

Achter Abschnitt.

Von Gerichten, die als Mehlspeisen und Backwerk aufgenommen werden.

Gebackene Apfelinghen mit Pistazien. (Beignets de Pommes en Gimblettes glacées aux Pistaches.)

Zehn bis zwölf schöne große Reinett-Apfel werden rein abgeschält und von ihrer Höhe mit einem Ausstecher von zwei Zoll im Durchmesser ausgestochen; diese Walzen werden dann auf vier gleiche Theile geschnitten, und der Kern mit einem acht Linien kleinen Ausstecher ausgestochen, so daß die Scheiben gleiche schöne Ringe bilden. Sie werden hernach in einer Porzellanschale mit acht Loth feinem Zucker und vier Eßlöffel voll Rhum geschwungen, und ganz bedeckt kalt gestellt, das Schwingen wird dann von Zeit zu Zeit wiederholt. Nach drei Stunden werden diese Apfelinghen in den Backteig (S. Abschn. v. Backteig, 1. Th.) getunkt und von schöner rothgelber Farbe langsam gebacken, Aus dem Schmalze werden sie auf eine Serviette gethan, um das Fett genau abzutrocknen; dann wird Stück für Stück in acht Loth zerlassenen Zucker mit der schönen Seite getunkt, und mit fein geschnittenen Pistazien leicht bestreuet. (S. Abschn. v. Mandeln.) Da der langsam zerlassene Zucker an der Luft glasspröde wird, so halten die auf den noch flüssigen Zucker gestäubten Pistazien fest, und geben dem Ganzen ein liebliches Ansehen.

Der Zucker wird zu diesem Endzweck mit sechs Eßlöffel voll reinem Wasser aufgelöst und dann langsam bis zum Bruch eingekocht, welches man dadurch sehr leicht auffindet, wenn man mit einer Messerspitze in denselben tupft, und sogleich in's kalte Wasser fährt: bleibt das Klümpchen weich, so muß das Kochen noch länger fortgesetzt werden, bis der Zucker endlich glasspröde wird. Dann muß man aber damit gleich vom Feuer gehen, denn ein längeres Kochen würde ihn braun färben, und endlich verbrennen.

Gebäckene Apfelschnitten mit Grobzu^{ck}er.
(Beignets de Pommes aux Gros-Sucre.)

Zehn bis zwölf schöne Reinett-Apfel werden auf sechs Spalten geschnitten; rein geschält, die Kerne und ihre Gehäuse ausgelöst, und den vorhergehenden gleich gebacken. Statt Pistazien werden sie mit Grobzu^{ck}er bestreut. (S. Abschn. v. Zucker.)

Man gibt diese Schnitten auch nur mit feinem Zucker bestäubt, oder in zerlassenen Zucker getaucht, ohne Grobzu^{ck}er.

Dieser Bereitungsweise unterliegen auch die Kaiserbirnen.

Gebäckene Marillen mit Grobzu^{ck}er. (Beignets d'abricots aux Gros-Sucre.)

Zwölf schöne Marillen werden von einander gespalten, abgeschält, und den Äpfeln gleich in Zucker und Rhum geschwungen. Nach zwei Stunden werden sie jenen gleich in Backteig getunkt und schön gebacken; nach dem Abtrocknen über einer Serviette werden sie in zerlassenen Zucker getunkt und mit Grobzu^{ck}er bestreuet, dann zierlich angerichtet; daß die Marillen schön und gehörig reif sein müssen, darf nicht erst erinnert werden.

Dieser Bereitungsart unterliegen auch die Pfirsiche, Reineclauden und Mirabellen.

Gebäckene Drangen-Schnitten. (Beignets d'Oranges de Malie.)

Acht mittelgroße Drangen werden behutsam und genau abgeschält, daß ja nichts von der untern Schale daran bleibe. Eine jede dieser Drangen wird dann auf sechs Spalten getheilt, die Kerne herausgenommen, und nun in acht Loth Zucker-Syrup fünf Minuten theilweise langsam abgekocht. Nach dem Auskühlen werden diese Spalten in den Backteig getunkt, und den Äpfeln gleich gebacken (S. die vorhergehenden Äpfel), endlich mit Drangen-Zucker bestäubt und heiß aufgerischt. (S. Abschn. v. Zucker.)

