

bis sich die feine Haut herabziehen läßt, sie werden dann über die übrigen in die Kruste gelegt, der Syrup zu gehörigen Dicke eingekocht und über das Ganze gegossen.

Ganz so kommen die Mirabellen, die man zwar nicht spaltet, jedoch aber die Körner herausnimmt.

### Feine Köchel in Krusten. (Flanc de Crème pâtissière glacée.)

Die schön dressirte kleine Kruste (S. Abschn. von dressirten Pasteten, die feiner gehaltenen Krusten) wird mit einem der feinen Köchel gefüllt (S. Abschnitt von Köcheln), mit Streifen Papier, die mit Butter überstrichen sind, überbunden, und drei Viertelstunden ungefähr gebacken. Die Kruste wird nach dem Abnehmen der Papierstreifen mit Zucker an der Flamme glasirt, das Köchel hingegen mit feinem Zucker bestäubt und mit heißem Stahl in schönem Dessen gebrannt.

So können alle in dem Abschnitte angezeigten Köchel kommen.

## Dreizehnter Abschnitt.

### Von Charlotten.

In die neuen Entdeckungen der Kochkunst gehören insbesondere die Charlotten; sie haben bei ihrem Erscheinen Aufsehen erregt, und das mit einigem Rechte. Man muß wenigstens eingestehen, daß die Modificirung des Zuckers mit Butter bei Obstspeisen eine der glücklichen Ideen war. Ihr bescheidenes, anspruchloses Neuferes hat ebenfalls sehr gefallen; man hat nun diesen Namen auch jenen Gerichten gegeben, die nur einige Ähnlichkeit oder in der Zusammensetzung einige Verwandtschaft mit diesen haben. So hat man nun Charlotten von Marillen, von Pflirschen, und Charlotten von gesulzten Milchspeisen.

## Charlotte von Aepfeln. (Charlotte de Pommes.) 1

Dreißig kleine Reinetaepfel werden auf vier Theile geschnitten, rein geschält, und eine jede Spalte über die Quer auf sechs Theile getheilt: diese so geblättern Aepfel werden mit acht Loth Butter, zwölf Loth feinem Zucker und zwölf Loth Marillen-Marmelade geschwungen, und über schwachem Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat; dann werden sie kalt gestellt. Indessen wird ein flacher, runder, einer Casserole ähnlicher Model stark mit Butter bestrichen, und mit, auf dünne, langviereckige Blättchen geschnittener Semmel, die in zerlassene Butter getaucht werden, ausgelegt; an die Wände des Models werden die Schnittchen, eines etwas über das andere gestellt. Wenn der Model nun ganz ausgefüllert ist, so wird derselbe mit den gedünsteten Aepfeln angefüllt, mit Semmelschnitten belegt, mit zerlassener Butter bespritzt, und im heißen Ofen eine halbe Stunde lang gebacken, unter welcher Zeit die Semmel schön gelb und resch, und die ganze Charlotte mit Hitze durchdrungen wird; nach diesem Garbacken wird sie dann über eine Schüssel gestürzt.

Man kann diese Charlotte mit Rosinen oder Weinbeeren geben. Die Behandlung bleibt dieselbe bis auf den Zucker, dessen man vier Loth abnehmen kann, weil acht oder zwölf Loth Weinteeren ihn ersetzen

## Charlotte von Apiäpfeln. (Charlotte de Pommes d'Api.)

Vierzig bis sechzig der schönsten Apiäpfeln \*) werden geviertheilt und rein geschält, dann in eine Casserole mit acht Loth Butter und zwölf Loth Zucker, über welchen eine Orange oder Vigarade abgerieben worden ist, geschwungen, und einige Zeit über schwacher Gluth langsam gedünstet, bis sie durchaus gleich weich, jedoch möglichst ganz geblieben sind. Dann werden sechs Eßlöffel voll konfirirte Kirschen ohne ihren Saft beigemischt und

\*) Der Apiapfel ist vielleicht der kleinste unter den edlen Sorten, aber von Geschmack sehr zart. Der Römer Appius Claudius soll ihn zuerst nach Italien gebracht haben, daher der Name Api.

Das Ganze kalt gestellt; unterdessen werden aus Semmeln oder Crou-tonbrot geschnittene Blättchen auf den Boden eines glatten runden Models, der mit Butter bestrichen ist, und nachdem die Blättchen wieder in zerlassene Butter getaucht sind, zierlich gelegt, die Wand des Models wird mit klein Finger dick ausgestochenen Säulchen aus eben dem Semmelbrote von der Höhe dieses Models, die in zerlassene Butter getunkt werden, ausgesüttert, und nun mit den gedünsteten und kalt gewordenen Äpfeln angefüllt, den vorhergehenden gleich in heißem Ofen bis zur schönsten Farbe gebacken. Die ganze Charlotte wird mit einer dünnen durchsichtigen Marillen-Marmelade bestrichen, und warm aufgetischt.

#### Charlotte von Marillen. (Charlotte d' Abricots.)

Vier und zwanzig bis dreißig schöne Marillen werden möglichst dünn geschält, auf acht Theile zerschnitten, und mit zwölf Loth gestoßenem Zucker und sechs Loth Butter überm schwachen Windofen behutsam geschwungen, bis die Butter und der Zucker um sie genau angeklebt ist; es wird dann ein Model, dem vorhergehenden gleich, mit Semmelsäulchen gefüttert, mit den Marillen angefüllt und schnell gebacken; sie muß von hellröthlich gelber Farbe und rescher Rinde sein. Nach dem Umstürzen über ihre Schüssel wird die Charlotte mit dünner durchsichtiger Marillen-Marmelade bestrichen und sogleich aufgetischt.

