteig (S. den vorhergehenden Artikel) wird eine Finger dünn ausgewälzt, und eine runde Platte von acht Zoll

im Durchmesser nach einem runden Casseroldeckel daraus geschnitten, auf Papier über einem Platfond gelegt, und mit abgeschlagenem Ey, das mit etwas Zucker und Salz gewürzt ist, mittelst eines aus Indian - Schweiffedern fingerdick gebundenen Pinsels bestrichen; dann wird selbe einen starken Daumen breit und einen halben Finger tief, innerhalb des Randes, rund herum eingeschnitten, welcher Schnitt den Deckel der Pastete bildet. Die Oberfläche wird nun durch das Einschnneiden verschiedener Figuren verziert. Nach dieser Operation, welche keine zwei Minuten dauern darf, kommt die Pastete in den etwas abgekühlten Ofen, im Augenblicke nämlich, als eine feine Butterbäckerei daraus genommen worden ist, wo die Hitze zwischen der Mündung desselben auf 65 Grad Reaumur gefallen ist. (S. Einleitung.)

Das Backen kann zwischen drei Viertel und einer Stunde dauern. Nach dem Herausnehmen wird der Deckel behutsam aufgehoben und die Pastete selbst von dem fetten Teig ausgehölst; an jenen Stellen, wo die Kruste allzu dünn, die Lücke nicht halten könnte, wird ein dünnes Plättchen von dem herausgenommenen Teig mit Eyern bestrichen, und von innen darüber gelegt, bis dieses anklebend die beabsichtigte Wirkung thut.

Zu empfehlen ist der Antrag und die Berechnung der erforderlichen Zeit zum Garbacken dieser Pastete, damit sie, aus dem Ofen kommend, in möglichst kurzer Zeit auf die Tafel gesetzt werde, indem das Aufwärmen einem jeden Backwerk, besonders aber dem Buttermteige, nachtheilig ist.

Diese Pastete wird unter die Eingemachten (Entrées) gerechnet, sie erscheint gewöhnlich mit Faschenocken (à la nesl) mit weiß eingemachten Tauben, Hühnchen, einem jeden weißen Ragout u. dgl., wie es im ersten Theile näher bestimmt wird.

Mit etwas schmalerem Rande, stark mit Zucker glasirt, dann mit gesäumter Milch gefüllt, und einer schönen Haube aus gesponnenem Zucker begränzt (S. Abschn. vom gesponnenen Zucker), gibt sie die sogenannte Sultane.

Augengläser-Pastetchen. (Petits Vol-au-Vent.)

Aus dem zwei Linien dünn ausgewalkten Buttermteig (S. Artikel Buttermteig) werden ungefähr achtzehn Plättchen, von zwei Zoll im Durchmesser, mit einem runden Ausstecher ausgestochen; ein jedes dieser Plättchen wird wieder mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher durchgestochen, so daß man dadurch einen Viertelzoll breite Ringchen erhält. Der übrig gebliebene Teig wird auf's neue zusammengeschlagen, eine Linie dünn ausgewalkt, und wieder so viel Plättchen von der ersten Größe ausgestochen, über ein mit Wasser etwas naßgemachtes Blech, in einer Entfernung von etwa zwei Linien gereiht, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und sehr genau mit den Ringchen belegt, und die Oberfläche derselben wieder bestrichen; allein so behutsam, daß kein Faden von Eiern herabfließt, indem solches das gleiche Aufsteigen derselben hindert.

Das Garbacken dieser Pastetchen fordert etwas mehr Hitze, als die vorübergehende Butterpastete, so daß der an die Mündung gestellte Thermometer auf 70 Grad steigt. Nach fünf bis sieben Minuten sollen sie bis drei Finger hoch, die bestrichene Oberfläche rothgelb, der übrige Theil blaßgelb gargebacken heraus genommen werden. Nach ein Paar Minuten des Abkühlens werden sie Stück vor Stück aufgehoben, die untere etwas braune Kruste rein weggeschnitten, und ihre Mitte mit dem Daumen leicht niedergepreßt, um eine desto größere Leere zu bekommen.

