

Platte wird nun wieder glatt geschnitten, und das Verfahren mit dem Auftragen des Gehirnes von neuem angefangen, bis das ganze Köchel aufgegangen ist, welches ungefähr vierzig Rissolen geben kann. Von einigen Köchen werden sie nun, ohne weiteres Zuthun, in heiß gemachtem Schmalze gebacken und aufgetischt; von andern werden sie aber in abgeschlagene, etwas gefalzene Eier getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln genau aufgelegt, und dann erst in sehr gutem, von 130 Grad Reaumur gehitztem Schmalze gebacken, welches ihr Ansehen freundlich erhöht, und den Geschmack angenehm modificirt.

Die Fülle zu diesem Hors-d'oeuvre kann eine jede Art Corquette; eine jede Fische, und selbst jedes Gebäck seyn. (S. erster Thl.) Dann werden sie aber nicht mehr als Gehirn-Rissolen, sondern als Kapaun-Rissolen, Calpicone, oder Montglas-Rissolen aufgezeichnet.

Rissolen auf französische Art. (Rissoles à la Parisienne.)

Es wird vom Apostelkuchen der etwas fester gehaltene Teig, von einem halben Pfund Butter ungefähr (S. Abschn. von Apostelkuchen), auf eine dünne Platte ausgewalzt, mit Kapäuner- oder sonst einer feinen Fische (S. Abschn. von Fischen 1. Thl.), Eierdotter groß, besetzt, rund herum leicht bestrichen, dann mit der andern Hälfte Teiges belegt, und mit einem anderthalb bis zwei Zoll großen Ausstecher ausgestochen, über einen mit Mehl bestäubten Deckel gereiht, gehen gelassen. Nach dem hinlänglichen Garmen werden sie gebacken. Ihr Aeußeres hat einiger Maassen das Ansehen der Faschingkrapfen; ob sie diesen schon nicht gleich kommen, so geben sie dennoch in ihrer Art ein recht schmackhaftes Gebäck.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von Bleikuchen.

Dieses sonderbare Gebäck, das der allgemeinen Idee vom guten und feinen Geschmack entgegen zu streben scheint, indem

seine Eigenthümlichkeit in einem luftleeren, speckigen Wesen besteht, welche Eigenschaften bei einem jeden andern Gebäcke als Hauptfehler angesehen werden, hat dennoch viele Liebhaber und Bewunderer, und weiß sich solche noch immer mehr zu verschaffen.

Seinen Beinamen führt es von seiner bedeutenden Schwere. Es hat überdieß die Eigenthümlichkeit, verschiedene Geschmacks- und die lieblichsten Wohlgerüche vortheilhaft aufzunehmen, so wie jene, geraume Zeit hindurch aufbewahrt werden zu können.

Bleikuchen. (Gâteau de Plomb.)

Es werden anderthalb Pfund des feinsten trockenen Mehles durch ein feines Mehlsieb über die Tafel gesiebt, und in einen Kranz aus einander gestrichen; in diese Vertiefung kommen fünf Viertelpfund feinbröcklige Butter, vier Eierdotter, vier Loth feiner Zucker ungefähr ein Loth feines Salz und ein halbes Seitel sehr dickes Obers; und nun wird alles zusammen zu einem Teig leicht durch einander gemengt, und dem Apostelkuchen gleich geknetet (S. Abschn. vom Apostelkuchen), mit dem Unterschiede zwar, daß dieser Teig etwas fester sein müsse. Nach beendeter Arbeit wird der Teig genau bedeckt, an einem kühlen Orte eine Stunde lang zur Ruhe gesetzt, endlich sechs bis sieben Zoll breit rund aus einander gedrückt, und über dem Platfond oder dem Bleche mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, rund herum eingefast, mit Spagat eingebunden, die Oberfläche dann bestrichen, mit der Messerspitze zierlich, aber leicht, eingeschnitten, und getupft, hier und da bis an den Boden durchgestochen, und nun in dem etwas abgekühlten Ofen zwei bis dritthalb Stunden langsam gebacken. Es wird dann von dem Papier entblößt, von unten rein geschnitten und kalt aufgetischt.