Man kann diese Drangen-Schnitten ebenfalls den Äpfeln gleich, noch mit feinem Zucker und Marasquin einige Stunden würgen, und sie dann jenen gleich backen.

Gebäckene Erdbeeren-Krapfel auf französische Art. (Beignets à la Dauphin garnis de Fraises.)

Es wird ein Pfund Apostelkuchen-Teig (S. Abschnitt von Apostelkuchen) auf eine liniendünne Platte ausgewalzt, der untere Rand wird gleichgeschritten, dann kommen ein halber Eßlöffel voll in feinem Zucker eingehüllte Erdbeeren in länglichen Häufchen einen starken Finger breit vom Rande, und eben so breit aus einander über den Teig, der rundherum leicht bestrichen wird; der Rand wird über die Erdbeeren gebogen, rundherum nieder gepreßt und mit zwei Zoll runden Ausstechern halbrund ausgestochen, und über zwei flache Deckel, die mit Mehl bestäubt sind gereiht; sie werden in mittelheißem Schmalz von 120 Gr. Reaum. gebacken; während des Backens läuft der Teig auf, und bilde einen runden Ballen, die dann über eine Serviette zum Abtrocknen der Fette gelegt, und mit feinem Zucker bestreuet hoch aufgethürmt werden.

Auf diese Art werden die Himbeeren, Kirschen, Mirabellen und Reinclauden, so wie auch die in Branntwein aufbewahrten Pfirsiche, Kirschen und Reinclauden, endlich alle Arten Eingefortenes, und selbst feine Köchel als gebäckene Krapfel behandelt

Gebäckene Erdbeer-Schnitten. (Beignets de fraisses à l'Allemande.)

Aus weißem und mürben Milchbrote werden messerrücken-dünne Schnitten in einer Länge von vier, und der Breite von zwei Finger geschnitten. Diese werden in Obers getaucht, und über eine Schüssel gereiht; dann wird ein beliebiges Quantum schöner gutgereifter Erdbeeren mit feinem Zucker durcheinandergeschwungen, leicht gequerscht, und in die Semmelschnitten gefüllt: es wird nämlich eine dieser Schnitten zwey Messerrücken dick mit diesen Erdbeeren bestrichen, und eine andere Schnitte darüber gelegt. Dann werden vier bis fünf Eier abgeschlagen, in diese die Erdbeerschnitten getaucht und behuthsam mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, endlich in Schweng-Casserollen, die halben

Finger dick mit Butter bestrichen sind, gethan, und langsam an beiden Seiten rothgelb geröstet. Man muß bei dem Umdrehen noch Butter nachgeben; nach solchem Garbacken werden sie mit feinem Zucker hinlänglich bestäubt, und heiß aufgetischt.

Faschingkrapfen.

Dieses berühmte Backwerk hat sich zu einem Nationalgerichte emporgeschwungen, und wird allem Anscheine nach, noch lange in dieser Ehrenstelle sich erhalten; ihre Erscheinung ist jedoch nur auf eine gewisse Zeit, nämlich den Fasching, beschränkt; denn so sonderbar es auch scheinen mag, so wahr ist es doch, daß außer diesem kleinen Zeitraume sie nicht einmahl erscheinen dürfen. Dann sind sie aber auch allgemein, und selbst der Dürftigste wendet Alles an, um sich den Genuß derselben zu verschaffen.

Ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, eine Viertelmaß Obers, neun Eierdotter, drei Eßlöffel voll feiner Zucker, und eben so viel Hefen und ein Kaffeelöffel voll Salz geben die Masse. Das warm gestandene Mehl wird gesiebt, und in einer angemessenen Casserole, mit den hinein geschlagenen Eierdottern, der leicht zerlassenen Butter, den Hefen, Salz und Zucker, nebst dem etwas lauen Obers, das jedoch nach und nach hinein kömmt, zu einem leichten feinen Teig geschlagen. Diese Arbeit geschieht mittelst eines Kochlöffels, mit dem man erst die Masse zusammen bringt, den Teig dann auf folgende Weise abschlägt: Es wird mit dem Kochlöffel erst ein kleiner Theil des Teiges abgestochen, der Löffel wird wieder herausgezogen, und gleich an den ersten Stich an, wieder hineingestochen, so daß durch diese Operation, von der Rechten zur Linken, und von der Linken zur Rechten immer vor sich greifend, der ganze Teig in einem Nu umgearbeitet wird, denn die Schläge müssen schnell und ununterbrochen fort geschehen; nach zwanzig Minuten solch anhaltender Arbeit zeigt sich der Teig fein, glatt, glänzend und feinblasig. Die Casserole wird dann mit einem vierfach zusammen gelegten Tuche bedeckt und warm gestellt: in einer, höchstens anderthalb Stunden erhebt sich der Teig zweimal so hoch, als sein erstes Wolu-

men war. Man gibt dann einen Theil auf die mit Mehl bestäubte Tafel, breitet ihn mit der flachen Hand bis zu zwei Linien dünn aus; die Tafel muß stark mit Mehl bestäubt werden, um das Ankleben zu verhüten, obenauf darf aber keines oder äußerst wenig Mehl kommen. Es werden dann mit einem Ausstecher von zwei Zoll Größe die Krapfen bezeichnet, in eine jede der angezeigten Rundungen kömmt ein halber Kaffeelöffel Marillen-Marmelade; es wird dann mit demselben Ausstecher ein Blättchen ausgestochen, und über die Marmelade gelegt, leicht niedergedrückt, und mit einem etwas kleineren Ausstecher nun beide Theile zusammen ausgestochen, welches einen kleinen Krapfen gibt, den man über ein mit Mehl stark bestäubtes Tuch mit dem obern Theile unterwärts legt; eben so werden die übrigen ausgestochen, der rückbleibende Teig wird indessen an die Seite gelegt, und ein anderes Stück aus der Casserole genommen; dieses geht nun mit einer gewohnten Geschwindigkeit fort; bis erst der Teig aus der Casserole verarbeitet ist, dann kommt die Verarbeitung an den rückgebliebenen, welches alles zusammen vierzig bis fünfzig Krapfen geben kann. Sie werden mit Servietten bedeckt, an einem warmen Orte gehalten, bis sie noch einmahl so hoch aufgegangen sind. Es wird dann drei Pfund des feinsten Schmalzes in einer drei Maß großen Casserole von 120 Grad Reaumur (S. Einleitung) gegeben, bis man eine zitternde Luft über demselben bemerkt, allein, bis zum Rauchen darf es nicht kommen. Die zuerst gemachten und folglich am meisten gegangenen Krapfen werden nun zuerst, ungefähr acht an der Zahl, mit der obern Seite in das Schmalz gethan, die Casserole wird bedeckt, und in einer Minute sieht man erst nach; ist der Theil, der im Schmalze liegt (sie bleiben gewöhnlich über dem Schmalze liegen, und laufen auf) von lichterer Farbe, so wendet man sie mit einem hölzernen platten Spießchen um, und läßt nun die Casserole offen stehen, bis sie sich gleiche Farben haben, welches wieder eine Minute brauchen kann, so daß in zwei bis drei Minuten acht Krapfen gebacken werden: das Schmalz

wird nach dem gehörigen Heißwerden an die Ecke eines Windofens gestellt, um die gleiche Hitze zu erhalten. Die Krapfen müssen gerade so aufgegangen sein, daß die Höhe ihrer Breite gleichkömmt. Ein Zeichen ihrer Vollkommenheit ist ein weißes Ränftchen in der Mitte ihrer Höhe; sie müssen nämlich so leicht sein, daß sie nicht die Hälfte in das heiße Schmalz sinken, und hierdurch das weiße Ränftchen erhalten. Je größer die Krapfen, je leichter wird das schöne charakterisirende Ränftchen erhalten, so im Gegentheile. Die ganze Behandlung fordert eine Leichtigkeit, gewohnte Geschwindigkeit, und eine gewisse Manierlichkeit in der Arbeit, die sich nur durch oft wiederholte Versuche gewinnen läßt; daher mag es kommen, daß man sie von Personen, die sie stets machen, sonst aber gar keine Fähigkeiten haben, wunderschön haben kann, wogegen die geschicktesten Arbeiter, gerade dieser Arbeit ungewohnt, sie nur mittelmäßig, oft schlecht liefern. Sie werden als Mehlspeise, und oft als Bäckerei über einer mit Servietten belegten Schüssel aufgehäuft, stets warm aufgetischt.