Sie werden mit einer Monteglas (S. Abschn. v. Ragouts. erster Theil), Calpicone (ebendasselbst), einem jeden Gehäcke aus Fleisch, einem jeden durchgeschlagenen Fleische aufgetischt. Mit besonderer Vorliebe werden sie mit nudelartig geschnittenen Kapauerbrüsten in Beschamelle gesehen; nämlich die Brüste zweier gebratener Kapauer werden erst blätterig, dann feinnudelartig geschnitten, mit ein wenig reiner Butter gehitzt, und mit zwei Schöpflöffel voll. heißer Beschamelle begossen (S. Abschn. von Tunken, erster Theil) und durch einander geschwungen; endlich werden sie in dieselben gefüllt und sogleich aufgetischt.

Augengläser mit gesäumter Milch. (Petits Vol-au-Vent à la Chantilly.)

Die vorübergehenden Augengläser werden um ein Merkliches dünner im Teig, und schmaler in den Ringen, eigentlich größerer Oeffnung gehalten. Nach fünf Minuten des Backens, wenn sie nämlich schon ganz aufgegangen sind, werden sie stark mit feinem Zucker bestäubt und an die helle Flamme drehend gehalten, die man zu diesem Endzwecke in der Ecke der linken Seite des Backofens, an dessen Mündung, unterhält. Sobald der Zucker durch diese erhöhte Hitze schmelzend, sie röthlichgelb färbt, so werden sie herausgenommen und den vorübergehenden gleich, von unten zugeschnitten; nach dem Auskühlen mit gesäumter Milch angefüllt und sogleich aufgetischt. Eine jede gesäumte Milch kann hierzu gebraucht werden. (S. Abschn. v. gesäumter Milch.)

Augengläser mit Erdbeeren. (Petits Vol-au-Vent aux Fraises.)

Diese Augengläser werden nicht, wie die vorübergehenden, mit feinem Zucker im Ofen glasirt, sondern in acht Loth Zucker, der mit etwas Wasser aufgelöst, dann bis zum Bruch wieder eingekocht worden ist, nur die oberste Fläche eingetunkt und mit grobem Zucker bestäubt, dann mit schönen Erdbeeren, die mit feinem Zucker stark bestäubt worden sind, angefüllt.

Auf diese Weise kommt dieses Backwerk mit reifen Himbeeren, Johannisbeeren, ausgelösten Kirschen u. dgl. oder mit einer jeden gesprudelten Milch vor. (S. Abschn. v. gesprudelter Milch.)

Eben so gehet dieses Backwerk mit einem jeden feinen Köchel (S. Abschn. von feinen Köcheln) und Eingefottenen (Confituren) jeder Art.

Ihr Aeußeres kann dann variiren und das Vergnügen der Mannigfaltigkeit erhöhen; so wird das Ansehen lieblich, wenn man das oberste Ringchen, nachdem es in den bis zum Bruch eingekochten Zucker getunkt worden ist, mit fein gehäkelten Pistazien bestäubt; noch lieblicher, wenn die Hälfte Pistazien und die Hälfte Grobzucker gebraucht werden; von hohem Effect ist

der rothe Grobucker; selbst mit Rosinen bestäubt, wird deren Schönheit gesteigert.

Von überaus schönem, wirklich prächtigen, luxuriösen Ansehen erscheinen sie mit kleinen Kuppeln aus gesponnenem Zucker. (S. Abschn. von gesponnenem Zucker.)

Kleine Butter-Pastetchen. (Petits Pâtés au naturels.)

Es werden aus dem Messerrücken dünn ausgewalkten Buttermertig (S. den Artikel vom Buttermertig) acht und vierzig Plättchen, von zwei Zoll im Durchmesser, mit einem runden Ausstecher ausgestochen; die Hälfte davon wird über einen mit Wasser naß gemachten Platten gereiht und mit abgeschlagenen Eiern leicht bestrichen, über ein jedes derselben kommt ein Haselnuß großes Stückchen Kernfett-Fasche (S. Abschn. von Faschen erster Theil). Nun werden die übrigen genau über diese gelegt, leicht niedergepreßt, bestrichen, und den Augengläsern gleich gebacken.

