alle diese Ingredienzen in heißem Wasser warm gestellt. Nach einer halben Stunde des Warmstehens entlassen diese Pflanzen das Wasser, mit dem sie geschwängert sind, und man muß selbes wieder behutsam abseihen. Dann werden sie jedes mit einem halben Eßlöffel voll zerlassener klarer Butter begossen, und wieder warm gestellt; so wird auch die verdünnte Glace der gelben und weißen Rüben abgeseiht, eingekocht, und wieder darüber geseiht; endlich werden alle diese Pflanzen und Wurzeln jedes mit einem bis anderthalb Eßlöffel voll sehr kräftiger und fein schmeckender Beschamelle begossen und leicht durch einander geschwungen, so behutsam zwar, daß der Blumenkohl von den Fisolen, und der Schneidspargel von den grünen Erbsen nicht beschädigt werden. Hierzu kömmt noch eine gleiche Portion schön weiß passirter Champignons (S. Abschn. von Champignons), endlich wird das Ganze theilweise in eine dressirte Pasteten-Kruste (S. d. dressirte Pastete mit braunem Ragout) gethan, und, mit etwas Beschamelle leicht begossen, aufgetischt.

Die Bestandtheile dieses Gerichtes wechseln nach der Jahreszeit; so werden z. B. im spätern Sommer frische, weiße Fisolen, weiterhin kleine Zwiebelchen, und noch später Sprossenkohl anstatt des abgehenden Spargels, grüne Erbsen und grüne Fisolen, gebraucht.

Siebenter Abschnitt.

Von Gerichten, die, in Schmalz gebacken, als Mehlspeisen aufgetischt werden.

Ich habe diesen Abschnitt hierher gesetzt, weil er doch irgendwo stehen mußte, und weil überdieß gerade hier sein Platz zu sein schien, indem diese Mehlspeisen, aus der Pfanne kommend, aufgetischt werden müssen, und dieses mit den warmen Gerichten der ersten Tracht gemein haben, welches sie einiger Maßen in ihre Verwandtschaft setzt.

Gebackene Chocolate-Schnitten. (Crême frite au Chocolat.)

Das Chocolat-Köchel (S. Abschn. von feinen Köcheln) wird etwas stärker in Mehl, und folglich fester in der Consistenz gehalten, um es bei dem Backen besser handhaben zu können.

Es wird nämlich nach dem Verdicken (S. die Bereitung des Köchels unter dem Abschnitte von feinen Köcheln) über den mit Butter leicht bestrichenen Platfond geschüttet, in der Dicke von ungefähr 4 Linien glatt gestrichen und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten muß sich das Köchel, vollkommen gesulzt, etwas fest anfühlen lassen. Der Platfond wird dann ein wenig gewärmt, so daß nur die Butter weich wird. Das Köchel wird dann auf $2\frac{1}{2}$ Zoll lange, und 8 Linien breite Schnitten mit einem sehr dünnen spitzigen Messer zertheilt, in Bierteig getunkt (S. Abschn. vom Backteig erster Th.), und in recht heißem Schmalz resch gebacken; zu dem Ende wird eine Pfanne oder Casserole mit anderthalb bis zwei Pfund Schmalz bis zum leichten Rauchen geheitzt bis zu 160 Grad Reaumur (S. die Einleitung) und sodann die Schnitten, sechs bis acht Stück, hinein gethan. Aus dem Schmalz kommen sie über eine reine Serviette, damit das Fett rein abfließen kann; von da werden sie über einen Platfond gereihet, mit feinem Zucker bestäubt, mit einer glühenden Schaufel glasirt, und zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel angerichtet. Dieser ganze Vorgang muß möglich geschwind vor sich gehen, damit das Gericht sehr heiß aufgetischt werden kann.

Ein jedes der feinen Köchel (S. Abschn. von feinen Köcheln) ist hiezu vollkommen geeignet, mit dem Beding zwar, daß sie etwas fester als jene gehalten werden, weil sie sonst nicht gebacken werden könnten; wenigstens nicht in der ihnen zukommenden Form.

Gebackene Milchschnitten mit Vanille. (Crême frite à la Vanille.)

