die auf Fingerdünne Säulchen gerollt sind, und die Höhe des Models haben, ausgefüttert, welches so genau geschehen muß, daß die gefaumte Sulz nicht durchdringen kann; eine jede gefaumte Sulz kann hierzu genommen werden. Sie wird wie die vorhergehenden in den ausgefütterten Model gegossen, und in's Eis gestellt.

Vierzehnter Abschnitt.

Von Aepfelgerichten mit Butter.

Dressirte Reinettäpfel mit Butter. (Pommes au Beurre.)

Zwanzig schöne Reinettäpfel werden geschält, an beiden Enden glatt geschnitten, und mittelst eines fingerdicken Ausstechers, mit dem man sie der Länge nach behutsam durchsticht, die Kerne herausgenommen, welches jedoch behutsam geschehen muß, damit die Aepfel nicht gespaltet werden. Acht bis zehn der höchsten werden mit einem Ausstecher, zwanzig Linien im Durchmesser, ausgestochen, so daß sie durchaus gleich dick und groß sind, es muß darauf gesehen werden, daß die Oeffnung, durch welche die Kerne heraus gestochen worden sind, recht in der Mitte sich befinde. Die Aepfel werden, so oft man sie aus der Hand gibt, in ein mit Citronensaft gesäuertes Wasser gethan, um sie weiß zu erhalten. Die zehn gleich hoch und dick ausgestochenen Aepfel werden in einem Syrup von zwölf Loth Zucker und einem Seitel Wasser langsam weich gekocht, jedoch so, daß sie sich etwas fest fühlen lassen; indessen werden die übrigen, wovon sechs in dem Citronenwasser liegen bleiben, feinblätterig geschnitten, und mit dem nun kalt gewordenen Syrup, aus dem man die darin gekochten Aepfel auf eine Porzellan-Schale gibt, weich, und endlich zu einer dicken Marmelade gekocht, die man mit einem halben Pfund Marillen-Marmelade und acht Loth Butter verstärkt. Das Ganze wird nun durch ein Sieb geschlagen, und im runden Kranze sieben Zoll im Durchmesser, inwendig hohl, außen und

oben platt, gleich über eine schickliche Schüssel hoch aufgestrichen, über diesen Kranz werden die gekochten Aepfel mit Marillen-Marmelade gefüllt, einer an den andern aufgeschichtet, und warm gestellt; indessen werden die zurückgelassenen sechs Aepfel ein jeder auf acht Theile zerschnitten, mit acht Loth Zucker, acht Loth Marillen-Marmelade, und vier Loth Butter überm stillen Feuer gedämpft, und dann und wann geschwungen, so daß sie weich werden, ohne zu zerfallen; sie werden dann, sobald sie weich sind, in die gelassene Höhlung der Schüssel angerichtet, und das Ganze, mit dickem Syrup leicht begossen, aufgetischt.

Butteräpfel mit Caramel. (Pommes au Beurre glacée au Caramel)

Das vorhergehende Gericht wird über die Schüssel oder ein Silber-Unterschüsselchen auftressirt, und in abgekühltem Ofen gestellt; in dem Syrup werden nebst den ausgestochenen Aepfeln, zwölf halbe und zierlich geschälte kleine Apiäpfel abgekocht und kalt gestellt. Jetzt, da die im Ofen befindlichen Aepfel mit Hitze durchdrungen sind, so wird die kleine Hälfte der Apiäpfel in acht Loth bis auf Caramel gekochten Zucker getunkt, und über die stehenden Aepfel im Kranze aufdressirt; in ihre Mitte kommen, wie bei den vorhergehenden, auf kleine Spalten geschnittene, in Zucker, Butter und Marillen-Marmelade geschwungene Aepfel.

Von sehr gutem Effekt sind die Apiäfel, wenn man sie in Caramel getunkt, mit schönen geklaubten und gewaschenen, dann abgetrockneten Rosinen, mit grobem Zucker vermengt, besetzt.

Butteräpfel mit Pistazien. (Pommes au Beurre et aux Pistaches.)

Zwanzig schöne Reinettäpfel werden auf vier Theile zerschnitten, rein und zierlich geschält, und in großer Casserole mit zwanzig Loth feinem Zucker, über welchem eine Orange

abgerieben worden, und der nun fein gestoßen ist, zehn Loth Butter und zwölf Loth Marillen-Marmelade, überm schwachen Windofen, unter mehrmals wiederholtem Schwingen, weich gedämpft: es muß so geschehen, damit die Spalten möglichst ganz bleiben. Sie werden dann auf eine Schüssel geschüttet, und die schönsten Spalten in eine Kuppel von sechs Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe, die mit Butter bestrichen ist, gereihet, die übrigen Aepfel werden nur so darein geschüttet, die Kuppel wird mit der gehörigen Schüssel bedeckt, und durch ein geschicktes Wenden umgestürzt; wenn man sie nun behutsam aufhebt, so müssen die Aepfel ihre Lage behalten; sie werden dann mit fein geschnittenen Pistazien, die mit grobem Zucker vermengt sind, bestreuet. Die Schüssel wird mit kleinen Butterkräpfchen am inwendigen Rande belegt, und so warm aufgetischt. Das Aufdressiren muß schnell vor sich gehen, damit dieß Gericht nicht Zeit habe, kalt zu werden.

Butteräpfel mit Weichseln. (Pommes au Beurre garni de Cèrises.)

Butteräpfel mit Maccaronen. (Pommes au Beurre et aux Macarons.)

Sie werden den vorhergehenden gleich bereitet.

Fünzehnter Abschnitt.

Von englischen Puddings.

Der Pudding ist bekanntlich ein Nationalgericht der Engländer, so wie bei uns die Knödeln; ihre Bereitungsweise vervielfältigt sich in's Unendliche. Wir goutiren mit Vergnügen diese schmackhafte Speise; sie werden aber bei uns nie so allgemein und herrschend werden, darum beschränken wir die große Anzahl, und setzen nur folgende hierher.