

Kollirte Eyer = Fleckchen. (Omelette à la Célestine.)

Es werden von den recht stark abgeschlagenen Eyer n über einer Omeletypfanne sehr dünne Fleckchen gebacken, so daß ein Ey solch ein dünnes rundes Fleckchen gibt. Diese, wenigstens zwölf an der Zahl, werden mit eingesottene n Weichseln gefüllt, zusammengerollt, auf eine Schüssel zierlich gerichtet, mit feinem Zucker bestäubt, dann in sehr heißem Ofen oder auch mit einer glühenden Schaufel glasirt, und so aufgetischt.

Diese Eyer = Fleckchen können mit einer feinen gemischten grünen Speise gefüllt gegeben werden; welches ein recht liebliches Gericht gibt.

Eyer auf französische Art. (Oeufs à la Neige.)

Von zwölf Eyweiß sehr frischer Eyer wird mittelst einer Schneeruthe ein fester Schnee geschlagen, mit drey Löffel voll Zucker gesüßt, eben so wie zu spanischen Winden vermengt, dann in der Form der Nocken in eine halbe Maaß kochendes Obers, welches ebenfalls mit drey Löffel voll Zucker gezuckert ist, eingekocht, stark mit feinem Zucker bestäubt, und so sammt der Schwungscasserole in den heißen Ofen gestellt, damit es Farbe bekomme. Nach ungefähr fünf Minuten werden sie in einer Silbercasserole angerichtet, das übrig bleibende süße Obers mit den zwölf Eyerdottern legiert, und darunter gethan.

Bier und sechzigster Abschnitt.

Von den Reißcasserolen und Brotkrusten.

Reißcasserolen.

Die Benennung einer Reißcasserole zeigt deutlich ihren Endzweck. Es ist eine Casserole, in welcher man die feinsten Gerichte, oder jene, die sich über eine Schüssel nicht anrichten lassen, ohne unansehnlich zu werden, aufgefäßt, und sie unter einer schönen

Form anständig präsentirt; dem zu Folge wird ihr eine möglichst schöne Form gegeben, und diese einfach und schön verziert. Der Reis braucht bey dieser Bereitung eine besondere Sorge, nemlich das sehr genaue Mäßen, das gehörige Fett und einen sicheren Moment des Garkochens; ist einer dieser drey Punkte verfehlt, so ist eine jede Mühe vergebens, die Casserole kann nicht vollkommen, nicht gelungen erscheinen.

Es werden fünf Viertel bis anderthalb Pfund ausgeklaubter und rein gewaschener Reis guter Qualität, mit drey-mahl so viel Wasser (das heißt, das Wasser muß zweymahl so hoch den Reis überspülen, als derselbe hoch in der Casserole liegt), über einen starken Windofen gesetzt, mit starkem Schöpflöffel voll (ein Sechstel Maas) sehr reinem Fett von der Brühe übergossen, mit gehörigem Salze gewürzt, mit einer spanischen Zwiebel belegt, und so aufkochen gelassen; wenn der Reis nun im vollen Kochen ist, so wird die Casserole genau bedeckt, über einen Dreyfuß mit oben und unten angebrachter Gluth so lange gedämpft, bis derselbe alle Flüssigkeit in sich gezogen, und ganz aufgesprungen ist, er wird dann mit einem Kochlöffel durcheinander gerührt; sollte der Reis nicht überall gleich und ganz aufgesprungen seyn, so müßte man ihn noch einige Zeit fort dämpfen lassen; das längste Dämpfen darf indessen nicht über eine Stunde dauern. Der Reis wird mit dem Kochlöffel aufgewühlt, in die scharfe Ecke der Casserole gestrichen, und diese entgegengesetzt schief aufgestellt, damit das Fett genau abfließen kann. So genau bedeckt kann die Casserole zwölf bis fünfzehn Minuten stehen, der Reis zieht noch mehr an, und das Fett kann genau abgenommen werden. Der Reis wird endlich mit dem Kochlöffel genau abgearbeitet, bis er einen dicken Teig macht, der leicht eine jede Form annimmt. Die ganze Masse wird nun über einen Plafond gestürzt, mit beyden Händen in eine Casserole ähnliche Form gebracht (sechs bis sieben Zoll im Durchmesser, und vier Zoll Höhe), und mit der flachen Hand so gestrichen, bis der Kuchen eine feine glatte Außenseite bekommt. In diesen Kuchen wird nun eine anständige Verzierung gebracht; man schneidet oder sticht mit einem scharfen Ausstecher

