

## Siebentes Buch.

Die Kunstbäckerei betreffend.

### XXI. Abschnitt.

Gebäcke aus Germteig, Brandteig und mürbem Teig.

#### 432. Kugelhupf.

Zu Gebäcken aus Germteig ist die Germ einer der wesentlichsten Bestandtheile. Sie muß vor allem kräftig sein, nämlich den Teig zur Fermentation anregen. Sie darf nicht bitter sein, welches zwar durch's Auswässern einigermaßen beseitigt, die Germ aber dadurch geschwächt wird. Es ist daher nothwendig, daß man immer frische Germ zuhanden hat, die wenigstens einen Tag lang gewässert wurde. Eine andere Nothwendigkeit ist feines, weißes und trockenes Mehl. Das von den Dampfmühlen gelieferte scheint diese drei Eigenschaften am meisten zu besitzen; es ist daher zu wünschen, daß sich diese industrielle Anstalt erhalte.

Der Kugelhupf ist eine echt österreichische Benennung, nämlich nichts versprechend, nicht anreizend, sondern bescheiden nur auf den Gegenstand Bezug nehmend; das Gebäck soll vor allem locker sein, daher sein Volumen vermehren und da die Form gegeben ist, nicht in die Breite, sondern in die Höhe steigen, gleichsam hupfen; übrigens gibt es eine Menge Bereitungen von den ordinärsten bis zu den feinsten in fast unmerklichen Abstufungen. Wir wollen nur zwei Arten bezeichnen, und zwar: den abgeschlagenen und den abgetriebenen, was darunter und dazwischen liegt, läßt Spielraum genug für Jene, die gerne componiren und experimentiren. Ein Pfund feines, einige Stunden an einem lauwarmen Ort gestandenes Mehl wird mit vier ganzen Eiern, zwei bis drei Bechern voll Obers, einem halben Pfund zerlassener, lauwarmen Butter, einem Löffel voll feinem Zucker und der Hälfte so viel Salz, nebst einem Becher voll Germ zu einem Teig gemengt und eine Viertelstunde lang unausgesetzt abgeschlagen, bis derselbe feinblausig wird. Nun wird der Weidling bedeckt und warm gestellt. Während diesem wird ein halbes Pfund Zibeben, von den Stängeln geklaubt



und entfernt, eben so viel Weinberln ausgewaschen und durchgeklaubt, dann ein halbes Pfund Mandeln abgeschält, gespalten und stiftlich geschnitten. Nach einer halben Stunde, wenn der Teig um die Hälfte seines Volumens gekiegen ist, werden die drei Species hinzu gethan, und alles wieder vollkommen durch einander geschlagen. Jetzt wird ein Kugelhuyfbeck mit zerlassnem Schmalz gut bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig hinein gethan, bedeckt und wieder warm gestellt. Nach einer halben Stunde oder länger, je nachdem der Teig gut gehet, wird derselbe in die Röhre gestellt und langsam gebacken. Die Heizung muß so geleitet werden, daß das Backen eine volle Stunde und auch darüber dauere und das Gebäck eine schöne lichtbraune Farbe annehme, dann wird der Kugelhuyf aus der Form auf ein Sieb gestürzt, damit die Hitze von unten und oben entweichen kann, mit feinem Zucker bestäubt und kalt gestellt.

#### 433. Kugelhuyf auf französische Art. (Le haba.)

Ein Pfund des feinsten Mehls wird auf der Tafel im Kranze auseinander gestrichen, in die Mitte kommen drei Viertelpfund Butter nebst vier ganzen Eiern, vier Dotter, einige Löffel voll Obers, ein halber Löffel voll Salz und ein guter Löffel voll an Citronen abgeriebener Zucker, nebst vier Löffel voll abgewässerte dicke Germ. Dieses wird nun mit einem Messer durcheinander zu einem Teig vermengt, und mit dem Ballen der Hand, besser noch mit beiden Händen auf der Tafel gestrichen, so daß die ganze Masse zwei Spannen weit von ihrem ersten Platz vorwärts geschoben wird; von da wird sie stückweise gleichsam abgerissen, und auf den ersten Platz stark niedergeschlagen, und wieder unter starkem Aufdrücken in ganz kleinen Theilen hinaufgestrichen; dieses wird so oft wiederholt, bis der Teig feinlastig wird, und sich leicht von den Händen löst. Jetzt kommen ein Viertelpfund sorgsam geklaubte Rosinen, die eine Zeit lang mit einem Becher voll gutem Rhum befeuchtet worden, sammt dem Rhum hinzu, und werden genau mit dem Teig vermengt. Dieser Teig kommt endlich in die mit Schmalz bestrichene und mit Mehl stark bestäubte Kugelhuyfform, und wird bedeckt lauwarm zum Aufgehen gestellt. Das Aufgehen kann ein bis zwei Stunden dauern, je nachdem die Germ kräftig war. Dann erst, wenn der Teig noch einmal so hoch geworden, wird die Form in die Röhre gesetzt, und behutsam eine Stunde bis fünf Viertelstunden langsam gebacken.



#### 434. Kugelhupf mit Cedraten und Angelika. (Le baba au cédrat.)

Zu der vorhergehend angegebenen Kugelhupfmasse kommen statt der Rosinen eine gleiche Menge stiftlich geschnittene überzuckerte Cedraten und eben so viel kandirte Angelika nebst einem Becher voll echten Franzbranntwein; in Ermangelung dessen eben so viel Rhum. Das übrige Verfahren bleibt sich gleich.

#### 435. Gernwandeln. (Les petits gâteaux de baba.)

Die Gernwandeln sind Kugelhupfe im Kleinen. Sie gewähren mehr Kruste, je kleiner sie sind, und werden daher lieber gesehen. Der Teig kann übrigens feiner und auch etwas süßer gehalten werden, denn in kleinen Formen mißglückt das Gebäck seltener. Zu diesem Zweck werden kleine Formen mit Schmalz mittelst eines Federpinsels gut bestrichen, mit Mehl, noch besser aber mit Erdäpfelmehl bestäubt, und zur Hälfte mit dem Kugelhupfteig angefüllt und warm gestellt; wenn die Formen bald voll werden, so gibt man sie in die Röhre, die noch einmal so stark geheizt sein muß, als zu einem Kugelhupf, weil die Masse klein getheilt, bald gar wird, die Rinde aber, je kürzere Zeit, desto größere Hitze braucht. Bei gut konstruirten Bratröhren sind flache eiserne Gitter angebracht, die nach Bedarf hoch oder nieder gestellt werden können, um das Gebäck, z. B. den Kugelhupf von unten, wo die größte Hitze auströmt, vor zu starker Farbe oder gar dem Verbrennen zu schützen. Diese Vorsicht ist bei den Wandeln weniger nothwendig, weil, bevor die Hitze durch die Formen dringt, die entblößte Oberfläche sich schon färbt. Die Wandeln aus den Formen gestürzt, werden mit feinem Zucker bestäubt, und über zusammengelegte Servietten gehäuft, lauwarm aufgetischt.

#### 436. Kaiser-Kugelhupf.

In einem tiefen Weidling wird ein Pfund lauwarmer Butter mit einem Kochlöffel abgetrieben, nach fünf Minuten kommt ein Eidotter und ein halber Löffel Mehl, wovon nämlich drei Viertelpfund lauwarm gemacht und durch ein feines Sieb geschlagen worden ist, hinzu. Nach andern fünf Minuten kommt ein zweiter Dotter und wieder so viel Mehl daran, das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr gleichförmig vor sich gehen; die Butter wird immer schäumiger, bis man endlich von fünf zu fünf Minuten in einer Stunde alle Dotter und alles Mehl



verrührt hat. Jetzt kommen zwei Löffel voll feiner Zucker, ein halber Löffel voll feines trockenes Salz und vier Löffel voll abgewässerte Germ hinzu, und dies wird noch bis zum genauen Vermengen gerührt, dann werden die zwölf Eierklar zu festem Schnee geschlagen (s. 361 bei dem Mehlschmorn die Art den Schnee zu schlagen) und zu dem Teig gemischt. Jetzt wird die Kugelhupfform (besser oder sicherer, wenn man deren zwei verwendet) mit Schmalz mittelst eines Federpinsels reichlich bestrichen, mit Erdäpfelmehl gut bestäubt, der Teig hinein gethan, und an einem lauwarmen Ort langsam gehen gelassen, bis der Teig wenigstens um ein Drittheil gestiegen ist, dann wird derselbe langsam gebacken. In einer Form kann die Dauer des Backens bei anderthalb Stunden, in zwei Formen aber eine Stunde betragen.

In ganz kleinen Formen, als Germwandelu geht das Backen um so schneller, es muß auch die Hitze größer sein. Sie werden über Siebe gestürzt und mit feinem, gewöhnlich Vanille-Zucker bestäubt.

In diesen drei Recepten ist nun die Weise enthalten, wie Kugelhupfe bereitet werden. Die Abänderungen können dann sehr mannigfaltig sein, und zwar von Kaiser-Kugelhupf mit einem Pfund Butter, drei Viertelpfund Mehl und zwölf Eiern, wo die Klar zu Schnee geschlagen wird, bis zu sechzehn Eierdotter, wo aber die Klar wegbleibt, bis zu jenem, aus einem Pfund Mehl, acht Loth Schmalz, zwei Eiern und der Beigabe von Milch. Das Fett, Schmalz oder Butter muß immer in einem gewissen Verhältniß stehen, nämlich je mehr Fett, um so mehr Eier, diese verhindern das Fettwerden des Gebäckes, so wie bei Mangel an Fett die Eier dies Gebäck sperr und trocken machen. Ein zu feucht gehaltener Kugelhupf wird gerne speckig.

### 437. Krolatschen.

Aus dem Böhmischen von Kolo, Bulowag: rund abgeleitet. Der Böhme hat eine Vorliebe für dieses Gebäck; er hat keine Hochzeit, keine Taufe, überhaupt keinen Schmaus, wo dasselbe fehlen dürfte; durch diese Allgemeinheit mag es kommen, daß man es dort fast überall vortrefflich bereitet antrifft. Ein Pfund lauwarm gemachtes, durch ein feines Sieb geschlagenes weißes Mehl (das feinste das zu haben ist) gibt man in einen Weidling, dann kommen in einen Topf vier ganze Eier, eine Viertelmaß lauwarme Milch und zwölf Loth zerlassene lauwarme Butter, nachdem dies gut abgesprudelt ist, wird es in das Mehl gegossen, und das Ganze zu einem Teig verrührt. Dieser Teig wird nun mit einem Kochlöffel so lange abgeschlagen, bis derselbe



feinbläsig zu werden anfängt; nun werden ein halber Löffel voll Salz, viermal so viel Zucker und vier Löffel voll abgewässerte dicke Germ hinzugehan, und so lange geschlagen, bis alles genau vermengt ist, dann wird der Teig mit einem Tuch bedeckt und warm gestellt, bis derselbe um die Hälfte höher geworden ist. Nun wird zum Berarbeiten geschritten; der Teig wird nämlich zur Hälfte auf die mit Mehl bestäubte Tafel gethan, etwas bestäubt, und mit den Händen flach ausgebreitet, dann aber mit dem Walzer darüber gerollt, um denselben überall gleich, einen halben Finger dünn zu machen. Diese Platte wird in vier Finger breite Streifen geschnitten, und diese dann in Vierecke getheilt, und mit abgeschlagenen Eiern, die mit etwas Milch verdünnt worden, mittelst eines Federpinsels leicht bestrichen. In die Mitte eines jeden Viereckes kommt ein Kaffeelöffel voll Eingefotenes, als Ribisel, Weichsel oder, und zwar am liebsten, Zwetschen (s. weiter unten); die vier Spitzen werden nun aufgebogen und über das Eingefotene gelegt, wodurch ein etwas unregelmäßiges Achteck entsteht, durch das Backen aber abgerundet erscheint. Dieselben werden alsdann über verzinnte, mit Butter bestrichene Bleche, halb Finger breit auseinander gereiht, und zum Aufgehen warm gestellt, und nachdem sie um die Hälfte gestiegen sind, mit den oben erwähnten Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt und in heißer Röhre gebacken.

Das beliebte Zwetschenmus wird erreicht, wenn man ein Pfund dürre Zwetschen in Wasser vollkommen weich kocht, das Wasser, wenn man nur so viel genommen, als nothwendig war, um sie zu überspülen, muß während der Zeit bis auf einen kurzen Saft abgedampft sein; die Zwetschen werden fein geschnitten, in den übriggebliebenen Saft gethan, mit zwei bis drei Löffel voll Zucker versüßt, und mit fein gestoßenen Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll Zimmt und einem Löffel voll fein geschnittener Citronenschalen gewürzt.

### 433. Karlsbader Kolatschen.

Der vorhergehende Germteig wird aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter und acht Eierdottern nebst einem Becher Obers bereitet. Diese Kolatschen sind feiner und mürber, werden im Teig etwas dicker ausgewalzt, und mit einem Handflache großen runden Ausstecher ausgestochen, und nachdem sie gehörig gegangen, mit, aus vier Eierklar festgeschlagenem Schnee, der mit zwei starken Löffel voll Zucker vermengt wird, halb Finger dick aufgestrichen und in kühler Röhre langsam gebacken.



### 439. Kolatschen mit Topfen.

Von dem nach der Anweisung in 437 bereiteten Teige werden die Kolatschen mit Topfen gefüllt. Der gute feste Topfen wird zu diesem Gebrauch recht klein gemacht, und ein halbes Pfund desselben mit acht Loth Butter und vier Eierdottern fein abgetrieben, dann kommt ein Stäubchen Salz, zwei Löffel voll Zucker und acht Loth geklaubte Rosinen hinzu; wenn alles gut gemischt ist, so wird diese Fülle statt der Zwetschken angewendet. Man findet übrigens stets die Hälfte der Schüssel mit Zwetschken und die andere Hälfte mit Topfen gefüllte Kolatschen aufgetischt.

### 440. Postelberger Kolatschen.

Der nach 437 bereitete Kolatschenteig wird wie dort einen halben Finger dünn ausgewalkt, in einen Teller große Pladen geschnitten, über die Bleche ausgebreitet und rundherum durch Einkneipen des Daumens und Zeigefingers etwas aufgestülpt. Dieselben werden nun bis zum Rand mit dem Zwetschenmus bestrichen und mit abgeschälten und gespaltenen Mandeln reichlich belegt. Die Ränder werden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und das Ganze stark mit Zucker bestäubt.

### 441. Butter-Kolatschen.

Es wird ein Pfund feines Mehl auf der Tafel im Kranze ausgebreitet, in die Mitte desselben kommen vier Loth klein gebrochene Butter, drei Eierdotter, zwei Kaffeelöffel voll Salz, eben so viel Zucker und zwei Becher voll Milch, nebst drei Löffel voll dicker Germ; dieses wird mit einem Messer zu einem Teig vermengt, den man nun mit den Händen so lange knetet, bis derselbe feinblasig wird. Nach einer bis anderthalb Stunden, wenn der Teig gegangen ist, werden drei Viertelpfund Butter mit dem Walker so lange geschlagen, bis derselbe weich und zähe ist. Nun wird der Teig ausgebreitet und die Butter, ebenfalls ausgebreitet, in dessen Mitte gethan. Der unbelegte Theil des Teiges wird über die Butter gebogen, so daß dieselbe ganz bedeckt ist. Jetzt wird das Ganze in halb Finger dünne Platten ausgewalkt, wieder überlegt und wieder ausgewalkt, und sofort, bis die Butter sehr fein in dem Teig vertheilt ist, welches erst dann erfolgt, wenn das Ueberlegen wenigstens zwölfmal erfolgt ist. Man muß oft etwas Mehl unterstauben, um zu verhüten, daß der Teig anklebe; so vorgerichtet wird der



Teig endlich dünn und gleichförmig ausgewalzt und jenem 437 gleich, Kolatschen daraus gemacht. Sie werden zum Gehen warm gestellt, und nach Erfolg dessen heiß gebacken.

#### 442. Apostelkuchen. (Brioche.)

Diesen schönen Namen gab der geistreiche Kosebue diesem guten Gebäcke, vermuthlich der Form wegen, in welcher das Brot bei den Aposteln hie und da gemalt vorkömmt. Es ist wissenschaftlich bemerkenswerth, wie bei fast gleicher Zusammensetzung der Bestandtheile eines Kugelhupfs und eines Apostelkuchens durch die veränderte Behandlung eine solche Abweichung im Geschmack und im ganzen Wesen hervorgebracht werden kann. Der Apostelkuchen ist ein, man möchte sagen, viel edleres Gebäck, als der beste Kugelhupf. Wir wollen nun versuchen, die Bereitungsweise so anzugeben, daß es nicht schwierig werden soll, den Kuchen so darzustellen, daß derselbe bei dem zweiten oder dritten Versuch als vollkommen erscheine.

Es wird ein Pfund des feinsten trockenen Mehls durch ein feines Sieb geschlagen. Der vierte Theil davon wird in einem Kranz auseinandergestrichen, und mit vier Löffel voll abgewäsfelter dicker Germ und etwas wenigens mehr lauwarmen Wasser zu einem weichen Teig gemengt, und durch ein längeres Kneten gut verarbeitet. Dieser Teig oder ein sogenanntes Dampfel wird in einem Gefäß mit einem warmen Tuch bedeckt, warm gestellt. Nach einer Weile, wenn das Dampfel mehr als noch einmal so hoch geworden ist, werden die übrigen drei Theile des Mehles in einem Kranz auseinandergestrichen, in die Mitte kommen drei Viertelpfund klein gebrochene Butter, zwölf ganze Eier (die möglichst frisch sein müssen), vier Löffel voll süßes dickes Obers, zwei Kaffeelöffel voll Salz und sechs Kaffeelöffel voll Zucker. Dies alles wird mit einem großen Messer zu einem Teig vermengt, dann kömmt das Dampfel hinzu, und nun wird der Teig auf eine eigenthümliche Weise geknetet. Man kneipt nämlich den Teig mit beiden Händen stückweise ab und schlägt das Abgekneipte mit Gewalt auf einen weitem Platz vor sich hin; ist die Masse auf diese Weise hinausgerückt, so wird das Kneipen fortgesetzt, bis der ganze Teig wieder auf den ersten Platz herabgekommen; von da wird nun der Teig mit den Ballen der Hände stark ausdrückend kleinweise wieder hinaufgeschoben, oder vielmehr gestrichen. Dann wird derselbe wieder abgekneipt und mit Gewalt auf die Tafel geschlagen, wenn dieses acht- bis zehnmal sich wiederholt hat, und der Teig seine Bläschen wirft, so wird derselbe mit dem Messer zusammen ge-



nommen, und auf eine andere mit Mehl bestaubte Stelle gethan, leicht mit Mehl bestaubt und zu einem Laibe gerollt, in ein mit Mehl stark bestaubtes Tuch eingebunden und auf's Eis gethan. Nach vierundzwanzig Stunden wird der vierte Theil dieses Teiges zu einem runden Laibchen gedreht, ohne ihn viel zu pressen, so auch der übrige Teig, der nun auf's Blech als ein Kuchen gethan, und in dessen Mitte eine Vertiefung eingedrückt wird, die man mit abgeschlagenen Eiern bestreicht, und in dieselbe das kleine Laibchen legt, dann wird der ganze Kuchen mit Eiern bestrichen, rundherum drei Finger breit auseinander halb Finger tief eingeschnitten und sogleich in die Röhre gestellt. Da der Kuchen bedeutend groß ist, so muß die Hitze sorgsam geleitet werden, übrigens ist es gut, wenn das Backen einmal eingeleitet ist, die Röhre nicht oft zu öffnen; in anderthalb Stunden muß der Kuchen vollkommen gar sein. Derselbe wird dann vom Blech gehoben und auf ein Sieb gethan, damit die Hitze von oben und unten entweichen könne.

#### 443. Apostelkuchen mit Zibeben. (La brioche aux raisins.)

Dieser Kuchen unterscheidet sich von dem vorhergehenden nur durch die Beigabe von einem halben Pfund entkörnten Zibeben, die nach dem Kneten hinzugemengt werden.

#### 444. Apostelkuchen mit Käse. (La brioche au fromage.)

Alle Deutschen, die die besseren Käse nur aus dem Auslande beziehen, spricht eine Beigabe von Käse weniger an, wir sollen aber den Versuch nicht scheuen, und wenn uns etwas eine gute Meinung von solcher Zusammensetzung beibringen kann, so ist es unstreitig der Apostelkuchen. Ein Pfund guter Schweizerkäse wird in spitze lange Zapfen geschnitten, die Abfälle werden etwas überschnitten, und bei dem letzten Kneten in den Teig gemengt. Wenn nun der Teig zum Kuchen geformt ist, so werden die Zapfen in denselben hie und da eingesteckt. Bei dem Backen schmilzt der Käse und bildet verschiedene Auswüchse, welche das Dasein des Käses auf den ersten Blick erkennen lassen.

#### 445. Kaffeebriofsch. (Les petites brioches.)

Da der Apostelkuchen ein Gebäck ist, das sich so gut zum Tunkgebäck eignet, so pfllegt man, um seine Freunde angenehm



zu bewirthen, kleine Apostelkuchen zum Frühstück oder Abends zum Thee vorrichten zu lassen, wozu uns unsere Sparherde so leicht Gelegenheit geben. Man nimmt nämlich, von dem Tags vorher bereiteten Teig einen Theil, und bildet eine halbe Stunde vor dem Frühstücke wälsche Ruß kleine Apostelkuchen, wie dies angegeben worden; nachdem sie bestrichen und ebenfalls eingeschnitten worden sind, schießt man sie in die heiße Röhre, und in einer halben Stunde, die Arbeit mitgerechnet, stehen sie ganz warm, man möchte sagen, brühheiß auf dem Kaffeetisch.

#### 446. Tunkgebäcke.

Seit wir die Ueberzeugung erlangt haben, daß Kaffee, Thee und Chocolate verständig, das heißt, mäßig genossen, der Gesundheit nicht nachtheilig sind, im Gegentheil, angenehm, anregend, sogar stärkend und nährend wirken, dürfen solche Getränke bei keinem Frühstück oder Pause mangeln, und so war man auch bedacht, ein passendes Gebäcke zu erfinden, um den Genuß derselben zu erhöhen. Diesem Bestreben verdanken wir das sogenannte Tunkgebäcke, wovon einige hier aufgezeichnet erscheinen.

#### 447. Brigler Kaffee-Tunkgebäck. (Les couques.)

Da dieses Gebäck nur zum Frühstück bereitet wird, so darf dessen Menge nicht so groß sein, und ein halbes Pfund Mehl vollkommen ausreichen; dieses Mehl, von der feinsten Sorte, wird in einem Weidling, mit zwei Becher voll lauwarmen Milch, vier Loth zerlassener Butter, zwei Löffel voll weißer Germ, einem Kaffeelöffel voll Salz und zwei Kaffeelöffel voll Zucker zu einem Teig gemengt, der mehr steif als die vorhergehenden Germteige ausfällt; dieser Teig wird längere Zeit fleißig geschlagen, dann aber bedeckt warm gestellt. Wenn derselbe so weit aufgegangen, daß er um den dritten Theil höher geworden, so wird die Tafel mit Mehl bestäubt, der Teig auf derselben in daumendünne Rollen ausgewalzt, diese Rollen in daumenbreite Stücke geschnitten, und diese Stücker in klein Finger dünne Würstchen gerollt und auf ein Blech neben einander in gleiche Reihen gelegt, und mit einem Tuch bedeckt warm gestellt. Diese ganze Arbeit muß recht schnell vor sich gehen, so daß beide Hände vollauf zu thun haben. Nachdem nun der Teig wieder aufgegangen ist, so werden die Rippen mittelst eines Federpinsels mit Milch bestrichen und in der heißen Röhre gebacken, und sobald sie die ge-



hörige Farbe angenommen haben, herausgenommen und mit zerlassener Butter mit einem Pinsel schnell bestrichen. Durch das Aneinanderlegen und Aufgehen sind dieselben etwas zusammengebacken, es werden vier zu vier auseinander getheilt und noch warm aufgetischt. Sind die Rollen gleich dick gerollt worden, in gleich kleine Stücke getheilt, diese wiederum in gleich dünne, an den Enden etwas zugespitzte Würstchen gerollt, so werden sie nothwendigerweise gleiche Länge bekommen, welches dem Ganzen ein gefälliges Aussehen gibt.

#### 448. Karlsbader Kaffeebrezeln.

Aus dem vorhergehenden Teige werden auf folgende Weise Brezeln gemacht: der Teig wird in eine drei Finger dicke Rolle ausgerollt, diese wird in klein Finger dünne Scheiben geschnitten, und diese wieder in halb Finger dünne Schnüre ausgerollt, dann werden sie nach der bekannten Form in Brezeln umgewandelt, auf ein Blech gereiht und warm gestellt, und dem vorhergehenden Gebäcke gleich, gar gebacken. Das Ausrollen und Zerschneiden des Teiges hat den Zweck, eine sonst schwer zu erlangende Gleichheit des Gebäckes zu erzielen.

#### 449. Theestängeln.

Der in 447 bereitete Teig wird eben so getheilt, wie zu dem Tunkgebäck, dann aber in Federkiel dünne, und wo möglich in noch dünnere Stängelchen ausgerollt, und über das Blech so gereiht, daß zwischen einem jeden so viel Raum bleibt, als die Breite eines solchen beträgt; nach dem Aufgehen werden sie schnell mit Milch mittelst eines weichen breiten Federpinsels bestrichen, so daß der Pinsel vier bis fünf derselben auf einen Strich näßt; dieses ist darum nothwendig, damit die Milch nicht Zeit erhalte, abzutrocknen, bevor man sie mit Zucker bestauben kann. Der Zucker wird schon früher vorgerichtet, und zwar in Griesform; derselbe wird durch's Stoßen verkleinert, aber nach jeden drei bis vier Stößen durch ein etwas weites Sieb geschlagen, so daß der weniger feine auch durchfällt. Mit diesem Grobzucker werden die Stängelchen stark bestaubt, und in mittelheißer Röhre gebacken. Wird dieses Gebäcke zu nahe zusammengelegt, so backen sie zusammen und man kann sie ihrer Würbe wegen nicht zertheilen, zu weit auseinander geht viel Zucker, der in die leeren Zwischenräume fällt, verloren, und erschwert das Herabnehmen, denn in der Hitze breitet sich ein jedes



Stängelchen aus und berührt den auf dem Bleche schmelzenden Zucker, wodurch sie dann anleben und bei dem Ablösen brechen.

#### 450. Griechisches Tunkgebäck. (Le pain à la grecque.)

Diese Benennung ist in so weit fehlerhaft, als sie die Erwartung auf ganz etwas anderes leitet, es ist aber nur eine entfernte Aehnlichkeit mit der beliebten griechischen Verzierung, die zu dieser Benennung Anlaß gab. Der nach 447 bereite Teig wird in zwei Finger dicke Rollen ausgerollt, dann in zwei Finger breite Stücke geschnitten, und diese in einen Finger dünne Stängchen ausgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech in gerader Richtung gelegt und mit den Fingern angedrückt, so daß daselbe noch einmal so breit und eben so viel dünner wird. Die Stängchen werden ein jedes, sobald sie gelegt und niedergepreßt sind, in stark schiefer Richtung von der linken zur rechten mit scharfem Messer einen Daumen breit auseinander so durchgeschnitten, daß nur der vierte Theil in der Breite ungeschnitten bleibt, und gleichsam als die Rippe zum Zusammenhalten der verschobenen Bierede dient. Uebrigens werden sie so weit auseinander gelegt, daß wenn sie niedergepreßt und aufgeschlizt oder aufgeschnitten sind, nur ein ganz schmaler Raum in zwischen bleibt. Nach dem Aufgehen, das höher als bei allen vorhergehenden sein soll, werden sie mit Milch bestrichen und stark mit größerem Zucker bestreut und nur langsam gebacken. Sollten sie nicht spröde genug aus der Röhre kommen, so werden sie behutsam umgewendet, und noch einige Zeit gleichsam getrocknet. Das Gebäck gewährt das Angenehme, daß es sich längere Zeit gut erhält, freilich muß der Aufbewahrungsort trocken sein.