Man gibt dieß Gebäcke am häufigsten zum Gabelfrühstück und zum Thee, welches dann acht Tage hindurch geziehen kann.

Bleikuchen mit Vanille. (Gâteau de Plomb à la Vanille.)

In den vorhergehenden Kuchen kommen, statt zwey, vier Loth mit zwey Stängchen Vanille sehr feingestossener Zucker.

Die übrige Behandlung bleibt ganz dieselbe. (S. den vorhergehenden Artikel.)

Bleikuchen mit Drangen-Blüthe. (Gâteau de Plomb à la Fleur d'Orange.)

Bleikuchen mit Citronen-Geruch. (Gâteau de Plomb au Zeste de Citrons.)

Diese und so viel andere Kuchen, die sich nur durch Geruch von einander unterscheiden, werden stets dem ersten gleich bereitet. Der ihnen zu gebende Geruch wird demselben durch Geruchzucker mitgetheilt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Bleikuchen mit Cedraten. (Gâteau de Plomb aux Cédrats confits.)

In den gekneteten Teig (S. den ersten Kuchen) werden durch ein längeres Kneten vier Loth feinnudelig geschnittene, in Zucker gelegte Cedratenschalen vermengt. Die übrige Behandlung bleibt dieselbe.

Bleikuchen mit Weinbeeren. (Gâteau de Plomb aux Raisins de Muscat.)

Bleikuchen mit Zibeben. (Gâteau de Plomb aux Raisins de Corinthe.)

Diese beiden Kuchen sind nur eine Wiederholung der vorhergehenden. Es wird in die geknetete Masse des ersten Bleikuchens ein halbes Pfund der besagten Beeren vermengt; zu bemerken bleibt jedoch, daß aus den Zibeben die Kerne ausgelöst, oder Beeren ohne Kerne gebraucht werden müssen.

Bleikuchen mit Parmesan-Käse. (Gâteau de Plomb au Fromage de Parme.)

Bleikuchen mit Crayer-Käse. (Gâteau de Plomb au Fromage de Gruyère.)

Diese Kuchen sind gleichfalls nur Wiederholungen des ersten. Es werden in den angemachten Teig drei Viertel bis ein

Pfund feingeriebener Parmesan oder Croyer-Käse geknetet, und den vorhergehenden gleich gebacken.

Bleikuchen auf französische Art. (Gâteau de Plomb à la Française.)

In die zusammengemengte Masse des vorgeschriebenen Bleikuchens mit Vanille werden acht Loth gereinigte Rosinen, ebenso viel Muskatweinbeeren, zwei Loth in Zucker gelegte Cedraten, die nudelig geschnitten werden, zwei Loth in Zucker gelegte Orangen-Schalen, die ebenfalls nudelig geschnitten werden, und ein Achtel einer Bouteille Rhum geknetet. Der Kuchen wird übrigens den vorhergehenden gleich gebacken.

Bleikuchen von Kastanien. (Gâteau de Plomb de Chataignes.)

Es werden ein Pfund gebratene und rein abgeschälte Kastanien fein gestoßen, und unter währenddem Stößen mit vier Eierdottern vermengt, hernach durch ein Sieb geschlagen, endlich mit drei Viertelfund des feinsten Mehles, drei Viertelfund Butter, zwölf Loth feinem Zucker, zwei ganzen Eiern und einem halben Glas Obers zu einem Teige geknetet, der den vorhergehenden gleich beendet und gebacken wird.

Bleikuchen von Reis mit Mandelmilch. (Gâteau de Plomb de Ris au Lait d'Amandes.)

Zwölf Loth rein geklaubter Reis wird mit einer Maas Mandelmilch, die mit einem Pfund Mandeln bereitet worden ist (S. Kochn. von Mandelsulz) über's Feuer gesetzt, und mit drei Viertelfund frischer Butter, einem halben Pfund Zucker und etwas Salz langsam zu einem dicken Kuchen gedämpft, so zwar, daß der Reis weich genug sei, um durch ein Sieb durchgeschlagen werden zu können; dieser Teig wird nun mit sechs Eierdottern geknetet, und den vorhergehenden gleich beendet und gebacken. Dieser Kuchen kann, den vorhergehenden gleich, mit einem jeden Geruch und Geschmack gegeben werden.

