

gehackt, nebst einer Kanne Wasser in ein Kasserol oder Kessel gethan, angekocht, zugedeckt und ganz langsam drei bis vier Stunden fortgedämpft; nachher auf mäßiges Feuer gesetzt und eingekocht bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, was man daran erkennt: daß es nicht mehr kracht, sondern stille ist, und dabei manchmal aufgerührt, damit es sich am Boden nicht ansetzt und die Griesen an die Wand angepreßt; nachdiesem wird es durch eine Serviette in einen Asch gegossen und mit Gewalt ausgerungen; nachdem es ausgekühlt ist, wird (bei warmer Jahreszeit) Eiß um und an den Asch gelegt, das Schmeer mit einer Burbaum-Ruthe geschlagen und dabei immer vom Rand abgerieben, der Saft von ein bis zwei Citronen nach und nach dazu gedrückt und, nachdem es mit der Ruthe nicht mehr geschlagen werden kann, mit einem weißen Rührlöffel geschlagen und gearbeitet, bis daß es schneeweis und flaumig geworden ist und die Stärke neuer Butter erlangt hat; unterdessen werden zwei Brode zugeschnitten, das eine um den Fuß, und das andre um den Aufsatz (Art Schale) des Desseings, welches man ausführen will, zu bilden, und mit langen Holzspeilern, welche durch und durch gehen, auf einander befestiget; das Brod auf diese Weise zugeschnitten muß aus dem Groben die Form des Desseings darstellen; der Sockel wird oval oder rund, je nachdem es die Schüssel, worauf man anrichten will, oder die Sache, welche darauf kommen soll, erheischt, dargestellt und ihm sechs bis neun Zoll Höhe gegeben; auf eine Platte werden zwei Eßlöffelvoll Schmeer gethan, der Sockel darauf gestellt und dann mit dem Schmeer übertüncht, nämlich mit den Fingern auf die Brosse angedrückt; nachher wird das Profil leicht darauf gesetzt und die Ausbiegungen (Conturen) nur nach und nach gezogen, wobei man das Profil stets gerade hält und das sich daran hängende Schmeer immer abmacht, um es um so leichter führen zu können; dann wird der Rand von gleicher Höhe geschnitten und die Oberfläche nach der Mitte ein wenig vertieft. Darauf wird der Sockel mit hartem Zuckerteig, welcher hierzu von gleich schwer Mehl und weissem, durch ein feines Sieb gesiebten Zucker mit bloßem Eierweis angemacht und beliebig gefärbt wird (m. s. harten Zucker- und Dragantteig), verziert; die Verzierung soll höchstens in zwei Farben, als: citrongelb und zartgrün, himmelblau und lebhaftroth, lila und rosa, veilchenblau und pomeranzensfarbig oder rosa und pistaziengrün, oder auch bloß in einer Farbe, dunkel und hell (nuancirt), guirlandenartig ausgeführt werden.

Ebenso werden die Sockeln mit Dragantteig, welcher in schöne Holzausschnitte gepreßt wird, und desgleichen mit natürlichen Blumen geschmückt; das natürliche Grün bestehet in Reisern von feinen Nadelhölzern, Myrthe, Ephen, Pimpernelle, Sinngrün ic.