#### 451. Zwieback zum Thee. (Les biscuits.)

Der nun schon oft citirte Teig von 447 wird in eine drei Finger dicke Rolle gerollt, über ein Blech gethan, und mit einem Tuch bedeckt warm gestellt, um aufzugehen; wenn derselbe um die Hälfte aufgegangen, so wird die nun etwas breit gewordene Rolle mit Milch bestrichen und langsam gebacken. Nach sechs Stunden, wenn das Gebäck vollkommen kalt und etwas steif geworden, wird es mit einem dünnen scharfen Messer in federkieldünne Blätter der Breite nach geschnitten und wieder über ein Blech gereiht, mit feinem Zucker etwas bestäubt, und in einer abgefühltten Röhre über dem untergeschobenen Gitter, damit die Hitze mehr von oben als unten einwirke, getrocknet.



Sollten die Schnitten eher von unten als oben etwas Farbe bekommen, so werden sie umgewendet.

Man wird die interessante Thatsache bemerkt haben, daß sich von einem und demselben Teig Gebäcke erzeugen lasse, die im Genuß ganz verschiedener Natur zu sein scheinen. Dies ist aber nicht die einzige Wahrnehmung, daß durch veränderte Manipulation ganz andere Erzeugnisse zum Vorschein kommen.

#### 452. Schlangengebäcke.

Dies ist zwar kein Tunkgebäcke, denn es saugt nicht ein, es hat aber das Angenehme für sich, daß es als zarter Körper zum spielenden Genuß einladet, und einmal versucht zu fernerm Genuß gleichsam anreizt. In den Thee pflegt man ohnehin nicht einzutunken, sondern man ist allenfalls trockenes Gebäcke und schlürft den Thee zeitweise dazwischen.

Es wird in einem Pfännchen ein Seidel Milch mit vier Loth Butter, einer Messerspiz voll Salz und einem Löffel voll Zucker ins Kochen gebracht, und so viel Mehl unter scharfem Rühren eingekocht, daß es einen festen Teig gibt; das Rühren über dem Feuer wird noch eine Weile fortgesetzt, damit das Mehl sich mit der Flüssigkeit genau verbinde. Nach einigem Abkühlen kommt ein ganzes Ei hinzu, und wird in den Teig verarbeitet, dann kommt noch ein Ei hinzu, und wenn der Teig noch zu hart ist, noch ein bis zwei Dotter. Der Teig muß zähe weich sein. Nun wird derselbe in eine Spritztrapsen-Spritze, deren Stern durch ein federfeld dünnes Röhrchen ersetzt ist, gethan. Durch dieses Röhrchen wird derselbe über ein mit Butter leicht bestrichenes Blech in gedrängter Schlangenform in der Breite von zwei Fingern so gepreßt, daß sich die Ausbeugungen fast berühren. Wenn aller Teig durchgepreßt ist, so wird das Ganze mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in kühler Röhre langsam gebacken. Es erscheint als ein wunderhübsches, zartsprödes Gebäck, das in Stücken von vier Finger Breite gebrochen, aufgethürmt aufgetischt wird.

#### 453. Brandteig-Herzogsbrod. (Les Pains à la duchesse.)

In eine halbe Maas kochendes Obers werden acht Loth Butter, acht Loth Zucker und ein Kaffeelöffel voll Salz gethan, und ein halbes Pfund trockenes und durchgeseibtes Mehl unter schnellem Rühren mit dem Kochlöffel eingekocht, und über dem Feuer mit dem Rühren so lange fortgefahren, bis der Teig sich



leicht von der Casserolle und vom Kochlöffel löst, sollte sich's ereignen, daß an dem Boden der Casserolle etwas angelegt ist, so müßte der Teig in eine andere Casserolle umgeleert werden; dann werden nach einigem Abkühlen vier ganze Eier und vier Dotter in kleinen Zwischenzeiten eingeschlagen und jedesmal genau verrührt. Nun wird die Tafel mit Mehl bestäubt, die Hälfte des Teiges auf selbe gethan, in zwei Finger dicke Rollen ausgerollt, dann in daumenkleine Stücke getheilt und diese wieder in kleinfingerdünne, lange Würstchen gerollt, endlich auf ein mit Butter bestrichenes Blech einen Finger breit auseinander gereiht. Wenn der Teig auf diese Weise ganz verarbeitet ist, so werden die Würstchen mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker stark bestäubt, und langsam gebacken. Vor dem Anrichten werden sie an der weichen Seite mit dem Messer aufgeschlizt und mit einem beliebigen Eingefottenen gefüllt.

Dieses feine Gebäck läßt sich übrigens schön verzieren; so werden z. B. in einem Zuckerlöffel drei Loth feiner Zucker mit zwei Eßlöffel voll Wasser aufgelöst, und langsam so eingekocht, daß, wenn man mit einem dünnen Hölzchen einen Tropfen heraus hebt und in's kalte Wasser taucht, derselbe hart wird. In diesen Zucker werden die Würstchen mit den Spitzen getunkt und sogleich in Grobzucker (s. weiter unten) getaucht, so daß derselbe anklebt.

Um den Grobzucker zu erhalten, wird ein halbes Pfund Zucker grob gestoßen und durch ein grobes Sieb geschüttelt, so daß das Durchfallende die Größe von feiner, gerollter Gerste hat; was nicht durchfällt, wird wieder gestoßen und durchgeseibt, bis endlich alles durch ist, jetzt wird das Durchgeseibte durch ein feineres Sieb geschlagen, so daß nur der grobe Zucker zurück bleibt, dann wird das Durchgeseibte durch ein feines Sieb geschlagen und man erhält den Grieszucker nebst dem durchgeseibten feinen Zucker.

#### 454. Brandteig-Krapfel. (Les petits choux.)

Der vorhergehende Brandteig wird dadurch etwas feiner gehalten, daß man einen Löffel voll Mehl weniger einkocht. Er wird, statt in Würstchen, mit zwei in abgeschlagene Eier eingetunkte Löffelspitzen in Eierdotter kleine Krapfel über ein mit Butter bestrichenes Blech in gleichen Reihen gesetzt, dann mit Eiern bestrichen, und mit feinem Zucker bestäubt, dann langsam gebacken.

Dieses Gebäck läßt sich auf folgende Weise schön verzieren: Es werden zwei Löffel voll feiner Zucker mit der Klar von einem



Es verrührt und zwar so lange, bis das Eis (diesen Namen bekommt der Zucker in dieser Gestalt) sehr weiß und dicklich wird; von diesem Eis füllt man einen Theil in ein von festem Papier gemachtes Stanizel mit feiner Spitze, hält den oberen Theil fest zu, und preßt durch die abgeschnittene feine Spitze das Eis nach Belieben auf die Krapseln, tunkt sie dann in den Grobzucker, wodurch sich ein größerer Kranz oder was immer für eine Form bildet, die bald antrocknet. In die Mitte dieses, z. B. eines Kranzes, kommt dann ein Kaffeelöffel voll Gingesottenes.

Statt dem Grobzucker kann man überzuckerten Anies anwenden, wodurch das Gebäck an Annehmlichkeit gewinnt.

#### 455. Brandteig-Brezeln. (Les gimblettes.)

Die vorhergehenden Brandteig-Krapseln werden etwas größer und noch einmal so weit von einander auf das Blech gesetzt, dann aber mit einem runden Hölzchen, das man in abgeschlagene Eier tunkt, in der Mitte aus einander getrieben, so daß sie Ringel bilden von der Größe einer Handfläche; es muß mit einigem Geschick verfahren werden, damit die Ringeln durchaus gleich dick und groß ausfallen. Jetzt werden sie mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und eine Weile stehen gelassen, damit der Zucker zergerhe; dann werden sie langsam gebacken.

#### 456. Brandteig-Brezeln mit Mandeln. (Les gimblettes aux amandes.)

Ein halbes Pfund Mandeln werden in kochendes Wasser gethan, und sobald das braune Häutchen durch das Pressen zwischen den Fingern leicht herabgeht, werden sie in ein grobes reines Tuch gethan und durch Reiben von den Schalen befreit. Nun werden sie in kaltem Wasser abgespült, dann abgetrocknet und fein geschnitten; wenn sie in Betreff der Feinheit das Ansehen von Grobzucker haben, so werden sie durch ein grobes Sieb geschlagen, und was nicht durchgeht, wieder geschnitten, bis man sie endlich alle durchsieben kann.

Die vorhergehenden Ringeln werden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, dick mit diesen Mandeln belegt, mit feinem Zucker stark bestäubt und langsam ausgebacken.

#### 457. Brandteig-Krapfel mit Käse. (Les ramequins.)

Der Brandteig zu dem Herzogsbrot bekommt zur Würze statt acht Loth Zucker nur einen Kaffeelöffel voll desselben, da-



gegen aber noch einmal so viel Salz und einen Kaffeelöffel voll weißen Pfeffer. Nachdem der Teig mit der angegebenen Zahl Eier abgearbeitet ist, kommen zwölf Loth kleinwürfelig geschnittener Groyerkäse hinzu und wird gehörig vermengt. Dieser Teig wird dann mit zwei Löffeln, die zeitweise in abgeschlagene Eier mit ihren Spitzen getunkt werden, in halb Ei große runde Krapseln auf ein mit Butter bestrichenes Blech einen Daumen breit auseinander gesetzt, mit Eiern bestrichen und etwas heißer als die vorhergehenden Brandteigkrapseln ausgebacken. Sie werden warm aufgetischt und sollen für Weintrinker von besonderem Werth sein.

#### 458. Brandteig-Krapfel von Reismehl. (Les choux de fecule de ris en caisses.)

In eine halbe Maas kochendes Obers wird eine Tasse voll Reismehl eingekocht und längere Zeit gerührt, so daß es einen dem vorhergehenden gleichen Teig gibt; hiezu kommen noch sechs Loth frische Butter, acht Loth Zucker und ein Stäubchen Salz. Wenn alles genau vermengt ist, so werden zwei ganze Eier, eben so viel dickes Obers und noch drei Eierdotter nach und nach hinzu gerührt; endlich wird die Eierklar zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze gemengt. Dieser Teig wird in kleine Papierkrapseln gethan, so daß sie mehr als zur Hälfte angefüllt sind, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker stark bestreut (s. 453 den vorhergehenden Grobzucker) und langsam gebacken. Dieses Gebäck wird warm aufgetischt.

#### 459. Mürbe Pastete. (Le pâté chaud.)

Es wird ein Pfund feines Mehl auf die Tafel gesiebt und in einem Kranz auseinander gestrichen, in die Mitte werden drei Viertel Pfund Butter kleinbröcklich gethan, hiezu kommen drei Eierdotter, anderthalb Becher Wasser und zwei Kaffeelöffel voll Salz. Dieses wird mit einem Messer zusammen gemengt, endlich auch das Mehl, so daß es einen Teig gibt, den man dann mit Mehl bestaubend, mit den Händen etwas abknetet, aber nur so viel als Noth thut, um eine gewisse gleichförmige Masse heraus zu bringen, obgleich die Butter in erbsenkleinen Stücken wahrnehmbar sein darf. Dieser Teig wird in ein feuchtes Tuch eingeschlagen und kalt gestellt. Während dem wird ein mürbe abgelegener Lungenbraten sorgfältig abgehäutet, mit kleinfingerdicken und langen Speckschnittchen, welche mit Salz und Pfeffer umhüllt sind, mittelst einer großen Spidnadel von oben



Schief herab nach den Faden durchgezogen und nun in eine Casserolle mit zwei blattweise geschnittenen Zwiebeln, einem halben Pfund eben so geschnittenem Speck eingerichtet, mit ein Paar Lorbeerblätter, ein Paar blättrig geschnittenen Petersilienwurzeln und eben so viel Gelberübe belegt, mit vier Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer und zwei Gliedchen Ingwer nebst einem kleinen Löffel voll Salz gewürzt, mit einer Viertel Maas weißem Wein genäst und in der Bratröhre genau bedeckt, langsam gedünstet. Nach einer Stunde oder vielmehr nachdem das Fleisch vollkommen weich geworden, wird es heraus genommen und ebenfalls kalt gestellt. Nun wird ein halbes Pfund Kalbsleber mit einem Messer auf der Tafel fein geschabt und überdies noch recht fein geschnitten und in einen Waidling gethan, dann wird der Lungenbraten aus der Casserolle gehoben, reinlich zugeschnitten, in halbfingerdünne Scheiben geschnitten und zwischen zwei Teller bei Seite gesetzt. Die Fleischabfälle nebst allem Speck und Zwiebeln, die in der Casserolle geblieben, werden nun recht fein geschnitten, mit ein Paar Hände voll Semmelbröseln und drei Eierdottern vermengt und zu der Leber gethan, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, hierauf mit dem durchgeseihten fetten Saft so viel genäst, daß die Farce halbweiche Consistenz erhält. Nun wird ein Drittheil von dem mürben Teig in eine runde Platte in der Größe von einem Teller ausgewalzt, über Papier gelegt und schichtweise mit dem Fleische und der Farce so belegt, daß ein zwei Finger breiter Rand bleibt. Fest wird der übrige Teig in eine noch einmal so große Platte ausgewalzt und über das Fleisch gelegt, sorgfältig angepaßt, damit keine Falten entstehen, der untere Rand wird mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und der obere überragende wird etwas angeedrückt, und einen Daumen breit von der Pastete rund herum reinlich abgeschnitten, und dann der Rand eingedreht, um zu verhüten, daß der Saft während dem Backen entquille. Dieses Eindrehen soll mit einiger Sorgfalt geschehen, da es zugleich als Verzierung der Pastete zu betrachten ist, übrigens nach beliebiger Weise gemacht werden kann; am gewöhnlichsten pflegt man den Rand vom Papier aufhebend zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger dünne zusammen zu pressen und gegen die Pastete aufzustülpen, einen halben Finger weiter wird dasselbe wiederholt, der Zeigefinger zurückgezogen, und mit dem Daumen der gepresste Theil an die Pastete gedrückt und nun so fortgefahren, daß eine Falte die andere gleichsam festhält. Nach einiger Uebung gehet solches schnell von Statten und bildet durch Gleichförmigkeit eine recht hübsche Einfassung. Der abgeschnittene Teig wird zusammen gemacht, dünn



ausgewalkt, in schöne Formen geschnitten oder ausgestochen, über die Pastete als Verzierung mit Eiern angeklebt, dieselbe endlich mit abgeschlagenen Eiern ganz bestrichen und in der oberen Röhre, wo die Hitze gemäßigter ist, bis zur schönen Farbe gebacken, welches eine Stunde lang dauern kann. Dann wird die Pastete, wenn mit dem Backen so angetragen worden ist, daß es gerade vor dem Auftragen beendet sei, von dem Papier auf die Schüssel gethan, oben handbreit aufgeschnitten, der übrig gebliebene kochend heiß gemachte Saft eingegossen und so gleich aufgetischt.

**460. Mürbe Tauben-Pastete. (Pâté chaud de pigeons.)**

Die vorgerichteten Tauben, wenigstens drei an der Zahl, wenn sie groß sind, werden mit zwei blättrig geschnittenen Zwiebeln, einem halben Pfund Speck, der ebenfalls dünnblättrig geschnitten wird und ein Paar Lorbeerblättern über scharfem Feuer bräunlich gedünstet, mit Salz und weißem Pfeffer gestaubt, mit einem Glas weißen Wein genäst und sorgfältig bedeckt in der Röhre weich gedünstet. Sollte die Flüssigkeit verdampfen, bevor sie weich sind, so muß etwas Fleischbrühe nachgegossen werden. Nachdem dieselben nun ganz weich sind, werden sie kalt gestellt. Unterdessen wird ein Pfund Kalbsleber auf der Tafel feingeschabt und fein geschnitten, dann werden die Tauben zerschnitten, die Brüstchen und die Biegeln in eine Casserolle gethan und bedeckt bei Seite gestellt; von den Abfällen wird alles Genießbare abgelöst und mit dem Speck nebst acht Loth Mark recht fein geschnitten und endlich mit der Leber, ein Paar Hände voll Semmelbröseln, drei Eierdottern, Salz und Pfeffer genau vermengt. Nun wird die Pastete der vorhergehenden gleich geformt und gebacken, in der Casserolle, worin man die Tauben dünstete, werden mit dem allenfalls gebliebenen, abgefetteten Saft sechs Löffel voll brauner Sauce (s. 45) aufgekocht und in die aufgeschnittene Pastete gegossen.

Auf diese Weise können von jeder Fleischgattung mürbe Pasteten bereitet werden, z. B.

**461. Mürbe Pastete von Hasen. (Pâté chaud de lièvre.)**

**462. Mürbe Pastete von Wildenten. (Pâté chaud de canards sauvages.)**



**463. Mürbe Pastete von Auerhahn.** (Pâté chaud de coq de bruyère.)

**464. Mürbe Pastete von Rebhühnern.** (Pâté chaud de perdrix.)

**465. Mürbe Pastete von Mooschnepfen.** (Pâté chaud de bécassines.)

Alle diese Pasteten werden der Taubenpastete gleich bereitet. Alles Wildpret, das seines Alters und daher der Härte und Trockene seines Fleisches wegen nicht als Braten oder Gingenmachtes dienen kann, findet auf diese Weise eine gute Verwendung.

**466. Casseroll-Pastete.** (Pâté chaud.)

Eine Abänderung der vorhergehenden Pasteten besteht darin, daß man eine Casserolle, die die Größe des Bodens einer Schüssel genau einnimmt, mit Butter stark bestreicht, mit feinen Semmelbröseln bestäubt, oder statt deren mit feinen Nudeln austreut, oder auch aus fein ausgerolltem, mürben Teig Verzierungen ausschneidet und solche in die Casserolle und deren Wände klebt, mit abgeschlagenen Eiern etwas befeuchtet und mit dem mürben Teig ausfüllt. Das Ausfüllern geschieht auf folgende Weise: Der mürbe Teig (s. 459) wird in einen zwei Messerrücken dünnen Fleck ausgewalzt, aus diesem Fleck wird ein vier Finger breiter Streif geschnitten, der ausreicht, um die Wand der Casserolle zu decken, dann eine runde Scheibe um den Boden zu belegen. Wenn der Boden der Casserolle genau bedeckt ist, so wird der Streif rund herum hinein gethan und angedrückt; derselbe muß jedoch an die Bodenplatte genau anliegen und da, wo die Enden zusammen kommen, über einander gelegt werden, um bei dem Backen das Aufklaffen zu verhüten, weshalb man auch die Fugen mit Eiern überstreicht. Nun wird die Pastete mit einem der vorhergehenden Pasteteninhalte angefüllt; obenauf kommt eine runde Platte von dem übrigen Teige, und der etwas vorstehende Rand wird übergebogen, damit der Inhalt vollkommen eingeschlossen sei; in der Mitte wird ein kleines Loch gemacht, um der erwärmten Luft einen Ausgang zu lassen. Nun wird die Pastete gebacken, dann über die Schüssel gestürzt, einen Finger breit vom Rande aufgeschnitten, mit dem vorgerichteten Saft oder Sauce begossen und wieder bedeckt aufgetischt.



Diese Art Pasteten lassen sich besser ausschmücken, gewähren ein schönes Ansehen, und sind schneller und leichter bereitet als die anderen.

#### 467. Pasteten-Krusten. (Pâté chaud dressé.)

Eine dritte Art Pasteten sind die sogenannten Pasteten-Krusten. Zu diesen wird der Teig viel fester gehalten; es wird nämlich ein Pfund feines Mehl mit einem halben Pfund Butter, vier Eierdotter, zwei Kaffeelöffel voll Salz und einem kleinen Becher voll Wasser zu einem Teig gemengt und möglichst fein abgeknetet, dann in ein feuchtes Tuch geschlagen und kalt zur Ruhe gestellt. Nach zwei Stunden wird dieser Teig halb Finger dünn ausgewalzt, und ein drei Finger hoher und eben so langer Streif daraus geschnitten, um die Kunde der gewöhnlichen Schüssel zu umfassen; dann wird eine runde Platte von der Größe des Bodens der Schüssel gemacht, und auf Papier gelegt; auf den mit Eiern bestrichenen Rand dieser Platte wird nun der vorgerichtete Streifen aufgestellt und die beiden Enden sorgsam zusammengellebt. Nun wird jener untere Rand, wo der Streifen auf der Platte aufsteht, fest angeedrückt und mit Hülfe des Gegendruckes etwas herausgetrieben, durch das kneipenartige Pressen des obern Randes demselben eine leichte Biegung aufwärts, und mittelst dem Streichen mit den Fingern in der Mitte eine geschweifte Form gegeben. Jetzt wird die Pastete inwendig sorgsam mit Streifen Papiers, die stark mit Butter bestrichen sind, ausgefütert, nämlich mit der Butterseite an den Teig geklebt. Dann wird die Pastete mit durren rohen Erbsen angefüllt, ein dünner Deckel von demselben Teig darüber gethan, die Ränder mit Eier bestrichen, zusammengedrückt und reinlich zugeschnitten; jetzt wird der untere und obere Rand mit einem Pastetenzwicker gleichförmig gewickelt, und der mittlere Raum mit Eiern bestrichen und durch Belegen mit feingehackten Figuren aus demselben Teige geschmackvoll verziert; endlich noch einmal bestrichen, und, nachdem in der Mitte des Deckels eine kleine Öffnung gemacht worden, in der heißen Röhre gebacken. Nach einigem Auskühlen wird der Deckel herausgeschnitten, die Erbsen sammt dem Papier entfernt, und die Pastete mit einer beliebigen Fülle aufgetischt. Man bedient sich solcher Pasteten gerne für Speisen, die sich auf die flache Schüssel nicht gut anrichten lassen, ohne über die Ränder derselben zu laufen.



468. Dressirte Pastete mit braunem Ragout  
(à la financière).

469. Dressirte Pastete mit Macaroni (aux  
macaroni.)

470. Dressirte Pastete mit kleinen Vögeln  
(aux oiseaux).

471. Dressirte Pastete mit gemischter Grün-  
speise (une mendiante).

Alle diese Pasteten werden der vorhergehenden gleich gemacht, den Inhalt findet man in den vorhergehenden Gerichten.

472. Dressirte Krusten zu Obstspeisen. (Les croustades des fruits.)

Diese Krusten werden weniger hoch gemacht, können daher im Teige feiner gehalten werden. Man nimmt auf ein halbes Pfund Mehl zwölf Loth Butter, vier Eierdotter und etwas weniges Wasser, Salz und Zucker. Der Teig wird so abgeknetet, wie der vorhergehende; nach dem Ruhen wird derselbe in runder Form auf Papier gethan und mit der Hand auseinander getrieben, so daß der Boden messerrückendünn wird, und die Rundung dem Boden der Schüssel entspricht; dann wird der dicke Rand zwischen den Daumen und Zeigefingern beider Hände gepreßt und zugleich etwas zusammenschiebend in die Höhe getrieben; dieses wird gleichförmig fortschreitend rund herum gemacht, und zum zweiten Male etwas höher wiederholt, so daß ein aufgestülpter dünner Rand von zwei Finger Höhe entsteht. Nachdem die ganze Kruste glatt gestrichen ist, werden die Ränder unten und oben mit dem Pastetenzwicker gleichförmig gezwickt.

Diese Krusten werden dann roh mit vorgerichtetem Obste angefüllt und gebacken.

473. Nudelkrusten. (Les croustades.)

Zu diesen äußerst zarten Krusten werden abgeschmalzene sehr fein geschnittene Nudeln kalt in eine Form oder Casserolle drei Finger hoch eingefüllt, etwas niedergepreßt, und bedeckt in der heißen Röhre so lange gebacken, bis sie an den Wänden eine starke Kruste bilden; nun werden die lockeren Nudeln mit einem Löffel herausgenommen und nur die dünne zusammenhaltende Kruste gelassen, die dann herausgenommen und auf die Schüssel gestellt wird. In diese Kruste läßt sich alles anrichten, wie in die dressirten Pasteten; man braucht sie aber vorzüglich zu schlampeten Nudeln. Zu diesem Zwecke wird sie aber vorher mit feinem Zucker bestäubt.



#### 474. Kleine Nudelkrusten. (De petites croustades de nouillet.)

Man hat kleine zwei Finger breite und drei Finger hohe Förmchen aus Kupfer, diese werden mit Schmalz bestrichen und mit feinen abgeschmalzenen Nudeln angefüllt, etwas niedergepreßt und ganz den vorhergehenden gleich beendet.

#### 475. Dariolekrusten. (Des darioles.)

Die vorhergehend angegebenen Förmchen werden den Casferollpasteten gleich behandelt (s. 466), mit dem Unterschiede, daß sie nicht verziert werden müssen. Sie werden dann mit einem Papierstreifen, das stark mit Butter bestrichen worden, ausgelegt, mit grobem Mehl angefüllt und scharf gebacken; das man keine Deckel braucht, versteht sich von selbst.

Nach dem Backen werden sie aus der Form gestürzt, das Mehl ausgeleert und das Papier abgenommen. Sie kommen mit feinem Ragout-Montglas oder sonst einer feinen Speise; man pflegt statt des Deckels kleine Butterkrapsel über dieselben zu stellen.

#### 476. Semmelkrusten. (Croustades de pain.)

Man schneidet aus Semmeln oder einem Laib Weizenbrot, das zu diesem Zwecke nur wenig aufgegangen sein darf, um kleine Poren zu haben, kleine Formen, oval, rund oder vieredig, je nachdem man sie verwenden will; doch sollen sie die Größe von zwei Finger Breite und drei Finger Höhe nicht überschreiten; diese werden mit einem scharfen Federmesser einen Messerrücken breit oben am Rande rundherum eingeschnitten, und dann in heißem Schmalz ausgebacken; der eingeschnittene Deckel wird dann herabgenommen und die weiche Schmolle so herausgelöst, daß nur eine dünne Kruste bleibt.

In die ovalen Krusten pflegt man kleine Vögel mit feinem Kräuteln aufzutischen (s. 225).

In die Ränder gibt man gerne Rebhühner-Mus (s. 220) mit verlornen Eiern.

In die viereckigen schlampete Nudeln (s. 372) mit Macaronen belegt.

#### 477. Nefsel-Torten. (La tourte aux pommes.)

Zu Nefsel Speisen, die eine längere Zeit in der Röhre zu bleiben haben, nimmt man vorzugsweise jene Nefsel, die eine



länger einwirkende Hitze vertragen, bevor sie zu einem Breie zerfallen, so z. B.: Reinette oder Borsdorfer (Maschansker) Aepfel. Diese werden in Vierteltheile gespalten, sorgsam geschält, das Kerngehäuse herausgelöst, dann dünnblättrig geschnitten und eine Maasß voll mit vier Loth Butter, sechs Loth Zucker und einem bis anderthalb Löffel voll Marillen - Marmelade (Paiwerge) belegt, und über scharfem Feuer unter Schwingen, so erhitzt, daß sich Alles genau menze; dann werden sie kalt gestellt. Während dem wird eine zwei Messerrücken dünne Platte von mürbem Teig (S. 447) nach der Größe des Bodens einer Schüssel rund geschnitten und auf Papier gethan. Der übrige Teig wird, nachdem noch ein fingerbreites Band, das um die runde Platte herumreicht, herabgeschnitten worden ist, messerrückendünn ausgewalzt und in federkieleschmale Streifen geschnitten. Wenn die Aepfel kalt geworden sind, so werden sie auf das Blatt bis auf einen Finger vom Rand ab gleichförmig ausgebreitet, der Rand wird mit abgeschlagenen Eiern mittelst eines Pinsels bestrichen, und nur mit den Streifen überflochten. Es wird nämlich ein Streifen mitten durch über die ganze Platte gelegt, ein zweiter Streifen kommt über die Quere; nun kommen zwei Streifen in solcher Entfernung, als ihre Breite beträgt, an jede Seite des erstgelegten; dann kommen zwei Streifen an beide Seiten des zweitgelegten, aber so, daß sie unter die vorhergelegten zu liegen kommen, sie müssen dann aufgebogen, und sobald diese auf ihrer Stelle liegen, wieder niedergebogen werden, gerade so geht es von der andern Seite und so fort, bis die ganze Oberfläche überflochten ist. Das Ganze wird alsdann mit Eiern bestrichen, das vorgerichtete Band wird über den Rand rundherum gelegt, etwas angedrückt, die vorstehenden Enden reinlich zugeschnitten, das Ganze noch einmal bestrichen, mit feinem Zucker stark bestaubt, und in der obern Röhre auf untergeschobenem Gitter bis zur schönsten Farbe gebacken. Diese Torte wird lauwarm auf einer zusammengelegten Serviette aufgetischt. Gewöhnlich wird die Hälfte in acht Theile zerschnitten und in ihre erste Form geschoben.