Aus dem Schmalz kommend, mit feinem Zucker bestäubt, der über der Kruste das Fett einsaugt, und eben dadurch ihrer schönen Farbe nichts benimmt, werden dieselben warm aufgetischt.

Waffelkrapfen auf Niederländer Art. (Des Gaufres á la Flamande.)

Ein Pfund Auszugmehl, fünf viertel Pfund Butter, acht Eier, ein halbes Seitel Obers, etwas Hefen, etwas Salz und Zucker ist die Masse, die unter schicklicher Bereitung sich zu köstlichem Gebäcke gestaltet. Ein Hauptbedingniß bleibt jedoch, die Waffeleisen, die von jenen bei uns verfertigten sich noch immer beträchtlich unterscheiden, und dieß hauptsächlich durch ihre größere tiefe und stärkere Zähne (Waffeln), die einen größeren Zwischenraum lassen, wodurch der Teig besser auflaufen, und in seiner Mitte saftiger bleiben kann, welche zwei Eigenschaften diesem Gebäcke einen so hohen Werth verleihen. Man

verfährt folgender Maßen: Die Butter wird warm gestellt, und langsam zerlassen, das einige Stunden warm gestandene Mehl wird durch ein feines Mehlsieb gesiebt, und in eine tiefe angemessene Casserole gethan, die Eierdotter hineingeschlagen, das leicht gewärmte Obers wird hineingegossen, die leicht zerflossene Butter wird ebenfalls bis auf den Saß hinein gegossen, nun wird alles mit einer Ruthe aus starken Sträuschen zu einem etwas dickflüssigen Teig fein abgeschlagen, welches fünf Minuten hindurch dauern kann; nun werden zwei bis drei Anrichtlöffel voll Hefen, nebst zwei Löffel voll Salz und vier Mal so viel fein gestoßenem Zimtzucker hinzu gethan, und wieder geschlagen, bis alles genau in das Ganze amalgamirt ist; die Casserole wird sonach bedeckt an einen warmen Ort gestellt; nach einer bis anderthalb Stunden ist der Teig wenigstens noch einmal, so hoch gestiegen. Dann wird die Eierklar zu Schnee geschlagen, und in den Teig vermengt, welcher nun klein fingerdick vom Löffel fließt, widrigenfalls müßte noch mit Obers nachgeholfen werden. Jetzt werden die Eisen gehißt, nachdem sie so heiß geworden sind, daß ein leichter Rauch bei dem Oeffnen aufsteigt, so werden sie mit etwas reinem Schmalz bestreichen, und mit dem Teig begossen, sogleich zugemacht und gebacken, das Eisen wird von Zeit zu Zeit umgewendet, endlich aufgemacht, und Krapsen von schönster Farbe herausgenommen; es wird sogleich ein anderer Krapsen aufgegossen, ohne daß man nöthig hätte, die Eisen mehr mit Schmalz zu bestreichen, die Krapsen werden Stück für Stück, aus dem Eisen kommend, mit Zimtzucker aufgetragen.

Schneeballen. (Balles de Neige.)

Es wird aus einem halben Pfund des feinsten Mehles, sechs Eierdottern, vier Eßlöffel voll des besten sauren Rahms, einem halben Löffel voll feinem Zucker, und einem Kaffeelöffel voll Salz ein Teig gemacht, der, fein abgeknetet, dem Nudelteig ähnlich wird, bis auf die etwas geringere Festigkeit, die diejem eigen bleibt; nach einer Stunde des Rastens an einem

