

offenem Feuer bereitet werden, und eine große Mannigfaltigkeit darbiethen. (S. Zenkers Zuckerbäcker für Frauen.)

Bei der Eintheilung oder Zusammensetzung des Nachtisches muß darauf gesehen werden, daß ein Theil aus frischem Obste, ein zweyter aus überzuckertem, getunktem oder trocken gelegtem; ein dritter Theil aus Backwerk, und der vierte oder letzte Theil endlich aus Zuckerwerk, Bonbons, Dragées oder kandirten Sachen bestehe. Dieser letzte Theil als der brillanteste, wird über die dressirten Teller, *) nämlich über die Staffeleyen, Tamburins oder in die Tempelchen aufgerichtet, und diese bilden bei dem Einsetzen die Anhaltspuncte. Sie sollen übrigens bei einem Nachtisch, der nur einigen Anspruch auf Auszeichnung macht, den vierten Theil des Ganzen betragen, so daß zwischen zwey dieser drey andere zu stehen kommen, deren das mittlere mit frischem Obste oder Compote (abwechselnd), etwas stärker oder höher aufgerichtet seyn muß. Die übrigen Teller können mit Bonbons, Getunktem und verschiedenem Backwerke garnirt seyn. Oder man nimmt (die vorher besprochene Eintheilung beybehaltend), die Hälfte Tamburins, und die andere Hälfte Tempelchen oder Obeliskten, um dem Ganzen mehr Mannigfaltigkeit zu verschaffen.

Bei dem im zweyten Abschnitte besprochenen Serviren à la russe und jenem, von diesem abgeleiteten, wo die kalten Speisen und die Auswechslungen gleich vom Anfange aufgesetzt

*) Unter dressirten Tellern werden jene verstanden, die mit Tempelchen, Obeliskten und dgl. geziert; unter Tamburin aber jene, welche mit einer Art Tamburine oder einem erhöhten Sockel versehen sind.