Plaiskuchen von Kartoffeln. (Gâteau de Plomb de
Pommes de terre.)

Plaiskuchen mit Nudeln. (Gâteau de Plomb de
Nouilles.)

Der erste dieser Kuchen wird dem Kastanienkuchen, und der zweite dem Reiskuchen gleich behandelt.

Plaiskuchen mit Mandeln. (Gâteau de Plomb aux
Amandes.)

Es werden acht Loth süße, und eben so viel bittere Mandeln abgeschält und fein gestoßen (S. Abschn. von Mandeln); dann werden sie mit drei Viertelfund feinem, gestebten Mehle, eben so viel Butter, zwölf Loth Zucker, etwas Salz, sechs Eierdottern, und mit einem halben Glas süßen Obers zu einem Teig abgemacht, geknetet, und den vorhergehenden gleich beendat.

Plaiskuchen mit Pistazien. (Gâteau de Plomb aux
Pistaches.)

Drei Viertelfund fein gestebten Mehles werden mit drei Viertelfund Butter, sechs Eierdottern, zwölf Loth feinem Zucker, und einem Glase süßen, dicken Obers zu einem Teige abgemacht, fein geknetet, und mit sechzehn Loth abgeschälten und stiftlich geschnittenen Pistazien (S. Abschn. von Mandeln), während des Knetens vermengt, dann den vorhergehenden gleich beendat.

Plaiskuchen mit Chocolate. (Gâteau de Plomb au
Chocolat.)

Dieser Kuchen wird dem vorhergehenden gleich gemacht. Statt der Pistazien werden sechzehn Loth der feinsten Chocolate mit Vanille klein gebröckelt hinein gemengt. Der zehnte Theil des Teiges wird ohne Chocolate vorbehalten, damit man, wenn diese beigemischt ist, den Kuchen, der übrigens den vorhergehenden gleich, rund und flach geknetet worden, mit diesem überziehen kann, welches Überziehen zum Zwecke hat, die etwa über der Oberfläche sich befindliche Chocolate vor dem Verbrennen zu be-

wahren. Die Beendigung und das Backen des Kuchens geschieht den vorhergehenden gleich.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von Apostelkuchen.

Hier fängt eine Reihe Gebäcke an, deren Gelingen hauptsächlich von der Germe (Hefen) abhängt, welche hierdurch unsere Aufmerksamkeit besonders aufregen muß.

Die Germe besteht aus kohlensauerem Gas und dem feinsten Stärkmehl, welches letztere bei der süßen Gährung des Bieres abgeschieden, und mit dem, durch eben diese Gährung sich bildenden kohlensauren Gas geschwängert, an der Oberfläche in feinteigiger, faumiger Flüssigkeit erscheint; man sammelt sie sorgfältig, und bringt sie zum Verkauf. Durch ein langes Aufbewahren verliert dieselbe viel, und endlich alle Kraft.

Da die Germe oft Unreinigkeiten, als Hopfen- und Gerstenschuppen u. dgl. mit sich führt, so muß sie vor dem Gebrauche mit kaltem Wasser abgeschlagen, und durch eine feine Serviette in ein anderes Gefäß geseiht werden; nach anderthalb bis zwei Stunden ruhigen Stehens fällt die Germe, als reiner Saß, zu Boden; das fast klare Wasser wird dann herabgeseiht, wodurch zugleich der Germe der Biergeschmack gänzlich benommen wird. So gereinigt, wird sie nun abgewässerte Germe genannt. Es ist unläugbar, daß dieses Abwässern der Germe einen Theil ihrer Kraft benimmt, dagegen wird solche aber weißer, reiner, dicker und geschmackloser; sie kann überhaupt zu dem feinen Gebäcke gar nicht anders gebraucht werden.

Apostelkuchen. (Brioche.)

Dieses Gebäcke unterliegt wenig Veränderungen, und erscheint, klein oder groß, stets unter derselben Form, die man auf alten Gemälden als Brot aufgezeichnet sieht; allein mehr noch charakterisirt ihre eigene Bereitungsweise, die eine Verschie-