Weil dieses Gebäck heiß genossen werden muß, so ist mit dem Backen so anzutragen, daß sie aus dem Backofen, im geraden Flug, auf die Tafel kommen; oder vielmehr die Ründe der Tafel machen; denn auf der Tafel sollen sie nie Platz finden, da sie als hors d'oeuvre gleich nach der Suppe präsentiert werden, folglich nur erscheinen und gleich wieder verschwinden, während man beschäftigt ist, das Rindfleisch zu transchiren.

Kleine Butter-Pastetchen mit Hahnennierchen.
(Petits Pâtés aux Rognons de Coque.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Trüffeln.
(Petits Pâtés aux Truffes.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Wildpret.
(Petits Pâtés de Gibier.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Karpfenzungen.
(Petits Pâtés aux Langues de Carpes.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Karpfenmilchner.
(Aux Laitances de Carpes.)

Kleine Butter-Pastetchen mit Krebschweifchen.
(Aux queues d'Ecrevisses.)

Alle diese Pastetchen unterliegen derselben Bereitungsweise. Es wird nämlich das Hahnennierchen über eine kleine Unterlage von Kapauner-Fasche gelegt (S. Abschn. von Faschen). Nach dem Backen werden die Nierchen mittelst einer seitwärts gemachten Oeffnung mit einigen Tropfen kräftiger Beschamelle begossen, so wie die Trüffeln mit brauner Lunte. (S. Abschnitt von Luntten erster Theil.)

Die Karpfenzungen, Milchner oder Krebschweifchen, über einer Unterlage von Paulaner-Fasche, werden so beendet, jene mit Krebschweifchen ausgenommen, die oft als Krebs-Pastetchen erscheinen; sie werden sonach mit Krebsbutter bereitet, wobei die Arbeit dann etwas schwieriger ist.

Butter-Pastetchen mit Sardellen.
(Petits Pâtés aux Anchois.)

Butter-Pastetchen mit Austern
(Petits Pâtés aux Huitres.)

werden eben so gut mit Fleische als mit Fasten-Fasche gegeben, und dann als Fasten- oder Fleischgerichte aufgetischt.

Die Sardellen werden nach dem Reinwaschen der Länge nach gespalten, eine jede Hälfte auf zwei Theile überschritten, und diese Strücker dann zusammengerollt, und über etwas Schill-Fasche gestellt. Die Austern werden in ihrem eigenen Wasser mit etwas Butter einen Augenblick abgekocht, dann aus dem Sud über Schill-Fasche gelegt, und den vorhergehenden gleich beendet.

Liebes-Grücker. (Petits Puits d'Amour.)

Aus dem eine Linie dünn ausgewalkten Buttermteig (S. Artikel Buttermteig) werden vier und zwanzig Plättchen, mit einem runden, feintrüppigen Ausstecher, von zwei Zoll im Durchmesser, ausgestochen, und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen; dann werden vier und zwanzig Plättchen, mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher ausgestochen, genau über die ersten gelegt; und wie-

der bestrichen; über diese kommen nun wieder andere, die einen halben Zoll kleiner ausgestochen, mit einem halben Zoll kleinen Ausstecher durchgebrochen werden, welche Viertelzoll breite Ringchen bilden. Sie werden ebenfalls bestrichen, allein so behutsam, daß keine Fäden von Eiern herabfließen können, welches dem gleichen Aufsteigen des Backwerkes hinderlich wäre. Sie werden nun den Augengläsern gleich gebacken, mit Zucker bestäubt und glasirt. (S. die vorübergehenden Augengläser mit gesäumter Milch.) Die Grübchen werden mit schönen, eingesottenen Weichseln (Confitüren) gefüllt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt.