**478. Aepfelschnitten als kleines Backwerk.**  
(De petits gâteaux de pommes.)

Der vorhergehend zur Torte in eine messerrückendünne Platte ausgewalzte mürbe Teig wird zur Hälfte auf Papier gethan und mit den Aepfeln, die früher zu einem Mus gedünstet und verrührt wurden, nun aber kalt sein müssen, einen Federkiehl dick bestrichen. Die andere Hälfte des Teiges wird in



dünne Streifchen geschnitten, rund gerollt und über die Aepfel so nahe an einander gelegt, daß nur ein so schmaler Raum bleibt, als die Streifchen dick sind; das Ganze wird dann mit Eiern bestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt auf ein Blech gethan und scharf gebacken. Nach dem Abfühlen wird das Ganze in zwei Finger breite und vier Finger lange Streifen geschnitten und zierlich angerichtet.

**479. Aepfel-Strudel.** (Un chausson de pommes.)

Der mürbe Teig wird messerrückendünn ausgewalzt, auf einen Bogen Papier gelegt, die Hälfte der Platte mit den zum Mus verkochten Aepfeln, die jedoch kalt sein müssen, überstrichen, die andere Hälfte wird nun auf die Aepfel gelegt, mit Eiern bestrichen und nun mit der Spitze des Messers in gleichen Reihen recht nahe an einander betupft, so daß der Teig durchstochen wird. Das Ganze wird mit feinem Zucker stark bestäubt und schnell gebacken. Nach dem Ausfühlen wird es stückweise geschnitten und zierlich angerichtet.

**480. Aepfel in Krusten.** (Des pommes en croustades.)

Zehn bis zwölf mittelgroße Reinett-Aepfel werden auf Viertheile gespalten, sorgsam geschält und das Kerngehäuse ausgelöst. Diese Aepfelspalten werden mit acht Loth Butter, eben so viel an Limonien abgeriebenem Zucker, und zwei Löffel voll Wasser aufgekocht und durcheinander geschwungen bei Seite gesetzt. Nach dem Ausfühlen werden sie spaltweise in die 472 angegebene Kruste eingelegt, und mit feinem Zucker stark bestäubt; um die Kruste werden ein Paar schmale Streifen Papier mittelst Spagat umgebunden, um dem Verken vorzubeugen; dann wird diese in den Ofen gethan und gebacken. Nach einer halben Stunde wird das Papier abgelöst, und damit die Kruste überall gleiche Farbe annehmen könne, noch eine Weile fort gebacken; während diesem wird der zurückgebliebene Saft bis zum Syrup abgedampft, und wenn das Gericht aus dem Ofen kommt, mit demselben übergossen.

**481. Marillen in Krusten.** (Les abricots en croustades.)

**482. Pfirsiche in Krusten.** (Les pêches en croustades.)

Werden dem Vorhergehenden gleich behandelt, weil aber sowohl die Pfirsiche als Marillen bei schwacher Hitze schon aus-

einand  
gleich  
geschä  
voll M  
reist;  
wird d  
wird de  
sobald  
den fi

483.

steher  
kömmt  
an Dr  
selt ge  
jeden  
schale.  
mit vi  
verme  
hohe  
in die  
als ob  
haube  
Papier  
bung  
die M  
heiß a

48

4

schie  
den al  
lang  
Hize  
Zucke

Wasse



einander fallen, so werden die Krusten den dressirten Pasteten gleich für sich allein gebacken; die Marillen werden gespalten, geschält, in zwölf Loth Zucker, vier Loth Butter und sechs Löffel voll Wasser einen Augenblick aufgekocht und in die Kruste gereiht; über eine jede Reihe wird feiner Zucker gestaubt, dann wird die Kruste in die abgekühlte Röhre gethan. Während dem wird der verdünnte Saft bis auf Syrupconsistenz eingekocht, und sobald die Marillen oder Pflirsche zu zerspringen anfangen, werden sie mit dem Syrup begossen und aufgetischt.

#### 483. *Äpfel in Krusten auf portugisische Art.* (*Les pommes à la portugaise.*)

Es werden zwölf Reinett-Äpfel mit einem fingerdünnen Ausstecher behutsam durchgestochen, so daß das Kerngehäuse heraus kömmt, nun werden sie reinlich geschält, in Zucker gerollt, der an Orangen abgerieben worden war, mit eingesottenen Weichseln gefüllt und in die Kruste (s. 472) gereiht. Zwischen einen jeden Apfel kömmt ein Stück in Zucker weichgekochte Orangenschale. Jetzt wird von vier Eierklar ein fester Schnee geschlagen, mit vier starken Löffel voll, oder zwölf Loth feingesiebtm Zucker vermengt, und von diesem Schaumzucker über die Äpfel eine hohe Haube gemacht, das Ganze mit feinem Zucker bestäubt, und in die kühle Röhre ohne Rost gestellt, da die Hitze mehr von unten als oben herabwirfen soll. Nach einiger Zeit, wenn die Zuckerhaube eine röthlich gelbe Farbe angenommen, wird eine aus Papier geformte Haube darüber gestülpt, um eine stärkere Färbung abzuhalten. Nach einer Stunde, denn so lange brauchen die Äpfel um gar zu werden, wird endlich die Kruste ganz heiß angetischt.

#### 484. *Marillenkruuste auf portugisische Art.*

#### 485. *Pflirschkruuste auf portugisische Art.*

Werden der Äpfelkruuste gleich behandelt, mit dem Unterschiede, daß, da die Marillen und Pflirsche viel eher weich werden als die Äpfel, das Backen höchstens eine halbe Stunde lang dauern darf, und da besonders die Marillen durch die Hitze an ihrer natürlichen Süßigkeit verlieren, so muß mehr Zucker beigegeben werden.

#### 486. *Zwetschken in Kleinen Krusten.*

Die gut gereiften Zwetschken werden in kochend heißes Wasser gethan, und sobald das blaue Häutchen aufspringt, mit



kaltem Wasser so weit abgekühlt, daß man sie, ohne sich zu brennen, Stück für Stück herausnehmen kann. Das blaue Häutchen wird nun herabgezogen, der Kern herausgenommen, und die Zwetschen in einen dicken Syrup, der aus acht Loth Zucker, vier Loth Butter, einem Kaffeelöffel voll Zimmt und vier Löffel voll Wasser gekocht worden war, gethan, einen Augenblick aufgekocht, und endlich in kleine länglich-viereckige Semmelkrusten gefüllt (s. 476), mit feinem Zucker bestäubt und eine Viertelstunde in die Röhre gestellt, so daß alles gleichmäßig heiß wird.

**487. Nefsel-Scharlotten.** (La charlotte de pommes.)

Zwölf bis sechzehn Reinetz- oder Maschansker- (Borsdorfer) Nefsel werden in Viertel getheilt, rein geschält, das Kerngehäuse herausgenommen, und feinblättrig geschnitten; dann werden sie mit acht Loth Zucker, acht Loth Marillen-Latwerge (Marmelade) und vier Loth Butter halbweich gedünstet und kalt gestellt. Mittlerweile wird eine Casserolle, deren Boden gerade in die Schüssel paßt, oder sonst eine beliebige glatte Form mit Butter bestrichen. Nun werden aus Semmelschmollen dünne Blätter geschnitten, in zerlassene Butter getunkt, und die Casserolle mit denselben so sorgsam ausgelegt, daß sie vollkommen bedeckt ist. Jetzt werden die abgekühlten Nefsel hinein gethan, obenauf mit solchen Schnittchen bedeckt, und in heißer Röhre so lange gebacken, bis die als Ausfütterung dienenden Schnittchen hinlängliche Farbe angenommen haben. Dann wird die Scharlotte auf die Schüssel gestürzt und aufgetischt. Es ist gut, wenn man die Scharlotte einige Zeit in der Casserolle abkühlen läßt, weil man die Obstspeisen lieber lauwarm als brennheiß genießt.

**488. Scharlotte von Marillen.** (La charlotte d'abricots.)

**489. Scharlotte von Pfirsichen.** (La charlotte de pêches.)

Werden den Nefsel-Scharlotten gleich behandelt. Da aber besonders die Marillen in der Hitze sauer werden, so muß nothwendiger Weise mehr Zucker mit vier Loth Butter zerlassen werden, und da die Marillen und Pfirsiche viel schneller, als die Nefsel gar sind, so dürfen sie in dem zerlassenen Zucker und Butter nur in Vierteltheile geschnitten und geschält, umgeschwungen, und bei dem Einlegen in die Form eine jede Lage noch ins-



besondere mit feinem Zucker bestäubt werden. Uebrigens muß auch das Backen schneller vor sich gehen, damit der Gehalt der Scharlotte nicht gänzlich zerfalle und zu Brei werde.

#### 490. Zwetschkenröster.

Die gutgereiften Zwetschken werden aufgeschlitz, und der Kern herausgenommen; dann werden eine Maas voll mit sechs Loth Zucker und eben so viel Butter über scharfem Feuer so lang geröstet, bis sie zur Hälfte zerflossen sind. Sie werden über in Schmalz gebackene Semmelschnittchen angerichtet, und mit derlei Schnittchen verziert.

#### 491. Hollerröster.

Der ganz reife Holler wird sorgsam abgerebelt, das heißt, die Beeren von den Stängeln gestreift. Eine Maas voll solcher Beeren wird mit sechs Loth Zucker und eben so viel Butter über scharfem Feuer geröstet. Sie geben sehr viel Saft, wollte man sie so lange abdampfen, bis sie eine schwerflüssige Consistenz erhalten, so würde man eine Katwerge bekommen, die bekanntlich erhitzend und schweißtreibend, ein medicinisches Präparat ist; diesem vorzubeugen, werden sechs Löffel voll saurerer Rahm beigegeben, und ein Teller voll in Butter geröstete, kleinwürflich geschnittene Semmel mitverkocht, dadurch wird diese Speise in eine Art Köchel verwandelt, ihr Volumen vermehrt, und ihre Wirkung verringert. Man darf jedoch des angenehmen Genusses wegen die hart geröstete Semmel nicht zu lange verkochen lassen, damit man sie unter dem Zahn fühlt, und das Vergnügen des Beißens nicht zu entbehren braucht. Diese Speise wird überdies mit gebackenen Semmelschnittchen verziert.

#### 492. Compot von Aepfeln. (Une compôte de pommes.)

Unter Compot wird eine jede Obstspeise begriffen, die über dem Feuer mit Zucker behandelt wird, daher gibt es so viele Compote als Obstsorten. Man verfährt auf folgende Weise: Es werden acht schöne Reinett-Aepfel gespalten, das Kerngehäuse herausgelöst und rein geschält, nach dem Schälen wird ein jedes Stück in ein Gefäß mit reinem Wasser, das mit Citronensaft gesäuert ist, gethan, um sie weiß zu erhalten. Nun werden sechzehn Loth Zucker mit acht Löffel voll Wasser aufgelöst, mit dem vierten Theil einer Eierklar abgeschlagen, und langsam



aufgekocht, die Eierklar sammelt sich auf der Oberfläche als Schaum und klärt dadurch den Zucker. Nach dem Abschäumen werden die Äpfel in den Zucker gethan, mit dem Saft einer halben Citrone bespritzt, ganz langsam weich gekocht, und alsdann kaltgestellt. Bei dem Anrichten werden die Äpfel behutsam in die Compoitschale gethan und mit dem Syrup, wenn derselbe dick genug ist, begossen. Man pflegt dieses Compot dadurch zu verschönern, daß man verzierungsweise eingesottene große Weichseln und schön rothe Birnen beigibt.

#### 493. Compot von Birnen. (Une compôte de poires.)

Acht bis zehn schöne Kaiserbirnen werden voneinander geschnitten, das Kerngehäuse herausgenommen, reinlich geschält und den vorhergehenden Äpfeln gleich ins Wasser, das mit Citronensaft gesäuert worden, gethan, um zu verhindern, daß sie braun werden. Dann werden sie den Äpfeln gleich in geklärtem Zucker mit etwas Citronensaft weich gekocht. Birnen im Allgemeinen brauchen längere Zeit zum Garwerden als Äpfel, man versucht sie durch das Hineinstecken mit der Gabel oder sonst einer Nadel, und nach dem leichten oder schweren Eindringen derselben beurtheilt man ihr Garsein. Nach dem Ausfühlen werden sie angerichtet und mit klarem Syrup übergossen. Derselbe soll dickflüssig sein, wenn dies nicht der Fall wäre, so müßte mit dem Einkochen nachgeholfen werden.

#### 494. Compot von Marillen. (Une compôte d'abricots)

Zwölf schöne Marillen werden gespalten, reinlich geschält und in den geklärten Zucker (s. 492 Compot von Äpfel) gethan, dann behutsam weich gekocht. Dies muß so geschehen, daß man kaum bemerkt, daß der Syrup kocht; wenn sie dann abgekühlt sind, werden sie mit einer vierzinkigen Gabel in die Compotschale gereiht, und der Syrup, der gewöhnlich dünner geworden, wieder bis zu einiger Dickflüssigkeit abgedampft, und lauwarm über die Marillen gegossen.

#### 495. Compot von Pflirsichen. (Une compôte de pêches.)

Das Pflirsichcompot wird ganz so behandelt, wie die Marillen, nur daß man die Pflirsiche, nachdem sie gespalten sind, in kochend heißes Wasser legt, und sobald die Schale leicht

herabg  
sie bes  
wer  
schlage  
wenn  
so wer  
gericht  
dünn  
warm

496

flarem  
richte  
verun  
und w  
Mirab

497

gälste  
zerlässe  
gethan  
lenfall  
abgekü  
Syrup  
schäum

498

äußere  
bis sic  
ben, d  
genom  
der die  
den se  
syrup  
deckt la



herabgeht, wird so viel kaltes Wasser nachgegossen, daß man sie bequem herausheben und die Schale abziehen kann. Sie werden in geklärten Zucker gethan, die Kerne werden aufgeschlagen, die Mandeln abgeschält und sehr langsam mitgekocht; wenn sie so weich geworden, daß eine Nadel leicht eindringt, so werden sie bei Seite gesetzt, und nach dem Auskühlen angerichtet. Der Syrup, durch das Obst gewöhnlich etwas verdünnt, wird wieder aufgekocht, abgeschäumt, und dann lauwarm oder auch ganz kalt über selbe gegossen.

**496. Compot von Mirabellen.** (Une compôte de mirabelles.)

Die gereiften großen Mirabellen werden entkernt und in klarem Zucker (492) eine Minute lang aufgekocht, dann kalt angerichtet; der Syrup wird durch dieselben gewöhnlich verdünnt und verunreinigt; er muß dann in eine andere Casserolle gesetzt und wieder bis zum Dickflüssigsein aufgekocht, und dann über die Mirabellen gegossen werden.

**497. Compot von Weichseln.** (Une compôte de cerises aigres.)

Ein starker Teller voll großer Weichseln, deren Stängel zur Hälfte gestutzt sind, werden in zwölf Loth mit etwas Wasser zerlassenem, und bis zu einem dicken Syrup eingekochten Zucker gethan, und eine Viertelstunde lang behutsam gekocht. Der allenthalben aufsteigende Schaum wird abgenommen, die Weichseln abgekühlt, aus dem Syrup in die Schale gethan, der verdünnte Syrup wird bis zum Schwerflüssigsein wieder verkocht, abgeschäumt, und über die Weichseln gegossen.

**498. Compot von Kastanien.** (Une compôte de marons.)

Fünzig schöne Kastanien werden aufgeschlitt, nämlich die äußere Schale etwas aufgeschnitten und in die Röhre gestellt, bis sich die Schale leicht ablösen läßt; man muß jedoch Acht haben, daß sie nicht braun werden. Nachdem nun die Schale abgenommen ist, werden sie in kochendes Wasser gethan, bis wieder die zweite braune Schale sich herabnehmen läßt, dann werden sie in zwölf Loth geklärten, etwas dünn gehaltenen Zuckersyrup gethan, mit dem Saft einer Citrone bespritzt, und bedeckt langsam gekocht, bis man sie mit der Nadel leicht durch-



stechen kann; dann werden ein Paar Löffel Drangenblüthwasser hinzugehan und nach einigem Aufkochen kaltgestellt. Sie werden endlich angerichtet, mit eingefottenen Weichseln verziert, und mit dem dickflüssigen Syrup begossen.

**499. Compot von durchgeschlagenen Kastanien.**  
(Une compôte de marons en purée.)

Die vorher zum Compot weich gekochten Kastanien werden aus dem Syrup in einen Mörser gethan, mit acht Loth feinem Zucker zu einem Teig gestoßen, mit ein Paar Löffel voll Drangenblüthwasser angefeuchtet, und nun mit einem Silberlöffel durch ein gröbliches Sieb in die Compotschale auf einen Haufen durchgestrichen. Man muß darauf sehen, daß sie unter dem Siebe sich gleichförmig aufhäufen, denn nachher kann man sie nicht mehr zurichten, ohne ihnen das schöne lockere Ansehen zu benehmen. Die Schale wird dann rundherum rein gemacht, und der dickflüssige Syrup herumgegossen.

**500. Compot von Reineclauden.** (Compôte de reineclaudes.)

Man nimmt bei dreißig schöne, grüne, noch harte Reineclauden; die Stängel werden zur Hälfte gestugt, die Frucht aber von allen Seiten mit einer Stecknadel bis an den Kern durchkochen und in frisches Wasser gethan, mit diesem Wasser werden sie in einer unverzinnnten Casserolle übers Feuer gesetzt, und wenn es kochend heiß geworden, wieder kalt gestellt. Nach einer Stunde werden sie wieder an's Feuer gesetzt, mit einer Hand voll Salz bestreut und so lange kochen gelassen, bis sie schön grün werden und an die Oberfläche steigen, oder sich etwas weich anföhlen, dann werden sie wieder in frisches Wasser gethan; jetzt werden sechszehn Loth Zucker mit einem Becher Wasser aufgelöst, mit dem vierten Theil eines Eierklars abgeschlagen und aufgekocht. Es sammelt sich nun das gestockte Eierklar als fester Schaum auf der Oberfläche, und wird abgenommen, dagegen bleibt der Zucker als sehr reiner Syrup, in welchem die Reineclauden aufgekocht, dann aber bei Seite gestellt werden. Nach dem Ausföhlen werden sie aus dem Zucker gehoben, und derselbe, weil sie ihn verdünnt haben, wieder schwerflüssig eingekocht, die Reineclauden auf's Neue hinein gethan, ein Paar Minuten gekocht, und endlich nach dem abermaligen Ausföhlen in die Compotschale angerichtet und mit dem Syrup begossen. Man darf nicht außer Acht lassen, daß die Reineclauden nicht ganz reif



sein dürfen, und daß sie ein schönes grünes Ansehen behalten müssen.

**501. Gemischtes Compot.** (Une compôte de fruits mélé.)

Der Titel sagt deutlich, daß dieses Compot aus mehreren der vorhergehenden zusammengesetzt ist, so z. B. aus einem Theil Aepfel, Reineclauden, einem Theil Pflirsche und Marillen, und einem Theil Weichseln; sie sollen nicht regelrecht in der Schale gereiht sein, sondern in einer besonnenen Unordnung sich dem Auge präsentiren; die Wirkung wird lieblicher, wenn Ribisel-Compot dazwischen figurirt.

**502. Ribisel-Compot.** (Une compôte de grosseilles.)

Es werden sechszehn Loth feiner Zucker mit einem Becher Wasser aufgelöst, und zu dickem Syrup unter immerwährendem Abschäumen eingekocht; in diesen Zucker wird ein Teller voll schöne große Johannisbeeren (Ribisel), die von den Stängelchen abgeklaut sind, gethan, aufgekocht und bei Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden die Beeren mit einem durchlöchernten Löffel aus dem Syrup gehoben und in die Schale gethan; der dünn gewordene Syrup wird wieder aufgekocht, abgeschäumt und dickflüssig über die Beeren gethan.

**503. Compot von Orangen.** (Une compôte d'oranges.)

Drei bis vier schöne Orangen werden behutsam bis ans Fleisch abgeschält, in zwei Messerrücken dünne Scheiben geschnitten, die Kerne ausgelöst, die Schalen mit feinem Zucker stark bestäubt und in die Compotschale angerichtet; um dessen Aussehen zu heben, werden die Scheiben mit eingesottenen Weichseln hie und da verziert.

**504. Weinscharl-Compot.** (Berberis vulgaris.)

Diese kleine dem Weizenforn ähnliche Frucht wird allein für sich nicht als Compot gebraucht, wohl aber ihrer Säure und insbesondere ihrer schönen Farbe wegen gleich den Compoten in Zucker eingemacht und als Zierde denselben und den Sulzen beigegeben. Im Spätherbste, wenn nämlich die Frucht vollkommen gereift und in diesem Zeitpuncte lebhaft roth ist, werden die Sa-



menkörnchen, deren eine jede Beere zwei enthält, mit einem spitzen Hölzchen aus der fleischigen Hülle herausgeschoben, die Hülsen dann, ein Tellervoll ungefähr in drei Viertel Pfund dickflüssig eingekochtem Zucker, zwei Minuten lang verkocht, nach einigem Auskühlen mit einem durchlöchernten Löffel aus dem Syrup gehoben, in ein erwärmtes Glas gethan, und wenn der dünn gewordene Syrup wieder aufgekocht, abgeschäumt und dickflüssig geworden, über dieselben gegossen, mit Blasen gut verbunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Auf diese Weise läßt sich die Frucht von einem Jahre zum andern aufbewahren, ohne die schöne Farbe zu verlieren.

## XXII. Abschnitt.

### Butter = Backwerk.

#### 505. Buttermteig.

Dieser Teig ist leicht in der Bereitung, die Verhältnisse sind genau ausgemittelt, die Manipulation bestimmt, und dennoch das Gelingen unsicher, weil viel darauf ankommt, wie kräftig die Butter, wie fein und trocken das Mehl, und endlich wie die Temperatur ist; im Winter ist die Butter fest und spröde, im Sommer hingegen weich und fett, und wenn man sie auch über Eis festwerden läßt, so erwärmt sie unter der Hand, und das gleichförmige Einschließen in den Teig wird schwierig. Durch oft wiederholte Bereitung desselben erreicht man indessen einen gewissen Tact in Beurtheilung der nothwendigen Kunstgriffe, Vorsicht und eine behende Geschicklichkeit in der Behandlung, die in der Kunstsprache unter dem Ausdrucke: „eine glückliche Hand“ bezeichnet und verstanden wird.

Es wird vorausgesetzt, daß das Mehl fein, weiß und trocken sei, davon wird ein Pfund durch ein Sieb auf die Tafel gesiebt und in einen Kranz gestrichen; in die Vertiefung kommen dann zwei Eierdotter, ein halb-Ei kleines Stück Butter, zwei Kaffeelöffel voll Salz und anderthalb Becher voll Wasser. Dieses wird mit dem Messer erst gut verrührt, dann das Mehl hineingemengt, und endlich der Teig mit der Hand recht fein geknetet, so daß derselbe ein feines Ansehen bekommt, sich sammtfein anfühlt, und eine gewisse Zähigkeit wahrnehmen läßt. Dieser Teig wird im Sommer über gestampftes Eis auf ein Blech



gelegt. Jetzt wird ein Pfund Butter, die auf oder in dem Eise hart geworden war, mit dem Walzer so durcheinandergeschlagen, daß sie ungefähr so weich und zähe wird, wie der Teig; nun wird dieser auf der Tafel auseinander gebreitet, die Butter in dessen Mitte gethan und mit den vorragenden Theilen vollkommen überlegt; jetzt wird das Ganze einen halben Finger dünn in eine lange Platte ausgewalzt und in den dritten Theil über einander gelegt; man zeichnet die Platte in drei Theile, biegt den ersten über den mittleren, und dann den dritten über die zwei ersteren, der Teig wird nun wieder, aber in der entgegengesetzten Richtung eben so dünn ausgewalzt und wieder ganz so zusammengelegt, auf einem Bleche über Eis gestellt und mit einem zweiten Bleche belegt; nach fünf Minuten wird der Teig umgewendet. Nach zehn Minuten wird derselbe wieder ganz so zusammengelegt (der technische Ausdruck für das Auswalzen und Zusammenlegen des Teiges) und wieder kaltgestellt; solches wird nun noch zweimal wiederholt, so daß der Teig in vierzig Minuten viermal geschlagen und beendet ist. Die Tafel muß bei jedem Auswalzen mit Mehl bestäubt werden, um das Ankleben zu vermeiden. Dieses muß jedoch so wenig als möglich sein, damit nicht viel Mehl in den Teig eindringe.

### 506. Butter-Pastete. (Le volauvent.)

Der vorhergehend beschriebene Buttermteig wird einen Finger dick im Viereck ausgewalzt, auf einen Bogen Papier gelegt, und aus freier Hand oder nach einer runden Platte in der Größe des Bodens einer Schüssel ausgeschnitten, mit abgeschlagenen Eiern mittelst eines Federpinsels bestrichen, mit einem spitzen Messer einen Daumen breit vom Rande rundherum halbfingertief durchgeschnitten, die Oberfläche mit der Messerspitze in zierliche Zeichnung betupft, und nun langsam gebacken. In drei Viertel Stunde ist die Pastete vier Finger hoch aufgestiegen, und ist als gar zu betrachten; wollte man sie länger in der Röhre lassen, so würde der Teig austrocknen und an gefälligem Ansehen verlieren. Die mittlere Scheibe wird nun abgehoben, der fette Teig mit einem Löffel so viel als möglich, ohne die Pastete zu beschädigen, herausgenommen, und dieselbe auf die Schüssel gethan, um sie mit einer beliebigen Speise aufzutischen.

### 507. Butter-Pastetchen. (Les petits pâtés.)

Der Buttermteig (505) wird stark messerrückendünn ausgewalzt, mit einem scharfen Ausstecher in der Größe einer kleinen



Handfläche vierundzwanzig Plättchen ausgestochen, und zwölf davon auf einen Bogen Papier gereiht und mit Eiern bestrichen. In die Mitte kommt ein Kaffeelöffel voll Farce beliebiger Art, als Bratwürstchen, Lebersfarce, Kapaunensfarce oder Fischfarce; darüber kommt ein zweites Plättchen, wird leicht nieder gedrückt, mit Eiern bestrichen und zwanzig Minuten vor dem Anrichten in die Röhre über das Rostgitter gestellt. War der Teig gut behandelt, so steigen die Pastetchen drei Finger hoch, und haben ein äußerst schönes, fast durchsichtiges Ansehen. Sie werden ohne andere Zuthat vor dem Rindfleisch herumgereicht.

**508. Pastetchen mit Trüffeln.** (Les petits pâtés aux truffes.)

Ein Löffel voll Kapaunensfarce (s. 161) wird mit zwei Löffel voll feingehackten Trüffeln, etwas Salz und Pfeffer und einem Kaffeelöffel voll Butter recht genau abgerührt; von dieser Farce wird ein kleiner Theil auf das bestrichene Plättchen gethan, darüber ein kleines Stück Trüffel gelegt, mit dem andern Plättchen bedeckt und den vorhergehenden gleich gebacken.

**509. Pastetchen mit Krebschweifchen.** (Les petits pâtés aux écrevisses.)

Auf das vorgerichtete Plättchen kommt ein kleines Häufchen Fischfarce, und über dasselbe ein ausgelöstes Krebschweifchen; das zweite Plättchen wird nun darauf gelegt, leicht angedrückt, mit Eiern bestrichen, und zwanzig Minuten vor dem Anrichten den vorhergehenden gleich gebacken.

**510. Butter-Pastetchen mit Mustern** (Les petits pâtés aux huitres)

werden den vorhergehenden gleich bereitet; statt des Krebschweifchens kommt in jedes Pastetchen eine Muster.

**511. Sardellen-Pastetchen.** (Les petits pâtés aux anchoix.)

Die Sardellen werden abgeschuppt, ausgewaschen, von einander gelöst, alle Gräten beseitigt, die Hälften dann zusammengerollt, und statt der Krebschweifchen über die Farce gethan, mit dem zweiten Plättchen belegt, leicht niedergepreßt,



mit Eiern bestrichen, und den vorhergehenden gleich gebacken.

### 512. Augengläs-*r*-Pastetchen. (Les petits volauvents.)

Es werden zwei Platten Buttermehl ausgewalkt, eine Platte messerrückendick, die andere aber noch einmal so dick; aus der dünnen Platte werden zwölf Plättchen von der gewöhnlichen Größe ausgestochen und mit Eiern bestrichen, aus der zweiten Platte werden dieselbe Anzahl Plättchen ausgestochen und mit einem kleineren Ausstecher durchgestochen, so daß daraus federfischschmale Ringchen entstehen; diese werden nun über die Plättchen gelegt, leicht angeedrückt und behutsam überstrichen, so zwar, daß kein Faden von den Eiern herabfließe, denn dadurch würde ein gerades Aussteigen verhindert. Sie werden nun den Vorhergehenden gleich gebacken, und auf diese Weise erhält man hohle Pastetchen, die mit einem feinen Ragout, wie das Ragout-Montglas u. dgl., oder einem Purée, wie jenes von Rebhühnern u. dgl. ausgefüllt, übrigens den Vorhergehenden gleich aufgetischt werden.