kühlen Orte wird derselbe nun auf eine große Platte von der Dicke einer halben Linie ausgewalzt, und auf runde Blättchen von drei Zoll im Durchmesser ausgestochen; ein jedes dieser Blättchen wird mit einem schneidend feinzackigen Rädchen, das unter der Benennung Krapfenrädcl allgemein bekannt ist, zwei Linien breit von einem Rande zum andern, und eben so breit auseinander durchgerädelt; diese Streifchen, die durch den undurchschnittenen Rand zusammenhalten, werden so durch einander gezogen und geflochten, daß sie einen zusammengeschrobenen Ballen bilden. Sie werden sonach, ihrer fünf bis sechs auf einmal, in einer Pfanne von anderthalb Pfund Schmalz, das bis auf den 160. Grad Reaumur (S. Einleitung) gehitzt ist, gethan, und schnell gebacken, welches nicht einmal eine ganze Minute brauchen dürfte; man trägt Sorge, daß sie überall eine gleiche, lichtgelbe Farbe haben, zu welchem Ende sie im Schmalze behuthsam umgewendet werden; aus demselben kommend, legt man sie auf eine reine Serviette, damit das Fett genau abfließen kann; nach einigem Auskühlen werden sie dann stark mit feinem Zucker bestäubt, so daß sie ganz weiß über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gehäuft, angerichtet werden können.

Gebackene Zuckererbsen. (Petits Pois frits.)

Es wird ein gewöhnlicher Schmarnteig ohne Schnee, der zweimal so stark im Zucker gehalten wird (S. den folgenden Artikel: Mehlschmarn) durch einen großlöcherigen Schöpfer in das bis auf 150 Grad Reaumur (S. Einleitung) gehitzte Schmalz getropft, welches schnell geschehen muß, weil sie sich bald färben; sie werden, sobald die Oberfläche der Pfanne voll ist, mit einem Backlöffel untergetaucht, und, nach leichtem Färben, über ein Tuch aus dem Schmalze gehoben; das Hineintropfen wird von neuem angefangen, bis die ganze Masse endlich ganz in schöne und schmackhafte Erbsen umgewandelt ist.

Man pflegt sie in durchgeschlagene Suppen, wie zu Aufsaufen mancher Art zu gebrauchen.

Zuckertrauben (Strauben.) (Des Grappes de Pâté filets.)

Der aus drei Eßlöffel voll Mehl, sechs Eierdottern, einer Achtelmaß dünnen Milch, und zwei starken Eßlöffel voll feinem Zucker gemachte Schmarnteig (S. den folgenden Artikel) wird den vorhergehenden Zuckereibsen gleich in das heiße Schmalz getropft, mit der kleinen Abweichung zwar, daß man den Schöpfer auf der nämlichen Stelle forthält, und das Durchfließen betreibt; die ersten Tropfen bilden runde Beeren, die schnell und heftig darauf fallenden kleben ein wenig an, breiten sich aus, und bilden dergestalt eine Traube, die man schöner lichter Farbe heraus hebt, über eine Serviette legt, sie mit Zimtzucker bestäubt, und wärm aufgetischt. Man setzt gerne eine Schale legirtes und versüßtes Obers hinzu.

Mehlschmar (Schmaren.)

Es wird ein Viertelpfund Blumenmehl mit sechs Eierdottern, einem Achtelmaß Obers nebst einem Eßlöffel voll feinem Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz zu einem dünnflüssigen Teig abgerührt, mit den sechs zu Schnee geschlagenen Eierklaren vermengt (S. Abschn. vom Zucker, die Art Schnee zu schlagen, in dem Artikel vom gesäumten Eise), und in eine Schwung-Casserole, in welcher ein Viertelpfund bis zum Rauchen heiß gemachtes Schmalz gegossen, und nun über starker Gluth oder schwachem Windofen schnell gebacken; in ungefähr drei Minuten kann die untere Kruste die gehörige Farbe haben, dann wird der Teig mittelst eines breiten Backlöffels umgewendet, bis auch diese Seite eine gelbrothe Farbe bekommt, welches ebenfalls drei Minuten brauchen könnte, angenommen, daß die Schwung-Casserole groß genug ist, damit der Teig nur einen Finger hoch zu liegen kömmt; dann wird die Platte noch immer über dem Feuer, mit demselben Backlöffel kleinbröcklich gehackt, mit feinem Zucker bestäubt, gehäuft angerichtet, und sogleich aufgetragen. Der Zucker kann übrigens Vanille-, Zimmt-, oder Orangengeruch haben.

