

mit einer Sultane (S. Abschn. von gesponnenem Zucker) umgethan, zu der schönsten Auswechslung erheben.

Zwölfter Abschnitt.

Von Krusten mit Obst.

Diese Gerichte sind eine Fortsetzung der vorübergehenden, da sie aber als Zwischenspeisen der zweiten Tracht und nicht als Auswechslungen erscheinen, so werden sie in der Bereitung feiner, und im Ansehen zierlicher gehalten.

Äpfel mit Butter in Krusten. (Flanc de Pommes au Beurre et au Cedrat.)

Zwölf schöne Reinettäpfel werden auf Viertel zerschnitten, zierlich und gleich groß geschält, in acht Loth Butter, und eben so viel Zucker, über welchem zwei Cedraten abgerieben worden sind, über schwacher Gluth halb weich gedünstet, und darnach kalt gestellt. Während dieser Zeit wird aus etwas festgehaltenem mürben Teig (S. Abschn. von dressirten Pasteten) eine 7 Zoll im Durchmesser und 2 Zoll hohe Kruste dressirt und geschmackvoll verziert; dann wird die Hälfte der Äpfel in die Kruste gereiht, der Syrup von Zucker und Butter wird über die Spalten gethan, und die übrigen Äpfel im Kranze zierlich darüber dressirt: um die Kruste wird mit Butter bestrichenen Papier gebunden, und das Ganze in etwas abgekühltem Ofen gebacken; nach einer halben Stunde kann das Papier abgenommen werden, damit die Kruste eine schöne Farbe annehme; dann wird das Ganze mit feinem Zucker bestäubt, und an einer hellen kleinen Flamme an der Oeffnung des Ofens glasirt und die Oberfläche mit dickem Syrup überzogen. Dieß Gericht wird warm aufgerischt; wenn es aber kalt kommen sollte, so kommt statt der Butter Marillen-Marmelade hinzu.

Pfirsiche mit Butter in Krusten. (Flanc de Péches au Beurre.)

Die gespaltenen und abgeschälten zwölf Pfirsiche werden in eine der vorhergehenden gleich dressirte Kruste gereiht, die erste hinein gelegte Hälfte derselben wird mit einem von 8 Loth Butter, zwölf Loth Zucker und vier Eßlöffel voll Wasser aufgekochten Syrup begossen, die andere Hälfte der Pfirsiche wird im Kranze über die erste dressirt, und mit der andern Hälfte des Syrops begossen, die Kruste dann mit Butter bestrichenen Papierstreifen überbunden, und im mittelheißen Ofen gebacken. Die Pfirsiche werden mit Syrup überzogen.

Äpfel in Krusten auf portugiesische Art. (Flanc de Pommes à la Portugaise.)

Diese Kruste ist ein wahrer Diminutiv des Flankens gleichen Namens (S. die vorhergehenden Flanken), nur daß hier die schon gedrehten Äpfel mit der Marmelade nicht bestrichen werden; ihre Oeffnung wird mit Marillen-Marmelade gefüllt, und mit konfirirten schönen Weichseln belegt, die Kruste wird mit feinem Zucker bestäubt, an der hellen kleinen Flamme glasirt, und die Oberfläche der Äpfel mit dickem weißem Syrup überspült. Es kann übrigens warm oder kalt aufgetischt werden.

Ganz so kann die Kruste mit Birnen aller Art gegeben werden.

Reineclauden in Krusten. (Flanc de Reineclaudes.)

Es werden ungefähr hundert Reineclauden auf die Hälfte gespalten, in feinem Zucker gehüllt und ungefähr die Hälfte in eine Kruste wie jene zu den Äpfeln (S. Pasteten-Krusten) gereiht, die Kruste wird mit Papierstreifen eingebunden, und in den Ofen mittlerer Hitze gethan; nach drei Viertelstunden des Backens wird das Papier abgenommen, die Kruste mit feinem Zucker bestäubt, und an einer hellen Flamme, die in einer Ecke an der Mündung des Ofens angemacht wird glasirt.

Die übrig gelassenen Reineclauden werden in dünnem Syrup von acht Loth Zucker und einem halben Seitel Wasser aufgekocht,

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 Dessain 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, anspruchsloses Neußeres 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 Pflaumen, und Charlotten von gesüßten Milchspeisen.