### 513. Butter-Krapfel. (Les croutons de feuilletage.)

Die einfachen Butter-Krapfeln sind Plättchen von dem, bei der Bereitung der Pastete oder Pastetchen übrigbleibenden Buttermehl, der leicht zusammengethan, dünn ausgewalkt und mit feingekrautem Ausstecher in Plättchen getheilt, mit Eiern bestrichen und scharf gebacken wird; sie dienen als Beleg und Verzierung an Speisen, die eine flache Oberfläche haben, z. B. an Purées aller Art, an gewissen Gemüsearten statt der Semmelkrusten, an eingemachtem Wildbret u. a. m.

### 514. Gestürzte Butter-Krapfel mit Nibiselsulz. (Gâteaux renversés à la gelée de grosseilles.)

Der Buttermehl (s. 505) wird wie zu den Butterpastetchen dünn ausgewalkt; der Rand der langgewalkten Platte wird zwei Finger breit mit Eiern bestrichen und eben so weit umgebogen, leicht niedergepreßt, und mit einem glatten, scharfen, eine kleine Handfläche breiten Ausstecher so ausgestochen, daß der dritte Theil des Krapfels den Rücken bildet. Der Ausstecher wird nämlich nur zwei Dritttheile breit über den umgebogenen Streif gestellt und ausgestochen, die Platte wird dann wieder gerade zugeschnitten, zwei Finger breit bestrichen, eben so weit



umgebogen und zwei Drittel breit ausgestochen u. s. f. Die Krapseln werden auf ein mit Papier belegtes Blech mit der, den Rücken bildenden Seite in gleiche Reihen gelegt, mit Eiern behutsam bestrichen, daß keine Fäden von den Eiern über die Schnittflächen herabfließen, weil sie das regelmäßige Aufgehen des Teiges behindern würden, und nun in der heißen Röhre gebacken. Da die Krapseln an jener Seite, wo der Teig nicht aufgeschnitten worden, nicht aufsteigen können, so steigen sie um so mehr von der entgegengesetzten Seite, so daß sie sich gleichsam umstürzen, daher die Benennung. Wenn sie so umgestürzt eine kugelige Form angenommen haben, so werden sie in der Röhre selbst mit feinem Zucker bestäubt und vollends gar gebacken. Nach dem Auskühlen werden sie mit feinem Eingessottenen, als Ribiselsulz und Marillenmarmelade belegt und verziert. Der übrigbleibende Teig wird zusammengethan und zu Backwerk verwendet, das nicht so locker und leicht sein darf.

### 515. Butter-Schnitten mit Grobzucker. (Les petits gâteaux au gros sucre.)

Der zur Butter-Pastete bereitete Buttermehl (s. 506) wird in eine halbfingerdünne Platte ausgewalzt und in vier Finger breite Streifen geschnitten, diese Streifen dann in halbfingerschmale Schnittchen getheilt, diese Schnittchen auf ein verzinnnes Blech (ohne Papier) zwei Finger weit auseinander in gleichen Reihen aufgestellt, und in heißer Röhre (ohne sie zu bestreichen) schnell gebacken. Die Schnittchen gehen nun statt in die Höhe, wie das übrige Backwerk, in die Breite, und da sie weiter auseinander gehen, als ihnen der Raum von zwei Fingern gewährt, so bilden sie an den Berührungsstellen einen etwas aufwärtssteigenden Rand; in diesem Augenblick werden sie in der Röhre stark mit Zucker bestäubt, und mit einer glühenden eisernen Schaufel recht nahe überfahren, damit der Zucker anschmelze. Nun werden sie herausgenommen und mit behutsamer Nachhilfe eines feinen Messers, da wo sie zusammenstoßen, getrennt und auf große Siebe gelegt. Sie geben ein äußerst mürbes, durchscheinendes, sehr schwachhaftes Gebäck, das überdies, besonders wenn es sich um eine parademachende Schüssel handelt, Verzierungen davon angebracht werden können, versteht sich von selbst, so z. B. jene mit Grobzucker. Es wird nämlich von zwei Eierklar ein fester Schnee geschlagen, dieser mit zwei starken Löffel voll feinem Zucker gemengt, und mit diesem die Kanten federkieldick belegt, mit Grobzucker (s. 453) dick bestreut und warm gesetzt. Wenn nun der Zucker angetrocknet ist, so wird



die innere Fläche mit beliebigem Eingefottenen verziert, wodurch jedoch die liebliche Eigenthümlichkeit des Gebäckes einigermassen verloren geht.

### 516. Butterstängchen. (Les cannelons.)

Der übrig gebliebene Teig von Butterpastetchen oder sonst einem der vorhergehenden Gebäcke wird zusammengenommen, leicht in ein Ganzes gewirkt, und in eine lange Platte halbfingerdünn ausgewalzt; diese Platte, ungefähr sechs Finger breit, wird in halbfingerbreite Stängchen geschnitten, und diese vier- bis fünfmal gedreht, mit beiden Enden auf das mit Eiern eingeriebene Blech, einen Daumen breit von einander in gleichen Reihen angepreßt, und ohne bestrichen zu werden schnell gebacken. Nachdem die Stängchen eine stark ausgeprägte Schraubenform erhalten haben, werden sie in der Röhre mit feinem Zucker bestäubt und vollends gar gebacken. Nach dem Herausnehmen werden die durch das Anpressen verunstalteten Enden abgeschnitten, und das Backwerk dem vorhergehenden gleich mit grobem Zucker verziert, nämlich die Rippengänge und die Enden mit Grobucker, und nach dem Antrocknen desselben die Vertiefungen mit beliebigem Eingefottenen, als Ribiseln, Weichseln, Marillen oder Reineclauden, belegt.

### 517. Siebgrübchen. (Les puits d'amour.)

Zu diesem sehr schönen Gebäck muß man drei feinrippige Ausstecher zur Hand haben, nämlich einen so großen wie zu den Pastetchen, einen um den dritten Theil kleiner und wieder einen kleineren. Nun werden aus der zu Butterpastetchen ausgewalzten Platte Buttermteig ungefähr sechszehn Plättchen mit dem großen Ausstecher ausgestochen, auf ein mit Papier belegtes Blech gereiht und bestrichen. Ueber diese Plättchen kommen nun jene mit dem kleineren ausgestochene, und werden auch bestrichen, über diese kommen endlich die kleinsten, die aber mit einem noch kleineren Platten-Ausstecher durchgestochen und daher nur schmale Ringel bilden; auch diese werden bestrichen, jedoch alle mit der-Vorsicht, daß die Eier nicht über die Schnittflächen heraus laufen. Das Gebäck kommt nun in die heiße Röhre, und wenn es hoch gestiegen und etwas Farbe genommen hat, wird es stark mit feinem Zucker bestäubt. Wenn sie nun gar sind und der Zucker nicht geschmolzen wäre, so müßte man mit einer glühenden Schaufel, die man so nahe als möglich über sie hält, nachhelfen. In die Grübchen werden vorzugsweise schöne, eingefottene Weichseln gethan.



**518. Butter-Mondscheinchen.** (Les petits diadèmes au pistache.)

Wenn man von solchem feinen Backwerk wie das vorhergehende und nachfolgende etwa mehr zu bereiten hat, so pflegt man sich einen feineren Buttermteig zu machen, und zwar aus einem Pfund Butter und drei Viertel Pfund Mehl; derselbe wird dann aber fünfmal geschlagen (s. 505). Dieser Teig wird alsdann theilweise, weil man ihn in kleineren Theilen leichter handhabt, in Messerrücken dünne Platten ausgewalzt und diese mit einem etwas größern Ausstecher als jener zu den Pastetchen in Halbmondform ausgestochen. Dies geschieht nämlich so: Der Ausstecher wird über die Hälfte am Rand der Platte aufgesetzt und das Plättchen ausgestochen, jetzt wird der Ausstecher um einen starken Daumen breit vorwärts gesetzt und das Ausgestochene hat die Form eines Halbmondes. Diese werden auf das Blech nahe an einander gereiht und bestrichen, in die Mitte eines jeden kommt dann ein kleines Ringel; nun werden sie gebacken und wenn sie aufgegangen sind, mit feinem Zucker bestäubt. Sie können übrigens den vorhergehenden ähnlich verziert, in das durch das Ringel gebildete Grübchen werden schöne Weichsel gethan. Man hat diese Form des Gebäckes gerne, weil es sich gut aufrichten läßt.

**519. Butter-Ringel mit Mandeln.** (Les gimblettes aux amandes.)

Der zu Butter-Pastetchen dünn ausgewalzte Buttermteig (s. 507) wird mit einem etwas größeren Ausstecher in Plättchen ausgestochen, diese werden dann mit einem um die Hälfte kleineren Ausstecher durchgestochen, so daß dadurch Ringe entstehen. Vorher ward ein halbes Pfund Mandeln nach bekannter Weise geschält, fein geschnitten und mit eben so viel feinem Zucker gut gemengt. Die Ringel werden nun mit Eiern eines um das andere bestrichen, die Mandeln darauf gelegt, leicht niedergepreßt, wodurch diese stark ankleben und in solcher Gestalt auf Papier aneinander gereiht, langsam gebacken. Nach einem jeden Auflegen der Ringel müssen die Mandeln immer wieder aufgelockert werden.

**520. Butter-Canapé.** (Les canapés.)

Der von dem vorhergehenden Backwerk übrig gebliebene Teig wird zusammen genommen und in eine flache Platte aus-



gewalzt und zwar so dünne, wie zu den Butter-Pastetchen. Nun werden zwei Finger breite und fünf Finger lange Schnitten daraus gemacht, auf ein Blech gereiht und mit Eiern bestrichen. Dann wird eine jede dieser Schnitten gleich weit auseinander, mit sechs federkielschmalen Streifchen vom selben Teig belegt, leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und schnell gebacken. Zwischen ein jedes Streifchen kommen dann verschiedene Eingefottene, als Ribiselsulz, Marillen und Weichseln.

### 521. Butter-Kolatschen.

Der Buttermteig wird messerrückendünn ausgewalzt, in fünf Finger breite Streifen und diese dann in vollkommene Vierecke geschnitten, mit Eiern bestrichen, in die Mitte eines jeden ein Kaffeelöffel voll Ribisel gethan, und die Eispitzen über selbe aufgebogen und etwas niedergepreßt, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt und schnell gebacken.

### 522. Butter-Torten mit Aepfeln. (La tourte aux pommes.)

Es wird eine federkiel dünne, ausgewalzte Platte Buttermteig (s. 505) nach der Größe einer Schüssel ausgeschnitten, zwei Finger hoch mit den zur Charlotte vorgerichteten Aepfeln bis auf einen Daumen breit vom Rande belegt, bestrichen, und mit einem halbfingerdicken, daumenbreiten, aus dem Buttermteig geschnittenen Bande aus dem Rande rund herum belegt, bestrichen, und mit Zucker bestäubt. Nebenan wird eine runde Platte von dünnem Teig von der inwendigen Größe der Torte ausgeschnitten, bestrichen und mit der Spitze eines scharfen Messers schöne Verzierungen hinein geschnitten und ebenfalls mit Zucker bestäubt. Nun wird das Ganze in wenig heißer Röhre gebacken, die dünne Platte wird nothwendiger Weise schneller gar, muß daher nach erlangter Farbe früher aus der Röhre gehoben werden. Wenn dann die Torte gar ist, so wird dieselbe nach einigem Abkühlen auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel angerichtet und der Deckel darauf gepaßt.

### 523. Butter-Torte mit Marillen. (Tourte aux abricots.)

### 524. Butter-Torte mit Pflirsichen. (Tourte aux pêches.)

Beide Torten werden den vorhergehenden gleich gemacht. Die gespaltenen und geschälten Marillen und Pflirsiche werden stark in Zucker eingehüllt und in die Torte eingelegt.



### 525. Butter-Prügelkrapfen. (Les cannelons.)

Der von anderwärtigem Butterbackwerke übrig gebliebene zusammengewirkte Teig, in Ermangelung dessen aber fünfmal geschlagener Buttermehl (s. 505) wird messerrückendünn ausgewalkt, in daumenbreite, lange Bänder geschnitten; dann werden eine beliebige Menge daumendicke, etwas spitz zulaufende, abgedrehte, sechs Finger lange Holzröhrchen mit kalter Butter bestrichen und nun die Bänder im Schraubengang über dieselben aufgewunden, so daß das fortlaufende das unten liegende zum vierten Theil bedeckt. Sie werden mit Eiern bestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt und langsam gebacken. Nach dem Garbacken werden die Hölzchen heraus gedreht und die Oeffnungen mit Eingefottenem beliebiger Art gefüllt.

### 526. Butter-Prügelkrapfen mit Orangenblütthe. (Les cannelons à la fleur d'orange.)

Die Butterröhrchen oder Beugeln werden den vorhergehenden gleich gemacht. Die Fülle besteht aber aus einem feinen Köchel mit Orangenblütthe. Es wird nämlich ein starker Löffel voll Mehl mit vier Eierdotter, zwei Becher voll gutem Obers, vier Loth frischer Butter und sechs Loth Zucker nebst einer Hand voll Orangenblütthe und einem Stäubchen Salz mit zusammengebundenen Holzspeilchen unter schnellem Rühren über scharfem Feuer bis zum Verdicken abgeschlagen, dann nach dem Auskühlen statt dem Eingefottenen in die Röhren gefüllt.

### 527. Butter-Prügelkrapfen mit Maraschino. (Les cannelons à la crème au marasquin.)

Dieses Backwerk wird dem vorhergehenden ganz gleich gemacht. Statt der Orangenblütthe und einem Becher voll Obers kommt ein Becher voll Maraschino-Liqueur in das Köchel.

### 528. Butter-Schnitten mit Vanille. (Les canna-pées à la vanille.)

Der etwa übrig gebliebene Buttermehl, in Ermangelung dessen der frisch bereitete (aber zu diesem Zweck fünfmal geschlagene), wird zur Hälfte messerrückendünn ausgewalkt, auf ein Blech gleichförmig ausgerollt, mit dem unten beschriebenen Köchel stark messerrückendick bestrichen und mit der eben so dünn ausgewalkten Platte, die man über den Walzer aufrollt

und da  
ganze  
stau  
selben  
gedrän  
Auefüt  
getheil

2  
Mehl  
Butter  
mit 3  
gebun  
es zu

529.

2  
statt  
folgen  
Mehl  
und zu  
Köchel  
Kaffee  
kalt ge  
das St  
lassen  
anderr

530.

6  
gemad  
und ein  
fein ge  
Löffel  
gen;  
dotter  
wirkt  
walkt  
Platte  
gethan  
Rand



und dann über das Köchel gleichmäßig wieder herabrollt. Die ganze Platte wird dann bestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, in zwei Finger breite Streifen bezeichnet und über dieselben mit der Spitze des Messers bis zum Durchstechen recht gedrängt betupft, es wird dann schnell gebacken und nach dem Ausfühlen in zwei Finger breite und vier Finger lange Schnitten getheilt.

Das aufzustreichende Köchel besteht aus einem Löffel voll Mehl, vier Eierdottern, zwei Bechern voll Obers, vier Loth Butter, sechs Loth Zucker und einer halben Schote Vanille, die mit Zucker fein gestossen werden. Es wird alles mit zusammengebundenen Speilchen über scharfem Feuer schnell gerührt, bis es zu einem Köchel verdickt.

### 529. Butter-Schnitten mit Kaffeh. (Les cannapées à la crème au café.)

Diese Schnitten werden den vorhergehenden gleich gemacht, statt des Vanilleköchel kommt ein Kaffehköchel dazu, das auf folgende Weise bereitet wird: Es wird nämlich ein Löffel voll Mehl mit vier Eierdottern, vier Loth Butter, acht Loth Zucker und zwei Bechern voll schwarzem Kaffeh über dem Feuer zu einem Köchel abgerührt, oder es werden vier Loth frischgebrannter Kaffeh in zwei Becher voll kochendes Obers gethan und bedeckt kalt gestellt, dann wird dieses Obers in das Mehl gethan und das Köchel dem vorhergehenden gleich beendet. Auf solche Weise lassen sich Butterschnitten mit Thee, mit Chocolate und vielem andern bereiten.

### 530. Butter-Ruchen mit Mandeln. (Les petits gâteaux aux amandes.)

Es wird von einem halben Pfund Butter ein Butterteig gemacht (s. 505); während dem werden ein halbes Pfund süße und einige bittere Mandeln nach bekannter Weise abgeschält und fein gestossen, während dem Stossen aber mit ein Paar Kaffehlöffel voll Wasser angefeuchtet, um dem Fettwerden vorzubeugen; diese Mandeln werden mit zwölf Loth Zucker, vier Eierdottern und acht Loth Butter zu einem ziemlich festen Teig abgewirkt. Dann wird der Butterteig in eine lange Platte ausgewalkt, so daß man zwei runde, nach einem Teller geschnittene Platten daraus bekommt; die eine Platte wird auf ein Papier gethan und mit dem Mandelteig bis auf einen Finger breit vom Rand bestrichen, der Rand wird mit Eiern befeuchtet, dann



Kommt die zweite Platte darüber und wird auf den Rand gepreßt und mit demselben eingedreht. Jetzt wird das Ganze mit Eiern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, mit einem feinen Messer zierliche Figuren darein geschnitten und langsam gebacken. Nach drei Viertel Stunden wird der Kuchen noch einmal mit Zucker bestäubt und eine glühende Schaufel darüber geführt, damit der Zucker schmelze. Es wird auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel falt aufgetischt.

**531. Butter-Kuchen mit Orangenblüthe.** (Le gâteau à la fleur d'orange.)

**532. Butter-Kuchen mit Weinbeeren.** (Le gâteau aux raisins.)

**533. Butter-Kuchen mit Citronen.** (Le gâteau aux citrons.)

Alle diese Kuchen werden wie die vorhergehenden bereitet, nur daß eine angemessene Menge Orangenblüthe oder Weinbeeren oder in Zucker eingemachte Citronenschalen zu den Mandeln kommen.

**534. Butter-Kuchen auf englische Art.**

Dieser Kuchen wird gleichfalls den vorhergehenden ähnlich bereitet, nur die Fülle weicht von der ersten durch ihre Zusammensetzung ab. Es kommen zu den Mandeln nur acht Loth Zucker, statt der Butter acht Loth frisches, kleinwürflig geschnittenes Mark, vier Loth von den Körnern geklaubte Weinbeeren, eben so viel Rosinen, zwei Loth überzuckerte Cedraten, ein Loth geröstete Orangenblüthen, eine halbe Muskatnuß (fein gerieben), ein Becher voll spanischem Wein und vier Eierdotter. Wenn alles genau vermengt ist, so wird wie vorhergehend verfahren.

## XXIII. Abschnitt.

### Zuckerbackwerk.

**535. Biskoten-Torte.** (Le biscuit.)

In einem glatten, tiefen Weidling werden sechszehn Loth fein gestößener und gesiebter Zucker mit acht Eierdottern eine halbe

Stund  
stem  
schle  
zehn  
nun e  
mit de  
wird e  
derpin  
ausge  
derhol  
fleht,  
mit de  
und in  
schober  
fünf W  
gestür  
aufget  
sind  
Vanil

53

ein  
fuch  
zier.  
mit d  
als  
Zwif  
Bis  
Das  
fem,  
so lar  
Leig  
um d  
fehem  
Linter  
Es  
gepre  
eine  
sen m  
gesch  
Zucker



Stunde lang ununterbrochen gerührt, dann die Eierklar zu festem Schnee geschlagen (s. 361 Mehlschmorn die Art Schnee zu schlagen) und behutsam unter den Zucker gemengt. Jetzt kommen zehn Loth trockenes, feines, locker durchgeseibtes Mehl, das nun ebenfalls zwar genau, aber behutsam eingerührt wird, damit der Schnee nicht ganz zerstört werde. Bevor man anfängt, wird eine Biskotenform mit zerlassnem Schmalz mit einem Federpinsel bestrichen und mit feinem Zucker so stark wie möglich ausgestäubt. Später wird das Ausstreuen mit dem Zucker wiederholt, die Form dann umgestürzt, damit das, was nicht anklebt, herausfallen könne. Nun wird der Teig hineingegossen, mit der Vorsicht, daß keine Blasen an den Wänden entstehen, und in der oberen, abgefühlten, über dem eisernen, untergeschobenen Gitter langsam gebacken, welches eine Stunde bis fünf Viertel dauern kann. Die Torte wird dann auf ein Sieb gestürzt und kalt auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel aufgetischt. Biskotentorte mit Vanille, mit Drangenblüthe u. dgl. sind Wiederholungen dieses Präparats, dem nur feingestosene Vanille oder Drangenblüthe als Geruch gebend beigemengt wird.

### 536. Biskoten-Torte mit Eingefottenem. (Le biscuit décoré.)

Die vorhergehende Biskoten-Torte erscheint nur so ganz einfach höchst selten, und wird gewöhnlich als Hochzeit- oder Taufkuchen mit verschieden gefärbtem Zuckereis auf's Reichste verziert. Am schönsten und reichsten erscheint dieselbe aber, wenn mit dem einfach weißen Eise (s. weiter unten) ihre Oberfläche als Stern oder Rosette gezeichnet wird, und die bezeichneten Zwischenräume mit verschiedenem Eingefottenem, als Marillen, Ribisel, Reineclauden, Weichseln u. dgl. ausgefüllt werden. Das Zuckereis besteht aus ungefähr einem Löffel voll sehr weissem, feingestossenem Zucker und einem halben Eierklar, das so lange gerührt wird, bis es einen sehr weißen, dickflüssigen Teig bildet, in welchen man einige Tropfen Citronensaft gibt, um dessen Geschmack zu heben. Es wird dann in kleine, von festem Papier spitzig gedrehte Stanitzchen gethan, mit der Linken die obere Mündung fest zugehalten und mit der Rechten das Eis in beliebig dünne oder dicke Fäden durch die Spitze herausgepreßt. Auf diese Weise läßt sich eine jede Verzierung, so wie eine jede Schrift anbringen. Zu Verzierungen in größeren Massen macht man sich ein gesaumtes Eis aus zwei zu festem Schnee geschlagenen Eierklar, in welche zwei starke Löffel voll feiner Zucker gemengt werden.



**537. Mandel-Torte. (Biscuit aux amandes.)**

Zu dieser Torte von einem halben Pfund Zucker werden acht Loth süße und einige bittere Mandeln in kochend heißes Wasser gethan und so lange darin gelassen, bis sie sich leicht schälen lassen, welches dadurch am leichtesten geschieht, daß man sie zwischen den Fingern preßt. Sie werden im frischen Wasser abgespült, mit einem Tuch abgetrocknet und fein gestoßen, während dem Stößen, wenn sie schon anfangen, fein zu werden, pflügt man einige Tropfen Citronensaft beizugeben, um das Dehligwerden abzuhalten. Nun werden sie mit einem halben Pfund feinem Zucker und vier Eierdotter genau vermengt, so daß die Mandeln vollkommen zertheilt einen gleichförmigen Teig bilden. Jetzt kommen noch sechs Eierdotter hinzu und das Rühren wird zwanzig Minuten lang fortgesetzt. Endlich wird die Eierklar zu festem Schnee geschlagen, in die Masse verrührt und zehn Loth gestiebtes, feines Mehl in das Ganze vermengt. Das Backen geschieht wie bei den vorhergehenden.

Man will gefunden haben, daß die Torte mit Erdäpfelstärke schöner ausfalle. Es wollte mir nicht gelingen, einen Unterschied wahrzunehmen, der Versuch ist aber leicht zu machen, nur muß Acht gegeben werden, daß die Stärke äußerst fein zerrieben und durch ein Seidensieb geschlagen werde und dann, da die Stärke ausgiebiger ist als ein jedes andere Mehl (weil sie mehr Feuchtigkeit aufsaugt), nur sieben Loth angewendet werden dürfen.

**538. Brot-Torte. (Le biscuit au chocolat.)**

Diese Torte wird der vorhergehenden Mandel-Torte gleich gemacht, es werden aber einige bittere Mandeln genommen, und dann kommen noch folgende Ingredienzen und Würzen hinzu, als eine halbe Schote Vanille mit Zucker fein gestoßen, zwei bis drei ebenfalls fein gestoßene Gewürznelken, ein Kaffeelöffel voll weißer Pfeffer, eben so viel Neugewürz und eine Messerspitze voll geriebene Muskatnuß. Wenn der Teig, zu welchem zwei Eierdotter mehr genommen worden sind, zwanzig Minuten lang gerührt wurde, während welcher Zeit vier Zeltchen feine Chocolate auf einem Deckel über einer heißen Stelle teigweich erhitzt sind, werden dieselben mit einem Theil des Teiges zuerst genau abgerieben und dann in den übrigen Teig gemengt. Nun wird die Eierklar von den zwölf Eiern zu festem Schnee geschlagen und in die Masse verrührt, endlich kommen statt des Mehls zehn Loth altgebackenes und fein zerriebenes schwarzes Brot hinzu. Gebacken wird sie der Mandel-Torte gleich.



### 539. Biscoten-Wandeln. (Les petits gâteaux de biscuit.)

Eine jede der vorhergehenden Sortenmassen in kleinen Formen gebacken gibt Biscoten-Wandeln oder Brot-Wandeln und erscheint als kleines Gebäck, das sich durch die Zierlichkeit der Formen auszeichnen soll.

### 540. Biscoten in Papier-Kapseln. (Biscuits en caisses.)

Zu dem Biscotenteig (s. 535) werden nur acht Loth Mehl genommen, wodurch die Masse ein feineres Backwerk gibt. Es wird in kleine Papierkapseln gefüllt, mit feinem Zucker bestäubt und bei Seite gesetzt; sobald der Zucker zergangen, wird es noch einmal bestäubt und nun sehr langsam gebacken.

Man pflegt diese zarten Biscoten gerne mit Vanille oder Drangenblüthe zu geben, zu diesem Zwecke wird die Masse mit feingestossener Vanille oder zerschnittener, gerösteter Drangenblüthe vermengt. Drangenblüthenwasser ist nicht anwendbar, weil der Teig dadurch speckig würde.

### 541. Zucker-Schnitten. (Genoises.)

Acht Loth abgeschälte und fein gestossene süße Mandeln werden mit zwölf Loth feinem Zucker, eben so viel feinem Mehl, mit sechs Eierdottern, zwei ganzen Eiern, und einem halben Becher Rum zehn Minuten lang zu einem Teig abgerührt; nach dieser Zeit werden nach und nach zwölf Loth lauwarmer Butter hinzugegeben, und das Ganze mit einem Stäubchen Salz gewürzt. Dieser Teig wird zwei Messerrücken dick über ein mit Butter bestrichenes Blech aufgestrichen, geglättet und mit Grob Zucker dicht bestreut, in kühler Röhre langsam gebacken, dann in Daumenbreite und vier Finger lange Schnitten mit einem langen Messer getheilt, auf große Siebe gelegt und warm gestellt, bis sie zart spröde werden.

### 542. Zucker-Schnitten mit Marillen. (Les genoises à la marmelade d'abricots.)

Die vorhergehenden Zuckerschnitten werden einfach an der unteren Fläche mit Marillen-Marmelade bestrichen und zwei und zwei zusammen geklebt. Auf der Oberfläche aber theils mit weißem Eise, theils mit Confituren verziert.



### 543. Torteletten von abgetriebenem Zuckerteig. (Tortelettes de genoise.)

Aus dem vorhergehenden abgetriebenen Zuckerteig werden, wenn derselbe aus der Röhre kommt, mit einem Pastetchen-Ausstecher kleine Plättchen ausgestochen und auf ein großes Sieb gelegt. Nun werden vier Loth Rosinen ausgeklaubt und zur Hand gerichtet, dann wird von zwei Eierklar ein fester Schnee geschlagen, die Hälfte aber weg gethan, da man so viel Eis nicht braucht und von weniger als zwei Eierklar keinen festen Schnee schlagen kann; in diese Hälfte des Schnees wird ein starker Löffel voll feiner Zucker verrührt, und mit diesem lockeren Eise werden die Torteletten einen Federkiel dick bestrichen, und mit den schönsten Rosinen eine neben der andern rund herum besetzt und warm gestellt, bis das Eis aufgetrocknet ist, dann wird die Mitte, wenn sie nämlich weich sind, mit beliebigen Confituren ausgefüllt.