Die gestockte Milch (S. Abschn. von Milch-Bechern) wird durch vier ganze Eier, die man zu dieser Bereitung mehr nimmt, etwas fester gehalten, als sie in diesem Abschnitte erscheinen; dann wird sie in einem flachen Model in heißem Bade, wie dort, gestockt; sonach auf einen Platfond gestürzt und kaltgestellt. Vor dem Anrichten wird diese Milch, die durch das Erkalten etwas fester geworden ist, behutsam auf kleine verschobene Vierecke, höchstens zwei Zoll im Durchmesser, geschnitten, in den Backteig (S. Abschn. von Backteig 1. Th.) getunkt, und schnell in heißem Schmalz von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken, dann aus diesem über eine Serviette gethan, damit das Fett genau abfließe. Sie werden mit Geruchzucker bestäubt (S. Abschn. v. Zucker), den die Milch selbst zu Grunde führt, und über eine mit einer Serviette belegten Schüssel schön aufgerichtet.

In Betracht der Delicatesse dieser Milch muß der Vorgang mit vieler Behutsamkeit und Geschicklichkeit vor sich gehen; übrigens unterliegt eine jede in jenem Abschnitte angezeigte Milch dieser Behandlung.

Gebackene Marillenschnitten. (Cannelons frits à la Marmelade d'Abricots.)

Es wird von, aus drei Viertelpfund Butter fünfmahl geschlagenem Butterteig (S. Abschn. v. Butterteig) eine große Platte von der Dünne einer Linie, im großen Viereck ausgewalkt; der untere Rand gleich geschnitten, und die ganze Platte leicht genäßt; dann wird einen Finger breit von dem Rande, und drei Zoll breit aus einander, daumlange, messerrückendünn und nur einen Finger breit Marillenmarmelade aufgestrichen, mit dem leergelassenen Rande überzogen, und noch einmahl umgewendet, so daß die Marillen gut eingefaßt sind; sie werden dann drei Zoll breit aus einander geschnitten, nämlich da, wo sich keine Marillen befinden, und an beiden Seiten zusammen-

gepreßt, damit die Marillen auch hier nicht ausfließen können, so daß es drei Zoll lange, und ungefähr einen Zoll breite Schnitten gibt; diese Schnitten werden, den vorhergehenden gleich, ohne in Backteig getunkt zu werden, in heißem Schmalz gebacken, über einer reinen Serviette abgetrocknet, sonach über einen Platfond gereihet, mit feinem Zucker bestäubt, mit einer glühenden Schaufel glasirt, und sehr heiß zierlich angerichtet.

Mit einem jeden Eingesottenen können solche Schnitten bereitet werden, und es wird immer so verfahren. Zu bemerken bleibt jedoch, daß, da dieser Teig, in Betracht seiner größeren Dichtheit, langsamer von der Hitze durchdrungen werden kann, man dennoch, sobald die Schnitten in das heiße Schmalz gekommen sind, sie vom Feuer setzt, um die zu dunkle Farbe zu verhüten, und hauptsächlich aber den Durchdrang der Hitze zu befördern.

Mit gleichem Erfolg können solche Schnitten im Schneeballenteig statt des Butterteiges gemacht werden.

Gebackene Erdbeerschnitten. (Cannelons frits aux Fraises.)

Es werden eine halbe Maß schöner Erdbeeren mit zwei starken Eßlöffeln voll feinem Zucker durch einander geschwungen, in den sehr dünne ausgewalkten fünfmahl geschlagenen Butterteig (S. Abschn. vom fünfmahl geschlagenen Butterteig), dem vorhergehenden gleich, in drei Zoll lange und einen Zoll breite Schnittchen eingehüllt und gebacken, dann mit feinem Zucker weiß bestäubt, zierlich angerichtet, und sogleich aufgetischt.

Ganz so werden die Schnitten mit Himbeeren und Johannisbeeren behandelt.

Gebackene Mandelschnitten. (Cannelons frits à la pâte d'Amandes.)