Dieses Backwerk kann mit einem jeden Eingesottenen, so wie mit einer jeden Glasur erscheinen. (S. die Reihe der vorübergehenden Augengläser.) Von großem Effect erscheinen sie mit Erdbeeren; die Kröpfchen werden zu diesem Ende in bis zum Bruch eingekochten Zucker, der mit etwas wenigem Carmin roth gefärbt wird, eingetunkt (mit Alkermes oder Carmin gefärbt), und dann mit schönen Erdbeeren angefüllt.

Geflochtene Butterkröpfchen. (Petits Gâteaux en Mosaïque.)

Es werden, den vorübergehenden gleich, aus den zwei Messerrücken dünn ausgewalkten Buttermteig (S. Artikel Buttermteig), mit einem glatten, runden Ausstecher, von zwei Zoll im Durchmesser, vier und zwanzig Plättchen ausgestochen, und über einen etwas naß gemachten Platfond gereihet; dann werden sie, bis auf ein schmales Rändchen, Messerrücken dünn mit Marillen-Marmelade bestrichen, und das Rändchen behutsam mit abgeschlagenen Eiern befeuchtet, und endlich mit Spagat dünn ausgewalkten und eben so schmal geschnittenen Fäden aus dem übrigen Teig geflochten. Es wird nämlich ein Faden über die Mitte des Plättchens gezogen und leicht bestrichen, dann kommt ein anderer Faden quer über den ersten gelegt; nun werden zwei Fäden neben dem ersten, von jeder Seite einer, gezogen, so daß nur ein Messerrücken schmaler Zwischenraum bleibt; dasselbe geschieht

dann über die Quere, und geht so fort, bis das Plättchen ganz beflochten ist; rund herum kömmt ein schmales Rändchen. Das Ganze wird nun mit feinem Zucker bestäubt, und den vorhergehenden Augengläsern gleich, im heißen Ofen gebacken.

Dieses Backwerk kann ebenfalls mit einem jeden Eingesottenen, und jeder beliebigen Glasur erscheinen. (S. den Artikel Augengläser.)

Butter-Torte mit Pfirsichen. (Tourte aux Pêches.)

Der Buttermteig (S. den Artikel vom Buttermteig) wird auf eine einen halben Finger dünne Platte ausgewalzt, und aus dessen Mitte eine runde Platte von 7 Zoll im Durchmesser geschnitten; aus der Mitte dieser Platte wird wieder eine von fünf Zoll im Durchmesser ausgeschnitten, so daß dadurch ein Reif von einem Zoll Breite entsteht. Die ausgeschnittene Platte wird nun auf sieben Zoll aus einander gewalzt, über einen Platfond gelegt, an dem Rande Zoll breit rund herum bestrichen, und mit dem Reife belegt. Es ist sicherer, wenn die dünne Platte etwas über sieben Zoll hat, um den Reif vollkommen zu fassen; was von dieser hervorstehen möchte, kann weggeschnitten werden. Der Grund dieser Torte wird nun mit zwölf Pfirsichen, die auf die Hälfte gespalten, rein geschält, und mit feinem Zucker umbüllt sind, bis an den Rand gleich belegt, und in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken. Nach dreißig Minuten, wenn der Reif hoch aufgestiegen ist, wird derselbe oben und rund herum mit feinem Zucker bestäubt, und an einer hellen Flamme, die zu diesem Zwecke in einer Ecke des Ofens unterhalten wird, röthlichgelb glasirt. Der Zucker muß nämlich zerfließend die Kruste wie mit feinem Glase überziehen. Es werden hernach zwölf andere Pfirsiche gespalten, behutsam und rein geschält, sechs und sechs Stück in einem Syrup von acht Loth Zucker (S. Abschn. vom Zucker) einen Augenblick abgekocht, dann zierlich in die Torte angerichtet, und im Augenblicke des Aufstehens mit dem Syrup begossen. Man pflegt die Oberfläche der Pfirsiche mit den abgehäutelten Mandeln ihrer Kerne zu bestreuen. Die Steine

werden nämlich aufgeschlagen, und die Mandeln im heißen Wasser, den gewöhnlichen Mandeln gleich, abgehäutelt, dann gespalten und über die Pfirsiche gestreuet.