### 544. Zucker-Schnitten mit Mandeln. (Genoise aux amandes.)

Ein Viertelpfund Mandeln werden nach bekannter Weise abgeschält, gespalten, stiftlich geschnitten, stark mit feinem Zucker bestäubt, durcheinander gemengt und bei Seite gesetzt. Jetzt wird der abgetriebene Zuckerteig (s. 541) bereitet, auf ein Blech zwei Messerrücken dick aufgestrichen und mit den vorgerichteten Mandeln dicht bestreut, dann behutsam gebacken, und mit einem handbreiten Ausstecher in der Form von (halbrunden) Mondscheinchen ausgestochen.

### 545. Linzer-Torte. (Gâteau à la madelaine.)

Die Franzosen haben zwar der Form nach keine Linzer-Torten, und wir haben keinen gâteau à la madelaine, allein die Zusammensetzung dieser zwei Kuchen kommt so überein, daß wir kein Bedenken tragen dürfen, eines für das andere zu nehmen, in so weit es wahr ist, daß die Sache den Namen geben muß. Hätten übrigens die Linzer nur noch zwei Gerichte von so allgemeiner Beliebtheit, so müßte man eine hohe Meinung von ihrem feinen Gaumen und ihrer seltenen Combinationsgabe hegen.

Es werden drei Viertelpfund Zucker an der Schale von zwei Citronen abgerieben, und fein gestossen, dieser Zucker wird mit einem halben Pfund durchgestiebtm feinen Mehl und eben so viel Butter nebst zehn hart gekochten Eierdottern, mit der Würze von einem Kaffeelöffel voll Zimmt und einem Stäubchen



Salz zu einem Teig zusammen gemengt und geknetet; die Eierdotter werden vorerst mit einem Stückchen Butter mittelst des Walkers fein abgerieben. Das Zusammenmengen und Kneten muß schnell geschehen, damit die Butter durch die Wärme der Hand nicht zu weich werde, sonst verliert der Teig die Bindung und läßt sich dann nicht verarbeiten. Derselbe wird dann in ein mit Mehl bestaubtes Tuch gethan, und kalt gestellt. Nach längerer Zeit wird nun die Hälfte des Teiges in eine runde Scheibe einen Finger dick ausgewalzt und auf einen Bogen Papier gelegt. Die Oberfläche wird halb Finger hoch bis auf einen Finger breit vom Rande mit einem beliebigen Gingsottenen bestrichen, und der Rand wird mit Eiern benetzt. Nun werden von der anderen Hälfte halb Finger dünne Stängelchen in der Länge der Torte gerollt, die Oberfläche mit derselben überflochten und rund herum reinlich zugeschnitten. Von dem übrigen Teig wird eine Rolle gemacht und über die Enden des Geflechtes auf den Rand gelegt und etwas niedergepreßt. Die Torte wird nun mit Eiern bestrichen und mit feinem Zucker bestäubt. Man schneidet sich nun drei fingerbreite Streifen Papier, die der Länge nach zusammengebogen, dann aber wieder gleich gestreift werden, die obere Hälfte wird mit Butter bestrichen, die untere aber fingerweit auseinander eingeschnitten und mit Eiern bestrichen. Nun wird dieser Streifen mit der mit Butter bestrichenen Hälfte an die Torte, jene mit den Eiern aber an das unterliegende Papier angeedrückt; ein Paar andere Streifen werden nun mit Eiern bestrichen und rund herum geklebt, um das Ganze fest zu halten; übrigens kann noch etwas Spagat herum gebunden werden. Die Torte wird nun noch einmal mit Zucker bestäubt und langsam gebacken, welches eine Stunde lang dauern kann. Aus dem Ofen kommend, nach einigem Auskühlen wird das Papier abgelöst und dieselbe auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel aufgetischt.

**546. Linzer-Torte mit Mandeln.** (Gâteau à la madelaine aux amandes.)

Ein Viertelpfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit acht Loth Mehl und acht Loth Butter, zehn hartgekochten Eierdottern und sechzehn Loth Zucker nebst einem Kaffeelöffel voll Zimmt, dem vorhergehenden gleich zu einem Teig gemengt, geknetet und gebacken. Bei dem Flechten werden oben größere Oeffnungen gelassen. Nach dem Ausbacken wird dann der Rand mit weißem Eis verziert und in die Vertiefungen des Geflechtes zweierlei Gingsottenes gethan.



### 547. Zucker-Tortelletten mit Confituren. (Tortelletes aux confitures.)

Man hat kleine, die Handfläche nicht überragende, halb Finger tief geschlagene, blecherne Schüsseln; diese werden mit Butter leicht bestrichen, und mit dem vorhergehenden dünn ausgewalkten Linzerteig gefüttert, in die Vertiefung wird eine beliebige Confitur gethan und mit dem dünn ausgerollten Teige zierlich überslochten. Sie werden leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und bei Seite gestellt. Nachdem der Zucker zerfloßen, werden sie noch einmal bestäubt und dann gar gebacken.

### 548. Mandelbögen. (Gaufres aux amandes.)

Dreiviertel Pfund Mandeln werden nach bekannter Weise geschält, dann stiftlich geschnitten, und mit einem halben Pfund feingestossenem Zucker und einem Viertelpfund Mehl, drei oder so viel ganzen Eiern, daß es nach längerem Rühren einen schwerflüssigen Teig gibt, abgerührt. Dieser Teig wird zwei Messerrücken dick über ein mit Schmalz bestrichenes Blech ausgebreitet, mit feinem Zucker bestäubt und langsam gebacken. Sobald die Platte fest geworden, wird selbe in zwei Finger schmale und vier Finger lange Schnitten getheilt und wieder in die Röhre gethan. Sobald nun die Schnitten eine gelbröthliche Farbe annehmen, wird das Blech hervorgezogen, dieselben mit einem feinen Messer abgelöst und über einen Walzer gebogen; es muß jemand zur Hand sein, der die so gebogenen Schnittchen einen Augenblick in der gegebenen Form hält, bis sie etwas abkühlen und dadurch steif werden. Man schiebt übrigens einen jeden Bogen von dem Plage hinweg, um den nächsten wieder aufnehmen zu können, die Bögen, welche nun ihre Form behalten, werden auf Siebe gestellt und so wird auf eine geschickte Weise das Ganze in Mandelbögen verwandelt.

### 549. Mandelbögen mit Pistazien. (Gaufres aux pistaches.)

Zu diesen Bögen werden die abgeschälten Mandeln fein geschnitten und durch einen groben Semmelbröseldurchschlag gestiebt. Sie werden wie die vorhergehenden behandelt, doch geht die Arbeit leichter von Statten, weil die Bögen feiner geschnitten sind; dann wird ein Viertelpfund Pistazien den Mandeln gleich abgeschält und eben so geschnitten, auf einen Teller gethan. Die Mandelbögen werden an ihren Ranten mit lockerem Eis (s. 536) messerrückendick bestrichen und in die mit etwas feinem Zucker vermengten Pistazien getunkt und warm ge-



stellt. Nach dem Antrocknen und vor dem Anrichten werden sie mit Eingefottenem auf der Oberfläche verziert.

### 550. Mandelbögen mit Rosinen. (Gaufres aux raisins de Corinthe.)

In die Masse der vorhergehenden Mandelbögen werden ein Viertelpfund schöne, ausgeklaubte Rosinen vermengt. Nach dem Backen werden die Kanten der Bögen mit lockerem Eis bestrichen und in die vorgerichteten Rosinen getunkt, so daß sie mit selben bekränzt sind, und werden überdies noch mit weißer Apfel-Sulz verziert.

### 551. Mandelbögen auf französische Art. (Gaufres à la Parisienne.)

Die Mandelbögen mit fein geschnittenen Mandeln werden in drei Finger breite, und vier Finger lange Plättchen geschnitten. Bei dem Abnehmen vom Blech werden sie über dünne, runde Hölzchen gewunden, so daß sie hohle Röhren bilden. Sie werden dann bei dem Anrichten mit gefaumtem Obers (s. 554 das gefaumte Obers betreffend) angefüllt und die beiden Enden in schöne Erdbeeren oder Pistazien getunkt. Zu bemerken bleibt, daß sie dünner auf's Blech gestrichen werden müssen, um noch gebrechlicher als die vorhergehenden zu werden, endlich daß sie erst vor dem Anrichten mit dem Saumobers gefüllt werden dürfen, um nicht weich zu werden.

### 552. Croquignoles.

Dieses Backwerk scheint die Bestimmung zu haben, den Mund zu beschäftigen, ohne die Aufmerksamkeit des Essenden in Anspruch zu nehmen; es ist eine Kleinigkeit, eine wahre Spielerei, die man bei sich trägt, um zeitweise die Esstwerkzeuge in Bewegung zu setzen. Es werden ein Viertelpfund süße, nebst wenigen bitteren Mandeln abgeschält, fein gestossen, und mit acht Loth Zucker, zwei Loth Butter und drei Viertelpfund Mehl vermengt und mit ganzen Eiern zu einem festen Teig geknetet. Bei dem Einschlagen der Eier darf man nicht außer Acht lassen, daß der Teig bei der Vermengung nach und nach weicher wird. Derselbe Teig wird dann in kleinfingerdünne Stängelchen gerollt, etwas abgeplattet und in federkelchschmale Stückchen geschnitten, dann in kochendes Wasser geworfen, dasselbe mittelst eines Löffels leicht bewegt, und sobald sie an die Oberfläche gestiegen, abgeseiht, mit kaltem Wasser übergossen und über ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Dann werden sie in eine Casserolle gethan, ein ganzes Ei mit einem starken Löffel voll feinem Zucker abgeschlagen, darüber gegos-



fen und so durcheinander geschwungen, daß sie mit demselben vollkommen überzogen sind. Nun werden sie auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech einen halben Finger weit auseinander gereiht und langsam gebacken. Sie laufen auf während des Backens, werden hart und mürbe und lassen sich an trockenem Orte längere Zeit gut aufheben.

### 553. Hollippen. (Les plaisirs.)

Es wird ein Viertelpfund feines Mehl mit eben so viel feinem Zucker vermengt und mit so viel Obers gut abgerührt, daß es einen Teig gibt, der in der Flüssigkeit dem dicken Obers gleicht. Alsdann wird ein Hollippeneisen heiß gemacht, mit etwas Schmalz mittelst eines Pinsels bestrichen und ein starker Löffel voll von diesem Teig hineingegossen, das Eisen zugemacht und wieder erhitzt; in sehr kurzer Zeit hat das Gebäck Farbe erhalten, es wird dann herausgenommen und ein zweites aufgeossen; dieses gehet so lange fort, als der Teig dauert. Es ist nicht nöthig, daß man das Eisen jedesmal fett macht, dieses wird nur wiederholt, wenn die Hollippe allenfalls schwer abgeht. Der Teig kann nach Belieben dünner gehalten werden, je flüssiger derselbe ist, je dünner fallen die Hollippen aus. Man pflegt auch die erste Hollippe nur gelb zu backen, eben so die zweite, diese wird aber nicht heraus genommen, sondern mit feinem Zucker und Zimmt stark bestreut, mit der ersten Hollippe bedeckt und wieder aufs Feuer gegeben. Durch die Hitze schmilzt der Zucker und die beiden Hollippen bilden dann nur eine. Man muß übrigens einige Versuche machen, um das rechte Tempo zu finden. Solche Hollippen erhalten sich eine unbestimmt lange Zeit genussbar.

### 554. Hollippen mit Obersfaum. (Gaufres à la crème fouettée.)

Die vorhergehenden einfachen Hollippen werden aus der Form über ein rundes, plattes Holz in der Dicke eines Daumens gerollt und als Röhren herabgezogen; sie erstarren so gleich. Man legt sie über ein Sieb und stellt sie warm. Vor dem Anrichten wird ein Viertelmaß Obers mit einer Schneeruthe zu festem Schaum geschlagen, mit einem starken Löffel voll feinem Zucker, und einem Löffel voll klein geschnittener, in Zucker gerösteten Drangenblüthe vermengt, und die Hollippen damit voll gefüllt und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel aufgetischt.



### 555. Hollippen auf französische Art. (Gaufres d'offin à la vanille.)

Es wird ein Viertelpfund Zucker mit einer halben Schote Vanille fein gestoßen und durchgeseibt. Da sich die Vanille nur schwer stoßen läßt, so darf der Zucker nicht auf einmal hinzu kommen. Dieser Zucker wird mit eben so viel Mehl, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern genau abgerührt, dann werden ein Paar Löffel voll Rum nebst einem Stäubchen Salz hinzu gethan und wieder verrührt; endlich kommen zwei Loth lauwarm zerlassene Butter ohne ihren milchigen Bodensatz hinzu, dann wird so viel Obers nachgegossen, daß der Teig einer Sauce gleich vom Löffel spinnt. Die übrige Behandlung haben sie mit der vorhergehenden gleich. Bei dem Backen der Hollippen überhaupt darf man das Eisen im Anfange nicht fest zumachen, man läßt sonst Gefahr, daß der Teig mit Gewalt oft zur Hälfte herausspritzt und die andere Hälfte in der Form zerrissen und verunstaltet zurückbleibt.

### 556. Kastanien-Brot. (Petits pains de châtaignes, d'après carême.)

Es werden ein Pfund schöne Kastanien an ihrer äußern Schale aufgeschlitzt und in der heißen Röhre so lange gebraten, bis sich die Schale leicht wegnehmen läßt, dann wird das untere braune Häutchen abgelöst, die Kastanien fein gestoßen und durch ein Sieb getrieben. Zwölf Loth von diesem Mark wird, wenn es nämlich kalt geworden, mit acht Loth Mehl, acht Loth Butter, sechs Loth feingestochenem Zucker, ein ganzes Ei und ein Stäubchen Salz auf der Tafel vermengt und zu einem feinen Teig abgeknetet. Aus diesem Teige werden fingerlange und eben so dicke Würstchen ausgerollt, auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech gereiht, mit Eiern bestrichen und in abgekühlter Röhre langsam gebacken.

### 557. Haselnuß-Brötchen. (Petits pains aux avelines, carême.)

Es wird ein Pfund Haselnüsse aufgeschlagen und die Kerne langsam geröstet, bis das feine braune Häutchen sich leicht wegnehmen läßt, dann werden sie fein gestoßen, während dem Stoßen aber mit ein klein wenig Eierklar angefeuchtet, um zu verhüten, daß sie öhlig werden. Nun werden sie gewogen, ein gleiches Gewicht Mehl, Zucker und Butter nebst einem Stäubchen Salz wird auf die Tafel gethan und mit vier, höchstens fünf Eierdottern zu einem Teig vermengt und fein abgeknetet. Aus diesem Teig werden den vorhergehenden gleich fingerlange



Würstchen gerollt, auf ein Blech gereiht, mit Eiern bestrichen, und langsam gebacken. Sie werden gerne dem Theegetränk beigegeben.

**558. Mandel-Brötchen.** (Petits pains aux amandes, (carême.)

Diese Brötchen werden den vorhergehenden gleich bereitet, nur daß man durch Beigabe von einigen bitteren Mandeln den Geschmack der süßen zu erhöhen sucht.

**559. Anis-Brötchen.** (Petits pains aux anis.)

Sechszehn Loth süße Mandeln, abgeschält und fein gestoßen werden mit eben so viel Mehl, so viel mit einem Löffel voll Anis feingestossem Zucker, einem Viertelpfund Butter, und fünf Eierdottern zu einem Teig vermengt, fein abgeknetet und den vorhergehenden gleich verarbeitet. Ein jedes Würstchen wird dann bestrichen, in überzuckerten Anis getunkt und langsam gebacken.

**560. Geröstetes Mandel-Bäckwerk.** (Petits nougats.)

Dreibiertel Pfund Mandeln werden in heißes Wasser gethan, an's Feuer gestellt und so lange darin gelassen, bis sie sich leicht abschuppen; nun werden sie in einem groben Tuche durcheinander gerieben, bis die Schuppen los sind, dann werden sie in frischem Wasser ausgewaschen und eine jede Mandel gespalten und feinstiftlich geschnitten. Wenn alle so geschnitten sind, so werden sie auf ein reines Blech ausgestreut und in abgekühlter Röhre getrocknet, bis sie eine gelbe Farbe annehmen; während dem werden zwölf Loth feiner Zucker in einer angemessen großen Zucker-Casserolle (Caramel-Löffel oder unverzinnete Casserolle) behutsam zerlassen, wenn derselbe am Boden zu schmelzen anfängt, so wird mit einem Löffel der noch zu schmelzende hingeschoben, damit alles in Fluß kömmt, ohne sich zu färben; wenn der Zucker auf diese Weise geschmolzen ist, so werden die röthlichgelb gewordenen, heißen Mandeln hinein gethan, und mit dem Löffel zu einer gleichförmigen teigigen Masse vermengt, sogleich aber vom Feuer gehoben, damit es sich nicht stärker färbe. Die Masse wird nun auf ein mit feinem Dehl bestrichenes Blech ausgeschüttet und mit einem gleichfalls mit etwas Dehl besetzten Silberlöffel in eine viereckige Platte, zwei Messerrücken dünn auseinander gepreßt, der Gleichförmigkeit wegen wird dann mit fettem Walker darüber gefahren und die Platte endlich in zwei Finger breite und noch einmal so lange



Schnitten mit dem fetten Messer getheilt, und vom Blech weg über Siebe gelegt. Das Ganze muß so geschwind als möglich geschehen, weil durch wiederholtes Erhitzen, wodurch der Teig zwar immer wieder weich wird, derselbe sich zugleich färbt. Dieses wären nun die einfachen Mandelschnitten, ungeziert, bloß nur durch ihre Farbe ansprechend; da aber die Kunst stets geschäftig ist, in ihre Productionen Mannigfaltigkeit und Schönheit zu bringen, so geschieht es, daß diese Schnitten sehr schön verziert werden. (S. 549—551 die Mandelbögen.)

### 561. Mandel-Muscheln.

Man hat gut gearbeitete rippige Muschelformen aus Kupfer oder Blech; diese werden mit feinem Dehl leicht bestrichen und zur Hand gerichtet, es reichen übrigens zwei solcher Muscheln hin, eine ganze Menge Backwerk nach denselben zu formen; denn während die eine geformt wird, ist die andere schon erstarrt und kann heraus genommen werden. Die vorhergehend bereitete Mandelmasse wird in dünne Platten wie oben verarbeitet, dann aber mit einer mit Dehl fett gemachten Citrone in die vorgerichtete Muschelform gepreßt, rund herum an den Rändern glatt geschnitten und kalt gestellt, dann die zweite Form eben so behandelt. Die nun starr gewordene Muschel in der ersten Form wird heraus genommen, auf ein Sieb gelegt und nun die Form auf's neue gesütert und so fort, bis die ganze Masse aufgearbeitet ist. Um aber die Arbeit ohne Unterbrechung fortsetzen zu können, muß das Blech, über welchem die Masse ausgebreitet ist, da sie leicht erstarrt und dann nicht zu behandeln ist, an die Mündung der Röhre gehalten und die Abfälle gegen die größere Hitze geschoben werden, damit sie erweicht wieder ausgebreitet und verarbeitet werden können. Diese Muscheln werden dann gewöhnlich mit Grobucker und oft mit Eingefottem verziert. (S. 549—551 Mandelbögen.)

### 562. Aufsatz von gerösteten Mandeln. (Nougat moulé.)

Durch die Eigenschaft dieses Präparates, unter der gehörig geleiteten Wärme längere Zeit weich zu bleiben, können wir uns beliebige Aufsätze bilden. Einer der wunderschönen ist folgender: Es wird eine runde Form mit feinem Dehl ausgestrichen, auf den Boden kommt eine kleine Scheibe von der vorhergehenden Masse; dann werden nach vorgeschrittenem Papier-Muster spitz zulaufende Streifen aus der halbweich gehaltenen Platte geschnitten und in die Form so eingelegt, daß die Spitze an die



kleine runde Scheibe anstößt, und mit dem dicken Ende an den Rand der Form reicht. Solche Streifen werden wenigstens achte in gleicher Entfernung eingesetzt, dann zwischen einen jeden dieser Streifen ein halbfingerbreites Stückchen angepaßt und mittelst zerlassnem Zucker befestigt. Zu diesem Zwecke wird ein Löffel voll feiner Zucker auf einem Deckel heiß bis zum Schmelzen gestellt; sind die Rippen auf diese Weise an dem Rand zusammengeklebt und befestigt, so werden auch die Spitzen an die Scheibe angeklebt. Jetzt wird in einem kleinen Zuckerlöffel vier Loth feiner Zucker mit zwei Löffel voll Wasser aufgeweicht, und dann mit einer Federmesserspiß voll zerriebenem Maun bestaubt und so lange gekocht, bis der Zucker, wenn man mit einem dünnen Hölzchen etwas herausholt und ins kalte Wasser tunkt, derselbe zum Brechen hart wird; in diesem Augenblicke wird der Boden des Löffels in kaltes Wasser getunkt, um die Hitze abzuhalten, sonst würde der Zucker sich leicht färben; der Löffel wird fortwährend langsam bewegt, damit der Zucker gleichförmig abkühle; wenn nun derselbe schwer zu fließen anfängt, nimmt man die Form in die linke Hand, neigt mit der rechten den Zuckerlöffel, so daß der Zucker in den Schnabel fließt und läßt einen Tropfen heraus fallen; zieht derselbe einen schönen Faden, so fährt man mit der Form unter denselben, und hält den Löffel in gleicher Neigung, um den gleichen Faden zu haben und macht mit der Form in der Linken kleine Kreise, so daß die Fäden die ganze Form bespinnen. Sollte der Zucker zu steif werden, bevor das Ganze dicht besponnen ist, so muß derselbe wieder warm gestellt und flüssig gemacht werden. Auf solche Weise werden die Mandelrippen gegen einander befestigt und können mit einiger Behutsamkeit als eine wunderhübsche Kuppel aus der Form gehoben werden, deren Zwischenräume wie mit Silber durchflochten erscheinen. Es wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel kleines, feines Gebäck ausgerichtet, und diese Kuppel darüber gesetzt.

Dieser Aufsatz wird eleganter, wenn man einen Untersatz von derselben Masse drei Finger hoch und einen Daumen breiter als die Kuppel in einer Casserolle formirt, über die Schüssel stürzt und die Kuppel darüber stellt. Uebrigens wird die Arbeit erleichtert, wenn die Mandeln statt stiftlich, mit einem Wiegemeßer klein geschnitten werden; sie lassen sich dann leichter ausbreiten, und das daraus Geschnittene bricht weniger.

### 563. Spanische Winde. (Meringues.)

Unter dieser etwas sonderbaren Benennung haben wir ein Gebäck, das an Eigenthümlichkeit und gefälligem Ansehen alles



übertrifft, was die Kunstbäckerei darzubieten vermag. Schade, daß unsere so nützlichen und bequemen Sparherde uns einige Schwierigkeiten beim Backen desselben in den Weg legen. Es wird ein Pfund des feinsten, trockenen Zuckers fein gestoßen und durch ein Seidensieb gestiebt, dann wird die Eierklar von sechs recht frischen Eiern zu festem Schnee geschlagen (s. 361 Mehlschmarn, die Art Schnee zu schlagen). Der Zucker wird dann unter währenddem Schlagen löffelweise hinzu gethan, so daß es einen schneeweißen, etwas festen Teig gibt. Man hat sich vorher drei fingerbreite Papierstreifen vorgerichtet, über diese Streifen werden nun aus diesem Teige mit einem Silberlöffel halbeiförmige, längliche Häufchen gelegt, mit feinem Zucker bestäubt und so lange kühl stehen gelassen, bis der überstaubte Zucker gleichsam zerfließen ist, dann werden sie auf ein Bret, das in die Röhre paßt, mit den Papierstreifen gereiht und in die nur schwach warme Röhre gethan und dieselbe genau verschlossen, langsam gebacken. Nach einer Stunde, wenn die Röhre nur lauwarm war, wird nachgesehen; ist die Oberfläche der Winde gelbröthlich und fest, so werden sie heraus genommen, es ist aber besser, wenn sie anderthalb bis zwei Stund lang backen. Sie werden dann, da sie am Boden noch weich sind, weil das Bret als schlechter Wärmeleiter die Hitze abgehalten hat. Von dem Papier gelöst, der weiche Teig aus ihrer Mitte mit einem Kaffeelöffel heraus genommen und die Winde auf ein Sieb gethan, mit feinem Papier bedeckt und warm gestellt. Man pflegt dieses Gebäck den Tag vor dem Gebrauch des Abends zu machen, erstlich um eine kühle Bratröhre zu haben, zweitens damit sie Zeit haben, völlig auszutrocknen, wodurch sie leicht und zart-spröde werden können. Sie werden mit gesaumtem Obers (s. 554 das gesaumte Obers betreffend) gefüllt, zwei und zwei zusammen gethan und auf eine mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

#### 564. Spanische Winde mit Pistazien. (Meringues aux pistaches.)

Es werden Pistazien den Mandeln ähnlich geschält, fein geschnitten, mit Grobzucker gemengt, und die den vorhergehenden ganz gleich geformten spanischen Winde mit demselben dicht bestreut, dann aber noch langsamer und völlig weiß gebacken. Sollte es geschehen, daß sie durch ein zu langes Verweilen in der Röhre an dem Papier zu fest hielten, so wird daselbe von unten mit einem Schwamm mehrmals befeuchtet, sobald die Feuchtigkeit durch das Papier gedrungen, gehen sie dann recht leicht ab. Sie werden eben so beendet wie die vorhergehenden.



### 565. Spanische Wind-Torte. (Gâteau de mille-feuilles de meringues.)

Man macht sich eine Kuppel von Papier über einer runden Form von Blech oder Kupfer, und besetzt dieselbe mit lauter kleinen Tuffen (aus obigem Teig) einer den andern berührend, so daß die ganze Form dicht besetzt ein Ganzes bildet, dann wird es mit feinem Zucker bestäubt und bei Seite gesetzt. Von dem übrigen Teig, vorausgesetzt, man habe die Masse aus anderthalb Pfund Zucker und neun Eierklar bereitet, werden auf, nach einem Teller rund geschnittene, Papier halb fingerdicke und zwei Finger breite Reife aufgelegt und zwar viere, fünfse, so weit der Teig ausreicht. Sie werden ebenfalls mit feinem Zucker bestäubt und nach dem Feuchtwerden desselben nach angegebener Weise, aber nicht auf einem Brete, sondern auf einem Blech sehr langsam gebacken. Wenn sie eine schöne, röthlich-gelbe Farbe angenommen haben, so werden sie aus der Röhre genommen und bis zum andern Tag an einen warmen Ort gestellt, damit sie recht trocken und spröde werden. Sind sie das gehörig geworden, so springen sie leicht vom Papier ab; es kann sich aber fügen, daß dieses nicht überall gleich der Fall ist, dann muß das Papier von unten mit einem Schwamm befeuchtet werden. Die Kuppel ist dann noch schwieriger zu behandeln, weil sie viel gebrechlicher ist, bei dieser muß man auf jeden Fall das Papier mit dem Schwamm befeuchten, bis es leicht abgeht.

Die Reife werden mit Eingefottenem beliebiger Art bestrichen, über einander gelegt, der letztere Reif wird auf der Oberfläche mit Marillen und schönen Weichseln verziert, auf die Schüssel gethan, die Mitte wird mit gesaumtem Obers ausgefüllt und die Kuppel darüber gestürzt.

Andere Formen, als Ringel, Stängelchen, Krapseln, Würstchen, Biscoten, Schnecken, Oliven u. dgl. mehr gerathen vollkommen, und werden auf mannigfaltige Art mit Eingefottenem verziert.



## XXIV. Abschnitt.

Milch- und klare Sulzen, nebst Aufsäßen von  
gesponnenem Zucker.