Es werden 16 Loth süße nebst 12 Stück bittern Mandeln, nach dem Abschuppen (S. Abschn. von Mandeln) fein gestoßen; unter währendem Stoßen kommt der vierte Theil einer Eierklar hinzu, um zu verhindern, daß sie ölig werden; dann kom-

men sie mit zwölf Loth feinem Zucker und einem halben Eierklar in einen Zuckerlöffel, und werden über schwachem Windofen so lange gerührt und ausgetrocknet, bis sie sich vom Löffel lösen; von da werden sie kaltgestellt, und nach dem gänzlichen Auskühlen durch einen an einer Spritze angebrachten kleinen Stern durchgepreßt, auf 3 Zoll lange Schnitten getheilt, in den Backteig getunkt, und in heißem Schmalz von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken. Den vorhergehenden gleich, werden sie auf eine Serviette gethan, um die Fette so viel als möglich gut abzutrocknen, mit feinem Zucker weiß bestäubt, und mit einer glühenden Schaufel glasirt und zierlich angerichtet.

Ganz so werden sie auch von Hasel- und wälschen Nüssen behandelt, wenn diese noch jung und grün sind.

Bei dem Backen muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß sie ungebogen in ihrer geraden Richtung bleiben, und besonders eine schöne lichtblonde Farbe erhalten.

Gebackene Pistazien-Schnitten. (Cannelons à la pâte de Pistaches.)

Die Pistazien werden abgeschuppt, fein gestossen, und mit feinem Zucker vermengt, wie die vorhergehenden Mandeln, nur daß die Hälfte des Eierklars nicht mehr beigemischt, und der Teig nicht über dem Feuer ausgetrocknet wird. Sie werden, wenn die zwölf Loth Zucker mit den sechzehn Loth Pistazien gut und genau vermengt sind, über mit feinem Zucker bestäubtem Papier, auf gleich lange Würstchen gerollt, etwas plattgepreßt, in den Backteig (S. Abschn. vom Backteig, erster Thl.) getunkt, und in sehr reinem heißen Schmalz gebacken, dann über einer reinen Serviette abgetrocknet, weiß mit Zucker bestäubt, und zierlich angerichtet.

Man pflegt sie auch mit Zucker zu glasiren, welches in sehr heißem Ofen, oder mit einer glühenden Schaufel zu geschehen pflegt.

Gebackene Puddingschnitten auf englische Art. (Beignets Anglo Françaises.)

Zu dieser Mehlspeise wird der Backteig aus Brandteig bereitet, es werden nämlich so viel ganze Eier zum Spritzkrapfenteig geschlagen, bis derselbe so verdünnt ist, daß man die Schnitten gehörig hinein tunken kann; weil aber dieser Zusatz von Eiern dem Teig das angenehme Resche beeinträchtigen würde, so muß man noch einmal so viel zerlassenes Schmalz denselben zusetzen, als bei der Bereitung angegeben wird (S. Abschn. v. Brandteig). Der kalte Pudding (S. Abschn. vom Pudding) wird auf dünne Scheiben geschnitten, in den erstgenannten Backteig getunkt, und so in heißem Schmalze von 120 Grad Reaumur (S. Einleitung) gebacken. Sie werden sonach mit Zucker bestäubt, und den vorhergehenden gleich angerichtet.

Eine jede Art Puddings ist zu diesen Gerichten geeignet (S. Abschn. v. Puddings). Es läßt sich übrigens in eine jede gefällige Form schneiden, und auch aus dem gewöhnlichen Backteig tunken und backen, dann werden sie aber mit feinem Zucker stark bestäubt, und mit einer glühenden Schaufel glasirt. Das Aufdressiren aller aus dem Schmalz gebackenen Gerichte, geschieht über, mit Servietten belegten Schüsseln.

Gebackene Mandelmilchschnitten. (Des Diablotins en Cannelons.)

Es wird von einem halben Pfund Mandeln eine Maß Mandelmilch gemacht (S. Abschn. von der Mandelsulz, und mit zwei starken Eßlöffeln voll des feinsten Reißmehls und acht bis zwölf Loth Zucker ungefähr eine halbe Stunde unter anhaltendem Rühren über schwachem Windofen gekocht und ausgetrocknet; nachdem es vom Feuer schon gehoben ist, so wird es noch eine kleine Weile gerührt, mit einem Stäubchen Salz im Geschmacke gehoben, und über einen leicht mit Butter bestrichenen Platfond gegossen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen wird dieser Teig, dem vorhergehenden gleich, auf Schnitten zertheilt. Der Platfond wird ein wenig warm gemacht, damit die Schnit-

ten leicht abgenommen werden können, die man dann in den gewöhnlichen Backteig tunkt, und in heißem Schmalze von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) ausbackt. Sie werden den vorhergehenden gleich mit Zucker bestäubt und heiß aufgetischt.