Marillen-Torte. (Tourte aux Abricots.)

Kirschen-Torte. (Tourte aux Cerises.)

Erdbeeren-Torte. (Tourte aux Fraises.)

Apfel-Torte. (Tourte aux Pommes.)

Alle diese Torten sind Wiederholungen der vorhergehenden in der Bereitungsweise; denn es wechselt nur die Fülle.

Geflochtene Butter-Torte. (Tourte aux Confitures.)

Die Vorrichtung des Teiges ist jener der Pfirsich-Torte ganz gleich. Das Eingefottene (Confituren oder Latwerge), welche Gattung es auch sei, wird in den inwendigen Raum einen halben Finger dick aufgestrichen, und zierlich überflochten.

Das Flechten geschieht auf folgende Weise:

Der, nach dem Ausschneiden der Platten übrig gebliebene Buttermteig wird zusammengeschlagen, und in einen langen Streif eine Linie dünn ausgewalzt. Aus diesem werden eine Linie schmale Stängchen geschnitten, und in verschiedenen Richtungen über das Eingefottene gelegt, wodurch verschiedene Figuren hervorgebracht werden; wenn z. B. der erste Faden über die Mitte der Torte, ein anderer quer über diesen gezogen, dann zwei andere, Messerrücken breit, von einer jeden Seiten des ersten, und wieder zwei andere von einer jeden Seite des zweiten Fadens gelegt, und mit diesen Lagen von zwei zu zwei Faden fortgeföhren, bis das Ganze überflochten ist, so entsteht ein Gitter von viereckig feinem Durchfall, das in vier Strahlen zusammen spielt. Wird der Anfang mit drei Fäden gemacht, wovon der erste über die Mitte der Torte liegt, der zweite zwar wieder über die Mitte des ersten Fadens, aber in schiefer Richtung kömmt, wodurch ein Winkel vom sechsten Theil des Kreises entsteht, endlich der dritte von dem zweiten eben so entfernt, einen vollkommen sechsstrahligen Stern gibt. Das Flechten geht nun, wie bei den

ersten, immer von zwei zu zwei Fäden neben dem Grundfaden, bis die Oberfläche überflochten ist, und ein schönes Gitter gibt, das in sechs Strahlen ausläuft. Mit vier Fäden ist es nicht rathsam, weil die Figur nicht mehr deutlich werden kann. Man hat übrigens sehr verschiedene Dessen; diese kleine Kletterie wird aber als gar zu unbedeutend angesehen, die Beschreibung derselben folglich als überflüssig gehalten.

Diese Sorten erscheinen mit gleichem Erfolge, als:

Mit Markköchel. (A la Moëlle pralinée.)

Mit Nierenköchel. (Aux Rognons de Veau.)

Mit Chokoladeköchel. (Crème au Chocolat.)

Mit Kaffeeköchel. (Crème au Café.)

Mit Köchel und gerösteten Haselnüssen. (Crème aux Avelines pralinées.)

Mit Vanilleköchel. (Crème à la Vanille.)

Mit Pistazienköchel. (Crème aux Pistaches.)

Die feinen Köchel finden sich unter einem eigenen Abschnitte.
(S. Abschn. von feinen Köcheln.)

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus viermal geschlagenem Buttertieg.

Butterschnitten, oder Canapés's. (Canapés garnis d'Abricots.)

Der Buttertieg wird um eine Tour mehr, und folglich viermal geschlagen (S. Abschn. vom Buttertieg). Mit dem letzten Zusammenlegen und Auswalken muß so angetragen werden, daß man ein sechs Zoll breite und einen halben Finger dünne Platte bekommt, die dann in ihrer Mitte mit einem feinen Messerspiz, der Länge nach, von einander geschnitten wird, und zwei Streifen von drei Zoll Breite gibt. Diese Streifen werden nun auf drei