## 566. Gesprudelte Milch. (Crème plombière.)

Es werden zwei Kaffeelöffel voll sehr fein gestoßenem Reis (Reismehl) mit einer halben Maas Obers unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und zwei Minuten lang so erhalten, dann bei Seite gesetzt. Jetzt werden acht Eierdotter in eine Casserolle geschlagen (von denen man die sogenannten Hahnentritte beseitigen), mit einer Schneeruthe geschlagen, und das noch heiße Obers nach und nach hinein gegossen und über dem Feuer fortgeschlagen, bis daß das Ganze zu einem feinen Köchel verdickt, dann wird es aber sogleich vom Feuer entfernt und noch eine Weile fortgeschlagen, um zu verhüten, daß die Dotter stocken. Dann werden zwölf Loth feiner Zucker und ein Stäubchen Salz hinzu gethan und nach genauem Mengen auf's Eis gestellt und zeitweise noch geschlagen. Wenn das Obers endlich kalt geworden, oder bei dem Anrichten, wird ein Teller gut abgeseihter Obersschaum (s. 576 weiterhin bei den gesäumten Milchsulzen) in dasselbe gemengt, und vorzugsweise in kleinen Bechern aufgeschicht. Man tischt sie aber auch in Butterpasteten mit einer Kuppel oder einem Deckel von gesponnenem Zucker oder auch in weißen Mandelkrusten u. dgl. auf. (S. 562 den gesponnenen Zucker betreffend.) In früherer Zeit wurde das Obers mit den Dottern und Zucker in einen spitzen Topf gethan und mit einem Sprudler (ein am Ende zackiger Löffel) so lange gesprudelt, bis es durch die Dotter verdickte, dann in Schalen aufgegossen, kalt gestellt und als beendet angesehen, daher der Name. Durch die Beigabe von Reismehl und gesäumtem Obers hat das Gericht unstreitig gewonnen.

## 567. Gesprudelte Milch mit Erdbeeren. (Crème plombière aux fraises.)

In die vorhergehende gesprudelte Milch wird eine Tasse voll gut gereifte Erdbeeren, die mit einem Löffel voll feinem Zucker gemengt durch ein Sieb gestrichen werden, gethan, und bei dem Aufstischen mit den schönsten Beeren, die ebenfalls gezuckert sind, überstreut.



### 568. Gesprudelte Milch mit Marillen. (Crème plombière aux abricots.)

Die gutgereiften Marillen (acht Stück ungefähr) werden geschält, klein geschnitten und mit zwei starken Löffel voll Zucker und drei Löffel voll Wasser über schwachem Feuer zu einer Latwerge gesotten, durch ein Sieb gestrichen, und in die kaltgewordene Milch (s. 566) vor dem gesaumten Obers gemengt.

### 569. Gesprudelter Wein. (Chaudeau)

Es werden in einen spitzen Topf zehn Eierdotter geschlagen, mit vierzehn Loth feinem Zucker, einem Seidel (Biertel Maas) alten Oesterreicher oder Rheinwein, und dem Saft einer halben Citrone gemengt, und über einer heißen Stelle des Sparherdes oder, und zwar sicherer, über einer mit Blut gefüllten Pfanne recht schnell und so lange gesprudelt, bis die Masse äußerst feinblässig und dick zu werden anfängt. Dann wird es vom Feuer gehoben und noch eine kleine Weile gesprudelt, endlich in Bechern, gewöhnlich warm aufgetischt.

Unter den scherzhaften Namen Rackerln d'amour erscheint der Chaudeau über heiße Brandteigkrapseln gegossen, als ein sehr angenehmes Gericht.

### 570. Gesulzter Chaudeau.

Dem vorhergehenden Sprudelwein werden zwei Loth kurz aufgelöste Hausenblase (s. 611 bei den klaren Sulzen die Hausenblase) beigegeben. Derselbe wird dann in Sulzformen gegossen und in gestampftes Eis gestellt. Nach mehreren Stunden, nämlich vor dem Anrichten, wird die Form in heißes Wasser ganz eingetunkt, mit einem Tuch schnell abgetrocknet, auf die gehörige Schüssel gestürzt, durch einige Stöße die Sulz los gemacht und die Form abgehoben. Es ist wesentlich nothwendig, daß die Sulzen recht kalt aufgetischt werden.

### 571. Kaltschale.

Es werden drei Seidel Obers mit acht Eierdottern, zehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange gerührt, bis es kochend heiß wird, und zu verdicken anfängt; dann wird es aber sogleich vom Feuer gehoben und noch eine Weile gerührt, endlich in eine Schale gegossen, und auf gestampftes Eis gestellt. Bei dem Aufstischen werden feine, stark mit Zucker bestaubte Semmelschnittchen, die in



heißer Röhre so lange gehalten werden, bis der Zucker geschmolzen ist, um die Milch herum gereiht.

### 572. Kaltschale mit Caramel-Anis.

Es werden acht Loth Zucker mit zwei Löffel voll Anis in einem Zuckerlöffel so lange erhitzt, bis der Zucker geschmolzen sich gelbroth färbt und den Anis durch's Umrühren gut einhüllt. Jetzt wird ein Becher voll kochend heißes Wasser über denselben gethan und warm gestellt, bis der Zucker aufgelöst ist. Nun wird derselbe mit vier Loth frischem Zucker mit den Dottern in das Obers gethan, und die Behandlung der vorhergehenden gleich fortgesetzt.

### 573. Kaltschale mit Caramel und Orangenblüthen.

Acht Loth Zucker werden in einem Zuckerlöffel zerlassen, und mit einem Speisichen so lange gerührt, bis derselbe eine röthliche Farbe annimmt, dann wird ein Becher voll kochendes Wasser aufgegossen, und der Löffel so lange heiß gehalten, bis der Zucker aufgelöst ist; dieser Caramel wird nebst ein Paar Löffel voll kleingeschnittener Orangenblüthen in das Obers gethan, und dem vorhergehenden gleich beendet. Bei dem Aufstischen werden Biskoten oder feiner Zwieback um den Rand derselben reichlich in zierlicher Form herumgelegt.

### 574. Kaltschale von Wein.

Es werden zehn Eierdotter in eine Casserolle geschlagen, mit zwölf Loth Zucker und dem Saft einer halben Citrone vermengt. Dann werden drei Seidel Wein darüber gegossen und über dem Feuer bis zum Verdicken schnell gerührt, endlich nach einigem Auskühlen in eine Schale gegossen und auf gestampftes Eis gestellt. Bei dem Aufstischen wird eine der vorbezeichneten Garnituren beigegeben.

### 575. Kaltschale von Bier.

Es werden zehn Eierdotter in eine Casserolle geschlagen, mit zehn Loth Zucker, dem Saft einer halben Citrone, nebst deren sehr dünn herabgeschnittenen Schale und einer Messerspitze voll feingeriebener Muskatnuß und einem Stäubchen Salz vermengt, mit drei Seidel Braumbier aufgegossen, und mit einer



Schneeruthe so lange über dem Feuer gerührt, bis es kochend heiß werdend zu verdicken anfängt, dann fern dem Feuer noch eine Weile gerührt, und in einer Schale über gestampftes Eis gestellt. Bei dem Aufstischen werden überzuckerte Semmelkrusten beigegeben.

### 576. Gefaumtes Obers. (La crème fouettée.)

Drei Seidel dickes süßes Obers (Sahne) werden ein Paar Stunden lang auf gestampftes Eis gestellt. Nach dieser Zeit wird es in einen breiten Weidling gethan, mit einem Kaffeelöffel voll feinem Zucker, und der Hälfte so viel gepulverten Dragant-Gummi bestäubt und mit einer Schneeruthe so lange ununterbrochen geschlagen, bis es zu festem Schaum geworden, welches eine halbe Stunde dauern kann. Nach einigem Ruhen wird das sich unten gesammelte übrige Obers abgessen, und der Faum nach Bedarf verwendet.

### 577. Obersschaum mit Kaffee. (La crème fouettée au café.)

Es werden vier Loth Kaffee gebrannt und noch schwizend in ein kleines Glas voll kochendes Wasser geworfen, und genau bedeckt bei Seite gesetzt. Diese Infusion wird dann auf zwölf Loth Zucker gegossen und so weit abgedampft, daß der Zucker große Blasen wirft; jetzt wird derselbe vom Feuer genommen, und mit dem Löffel um die Wände des Zuckerlöffels gestrichen, bis derselbe stöck und auf diese Weise trocknet. Er wird dann fein zerrieben oder gestossen und in den Obersschaum vermengt.

### 578. Obersschaum mit Vanille. (Crème fouettée à la vanille.)

Da sich die Vanille etwas schwer stoßen läßt, so nimmt man auf eine halbe Schote zuerst nur drei Loth Zucker, stößt beide fein, und siebt sie durch; was nicht durchgeht, wird mit andern drei Loth Zucker wieder fein gestossen, dann wieder mit drei Loth, und zuletzt wieder mit drei Loth, so daß man zwölf Loth feinen Vanillezucker hat. Mit diesem Zucker wird nun das gesaumte Obers (s. 576) versüßt und nach Bedarf verwendet.

### 579. Obersschaum mit Erdbeeren. (Crème fouettée aux fraises.)

Ein Teller voll schöner gereifter Erdbeeren, wovon die schönsten ausgeklaut, und in eine Tasse auf die Seite kommen



werden durch ein Sieb gestrichen; das Durchgestrichene mit zwölf Loth Zucker abgerührt und in den Obersschaum (s. 576) verrührt, die Oberfläche wird dann mit den ausgeklaubten und gezuckerten Beeren bestreut.

**580. Obersschaum mit Rosengeruch.** (Crème fouettée à la rose.)

Es werden ein Paar Kaffeelöffel voll Roseneffenz mit eben so viel aufgeweichten Cochenillekörnern, mit zwölf Loth feinem Zucker verrührt und das geschaumte Obers damit versüßt, wodurch es auch zart roth gefärbt erscheint.

**581. Geschaumtes Obers mit Pistazien.** (Crème fouettée aux pistaches.)

Es werden acht Loth Pistazien, den Mandeln gleich abgeschält, entzwei gespalten und mit feinem Zucker leicht bestäubt; dann werden zwölf Loth Zucker mit ein Paar Löffel voll starkem Drangenblüthenwasser abgerührt und in den Obersschaum gemengt. Die Pistazien werden dann auf die Oberfläche gestreut.

Auf ähnliche Weise kann man dem Obersschaum einen jeden beliebigen Geschmack und Geruch mittheilen, man hat nur darauf zu sehen, daß das Obers dadurch nicht verdünnt, und die dazu nöthigen Substanzen in möglichst concentrirtem Zustande angewendet werden.

**582. Milchbecher mit Vanille.** (Crème au bain marié à la vanille.)

Es werden zehn Becher oder Kaffeeschalen voll gutem süßen Obers mit acht Eierdottern, acht Loth Zucker mit gestoßener Vanille und einem Stäubchen Salz gut abgeschlagen und durch ein recht feines Tuch gepreßt, damit der Vanillesame zurückbleibe. Dieses Obers wird nun in die Becher, deren man aus dem Ganzen zwölf bekommt, gefüllt und in eine breite Casserolle, worin sie Platz finden, und die einen Finger hoch mit kochendem Wasser angefüllt ist, gesetzt. Die Casserolle wird auf eine heiße Stelle des Sparherdes gestellt, und über den Deckel etwas wenig frische Blut gethan, um zu verhindern, daß der Dampf sich an demselben concentrirt und tropfenweise in die Becher falle. Wenn man annehmen kann, daß das Wasser kochend heiß geworden, so schiebt man das Ganze auf eine minder heiße Stelle, um zu verhindern, daß es koche, denn dadurch bekommt die Milch kleine



Blasen und wird verunstaltet. Nach einer Stunde ist die Milch hinlänglich gestockt, was man daran ersieht, daß, wenn man den Becher neigt, die Milch unbeweglich bleibt, das Betupfen mit den Fingern ist zu widerrathen, weil der leiseste Druck einen Fleck zurückläßt, und kein Gast gerne von einem Gerichte genießt, das so sichtbar mit den Fingern betastet erscheint. Die Casserolle wird nun kalt gestellt, vor dem Aufstischen werden die Becher recht sorgsam abgetrocknet und auf einer, mit zusammengelegter Serviette bedeckter Schüssel aufgetischt.

Dieses Gericht läßt sich auch in Sulzformen bereiten. Dieselben werden nämlich mit frischem Mandelöl leicht ausgestrichen, die Milch hinein gegossen, und im Dunst gar gemacht, dann vor dem Aufstischen auf die Schüssel gestürzt und die Form behutsam abgehoben; allein abgesehen davon, daß es kein so angenehmes Ansehen hat, als die andern gestürzten Milchgerichte, mißrathet oft die Speise durch das Abheben der Form, und endlich, wenn Becher auf dem Tische sind, so weiß ein jeder Gast, welche Art Speise es gibt, was bei einem gestürzten Gericht von so allgemeiner Aehnlichkeit mit andern nicht mehr der Fall sein kann.

### 583. Milchbecher mit Cacao. (Crème au bain mariée au cacao.)

Acht Loth Cacao werden dem Kaffee ähnlich geröstet, in einem Mörser schnell zerstoßen, in eine halbe Maas kochendes Obers geworfen, eine halbe Schale Vanille und eben so viel Zimmt hinzu gethan, genau bedeckt und warm gestellt. Nach einer halben Stunde wird das Obers durchgeseiht und die Becher nach beschriebener Weise bereitet.

### 584. Milchbecher mit Caramel. (Crème au bain mariée au caramel.)

Vier Loth Zucker werden langsam zerlassen und mit einem dünnen Hölzchen umgerührt, bis der Zucker sich färbend röthlich wird, dann wird ein halber Löffel voll kochendes Wasser aufgegossen, wodurch ein starkes Aufbrausen entsteht; würde man mehr Wasser auf einmal zugießen, so würde es über den Zuckerkübel hinausspritzen. Alsdann wird es umgerührt, damit der Zucker sich gleichförmig auflöse, dann wieder etwas Wasser zugegossen, wobei das Aufbrausen noch stattfindet, aber nicht mehr so heftig; das wird so oft wiederholt, bis der Zucker zu dünnem Syrup aufgelöst ist, was im Ganzen kaum eine Minute Zeit braucht, während beim Abfühlen und stärkeren Auf-



gießen es Stunden wegnimmt. Dieser Caramel wird nun mit acht Loth anderem Zucker und einem Stäubchen Salz in die Milch gethan und nach der früher gegebenen Anweisung die Becher bereitet.

### 585. Milchbecher mit Anis und Caramel. (Crème au bain mariée au caramel anisé.)

Das zu den Milchbechern bestimmte Obers wird aufgeköcht und in dasselbe ein halb Loth gewöhnlicher, und eben so viel Sternanis gethan, und genau bedeckt auf die Seite gesetzt. Während dem wird der Caramel gemacht; dann wird das Obers durchgeseiht, der Caramel nebst sechs Loth Zucker und acht Dottern beigegeben und den vorhergehenden gleich beendet.

Uebrigens können die Becher mit allen bei den Milchsulzen vorkommenden Beigaben bereitet werden.

### 586. Milchsulz mit Kaffee. (Crème au café.)

Bevor man eine Sulze bereitet, muß man sich die nöthige Hausenblase auflösen und sich ihrer guten Qualität versichern. Die beste ist jene, die in Papier dünnen und durchsichtigen Blättern uns zukommt, und sich in weichem Wasser ohne Rückstand auflöst. Zwei Loth solcher Hausenblase werden mit einem großen Glas voll (einem Seidel) weichen Wasser auf der heißen Stelle des Herdes aufgeköcht, dann aber auf eine weniger heiße geschoben, damit dieselbe nur letze fortkoche, bis alles aufgelöst ist. Während dem wird eine halbe Maas Obers zum Sieden aufgestellt, und acht Loth Kaffee guter Qualität nach bekannter Weise bis zum Schwitzen desselben braun geröstet, dann aber sogleich in das kochende Obers, aber nur kleinweise gethan; wollte man auch nur die Hälfte auf einmal hinein thun, so würde die Hälfte des Obers über die Casserolle hinaus sprudeln. Das Obers wird nun kalt gestellt; nach dem Ausfühlen wird dasselbe von dem Kaffee abgeseiht, und nun mit acht Eierdottern, zehn Loth Zucker, einem Stäubchen Salz und der aufgelösten Hausenblase vermenget und mit einer Schneeruthe über dem Feuer emsig, ohne abzusetzen gerührt, bis dieselbe kochend heiß werdend zu verdicken anfängt, welches man schon durch das Gefühl der bewegenden Hand, und auch an der herausgezogenen Ruthe leicht bemerkt; es wird sogleich vom Feuer gehoben, noch eine kleine Weile gerührt, und nun durch ein feines Tuch in ein anderes Gefäß gepreßt und kalt gestellt; aber immer noch zeitweise aufgerührt, um zu verhindern, daß sich eine Haut



bilde. Jetzt wird eine Sulzform mit frischem Mandelöl leicht bestrichen und über ein Tuch gestürzt, damit, im Fall hie und da die Form zu stark bestrichen wäre, das Oehl herabfließen kann, denn man darf der Form kaum ansehen, daß sie fett gemacht worden war. Wenn nun die Crème ganz kalt ist, so wird die Sulzform in gestampftes Eis festgestellt, und das Obers in dieselbe gegossen. In zwei Stunden ist sie vollkommen gesulzt. Bei dem Anrichten wird die Form rein abgetrocknet, nach allen Seiten drehend geneigt, um das Ablösen von der Form zu befördern, endlich auf die Schüssel gestürzt, einige kurze Stöße gegeben, und die Form behutsam aufgehoben.

Wenn auch vorausgesetzt wird, daß alle Gefäße und Formen rein gehalten werden, so muß doch erinnert werden, daß, da die Formen verzinnt sind, das Zinn leicht oxidirt, nämlich in kurzer Zeit den Glanz verliert, solche Formen vor dem Gebrauch wieder geschuert werden müssen, sonst läuft man Gefahr, dieses schöne ansprechende Gericht an der Außenseite fleckig oder doch unrein zu bekommen.

### 587. Milchsulz mit schwarzem Kaffee. (Crème au café à l'eau.)

Diese Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet, bis auf den Kaffee, der zu diesem Zweck in unsern Kaffeemaschinen nach hergebrachter Weise bereitet wird, mit der Anforderung, daß derselbe sehr stark sein müsse, so werden von acht Loth frisch gebranntem Kaffee nur zwei Becher voll filtrirt. Die Verschiedenheit der beiden Sulzen ist bedeutend; in der ersten herrscht der Geruch vor, in der zweiten der Geschmack.

### 588. Milchsulz mit Cacao. (Crème au cacao.)

Ein Viertelpfund möglichst frischer Cacao wird dem Kaffee gleich in einer Pfanne geröstet, in einem erwärmten Mörser zerstoßen, und in das kochende Obers gethan, übrigens der Milchsulz mit Kaffee gleich beendet.

### 589. Milchsulz mit Thee. (Crème au thé.)

Zwei Loth Perl- oder anderthalb Loth Kaiserthee, je nach dem vorherrschenden Geschmack des Hauses, werden in eine starke halbe Maas kochendes Obers gethan, verrührt, und genau bedeckt bei Seite gestellt. Nachdem das Obers kalt geworden und die Infusion geschehen, wird das Obers durch ein feines Tuch gepreßt und der Milchsulz mit Kaffee (s. 587) gleich beendet.



### 590. Milchsulz mit Pistazien. (Crème aux pistaches.)

Ein Viertelpfund Pistazien, nebst einem Loth bitterm Mandeln werden in heißes Wasser gethan, und so lange darin erhalten, bis sie sich schälen lassen, dann werden sie abgeschält, fein gestoßen, mit etwas Obers fein abgerührt, und in eine halbe Maas kochendes Obers gethan und bei Seite gestellt. Während dem werden ein Paar Hände voll junger Spinat im Mörser fein gestoßen, und durch ein reines Tuch in einem Teller ausgepreßt, und der Teller auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und bedeckt. Nach einiger Zeit, wenn nämlich die Siedhize durch den Teller gedrungen, ist die grüne Substanz zu einem feinen Topfen gestockt; einstweilen, wenn das Obers bis nun noch lau ist, wird es durch ein Tuch gepreßt, mit acht Eierdottern, sechzehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz vermengt, und über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange schnell bewegt, bis es zu verdicken anfängt, dann wird es sogleich vom Feuer gehoben, noch eine kleine Weile gerührt, damit es nicht stocke, endlich mit zwei Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, und auf's Neue durch ein feines Tuch gepreßt. Nun wird das schwärzliche Wasser, das sich unter dem Spinatopfen befindet, abgeseiht, und der Topfen erst mit einem, dann mit einem zweiten Löffel voll von dieser Crème recht fein abgerührt, endlich das Ganze mit demselben zartgrün gefärbt, und dem vorhergehenden gleich gesulzt.

Diese Sulze hat zwar ein recht schönes Ansehen; spricht aber den Feinschmecker wenig an, denn ihre Farbe erinnert an die Kunst, durch welche sie erzeugt worden ist, und es ist bekannt, daß die Kunst nur da wirkt, wo sie hinter der Natur verborgen ist.

### 591. Milchsulz mit Erdbeeren. (Crème aux fraises.)

Es werden acht Eierdotter in eine halbe Maas Obers eingeschlagen, hiezu kommen ein Kaffeelöffel voll Cochenillkörner, sechzehn Loth Zucker und ein Stäubchen Salz, dieses wird über dem Feuer recht schnell gerührt, bis es zu verdicken anfängt, dann wird es hinweggenommen, noch eine Weile gerührt, dann mit in zwei Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, durch ein feines Haartuch geseiht, und bei Seite kalt gestellt. Nun wird ein Teller voll gut gereifte frische Erdbeeren durch ein feines Sieb gestrichen, so zwar, daß der Saame zurückbleibt; diese feine



Bulpe (das Mark der Früchte) wird endlich in die kaltgewordene Crème gemengt und das Ganze gesulzt.

Zu bemerken bleibt, daß die Erdbeeren in der Hitze ihren äußerst feinen, balsamischen Geruch verlieren, und daher die Angabe, daß sie nur mit der kalten Crème vermischt werden sollen, ja nicht außer Acht zu lassen.

### 592. Milchsulz mit Marillen. (Crème aux abricots.)

Es werden acht bis zehn Marillen (Abricosen) abgeschält, klein geschnitten, und mit acht Loth Zucker und ein Paar Löffel voll Wasser langsam zu einer Patwerge verkocht, dann durch ein recht feines Sieb zu einem dickfließenden Mus durchgestrichen. Die Crème wird wie zu der vorhergehenden Milchsulz vorbereitet, wenn sie endlich kalt geworden, mit dem Marillenmus genau vermengt, und der Uebrigen gleich gesulzt. Sollte allenfalls die bei der vorhergehenden Sulze angegebene Menge Zucker nicht ausreichen, um der Sulze eine angenehme, kräftige Süße zu geben, so müßte man natürlich mit etwas Zucker nachhelfen.

### 593. Milchsulz mit Ananas. (Crème à l'ananas.)

Eine kleine Ananas wird abgeschält, klein blätterig geschnitten, und mit sechzehn Loth Zucker und zwei Becher voll Wasser eine Viertelstunde lang gekocht, dann bedeckt bei Seite gestellt. Nun wird eine halbe Maas Obers mit acht Eierdottern und einem Stäubchen Salz mit einer Schneeruthe über dem Feuer so lange schnell gerührt, bis es zu verdicken anfängt; dann wird es vom Feuer genommen, noch eine kleine Weile gerührt, dann mit zwei Loth aufgelöster Hausenblase vermengt und durch ein feines Tuch geseiht, nach völligem Auskühlen kommt nun der Ananassyrup hinzu, und die Crème wird den Vorhergehenden gleich gesulzt.

### 594. Milchsulz mit Maraschino. (Crème au marasquin.)

Man bereitet aus einer halben Maas Obers, acht Eierdottern, vierzehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz eine Crème, wie die vorhergehenden; nachdem dieselbe mit zwei Loth zerlassener Hausenblase gemengt, und durch ein feines Tuch geseiht, wird sie unter wiederholtem Umrühren kalt gestellt. Nach völligem Erkalten wird endlich ein Becher voll Maraschino-



Liqueur hinein gemengt und dieselbe sogleich in's Eis zum Sulzen gestellt.

### 595. Milchsulz mit Rum. (Crème au rum.)

Diese Sulze wird der vorhergehenden ganz gleich bereitet, es wird aber um vier Loth Zucker mehr angewandt, um den Rum mit dem Obers in nähere Verbindung zu bringen.

### 596. Gefaumte Milchsulz. (Crème bavaroise au naturel.)

Es werden anderthalb Loth schöne, blätterige Hausenblase in zwei Becher voll Wasser unter langsamem Kochen aufgelöst, was eine halbe bis drei Viertelstunden in Anspruch nimmt, und die Flüssigkeit auf die Hälfte reducirt. Sie wird nun in vier Kaffeebecher voll süßes Obers geseiht, mit zwölf Loth Zucker versüßt, in gestampftes Eis gesetzt und mit einem Anrichtlöffel zeitweise umgerührt; sobald dasselbe zu sulzen anfängt, so wird es schnell umgerührt, so daß es gleichförmig verdickt, in diesem Augenblick wird es mit einem starken Teller voll Obersschaum (s. 576) genau vermengt, in eine mit Mandelöl leicht bestrichene Form, die in gestampftes Eis eingesezt ist, gegossen, oben gleich gestrichen, und nun bis zum gänzlichen Sulzen stehen gelassen. Bei dem Anrichten wird die Form reinlich abgetrocknet, durch ein rundes Reigen unter wiederholten kurzen Stößen von den Wänden vorläufig abgelöst, endlich über die Schüssel gestürzt, leicht geschüttelt, und die Form behutsam abgehoben.

Zu allen diesen Sulzen sind schöne Formen anzuempfehlen. So lieblich dieselben an und für sich sind, so werden sie doch durch eine schöne Form ansprechender, als in plumper, schwerer Gestalt.

### 597. Gefaumte Milchsulz mit Haselnüssen. (Crème bavaroise aux avelines.)

Ein Viertelpfund aufgeschlagene Haselnüsse werden den Mandeln gleich in heißes Wasser gethan und abgeschält, dann werden sie in frischem Wasser ausgewaschen, abgetrocknet, und dem Kaffee gleich langsam gelbroth geröstet; endlich nach dem Auskühlen fein gestossen, um aber zu verhüten, daß sie öhlig werden, müssen einige Tropfen Wasser zugegossen werden, dann werden sie mit fünf Becher kochendem Obers nach und nach recht fein abgerührt und bedeckt kalt gestellt. Nach dem Ausküh-



len wird das Obers durch ein Haartuch geseiht und gut durchgepreßt, mit anderthalb Loth zerlassener Hausenblase und zwölf Loth Zucker vermischt und auf Eis gestellt. Man muß von Zeit zu Zeit das Ganze umrühren, damit das Kaltwerden gleichmäßig geschehe; sobald man bemerkt, daß es zu sulzen anfängt, so wird fortgerührt, bis es dicklich wird, dann wird es vom Eis genommen, und mit einem Teller voll vorgerichtem, gesäumten Obers (s. 576 gesäumtes Obers) gleichförmig schnell vermengt und sogleich in die vorgerichtete, mit etwas Mandelöhl beschriebene Form gegossen und in gestampftem Eis gestellt. Angerichtet wird dieselbe gleich der vorhergehenden.

**598. Gesäumte Milchsulz mit gemischtem Geruch.**  
(Fromage bavarois au parfait amour.)

Es wird die äußerst fein abgeschnittene Schale von zwei Citronen und einer kleinen Cedrate, nebst sechs zerstoßenen Gewürznelken, in vier Becher kochendes Obers gethan, und eine Stunde lang bedeckt lauwarm stehen gelassen, dann wird dasselbe durch ein Tuch gepreßt, mit zehn Loth Zucker und anderthalb Loth aufgelöster Hausenblase verrührt und in gestampftem Eis gestellt. Sobald es zu sulzen anfängt, wird es gerührt, damit es recht gleichförmig werde. Endlich, wenn es anfängt, dick zu werden, wird ein Teller voll gesäumtes Obers (s. 576) gut vermengt in die leicht mit Mandelöhl beschriebene Form gegossen und in gestampftem Eis gesetzt. Angerichtet wird dieselbe den vorhergehenden gleich.

**599. Gesäumte Milchsulz mit Coriander.**  
(Fromage bavarois au coriandre.)

Zwei Loth gröblich überstoßener Coriander werden in vier Kaffeebecher voll kochendes Obers geworfen und bedeckt eine Stunde lang bei Seite gestellt. Dann wird das Obers durch ein Tuch gepreßt, mit zehn Loth Zucker und anderthalb Loth aufgelöster Hausenblase verrührt, dann auf Eis gestellt, und sobald es zu sulzen anfängt, so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann wird es vom Eise genommen, mit einem starken Teller voll gesäumten Obers genau vermengt, und in die vorgerichtete, mit Mandelöhl leicht beschriebene, und ins Eis gestellte Form gegossen. Nach anderthalb bis zwei Stunden, wenn es nämlich vollkommen gesulzt ist, wird es den vorhergehenden gleich angerichtet.