Reißcroquetten mit Mandeln. (Croquettes de Ris aux amandes.)

Ein halb Pfund Reiß wird, nach dem sorgfältigen Klauben und Waschen, mit einer Maß süßem Obers weich gekocht; nach der ersten Viertelstunde des Langsamkochens über schwacher Glut werden acht Loth Butter, acht Loth Zucker und ein Stäubchen Salz hinzu gethan, und das Kochen wird noch drei Viertelstunden lang fortgesetzt, so daß der Reiß das Obers verschluckt, groß angeschwollen und sehr weich ist; dann werden acht Loth sehr fein gestoßene Mandeln, darunter einige bitter sind, nebst sechs bis acht Eierdottern unter den Reiß vermengt. Das Ganze wird unter öfterm Schwingen noch eine Minute lang gekocht, sodann über einen mit Butter leicht bestrichenen Platfond gegossen, kalt gestellt, und mit Butter bestrichenem runden Papier gedeckt.

Nach dem vollkommenen Auskühlen werden aus dem nun verdickten Reiß fingerstarke und lange Würstchen von genau gleicher Größe über sehr feine Semmelbröseln gerollt, dann werden sie in fünf fein abgeschlagene und ein wenig gesalzene Eier getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf zwei Porzellanschüsseln gereiht. Im Augenblicke des Anrichtens werden sie in sehr gutem, stark erhitztem Schmalze von 160 Grad Reaumur (S. Einleitung) auf zwei Mal gebacken, über einer Serviette abgefettet, und dann zierlich über eine mit Servietten belegte Schüssel aufdressirt.

Reißcroquetten mit Kaffee. (Croquettes de Ris au Caffé.)

In dem zu den vorhergehenden Croquetten gekochten Reiß, der nur mit Dreiviertel Maß Obers genäßt worden war, welches ihn beträchtlich fester hält, kommen sechs Eierdotter und zwei Becher Kaffee, aus sechs Loth bereitet, hinein, es wird alles zusammen, unter wiederholtem Schwingen, noch eine Minute

lang gekocht, dann über einen mit Butter bestrichenen Platfond geschüttet und kalt gestellt. Diese Croquetten werden übrigens den vorhergehenden gleich beendigt. Da die schwarzbraune Farbe des Kaffee unter dem Reiß nicht gewöhnlich ist, so ist rathsamer den Kaffeegeruch (par infusion) hinein zu bringen. (S. den Abschnitt vom Auflauf; Caffé vierge.)

Croquetten von Nudeln mit Cedraten. (Croquettes de Nouilles au Cedrat.)

Es werden in eine Maß kochendes Obers so viel Nudeln (S. den Abschnitt von Nudelteig) eingekocht, daß das Ganze in fünf Minuten, dem Kindskoch ähnlich, verdickt wird; es muß jedoch mit vorsichtigem Umrühren geschehen, damit sie nicht anbrennen. Dann werden acht Loth Butter und eben so viel Zucker nebst einem Stäubchen Salz beigemischt. Nach fünf Minuten kommen dann sechs Eierdotter hinein, es wird alles genau durch einander geschwungen und über einen mit Butter bestrichenen Platfond geschüttet, und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist ganz jener der Reißcroquetten gleich. (S. die vorhergehenden Reißcroquetten.)

Der Geruch des Cedrat, der Limonien, Orangen u. dgl., wird durch Abreiben der Schale über Zucker, beigebracht (S. d. Abschn. vom Zucker, Geruchzucker); das Abreiben muß jedoch mit gehöriger Vorsicht geschehen, damit die weiße Schale unter der feinen äußern gelben dem Geruch keinen bittern Geschmack mittheile.

Croquetten von Kartoffeln (Erdäpfeln) mit Vanille. (Croquettes de Pommes de Terre à la Vanille.)