gelbe Rüben nach einer jeden beliebigen Form, und gibt mittelst des leichten Aufdrückens mit diesen ausgestochenen gelben Rüben einen jeden Dessen in den empfänglichen Reiß, der dann in sehr heißem Ofen gebacken wird. Die Conturen müssen scharf gestochen seyn, damit sie während des Backens nicht vergehen können. Die hoch gepresste Verzierung wird durch das Backen rothgelb, und die Vertiefung der Linien bleibt weiß, welches einen schönen Effect hervor bringt. Bey dem Herausnehmen aus dem Ofen wird leicht über die Verzierung mit zerlassener Butter gefahren, welches die Farbe noch erhöht. Die Casserole wird dann über die gehörige Schüssel gehoben, und herum nach der oben gemachten Linie eingeschnitten, und mit einem scharfen Obffel bis auf einen Finger dick behuthsam ausgehöhlt und warm gestellt. (S. Kupfertafel 9, Fig. 25, 26.)

Krusten von Brot.

Die Brotkrusten haben denselben Endzweck wie die Reißcasserolen. Sie fassen die feinsten Gerichte in ihre Höhlung, und präsentiren sie in schöner Form den geehrten Gästen.

Zu Brotkrusten braucht man nur einen großen Leib Brot, und sehr scharfe Messer; das Brot muß indessen hiezu besonders gebacken werden, es darf nicht dem gewöhnlichen gleich gähren, sondern nach dem ersten Gähren wird die Masse gleich zu einem runden hohen Leib geknetet, und gleich gebacken, welches eine mehr dichte als porichte Schmole gibt; es muß übrigens von sehr weißem Mehle bereitet werden.

Man läßt so einen Leib zwey Tage altbacken werden. Dann wird die Kruste aus dem hohen Leibe, wie man zu sagen pflegt, erst aus dem Groben geschnitten, dann immer mehr geglättet, und nun wird mittelst feiner scharfer Messer und hierzu schicklicher Instrumente eine beliebige Zeichnung hinein geprägt; oben über der Oberfläche der Kruste wird einen Daumen breit vom Rande zwey Finger tief rund herum eingeschnitten, und die Kruste nun in einer Casserole in vielem heißen Schmalz goldgelb gebacken, aus dem Schmalze über eine Serviette gelegt, damit das

Fett abtropfen kann; jetzt wird wegen des gemachten Einschnittes das Ganze leicht und schön ausgehöhlt, über die gehörige Schüssel gestellt, und nach Angabe verwendet. (S. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28.)

In die Reißcasserolen werden vorzugsweise aufgetischt:

Das Gehäcke à la Reine.

Ein Gehäcke von Repphühnern oder Waldschnecken mit runden in Glace geschwungenen Trüffeln eingefaßt. Die feinen Escalope, geblätterttes Kalbfleisch mit einem gespickten schönen Kalbsbries, mit braunem Ragout. Die großen, zur Auswechslung bestimmten Reißcasserolen, wozu die Masse zwey- auch drey-mahl so stark genommen wird; diese nehmen ein jedes Eingemachte, wie Hühnchen mit gespickten Brüstchen, Tauben mit weißem Ragout, braun eingemachte Hasen, Aal mit Falten-Ragout u. dgl. m.

Die Krusten fassen nebst vielen Gattungen Gehäcken und geblättertten Fleischchen vorzugsweise: die Escalope von Hasen mit Trüffeln, Escalope von Repphühnern, Escalope von Fasanen und dergleichen mehr.

Weder die Reißcasserolen noch die Krusten werden bey Tafeln selbst angegriffen. Sie erscheinen nach dem strengsten Sinne ihrer Benennung, nemlich als Gefäße, aber eßbare Gefäße, die des Anständigen wegen den Vorzug vor einem jeden andern haben.

Fünf und sechzigster Abschnitt.

Vom Spicken.

Das Spicken hat zum Zwecke, die trocknen herben Fleischarten saftig und angenehm zu machen, wie es bey dem Boeuf à la mode, Kalbsnuß, Repphühnern, Auerhühnern u. dgl. zu sehen ist. Man hat es nebst der Verfeinerung des Geschmacks auch als Zierlichkeit gebraucht, und dieses mit so vielem Erfolge, daß man wenig ansprechendere Gerichte sieht, als gerade