**600. Gefaumte Milchsulz mit Caramel.** (Fromage bava-  
rois au caramel.)

Es werden acht Loth feiner Zucker in einem Zuckerlöffel langsam zerlassen, unter immerwährendem Rühren mit einem dünnen Holzspießchen, bis derselbe eine gelbröthliche Farbe annimmt. Dann wird sogleich ein halber Eßlöffel voll Wasser aufgegossen und verrührt, dann wieder so viel, und sofort, bis der Caramelsyrup dünn ist; darauf wird derselbe in vier Becher kaltes Obers gegossen, mit vier Loth feinem Zucker und anderthalb Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, und auf's Eis gestellt, die übrige Behandlung hat diese Sulze mit den vorhergehenden gemein.

**601. Gefaumte Milchsulz mit überzuckerter  
Orangenblüthe.** (Fromage bava-  
rois à la fleur  
d'orange pralinée.)

Es werden in vier Becher voll kochendem Obers zwei Loth überzuckerter Orangenblüthe geworfen und genau bedeckt eine Stunde lang warm gestellt, dann werden zwölf Loth Zucker und anderthalb Loth aufgelöste Hausenblase hinzu gethan, gut verrührt und durch ein Tuch gepreßt; die übrige Behandlung ist den vorhergehenden gleich.

**602. Gefaumte Milchsulz mit Erdbeeren.**  
(Fromage bava-  
rois aux fraises.)

Es wird ein Teller voll schöner Erdbeeren durchgelaubt. Die schönere Hälfte wird mit einem Löffel voll feinem Zucker bestaubt und zur Hand gestellt, die andere Hälfte aber durch ein feines Sieb gestrichen. Das Durchgestrichene wird mit zehn Loth feinem Zucker, dann mit vier Becher voll Obers und anderthalb Loth aufgelöster Hausenblase vermengt und auf's Eis gestellt; sobald es zu sulzen anfängt, wird es bis zum Verdicken verrührt, dann vom Eise genommen, mit einem Teller voll gesaumtem Obers (s. 576) und dem halben Teller voll übrig gelassenen Erdbeeren vermengt, in die vorgerichtete Form gegossen und in gestampftem Eis gestellt. Das Anrichten geschieht wie bisher.



**603. Gefaumte Milchsulz mit Thee.** (Fromage bavarois au thé.)

**604. Gefaumte Milchsulz mit Vanille.** (Fromage bavarois à la vanille.)

Werden nach den vorhergehenden behandelt, wie man überhaupt eine jede Milchsulz in gefaumte Milchsulz umgestalten kann, und umgekehrt, sobald man den Obersfaum ausläßt.

**605. Mandelsulz.** (Blanc-manger.)

Ein Pfund möglichst frische Mandeln werden in warmes Wasser gethan und so lange am Feuer gelassen, bis sie sich leicht schälen, dann werden sie abgeseiht, und um das Schälen zu beschleunigen, in ein grobes Tuch gethan und durcheinander gerieben; nun werden sie aus den Schalen geklaubt und in frisches Wasser gethan, worin sie ein Paar Stunden stehen bleiben, um das Stoßen zu erleichtern. Dann werden sie theilweise in einem steinernen Mörser mehlfein gestoßen; während dem Stoßen aber zeitweise mit einem halben Löffel voll Wasser angefeuchtet, damit sie nicht öhlig werden. Sobald ein Theil fein gestoßen ist, wird eine zweite Menge eingelegt, und das Gestoßene in einen Weidling gethan, und bedeckt bei Seite gesetzt. Wenn endlich alle Mandeln so vorbereitet sind, so werden sie mit einem Kochlöffel durch hinzugießen von drei Seidel klarem Wasser nach und nach recht fein abgerührt und durch ein feines, sehr reines Haartuch leicht durchgestrichen und ausgepreßt. Das Zurückbleibende wird wieder in den Weidling gethan, auf's Neue mit einem Seidel Wasser verrührt und wieder gut durchgepreßt, so daß bei drei Seidel Milch erzeugt wird, der Rückstand wird beseitigt und die Milch noch einmal durchgeseiht. In diese äußerst weiße, reine, dem guten Obers ähnliche dicke Mandelmilch kommen nun vierzehn Loth feiner Zucker und dritthalb Loth aufgelöste Hausenblase, die noch warm sein muß, um genau in das Ganze vermengt werden zu können; dann wird eine Sulzform in gestampftes Eis eingesetzt, und die Milch hineingegossen. Nach ein Paar Stunden ist dieselbe gesulzt. Bei dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser getunkt, schnell abgetrocknet und über die Schüssel gestürzt. Man gibt der Schüssel einige kurze Stöße, damit durch die Erschütterung die Sulze sich überall leicht loslöse, und hebt die Form behutsam ab. Die zweite bei den vorhergehenden Crèmen angewandte Manier, nämlich die Form mit Mandelöl zu bestreichen und die Sulze dann



durch Neigen und behutsames Schütteln aus derselben auf die Schüssel zu stürzen, hat etwas angenehmes, bequemes, doch ist die erstere bei diesen Gerichten vorzuziehen, weil durch das Warmwerden der Form der kleinste Theil der Sulz schmilzt, und derselben ein glänzenderes angenehmeres Ansehen gibt. Man muß jedoch auf der Hut sein, daß die Form nicht heiß werde, damit von der Sulze nicht zu viel schmelze, denn es wäre ein Zeichen grober Ungeschicklichkeit, wenn ein flüssiger Mandreiß um die Sulze schwämme.

**606. Mandelsulz mit Vanille.** (Blanc-manger à la vanille.)

Auf die Menge der vorhergehend beschriebenen Mandelmilch werden acht Loth Zucker und eine halbe Schale klein geschnittene Vanille in einem Zuckerpfännchen über mäßigem Feuer unter immerwährendem Umrühren mit einem Speilchen geschmolzen, aber nur so lange, bis der Zucker eine röthliche Farbe annimmt, dann wird sogleich ein halber Löffel Wasser zugegossen und verrührt, dann noch einer, endlich ein ganzer Löffel voll, bis der Zucker die Flüssigkeit eines Syrups hat. Jetzt wird die Mandelmilch, in welche, wie bei der vorhergehenden, dritthalb Loth Hausenblase vermenget ist, in zwei gleiche Theile getheilt, in die eine Hälfte kömmt der Vanillezucker durch ein feines Tuch geseiht, in die andere Hälfte kommen sieben Loth feiner Zucker. Wenn der Zucker zergangen und gut vermenget ist, so wird eine Sulzform mit Mandelöl sehr dünn ausgestrichen, in gestampftes Eis eingesezt, und mit der weißen Sulz einen halben Finger hoch behutsam aufgegossen, so daß die Seitenwände ganz rein bleiben; sobald diese Schichte gesulzt ist, wird von der zweiten Hälfte, die durch den Caramelzucker röthlichgelb gefärbt ist, eben so viel aufgegossen, und nun wechselweise nach jedesmaligem Sulzen so fortgefahren, bis alles in die Form gegossen ist. Bei dem Anrichten darf die Form nicht erwärmt werden, wie dieses schon durch das Bestreichen mit Dehl angedeutet ist, sondern die Sulze wird durch Rundneigen von den Wänden losgemacht, auf die Schüssel gestürzt, und mittelst einigen kurzen Stößen und leichten Schwingen auf die Schüssel gebracht, und die Form behutsam abgehoben. Die Wirkung der weißen und der zart gelbröthlichen Streifen ist angenehm.

Zu bemerken bleibt, daß die Aufgüsse nur so fest gesulzt sein dürfen, daß der folgende, mit Behutsamkeit gemachte Aufguß sich nicht mit den vorhergehenden menge. Würde man dieses außer Acht lassen, so ließe man Gefahr, daß sich die Schichten trennen



und einige in der Form blieben, während andere auf die Schüssel fielen.

**607. Mandelsulz mit Orangen.** (Blanc-manger à l'orange.)

Auf die vorhergehende Weise wird auch diese Sulze bereitet, nur wird statt der Vanille der Zucker an einer schönen Orange leicht gerieben, dann mit dem Messer das Geriebene auf einem Teller geschabt und wieder gerieben, bis man solch gelben Zucker acht Loth beisammen hat, wozu auch zwei Orangen abgerieben werden können; ausdrücken darf man beim Reiben nicht, um die untere bittere Schale nicht zu berühren. Die eine Hälfte der Sulz wird nun mit dem gelben Zucker versüßt, die andere aber mit feinem weißen Zucker. Das übrige Verfahren ist dem vorhergehenden ganz gleich.

**608. Mandelsulz mit Kaffee.** (Blanc-manger au café.)

**609. Mandelsulz mit Thee.** (Blanc-manger au thé.)

Werden den vorhergehenden gleich bereitet, der sehr starke Kaffee oder Thee wird der einen Hälfte der Sulz mitgetheilt. Uebrigens bezeugen solche Zusammensetzungen nicht den besten Geschmack, da sie mehr das Auge als den Gaumen ansprechen, und die Eigenthümlichkeit der Sulze beeinträchtigen.

**610. Klare Sulzen.**

Wir sind nun bei einer sehr liebenswürdigen Abtheilung der Kunstbäckerei, obgleich die Sulze nur ihrer Stellung wegen zu dieser, ihrer Bereitung wegen aber zur warmen Küche gehören. Dieses kümmert indessen die Gäste nicht, wenn nur das Gericht kunstgemäß behandelt, krystralrein, zart im Zusammenhalt und kräftig, aber fein im Geschmack erscheint.

Das Bedingniß des Gelingens dieser Bereitungen ist der klare Zucker und die klare Hausenblase. Letztere gibt die meiste Unsicherheit, denn zu ihrer Klärung haben wir leider keine besondern Mittel, und wenn sie von minder guter Qualität ist, so ist es rathsam keine klare Sulz zu geben, oder selbe nur gesaumt (s. 628) aufzutischen.



### 611. Citronensulz. (Gelée aux citrons.)

Man schneidet acht bis zehn schöne Citronen je nach ihrer Größe, entzwei, und preßt den Saft durch ein feuchtgemachtes Tuch, um zu verhüten, daß die Körner hinein fallen, in ein Glas; das Pressen darf nicht zu stark sein, damit der Saft nicht zu trüb werde; wenn alles durch ist, so wird zweimal so viel klares Wasser dem Saft zugegossen, weil die Citronensäure aufgelösten Pflanzenschleim enthält, und sich nie ganz klar machen läßt, durch das Wasser aber verdünnt, sich dann leichter filtrirt. Dieser verdünnte Saft wird alsdann durch weißes Fließpapier nach und nach filtrirt. Während dem werden drei Loth blätterige Hausenblase in kleine Stücke gebrochen, mit klarem Wasser ausgewaschen, mit vier Becher klarem Wasser aufgekocht, und dann an eine weniger heiße Stelle gethan, damit sie halb bedeckt, eine Stunde lang ruhig kochen kann. Zu gleicher Zeit werden drei Viertelfund sehr weißer Zucker mit vier Kaffeebecher voll reinem Wasser, in welchem der sechste Theil eines Eierklars abgeschlagen wird, erst aufgelöst, dann aufgekocht und ebenfalls auf einer minder heißen Stelle unbedeckt ungefähr gleiche Zeit ruhig fortgekocht. Es ist besser, wenn man den Schaum des Zuckers nicht abnimmt, sobald derselbe an die Oberfläche steigt, sondern den Klärungsproceß ruhig vor sich gehen läßt, höchstens daß ein Löffel voll von dem Citronensaft beigegeben wird, um den Zucker zu bleichen. Dann werden Zucker und Hausenblase durch ein naßgemachtes Tuch in ein reines Gefäß durchgeseiht und bei Seite gesetzt. Wenn endlich alles abgekühlt ist, so wird der filtrirte, wasserklare Citronensaft in das Gemenge von Zucker und Hausenblase gegossen, verrührt, und in der Sulzform in gestampftem Eis eingesezt. Nach zwei Stunden ist die Sulz fest und kann angerichtet werden; man tunkt nämlich die Form einen Augenblick ganz in heißes Wasser, trocknet sie sogleich ab, und stürzt sie auf die gehörige Schüssel, der man einige schwache kurze Stöße gibt, damit die Sulz sich leichter ablöse, und hebt nun die Form behutsam ab. Auf der Schüssel steht nun eine weiße, durchsichtige, zitternde Masse die zum Genuß einladet.

### 612. Orangensulz. (Gelée d'oranges.)

Diese Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet. Da aber die Drangen weniger Säure enthalten, so wird zu dem Saft von acht Drangen jener von zwei Citronen beigegeben, und mit eben so viel Wasser vermengt, als der ganze Saft be-



trägt, dann mit der äußerst dünn geschnittenen Schale von einer Orange vermischt und durch doppelt gelegtes weißes Fließpapier filtrirt. Zu dem zu klärenden Zucker (s. 611 den vorhergehenden) werden ein halber Kaffeelöffel voll Cochenillekörner gethan, um demselben eine zarte Rosafarbe mitzutheilen. Nachdem nun der ausgefüllte, durchgeseigte Zucker, Hausenblase und Orangensaft gehörig gemengt sind, wird die Sulze der vorhergehenden gleich beendet und aufgetischt; eine rubingleiche Durchsichtigkeit und ein lieblich feiner Geschmack muß dieselbe auszeichnen.

### 613. Gesulzte Orangen. (Gelée d'oranges en écorces.)

Es wird von acht schönen gleich großen Orangen, wenn ein kleines Käppchen herabgeschnitten ist, mit einem Hohlseifen alles Fleisch herausgenommen, ohne die eigentliche Schale zu beschädigen; nun wird der Saft ausgepreßt, mit dem Saft einer Citrone vermehrt, und zu der vorhergehenden Sulz verarbeitet, jedoch nur in der Hälfte der Menge. Jetzt werden die Schalen in gestampftem Eis eingesetzt, und mit dieser Sulz angefüllt. Bei dem Anrichten werden sie reinlich abgetrocknet, in Spalten geschnitten und in einer feinen Bordin von Butterteig oder gerösteten Mandeln angerichtet.

### 614. Gestreifte Orangensulz. (Gelée d'oranges en rubans.)

Zur höchsten Eleganz wird dieses Gericht gesteigert, wenn die ausgehöhlten Orangenschalen mit der Hälfte Orangensulz und der andern Hälfte Mandelsulz (s. 605 die Mandelsulz) ausgefüllt werden. Man gießt nämlich in eine jede der in gestampftem Eis eingesetzten Schalen einen halben Löffel oder zwei Kaffeelöffel voll Orangensulze (s. 613 die vorhergehende Sulze). Wenn diese gesulzt ist, so wird eben so viel Mandelsulz darüber gegossen; ist diese gesulzt, so kommt ein schwacher Eßlöffel voll Orangensulz, und nach erfolgtem Sulzen eben so viel Mandelsulz, und so fort, bis die Schalen voll sind; mit dem Bedacht, daß die Streifen möglichst gleich breit sein sollen, wie dies schon vom Anfange angedeutet wurde, wo die Orange nur einen kleinen Flächenraum darbietet, nur wenig Sulze aufgegossen, gegen die Mitte immer mehr, von der Mitte hinauf, immer wieder weniger. Bei dem Anrichten werden die Orangen in sechs Spalten mit einem sehr scharfen dünnen Messer geschnit-



ten und in eine schöne Schale aus weißem Mandelteig aufgestellt angerichtet. Der Effect ist allerliebft.

### 615. Erdbeerenfulz. (Gelée de fraises.)

Es werden zwanzig Loth Zucker nach angegebener Weise (s. 611) geklärt, und eben so wie dort drei Loth Hausenblase aufgelöst. Wenn der Zucker klar ist, so wird die Hälfte abgeseiht, die andere Hälfte aber mit zwei Kaffeebecher Wasser verdünnt, und dieser dünne Syrup wird über einen Teller voll gutgereifter, etwas zerquetschter Erdbeeren in einen kleinen Suppentopf lauwarm gegossen, mit dem Saft einer schönen Citrone vermehrt, umgerührt und bedeckt kalt bei Seite gestellt. Den andern Tag werden die Erdbeeren durch eine aufgespannte und befeuchtete Serviette (besser durch einen Filzhut) filtrirt, das zuerst Ablaufende, noch nicht ganz Reine wieder aufgegossen, bis endlich der Saft ganz klar durchgeht. Derselbe wird dann mit der andern Hälfte Zucker und der lauwarmen Hausenblase vermengt und in die Sulzform gethan. Man muß Sorge tragen, daß die Sulze nicht über drei Viertelmaß betrage, denn auf diese Menge sind die übrigen Ingredienzien berechnet. Sollte die Sulze, die eine jartrothe Farbe haben soll, zu wenig gefärbt sein, so müßte mit in Zucker aufgelöster Cochenille nachgeholfen werden. Angerichtet wird diese Sulze der vorhergehenden gleich.

### 616. Ribiselfulz. (Gelée de groseilles.)

Ein Teller voll gutgereifter Ribisel (Johannisbeeren) und den vierten Theil Himbeeren werden in einer unverzinnten Casserolle ohne Zuthat von Wasser aufgekocht und zerquetscht. Der höheren Farbe wegen wird ein Kaffeelöffel voll Cochenille hinzugethan; nach einigem Auskühlen werden sie in einen Filzack, in Ermangelung dessen auf eine befeuchtete und aufgespannte Serviette gethan und filtrirt; der erste und zweite Abfluß wird wieder aufgegossen, bis der Saft endlich rubinrein durchfließt. Dann wird derselbe mit dem angegebenen Zuckersyrup und Hausenblase (s. 611) vermengt und in die Sulzform gegossen. Das Aufstochen jener Früchte, die durch die Hitze an ihrem Geschmack nicht verlieren, wie Ribisel, Himbeeren, Weinscharl, Ananas u. dgl. ist darum zu empfehlen, weil der vegetabilische Eiweißstoff stockt und der Saft dann leicht durchfließt, was nicht der Fall ist, wenn die Frucht roh gepreßt wird.



**617. Granatsulz.** (Gelée de grenades.)

Geht ganz nach der Drangensulz (s. 612).

**618. Marillensulz.** (Gelée d'abricots.)

Es werden vierundzwanzig Loth Zucker mit sechs Becher voll Wasser und dem sechsten Theil eines Eierklars, das mit dem Wasser gut abgeschlagen worden ist, geklärt (s. 611 die Citronensulz das Klären des Zuckers betreffend). In diesem Zucker werden nun sechs mittelgroße, aber gespaltene und abgeschälte Marillen langsam weich gekocht, alsdann mit einem Löffel behutsam herausgehoben, auf eine Schale gethan, und sechs andere Marillen in denselben Syrup eingelegt, gekocht, und endlich, wenn auch diese weich sind, noch einmal sechs eingelegt. Das Kochen muß durch die ganze Zeit so geleitet werden, daß der Syrup immer rein und klar bleibe, was bei etwas starkem Kochen zu erreichen nicht möglich wäre. Nun wird dieser Syrup und aller Saft, der sich in der Schale unter den Marillen ansammelt, durch ein befeuchtetes feines Tuch geseiht, mit klarem Citronensaft bis zum kräftig angenehmen Geschmack gehoben, mit dritthalb Loth geklärter Hausenblase vermenget, in die Sulzform gegossen und in gestampftes Salzeis eingesetzt. Das Anrichten geschieht wie bei den vorhergehenden.

Die gekochten Marillen werden dann durch ein Sieb gestrichen, und mit der Hälfte so viel feinem Zucker als das Mus beträgt, zu einer Marillen-Marmelade eingekocht, und in schicken Gläsern zu fernerm Gebrauche aufbewahrt.

**619. Pflirsichsulz.** (Gelée de pêches.)

Diese Sulze geht ganz nach der vorhergehenden. Man pflegt auch etwas von der Frucht in die Sulze zu legen und mitzuzulzen. Zu diesem Zweck werden die gekochten Pflirsiche oder Marillen in Vierteltheile geschnitten, um sie über die nur einen halben Finger hoch aufgegoßene Sulz, wenn selbe fest geworden, in zierlichem Kranze zu legen, und mit in Zucker gelegten Weinscharln zu verzieren; diese Verzierung wird mit der flüssigen Sulze zuerst nur bespritzt, damit sie ihre Lage bei dem späteren Aufgießen nicht verändern; jetzt, wenn die Pflirsiche und ihre Verzierung angesulzt ist, wird die übrige Sulze aufgegoßen, was übrigens nur in kaltem Zustande geschehen darf. Das Anrichten geschieht nach der angegebenen Weise.



**620. Ananasfuß. (Gelée d'ananas)**

Es werden drei Viertelpfund Zucker in sechs Becher voll Wasser aufgelöst, mit dem sechsten Theil einer frischen Eierklar abgeschlagen, und über scharfem Feuer (gleichbedeutend mit der heißesten Stelle eines Sparherdes) aufgeköcht, dann aber so gestellt, daß das Kochen nur langsam und nur von einer Seite fort dauere; nach einer halben Stunde wird der Schaum sorgsam abgenommen und eine kleine geschälte und dünnblättrig geschnittene Ananas hinein gethan, nebst dem behutsam ausgepressten Saft von zwei schönen gesunden Citronen, der durchgeseiht worden ist. Der bei dem Wiederbeginn des Siedens aufsteigende weiße Schaum wird sorgsam abgenommen, und das Ganze nach fünf Minuten vom Feuer gehoben. Nach einigem Auskühlen werden die Ananasblättchen auf eine Tasse gethan, und der klare Syrup durch eine angefeuchtete Serviette, nebst dem, der sich in der Tasse gesammelt hat, durchgeseiht, und mit dritthalb Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, und einen halben Finger hoch in die vorgerichtete, in's Eis gestellte Sulzform aufgegossen. Wenn dieser Aufguß gefulzt ist, so werden die Ananasblättchen in kleinere Stücke reinlich zugeschnitten, und in gefälliger Form über die Sulz gelegt, mit der flüssigen Sulze bespritzt, damit die Schnittchen ansulzen und bei dem ferneren Begießen in ihrer Lage bleiben. Nachher wird die übrige kalt gewordene Sulze nachgegossen und vollkommen gefulzt.

Eine jede Sulze kann mehrere Tage lang in ihrer Form ohne Nachtheil aufbewahrt werden, aber vor dem Anrichten muß dieselbe ein Paar Stunden lang in frischem gestampften Eise stehen, um sie so viel wie möglich kalt aufzutischen, weil durch die Kälte ihr Geschmack bedeutend erhöht wird. Man darf sich aber ja nicht verleiten lassen, um die Kälte zu erhöhen, dem Eise Salz beizumischen, die Sulze würde schillernd werden, und ihre so ansprechende Durchsichtigkeit verlieren.

**621. Sulze von gemischter Frucht. (Macedoine de fruits rouge.)**

Man bereitet zwei Drittel der angegebenen Erdbeersulz (s. 615) und gießt sie halb Finger hoch in die in Eis eingefetzte Form. Während des Sulzens derselben werden zwei Becher voll ausgesucht schöne Erdbeeren, einige Ananasbeeren, ein Becher voll weißer Ribisel in Trauben, eben so viel rothe und ein Becher voll weiße Himbeeren zur Hand gerichtet; wenn die Sulz fest geworden, wird ein Kranz von den weißen Ribiseln,



einen halben Finger breit von der Wand der Form über dieselbe gelegt, und die Mitte mit einigen Ananas und der Hälfte rother Erdbeeren belegt, und mit der flüssigen Sulze bespritzt; sobald dieses gesulzt ist, wird so viel Sulz nachgegossen, als die Früchte hoch liegen, und wenn auch dieses gesulzt ist, wird wieder eine Lage Früchte darüber gethan, und eben so verfahren, bis endlich alles aufgegangen. Das Anrichten hat diese schöne Sulze mit den vorhergehenden gemein.

**622. Sulze mit Kernobst.** (Macedoine de fruits à la gelée de citrons.)

Es werden zwei schöne Pflirsche gespalten, geschält und behutsam in einem, aus acht Loth geklärtem Zucker, etwas dick gehaltenen Syrup weich gekocht, und auf einen Teller gelegt. In denselben Syrup werden dann vier schöne gespaltene und geschälte Marillen weich gekocht, und über die Pflirsche gelegt. Dann werden, wenn der Syrup zur Hälfte eingekocht ist, eine Tasse voll schöner, ausgekernter Weichseln hinein gethan, aufgekocht, wieder auf die Tasse gethan, und so schief gestellt, daß der rothe Syrup abfließen kann. Der sich angesammelte Syrup von den Pflirschen wird ebenfalls abgegossen. Man thut sogar besser, wenn man dieses Obst auf ein Sieb legt, damit es einigermaßen abtrocknet. Hiezu kommen noch einige Scheiben in Zucker conservirte Ananas, dann werden zwei Drittel der beschriebenen Citronensulze (s. 611) bereitet. Nun wird wie zu der vorhergehenden Sulze die Form in gestampftem Eis eingesezt und einen halben Finger hoch mit der Sulze aufgegoßen; sobald dieses gesulzt hat, wird ein Kranz von Pflirschen, die in kleine Spalten geschnitten werden, einen halben Finger breit von der Wand der Form gelegt, innerhalb desselben kommen Kirschen, und in die Mitte einige Ananasscheibchen; dieses wird nun stark mit der Sulze bespritzt und sobald es erstarrt, so hoch mit derselben begossen, daß es die Frucht überdeckt. Nun wird eine zweite und dritte Lage gemacht, bis alles aufgegangen ist. Da die Frucht zu dieser Sulze in Zucker gar gemacht wird, so steht sie im besseren Einklang mit der Sulze, und daher dürfte dieselbe den Vorzug erhalten.

**623. Sulz von Champagnerwein.** (Gelée au vin de Champagne.)

Bier und zwanzig Loth Zucker werden auf die bei der Citronensulz angegebene Weise geklär, und ebenso drei Loth



Hausenblase; wenn beide fast kalt geworden sind (nachdem sie noch heiß durch ein reines Tuch geseiht worden waren), werden sie zusammengegossen, dann kommt eine halbe Bouteille rother Champagnerwein hinzu, und wird sogleich in die in gestampftes Eis eingesezte Form gethan und dem Sulzen überlassen.

Die leichteste Art Sulzen zu machen, sind die Weinsulzen, wie dies bei der vorhergehenden zu ersehen ist, allein sie werden am wenigsten goutirt, weil bei dem schönen Geschlecht der Wein in der Regel wenig Anflang findet, bei den Männern aber bloßer Geschmack von Wein ihre Ungeduld aufreizt, und der Genuß des verdünnten Weins sie leicht verstimmt, und das mit Recht, denn um den Wein ganz zu würdigen, muß man denselben gleichsam concentrirt, oder doch in seiner Natürlichkeit kosten, und wie da das würzige Bouquet, die schöne Harmonie des Süßen, Sauren, Herben und Dehligten mit Lust wahrgenommen wird, geht solche bei der Sulze vollkommen verloren, und die Natur wird durch die Kunst zerstört.

#### 624. Veilchensulz. (Gelée de violettes.)

Es werden drei Viertelsfund feiner weißer Zucker nach der bei der Citronensulz angegebenen Weise klar gemacht, und weil die Sulz einen Anflug von Röthe haben soll, mit sechs Körnern Cochenille gekocht, und eben so drei Loth schöne Hausenblase. Während diesem werden ein Paar Hände voll frischer Veilchen abgezupft, in einen kleinen Suppentopf gethan, und mit zwei Veilchenwurzeln und dünnblättrig geschnittenen Iriswurzeln verstärkt. Hierüber wird der kochend heiße Zucker gegossen und genau bedeckt bei Seite gesetzt. Einstweilen wird die klare Hausenblase durchgeseiht, und wenn nun der Zucker nur noch lauwarm ist, so wird derselbe durch eine befeuchtete Serviette sehr klar durchgeseiht, unier die Hausenblase gethan, mit einem Becher voll (oder auch etwas mehr, je nachdem man es liebt) klarem weißen Kirchwasser vermengt, und in der Sulzform in gestampftem Eise dem Sulzen ausgesetzt. Das Anrichten geschieht wie bei den vorhergehenden. Diese Sulze empfiehlt sich durch ihren feinen Geschmack und das zarte Aussehen.