Es werden in der Asche oder einer Röhre dreißig mittelgroße Erdäpfel gebraten; nach einigem Auskühlen werden sie von einander geschnitten, das Mark herausgenommen, gestoßen, und während des Stoßens mit acht Loth Butter, zehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz vermengt, und durch ein Sieb geschlagen. Dann werden sie in einer Casserole mit sechs Eier-

dottern und einem Seitel Obers, in welchem eine Viertelstunde lang ein Stängchen Vanille gekocht hat, abgerührt, über dem Feuer während des Rührens aufgekocht, und dann auf einem Platfond, der mit Butter leicht bestrichen ist, aufgegossen und kalt gestellt. Die übrige Behandlung ist jener der Reißcroquetten gleich. (S. die vorhergehenden Reißcroquetten).

Man kann diesen Croquetten übrigens einen jeden beliebigen Geruch geben. (S. d. Abschn. vom Zucker, Geruchzucker).

Croquetten von Kastanien. (Croquettes de Marons).

Sechzig schöne Kastanien werden dem Kaffee gleich in einer Pfanne gebraten und ausgelöst. Die braune dünne Schuppe, die sie unter der Schale bedeckt, wird ebenfalls abgenommen, wie auch ein jedes Fleckchen, das vom Feuer braun oder schwarz gebrannt worden ist. Sie werden von einander getheilt, welches leicht geschiebt, weil sie sich selbst gern in zwei Theile theilen. Die schönere Hälfte der Kastanien wird aufbewahrt, die andere Hälfte hingegen wird gestoßen, mit vier Loth Butter vermengt, und durch ein Sieb geschlagen; dann wird dieser Teig in einer Casserolle mit vier Loth Butter, vier Loth feinem Zucker, einem Stäubchen Salz und einem Glase Obers gerührt, über mittelstarkem Feuer gekocht und fortgerührt, bis derselbe etwas fest wird; dann kommen sechs Eierdotter hinzu, es wird noch eine Minute lang gekocht und gerührt, dann aber auf einem leicht mit Butter bestrichenen Platfond geschüttet und kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Auskühlen werden aus diesem Teige so viel und eben so große Häufchen gemacht, als man Hälften der Kastanien aufbewahrt hat; der Teig wird von einander gedrückt, die Kastanien in dessen Mitte gethan, mit dem Teig ganz überbogen, und nun in sehr feinen Semmelbröseln rund gerollt; wenn sie alle erst so gerollt sind, so werden sie in fünf sehr fein abgeschlagene und etwas gesalzene Eier getunkt, und mit eben den feinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, auf zwei Porzellan-Schüsseln abgetheilt, und auf zweimahl in sehr gutem stark erhitzten Schmalz gebacken. Ihre Farbe muß licht-

blond seyn. Sie werden dann über eine Serviette herausgenommen, und über eine Schüssel, die mit zierlich zusammengelegter Serviette belegt ist, aufdressirt.

Diese Croquetten lassen sich in verschiedene Formen machen, wie z. B. Oliven ähnlich oder Birnen gleich, in verschobenem Vierecke u. d. gl.; allein dann werden sie in den Backteig getunkt, und nach dem Backen mit Zucker stark bestäubt, und mit glühender Schaufel glasirt.

Croquetten auf französische Art. (Cannelons à la Parisienne.)

Es werden fünfzehn Stück feine Eierfleckchen von sechs Zoll im Durchmesser gebacken (S. den vorigen Abschnitt Eierfleckchen), und auf lange Vierecke von dritthalb Zoll Breite und drei Zoll Länge abgetheilt; ein jedes dieser Blättchen wird messerrückendünn mit Marillen-Marmelade bestrichen, und über sich selbst zusammengerollt, welches dritthalb Zoll lange und ungefähr einen starken Finger dicke Würstchen gibt, diese Würstchen werden in Backteig (S. Abschn. v. Backteig 1ter Thl.) getunkt und schnell gebacken, dann werden sie stark mit feinem Zucker bestäubt, glasirt und den übrigen gleich dressirt.

Croquetten auf französische Art mit Chocolate. (Cannelons à la Parisienne au Chocolat.)

Die vorhergehenden Eierfleckchen werden statt der Marillen-Marmelade mit einem Chocolade-Köchel (S. Abschn. v. feinem Köchel) bestrichen, zusammengerollt und gebacken.

So können überhaupt alle in jenem Abschnitte vorkommende Köcheln gebraucht werden. (S. Abschn. von feinen Köcheln.)