#### Charlotte von Pfirsichen. (Charlotte de Pêches.)

Zwanzig schöne Pfirsiche werden von einander gespalten, und in einen leichten Syrup von acht Loth Zucker und zwei Gläsern Wasser nur so lange über dem Feuer gelassen, bis sich die Haut abziehen läßt, dann werden sie abgeseiht, mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, um das Weichwerden zu verhindern; und nun wird eine jede von der Haut entblößte Hälfte auf drei bis vier Stückchen überschritten, in acht Loth Zucker und vier Loth zerlassener Butter geschwungen, und in den mit Semmelschnittchen gefütterten Model, wie jene zu der Charlotte von Äpfeln, gefüllt, und schnell gebacken; nach dem Umstürzen, wenn die Kruste eine schöne rothgelbe Farbe hat, wird diese mit dem bis

zum Spinnen eingekochten Syrup, in welchem die Pflirsche weiß gekocht worden sind, bestrichen, und sogleich aufgetischt.

**Charlotte von Reineclauden.** (Charlotte de Reineclaudes.)

Unter so viel Spielarten der Pflaumen (Zwetschen) empfehlen sich besonders, ihrer Süße und feinen Geschmacks wegen die Reineclauden. Sie werden von einander gespalten, und in einem leichten Syrup übers Feuer gestellt, bis das feine Häutchen sich leicht herabziehen läßt, dann werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt, aus dem Syrup genommen, das feine Häutchen abgezogen, und nun im feinen Zucker und etwas Butter geschwungen, in den gefütterten Model, den vorhergehenden gleich, gefüllt und schnell gebacken, indessen wird der Syrup gekocht und bis zum Spinnen eingekocht; wenn die Kruste der Charlotte genug schöne Farbe hat, so wird sie auf die gehörige Schüssel gestürzt, mit dem Syrup bestrichen, und warm aufgetischt.

**Charlotte von Birnen.** (Charlotte de Paires.)

Sie werden den Aepfel-Charlotten gleich gemacht, nur daß die Birnen zuerst in einem leichten Syrup weich gekocht werden müssen.

**Charlotte auf französische Art.** (Charlotte à la Française.)

Der runde, flache Model zu einer Charlotte wird trocken, mit französischen Biscoten gefüllt, und mit einer gesäumten Milchsulz gefüllt (S. die gesäumte Milchsulz). Das Füttern des Models unterliegt indessen einigen Schwierigkeiten, indem es trocken und dennoch figurirt geschehen muß. Es wird erstlich der Boden zierlich und genau belegt, damit keine Milch durchdringen und die Biscoten von außen nassen kann; über den Boden an den Wänden des Models wird eine Reihe Biscoten etwas über einander spielend gelegt, und so weit dieses reicht, wird die sich schon sulzende Milch aufgegossen, so daß sie die Biscote in ihrer Länge fange und erhalte; dann wird das Füttern fortgesetzt und

mit der Milch nachgefüllt, bis der Model voll ist; oben auf kommen wieder Biscoten. Die Charlotte wird nun in's Eis gegraben, und bis zum Anrichten, welches eine Stunde ungefähr darnach erfolgen soll, darin gelassen; dann wird sie über die gehörige Schüssel gestürzt.

#### Charlotte auf italienische Art. (Charlotte á l'Italienne.)

Diese Charlotte besteht aus gesprudelter Milch mit Rhum (S. Abschnitt von gesprudelter Milch), in die man ein Loth Hausenblase gibt. Der Model wird in schönen Figuren mit den nach Belieben geschnittenen Zuckerschnitten gefüllt (S. Abschn. vom Zuckerteig), und mit der schon ganz kalten gesprudelten Milch angefüllt und in's Eis gegraben. Nach einer Stunde wird diese Charlotte auf ihre gehörige Schüssel gestürzt, und gleich aufgetragen, denn so muß die Berechnung geschehen, daß dieselbe nur eine Stunde vor dem Anrichten im Eise zu stehen hat. Die gesprudelte Milch von jedem Geschmack kann hierzu gebraucht werden.

#### Charlotte mit Maccaronen. (Charlotte aux Macarons.)

Zu dieser Charlotte wird die gesulzte Milch auf französische Art mit Maccaronen (Mandelpuffeln) genommen. (S. Abschn. von gesulzter Milch auf französische Art.) Nachdem der Model mit Maccaronen genau belegt und ausgefüllt ist (S. die Charlotte auf französische Art), so wird die über dem Eise stets fortgeschlagene Milch, die sich schon sulzt, und folglich schon dick ist, hinein gegossen, mit Maccaronen belegt und in's Eis gegraben. Nach einer Stunde ungefähr wird die Charlotte auf ihre gehörige Schüssel gestürzt und sogleich aufgetischt.

#### Charlotte mit Mandelbögen. (Charlotte aux Gaufres aux Pistaches.)

Der runde, glatte Model der Charlotte wird mit Mandelbögen (S. Abschn. vom Zuckerteig), die in kleine Vierecke von zwei Finger Breite geschnitten, und in Stanzschieben gedreht sind, ausgelegt; die Wände des Models werden mit Mandelbögen,

die auf Fingerdünne Säulchen gerollt sind, und die Höhe des Modells haben, ausgefüllert, 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 ausgefüllerten 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 durchsicht, die Kerne herausgenommen, welches jedoch behutsam geschehen muß, damit die Aepfel nicht gespalten 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 Eitel Wasser langsam weich gekocht, jedoch so, daß sie sich etwas fest fühlen lassen; in dessen werden die übrigen, wovon sechs in dem Citronenwasser liegen bleiben, feinblättrig 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