#### 625. Rosensulz. (Gelée à la rose.)

Diese Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet, nämlich der geklärte, etwas dicker gehaltene Zucker wird über ein Paar Hände voll abgezupfter, stark riechender Rosenblätter gegossen und bedeckt bei Seite gesetzt; nach dem Auskühlen wird



ein Becher voll starkes Rosenwasser darunter gemengt, und das Ganze durch eine feuchte Serviette geseiht. Dann wird die Hausenblase und ein Becher voll Kirschwasser hinzugethan, und in der in Eis gesetzten Form gesulzt.

### 626. Sulz von Maraschino. (Gelée au marasquin.)

Es werden sechzehn Loth Zucker nach der bei der Citronensulz gegebenen Weise klargemacht, und ebenso drei Loth Hausenblase. Während dem werden zwei schöne Citronen von einander geschnitten, und der Saft durch Fließpapier filtrirt. Wenn der Syrup und die Hausenblase durchgeseiht und kalt sind, kommt so viel von dem Citronensaft hinzu als nöthig ist, um den süßsaden Geschmack zu heben. Dann werden zwei bis drei Becher reiner guter Maraschinotiqueur hinzugethan, und das Ganze sogleich gesulzt. Diese Sulze muß so weiß und klar wie Brunnwasser sein. Man bereitet sie gerne in einer Form, die unten einen schmalen Reif hat, dieser Reif wird dann mit einem halben Becher mit Cochenille roth gefärbter Sulze angefüllt, und wenn diese gesulzt ist, zuerst mit einer halb Finger dünnen Schichte der übrigen Sulz begossen, und wenn dieses gesulzt ist, erst das Uebrige darüber gethan. Umgestürzt hebt dieser rothe Reif die Weiße und Klarheit der Sulze ungemein.

### 627. Punschsulz (Gelée au rum.)

Diese Sulze wird der Citronensulze ganz gleich gemacht, nur daß man sechs und zwanzig Loth Zucker klar macht, und denselben dicker einkochen läßt. Nach einigem Auskühlen wird der Zucker und die Hausenblase durch eine feuchtgemachte Serviette geseiht, und nach völligem Kaltwerden mit dem Citronensaft, und einem bis anderthalb Becher voll gutem Rum vermengt, und zum Sulzen in die Form gegeben. So die allgemeine Regel; man würde indessen wohl thun, etwas weniger Citronensaft zu verwenden, weil der Punsch angenehmer ist, wenn die Säure nicht vorschlägt; auch ist anzurathen, daß bei geistigen Sulzen etwas mehr Hausenblase angewendet werde, weil sie schwieriger sulzen.

### 628. Gefaumte Sulze. (Gelée fouettée.)

Eine jede klare Sulze kann in eine gefaumte umgestaltet werden, indem sich eine jede vollkommen hierzu eignet. Im Verlauf des Werkes ist erwähnt worden, in was die Fähigkeit der Eierklar bestehe, um in Schnee verwandelt werden zu können,



nämlich in ihrer Klebrigkeit. In Folge des richtigen Denkens hat man den Schluß gezogen, diese Eigenschaft müsse sich in einer gewissen Periode bei dem Sulzen ebenfalls vorfinden, und der glückliche Gedanke beihätigte sich auf das Glänzendste, denn eine gesaumte Sulze hat so etwas auffallend Schönes, daß sie überrascht; nebstbei gewährt es aber noch den unschätzbaren Vortheil, daß eine nicht ganz klare, daher mißlungene Sulze (welches sich so oft ereignet, indem es schwer ist, selbe krystallrein zu erhalten) in gesaumte Sulze umgestaltet, diesen Fehler vollkommen maskirt. Die Behandlung ist folgende: Man gießt einen halben Finger hoch von der bereiteten Sulze in die Sulzform und stellt sie in gestampftem Eis; sobald dieses gesulzt ist, wird die Form herausgehoben, und an deren Stelle ein Schneebekken oder ein Weidling mit der übrigen Sulze gestellt, und sobald diese so kalt geworden, daß sie zu sulzen anfängt, so wird sie ganz dem Schnee gleich mit einer Schneeruthe zu feinem Schnee geschlagen, sogleich in die Form gethan und wieder in's Eis eingeschict. In einer Stunde ist dieselbe vollkommen gesulzt. Die Form wird dann in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, auf die Schüssel gestürzt, rundlaufend geschwungen, ein Paar kurze Stöße angebracht, damit sich dieselbe überall gleich loslöse und nun die Form hehutsam abgehoben.

## XXV. Abschnitt.

Einige markirte Stücke, die Kunstbäckerei betreffend.

### 629. Blätter-Torte. (Gâteau de mille feuilles.)

Bei etwas größeren Tafeln, z. B. von zwölf Gedecken wo der Tisch (der runde) einen größeren Raum gewährt, wird die Mitte durch einen Aufsatz ausgefüllt, und zwar durch eine schöne Gruppe der Bildhauerei, einen Blumenkorb oder ein großes Stück der Kunstbäckerei, welches wohl das Zweckmäßigste ist. Diese Stücke bestehen aus zwei Categorien, nämlich aus solchen, die bloß zur Augenweide dienen, und solchen, die dem Gaumen einen reelleren Genuß verheißten, und daher ein größeres Publikum für sich haben; wir wollen uns daher nur mit der letzten beschäftigen.

Der einfachste Aufsatz ist offenbar die Blätter-Torte. Man schneidet aus dem aus zwei Pfund Butter gemachten und



messerrückendünn ausgewalkten Butterteig (s. 505) nach dem Umfang einer gewöhnlichen Schüssel eine runde Platte. Diese wird auf einen Bogen Papier gethan, ohne ihre Rundung zu verschieben; da dieses etwas schwierig ist, so thut man sicherer, unter den ausgewalkten und über den Walker aufgerollten Teig einen Bogen zu schieben, und dann die runde Platte auszuschnitten. Aus dieser Platte wird nun wieder eine kleinere ausgeschnitten und ausgehoben, so daß nur ein drei gute Finger breiter, runder Rand bleibt. Dieser wird mit Eiern bestrichen, mit der Spitze eines Messers häufig betupft, um zu verhindern, daß der Teig bei dem Backen Blasen treibt, dann mit feinem Zucker bestäubt und sogleich gebacken. Auf diese Weise wird der ganze Teig, der bei acht solcher Platten gibt, verarbeitet; nur die letzte Platte wird anders behandelt. Sie wird nämlich nicht ausgeschnitten, sondern auf ihrer ganzen Fläche beflochten. Es wird nämlich ein so langes als die runde Platte im Durchmesser hat und die Hälfte so breites Stück ausgewalkten Teiges vorbehalten; wenn die Platte mit den Eiern bestrichen und mit der Messerspitze betupft ist, so werden aus dem vorbehaltenen Teige halb Finger schmale Streifen geschnitten, und einen Finger breit aus einander über diese Platte gelegt und ebenfalls bestrichen. Nun werden in gleicher Entfernung über diese Streifen die anderen, aber in etwas schiefer Richtung gelegt, damit die Zwischenräume ein verschobenes Viereck bilden; wenn nun auch diese Streifen bestrichen sind, so wird das Ganze mit feinem Zucker bestäubt und den vorbergehenden gleich gebacken. Man pflegt diese Platte vor ihrem Garbacken mit feinem Zucker noch einmal stark zu bestäuben, und in der Röhre mit einer glühenden Schaufel so nah als möglich zu übersfahren, damit der Zucker schmelze und dem Ganzen einen schönen Glanz gebe.

Nun wird ein rundes Bretchen, welches in den Boden der Schüssel paßt, in eine Serviette gehüllt, mit einer andern zierlich zusammen gelegten Serviette belegt, über diese wird alsdann eine dieser reinlich zugestuzten Platten gelegt und mit einer Confitur messerrückendick bestrichen. Ueber dieses wird eine zweite gelegt, wieder mit Confitur überstrichen, dann eine dritte und so fort, bis zuletzt die überflochtene obenauf kömmt. Diese Platte wird mit verschiedenen Confituren verziert, und zwar mit den beliebtesten, als Weichsel und Marillen. Man füllt nämlich die Vertiefungen zwischen dem Geflechte mittelst eines Kaffeelöffels, die eine mit schöner Weichsel, die zweite mit heller Marillenmarmelade aus, bis die ganze Oberfläche so gefüllt ist; dies Stück wird ohne eine andere Zuthat aufgesetzt, und hat ein eben so gefälliges als solides Aussehen.

werde  
dies  
strich  
heiß  
selben  
feiner  
lang  
hohl  
sem  
zu be  
schen  
lang  
mit  
dem  
fitur  
(s. 5  
das  
da  
ziert

Form  
nen.  
Röh  
vier  
Bach  
dies  
zu  
For  
strich  
und  
Es  
die  
be  
back  
For  
mit  
röh  
dem  
Sch



**630. Spanische Wind-Torte.** (Gâteau de meringues.)

Diese Torte wird der vorhergehenden ähnlich bereitet. Es werden nämlich aus dem spanischen Wind-Teige einen Finger dicke und drei Finger breite, runde Ringe auf Oblaten aufgestrichen, und zwar so groß, als es die gehörige Schüssel erheißt. Auf diesen Ring an dem äußern Rande werden von demselben Teig taubeneikleine Häufchen gesetzt, und das Ganze mit feinem Zucker bestäubt, und wenn derselbe feucht geworden ist, langsam, sehr langsam gebacken, dann trocken gestellt. Solche hohle Ringe werden viere gemacht. Dann wird eine aus feinem Papier geformte Kuppel, welche die hohle Mitte der Ringe zu bedecken hat, mit gedrängt aufgetragenen, kleinen, spanischen Winden besetzt, stark mit feinem Zucker bestäubt und sehr langsam gebacken. Bei dem Anrichten werden die runden Ringe mit Confituren bestrichen, über einander gelegt, und zwischen dem am Rande angefügten kleinen Häufchen mit lebhafter Confiture verziert. In die hohle Mitte kommt gesaumtes Obers (s. 576) mit beliebigem Geschmack, und über das Obers, als das Ganze krönend, kommt die vom Papier gelöste Kuppel, die da, wo sie aufzusetzen kommt, mit rother Ribisel-Sulz verziert wird.

**631. Biscoten-Torte.** (Biscuit de Savoie.)

Für dieses schöne Stück der Kunstbäckerei hat man eigene Formen, die sich durch ihre Größe und schöne Arbeit auszeichnen. Sie müssen immer hohl sein, das heißt, es muß eine starke Röhre durch ihre Mitte gehen, damit der Biscuitteig nie über vier Finger Breite in seiner Masse betragen könne, damit das Backen von innen und außen zugleich Statt finden könne; wäre dieses nicht der Fall, so würde der inwendige Teig zerfließen, zu Boden sinken und den ganzen Kuchen verderben. So eine Form von acht Zoll Höhe wird mit reinem Schmalz sorgsam bestrichen, und mit einem Gemenge aus gleichen Theilen Zucker und Mehl so stark ausgestäubt, als nur etwas ankleben will. Es wird eine Biscuitmasse von drei Pfund Zucker bereitet (s. 535), die Form auf's Neue mit dem Gemenge aus Mehl und Zucker bestäubt, der Biscotenteig hinein gethan und recht langsam gebacken, so daß es bei drei Stunden dauere. Dann wird die Torte behutsam über ein Sieb gestürzt und warm gestellt; damit sie nur langsam auskühle. Die Kruste derselben muß eine röthlich braune, lebhaftige Farbe und feine Glätte haben. Bei dem Anrichten kommt sie ohne allen Zierrath auf die gehörige Schüssel.



### 632. Kugelhupf als großes Stück. (Un Baba.)

Die Kugelhupfe kommen in eben solchen Massen wie der vorhergehende Biscuitteig. Man pflegt sie aber nicht in denselben Formen zu backen, um nicht eine mit der andern zu verwechseln. Man hat eigene gerippte Formen, die nur für dieses Gebäck verwendet werden, weil sie aber zu nieder sind, so müssen zwei übereinander gestellt werden, und um den Lücken vorzubeugen, welche entstehen würden, wenn zwei Gleichgeformte über einander zu stehen kämen, wird der eine in glatter, der andere aber in gerippter Form von gleichem Umfange gebacken, und die Masse verdreifacht. Nach dem Kaltwerden wird der glatte Kugelhupf auf die gehörige Schüssel, die mit einer Serviette belegt ist, mit der schönen Rinde oben gestellt, mit Confiture bestrichen, und nun der gerippte, dessen untere ungleiche, unschöne Rinde mit einem scharfen Messer flach geschnitten ist, darüber gestellt; an den Winkeln der Rippen wird noch insbesondere mehr Confiture angehäuft.

### 633. Apostel-Kuchen als Mittelstück. (La brioche pour de grosses pièces.)

Der Apostelkuchen läßt sich nicht in so großen Massen aufziehen als die vorhergehenden Gebäcke, allein seine Form ist originell und sein Ansehen gefällig, und so wird derselbe gerne zu diesem Endzweck gebraucht.

Man bereitet sich den Teig in größerer Menge vor (s. 442), allein dieses Vergrößern hat enge Grenzen, weil der Teig aufgehäuft das Backen nicht verträgt, da die Form des Gebäckes es nicht gestattet, daß eine Röhre durch dessen Mitte wie bei dem Kugelhupf die Hitze durchleite, wodurch das Backen gleichsam von zwei Seiten Statt findet. Man richtet sich eine mittelgroße Casserolle vor, die mit Schmalz bestrichen ist, und gibt drei Theile des Tags vorher bereiteten über Eis gelegten Teiges, der nur leicht abgerundet wird, in dieselbe. Die Oberfläche wird mit Eiern bestrichen, in der Mitte etwas eingedrückt, und darauf kommt nun der vierte Theil des Teiges ebenfalls nur leicht zugerundet, und wenn auch dieser bestrichen ist, so wird rund herum zwei Finger breit aus einander der ganze Kuchen mit dem Messer leicht aufgeschlitzt, sogleich in den Ofen gethan, und bei mittelstarker Hitze gebacken, welches ungefähr zwei Stunden dauern kann. Sollte der obere Theil des Kuchens zu viel Farbe bekommen, so wird doppeltes Papier darüber gelegt. Nach dem Garbacken wird der Kuchen behutsam heraus genommen und auf ein Sieb gelegt. Aufgetragen wird derselbe auf einer mit Servietten belegten Schüssel.

(s. 555)  
 schieder  
 gericht  
 feiner  
 verfor  
 pfen h  
 spring  
 Boden  
 zu unt  
 um dar  
 und in  
 weiche  
 anfäng  
 das mi  
 rend d  
 gelöst  
 die Kr  
 rolle  
 die Ca  
 einiger  
 vierten  
 B  
 wird  
 solche  
 gnoles  
 Gänge  
 C  
 statt d  
 selbe f  
 schwei  
 zu geb  
 können  
 bener  
 ben,  
 Kräfte  
 ausge  
 mit d  
 Rückst  
 damit  
 leicht



### 634. Aufsatz von Brandteig. (Grosses pièces de croquignoles.)

Man bereitet sich eine sechsfache Menge der Croquignoles (s. 552) und sortirt sie so, daß die größern von den kleinern geschieden sind. Nun wird eine geradmündige Casserolle zur Hand gerichtet und mit feinem Dehl bestrichen, dann werden acht Loth feiner Zucker mit ein Paar Löffel voll Wasser aufgelöst und so verkocht, daß, wenn man mit einem spitzen Hölzchen einen Tropfen heraus holt und in kaltes Wasser tunkt, derselbe zum Zerspringen hart wird; der Zuckerlöffel wird dann schnell mit dem Boden in kaltes Wasser getunkt, um das Fortwirken der Hitze zu unterbrechen. In diesen Zucker werden die Croquignoles eines um das andere über die Hälfte eingetunkt, leicht abgeschneilt und in die Casserolle gelegt, durch die Berührung mit dem noch weichen Zucker kleben sie gehörig zusammen; wenn der Zucker anfängt auszukühlen, so wird der Löffel wieder warm gestellt, und das mit Aufmerksamkeit, damit sich der Zucker nicht färbe. Während dem wird in einem zweiten Löffel wieder so viel Zucker aufgelöst und bis zum Bruch wie der vorhergehende eingekocht und die Arbeit möglichst schnell fortgesetzt. Ist der Boden der Casserolle bedeckt, so werden auch die Wände belegt, bis endlich die Casserolle ganz bedeckt ist. Nun wird diese schöne Kruste mit einiger Behutsamkeit herausgehoben, und auf einer mit Servietten bedeckten Schüssel aufgetischt.

Bei Gelegenheiten, wo es auf Zierlichkeit abgesehen ist, wird diese Kruste durch eine Kuppel verziert. Man bereitet solche wie die vorhergehende Kruste mit den kleineren Croquignoles, setzt dieselbe über die Kruste, und garnirt den Fuß des Ganzen mit verschiedenem Backwerk.

Ein noch brillanteres Ansehen erhält das Ganze, wenn statt der Kuppel eine schön geformte Vase aufgesetzt wird. Dieselbe kann zwar ganz niedrig sein, aber eben darum stark geschweift und muß einen breiten Fuß haben, denn die Kruste ist zu gebrechlich, um auf ihrer Mitte allein etwas ertragen zu können. Man läßt sich die Form von weißem Blech nach gegebener Zeichnung verfertigen und braucht nur eine Hälfte derselben, ist solche nach gegebener Weise ausgelegt, so wird die Kruste heraus genommen, und die zweite Hälfte auf's Neue ausgelegt, so daß diese zwei Hälften ein Ganzes bilden, das mit dem flüssigen Zucker zusammen geklebt wird; aus dieser Rücksicht muß aber die Form sehr regelmäßig gearbeitet sein, damit sie genau ein Ganzes bilden. In diese Vase kommt ein leichtes, feines Backwerk oder einige frische Blumen.



**635. Aufsatz von gerösteten Mandeln.** (Une pièce montée en nougat.)

Da sich die in Zucker gerösteten Mandeln (s. 560) leicht formiren lassen, so wird es nicht schwer, aus dieser Masse (einem Zeige gleich) recht artige Gebilde darzustellen. Wir wollen beispielsweise das Leichteste zeigen: eine Pyramide. Die Mandeln müssen der leichteren Bearbeitung wegen fein geschnitten sein, denn die stiftlich gehaltenen verursachen Schwierigkeiten, die nicht leicht zu überwinden sind. Zuerst wird die Zeichnung entworfen, nach dieser von Kartenpapier genaue Patronen geschnitten und mit Mandelöl überstrichen; nun wird die Mandelmasse dünn ausgebreitet, mit einem Walker gleich gerollt, und die Bestandtheile der Pyramide nach den Patronen ausgeschnitten und auf platte Bleche bei Seite gethan. Dann wird aus den Abfällen, die zusammengeschoben und warm gemacht sich wieder bilden lassen, ein etwas dicker, runder Boden ausgeschnitten, und sobald derselbe erstarrt und fest ist, setzt man ihn über die bestimmte mit einer Serviette belegte Schüssel und fängt nun zu bauen an. Der vierseitige Sockel wird aufgestellt und mit zerlassenem Zucker, den man mit Holzspeilchen aus dem Löffel holt, und von innen an die zusammen stoßenden Kanten streicht, befestigt, was mit einer bewunderungswürdigen Geschwindigkeit statt findet. Ueber diesen Sockel kommt eine etwas vorragende Platte, auf diese Platte kommen Eierdotter kleine, rund und genau geformte Kugeln an alle vier Ecken, über diese kommt eine zweite, der ersten gleich große Platte, die auf die Kugeln befestigt wird. Nun werden die vier Seiten der hohen Pyramide zusammen gestellt und mit Zucker befestigt, was jedoch mit sorgsamer Genauigkeit geschehen muß, damit die Pyramide vollkommen gerade, und auf der Platte fest stehe. Jetzt werden die angezeigten Leisten und Verzierungen angebracht und der Boden oder die untere Platte mit verschiedenem feinen Backwerke belegt und das Ganze aufgetischt. Die Spitze der Pyramide kann einen Adler, eine Kugel oder eine Fama u. dgl. tragen. Das Ganze fordert weiter nichts als einige Schnelligkeit, Genauigkeit und Geschmak.

Auf ähnliche Weise lassen sich aus dieser gefälligen, alle Formen annehmenden Masse sehr viele Gegenstände darstellen, als kleine Häuschen, Tempelchen, ja Palläste mit architectonischen Verzierungen. Man kann mehrere Tage darauf verwenden, da das Backwerk trocken gestellt, sich lange Zeit unverändert gut erhält.

gehalte  
werden  
ben,  
einige  
dann  
in ein  
fein g  
feucht  
ein T  
feines  
gestoß  
einer  
Löffel)  
verme  
so lan  
wenn  
Man  
den d  
gesche  
der T  
fühlen  
zuor  
eine  
durch  
Stoß  
bildet  
Zucker  
einem  
falt

sich  
zu be  
den  
Pfun  
bis a  
Meße



### 636. Weißer Mandelteig. (La pâte d'amandes.)

Ein Pfund Mandeln werden so lange in heißem Wasser gehalten, bis die braunen Schuppen leicht herabgehen, dann werden sie in ein grobes Tuch gethan und durcheinander gerieben, bis sie entschält sind. Nun werden sie in reinem Wasser einige Stunden stehen gelassen, damit sie erfrischen und sich dann leichter stoßen lassen. Dann werden sie zwei- oder dreimal in einem steinernen Mörser, je nachdem derselbe groß ist, sehr fein gestoßen, und zeitweise mit ein wenig Citronensaft angefeuchtet, um zu verhüten, daß sie nicht öhlig werden, sobald ein Theil gestoßen ist, so werden sie durch ein reines, ziemlich feines Sieb gestrichen, und was nicht durchgeht, muß wieder gestoßen werden. Wenn dieses beendet ist, so werden sie in einer unverzinnnten, rein geschauerten Casserolle (großer Zuckerlöffel) mit einem halben Pfund fein gestiebtem, schönen Zucker vermengt und auf einer nur mittelheißen Stelle des Sparherdes so lange durcheinander gerührt, bis sich der Teig ballt, und, wenn man denselben berührt, nicht mehr an den Fingern klebt. Man muß jedoch vorzüglich darauf sehen, daß sich an dem Boden der Casserolle keine Kruste anlege, sollte es aber dennoch geschehen, so müßte die Casserolle gewechselt werden. Nun wird der Teig wieder in den Mörser gethan, und nach einigem Abkühlen wird derselbe mit einem Loth Gummitragant, der Tags zuvor mit einem Becher voll Wasser begossen, nun aber durch eine Serviette gepreßt worden ist, einem halben Pfund feinen durchgestiebten Zucker und dem Saft einer Citrone während dem Stoßen nach und nach vermengt, wodurch dieser Teig weiß und bildsam gemacht wird. Derselbe wird dann auf eine mit feinem Zucker bestaubte Tafel gethan, in gleiche Form geknetet und in einem kleinen Suppentopf genau bedeckt, zum weiteren Gebrauch kalt gestellt.

### 637. Eine Schale von Mandeln mit Obersfaum. (Une soucoupe garnie de crème fouettée.)

Um den kostspieligen Mandelteig zu sparen, pflegt man sich einen ordinären Zuckerteig vorzurichten, um denselben da zu verwenden, wo es mehr um Tragsfähigkeit und Härte als um den Genuß zu thun ist. Dieser Zuckerteig besteht aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund feingestoßenen Zucker, sechs bis acht Eierklar, und einem eikleinen Stück Butter nebst einer Messerspitze voll Salz. Wenn alles durcheinander gemengt ist,



so wird der Teig vollkommen geknetet, in ein feuchtes Tuch eingeschlagen und zur Seite kalt gestellt.

Für das vorhabende Stück brauchen wir einen Sockel, und dieser wird aus hartem Zuckerteig gemacht. Derselbe wird nämlich in eine zwei Messerrücken dünne Platte ausgewalzt, aus dieser Platte werden nun zwei Scheiben geschnitten, die so groß sind, daß sie über die Vertiefung der Schüssel auf dem Rand aufsitzen können, also wenigstens drei Hände breit im Durchmesser; dann wird ein Band von vier Finger Breite und solcher Länge geschnitten, daß es um den inwendigen Rand der Schüssel reicht. Dieser Streifen wird um eine Casserolle, welche gerade in die Vertiefung der Schüssel paßt, und die mit etwas Butter bestrichen ist, gelegt. Da wo die beiden Enden über einander reichen, werden sie durchgeschnitten, so daß sie genau an einander passen. Ueber dieses kommen eben so breite und mit Butter bestrichene feste Papierstreifen, und zwar mehrere über einander, und werden mit Spagat umwunden und festgebunden. Nun werden die beiden Platten mit Eier bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, mit der Spitze eines Messers betupft, um zu verhindern, daß beim Backen Blasen entstehen, und nun wird alles langsam gebacken. Aus dem übrigen Teig wird eine dritte, um drei Finger schmalere Scheibe geschnitten, in ihrer Mitte aber mit einem vier Finger breiten Ausstecher durchgestochen, so daß von dieser Scheibe nur ein runder Kranz bleibt; der übrige Teig wird wieder zusammen geknetet und auf's Neue einen Messerrücken dünn ausgewalzt, und davon mit einem Pastetchen-Ausstecher kleine Plättchen ausgestochen, und mit einem anderen, kleineren Ausstecher durchgestochen, so daß dadurch schmale Ringel entstehen, die höchstens die Breite eines Federkiels haben. Dieselben werden bestrichen, auf ein Blech gereiht, in ihrer Mitte so zusammen geschoben, daß sie oval aber vollkommen gleich werden. Nun werden sie mit dem größeren Streifen langsam gebacken. Nachdem alles gar ist, werden diejenigen Blätter, die allenfalls Büge machen, mit etwas Glaztem beschwert, um sie glatt zu bekommen; die kleinen ovalen Ringel sammt den größeren werden mit gesaumtem Eise bestrichen, mit weißem Grobucker bestäubt und trocken gestellt. Während dem wird ein Tragantkitt gemacht, und zwar aus einem Löffel voll aufgeweichtem Tragantgummi (ein Kaffeelöffel voll Tragantgummi mit zwei Löffel voll Wasser gibt in einigen Stunden einen Eßlöffel voll aufgelösten Tragant), einem Löffel voll feinem Zucker und eben so viel Mehl; dies wird auf der Tafel recht fein mit der Fläche des Messers abgestrichen. Nun werden auch die Ränder der großen Platten, die einstweilen kalt gewor-



den sind, mit gesaumtem Eise bestrichen und mit Grobucker bestreut. Alsdann wird die eine Platte auf die mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, und über diese Platte kommt der um die Cafferolle gebäckene Reif, der mit einer Raspel zurecht gemacht worden ist, damit derselbe überall gleich aufliege, über diesen kommt die zweite Platte und alle Theile werden mit ein wenig aufgestrichenem Tragantkitt befestigt. Auf diesem Sockel werden nun die ovalen Ringel oben und unten mit etwas Kitt bestrichen, eines an das andere aufgestellt, der runde Reif darüber gethan und etwas beschwert, damit alles gut anliege und antrockne.

Jetzt wird von dem Mandelteig eine schöne Schale gebildet. Der Teig wird nämlich Messerrücken dünn ausgewalkt, in eine gut geformte Schale gethan, und mit einem in Fauschen gelegten Tuche so lange rund herum gepreßt, bis der Teig die Form der Schale vollkommen annimmt, ohne Falten bekommen zu haben. Der Rand wird etwas überbogen und recht rein zugeschnitten. Nun wird es in der Schale warm gestellt, und nach dem Trocknen in der Röhre lichtgelb gebacken. Bei dem Anrichten wird der Rand der unteren Platte rund herum mit Butterbackwerk belegt, z. B. gestürzte Butterkrapsel mit Ribisel-Sulz verziert. Auch der Rand der zweiten Platte wird mit feinem Backwerk aus Zuckerteig belegt, in den Reif wird endlich die Schale von Mandelteig gesetzt und mit gesaumtem Dbers hoch aufgethürmt.

Außerst lieblich sieht sich's an, wenn das Dbers mit rothgefärbtem Zucker leicht bestaubt wird; der Rothzucker wird erzeugt, wenn man ein Paar Körner Cochenille in zwei Kaffeelöffel voll Zucker mit eben so viel Wasser aufkocht und abreibt, mit diesem wird ein Löffel voll feinem Zucker bespritzt, vermengt und verrieben, so das die Farbe dem Ganzen gleichförmig mitgetheilt werde. Nun wird der Zucker zart rosenroth, ein wenig getrocknet oder nur trocken gestellt, und zum Gebrauch in eine Zuckerstaubbüchse gethan. Das Dbers soll, um die rothe Färbung zu motiviren, mit Rosengeruch bereitet worden sein.