Ein Hauptbedingniß, dieses Gericht möglichst schmackhaft

zu erhalten, ist, daß man dasselbe vom Feuer kommend auf-tischen kann; es ist weit besser, die Gäste warten auf den Schmar, als der Schmar auf die Gäste.

Kapaunerschmar.

Semmelschmar.

Reißschmar.

Grieschmar.

Alle diese Arten Schmar sind nur Wiederholungen des vorhergehenden, alle werden im Schmalz geröstet, kleinbröcklich gebackt, und sehr heiß aufgetischt.

Zum Kapaunerschmar kömmt zu der gehörigen Masse eben so viel Kapauner-Gebäcke.

Der Semmelschmar besteht aus bröcklich geschnittenen Semmeln, die in Obers aufgeweicht, mit einigen Eiern abgerührt dem ersten gleich, im Schmalz geröstet werden; der Beiritt von Weinbeeren und Rosinen gibt diesem Gerichte einigen Werth.

Der Reiß- und Grieschmar werden aus der Masse der Reiß- und Grieskuchen gemacht (S. Abschn. von verschiedenen Kuchen).

Holländische Mehlspeise oder Pfannenkuchen.

Der Mehlschmarnteig (S. den vorhergehenden Artikel) wird mit einem Schöpfloß auf eine flache Pfanne, über welcher ein halb Ei großes Stück Schmalz erhitzt worden ist, gegossen, und fünf Zoll im Durchmesser, rund auseinander gestrichen, welche Platte dann nicht mehr als anderthalb Linien Dicke haben darf; es wird nun über den mittelstarken Windofen unter immerwährendem leichten Schwingen eine Minute lang gebacken, dann durch einen kühnern Schwung die Platte umgewendet, und nun auch von dieser Seite gebacken; in zwei Minuten kann der Kuchen durchgebacken sein, dann wird die Oberfläche stark mit feinem Zucker bestäubt, und wieder umgewendet, damit die gezuckerte Seite über die Pfanne kömmt, welches den Zucker schmilzt und den Kuchen glasirt, die ungezuckerte Seite wird nun auch mit feinem Zucker bestäubt und ebenfalls glasirt; solche

Kuchen kommen höchstens sechs über einander, und sie werden warm aufgetischt.

Dieses Gericht und die vorhergehende Schmarne, so angenehm sie auch schmecken mögen, dürfen ihre Präntion nie bis zu großen Tafeln erheben, wenn sie gleich bei einem Gabelfrühstück oder Nachtmahl sehr anständig erscheinen.

Ein ganz anderes Bewandniß hat es mit den folgenden Gerichten.

No 117te Eierfleckchen. (Pannequets glacés en Couronne.)

Es werden vier Loth Blumenmehl mit acht Loth feinem Zucker, zehn Eierdottern und einer halben Maß Obers zu feinem dünnfließenden Teig abgerührt, mit gerösteten Orangen-Blüthen und Stäubchen Salz gewürzt. Die Kuchenpfanne wird mit nusskleinen Bröckchen Schmalz gebiht, und dieses wieder herabgegossen, um dieselbe nur leicht fett zu erhalten; dann wird ein Anrichtlöffel voll des Teiges über die Pfanne gegossen, und durch das Rundneigen derselben der Fleck groß, rund und sehr dünn gemacht. Die Pfanne wird von allen Seiten über dem stillen Feuer geneigt und bewegt, bis der Fleck eine schöne röthlichgelbe Farbe bekommt; er wird nun mittelst geschicktem Schwingen oder mit einem breiten Backlöffel behutsam umgewendet, und auch von dieser Seite gelbroth gebacken, dann über ein reines Tuch gelegt, und nun so fort operirt, bis die ganze Masse aufgebacken ist; diese sehr zarten Flecke werden mit Marillen-Marmelade bestrichen, zusammengerollt, und auf drei Zoll lange Würstchen überschritten, rundlaufend über die schickliche Schüssel im Kranze aufgerichtet, mit feinem Zucker stark bestäubt, und mit glühender Schaufel glasirt.

Eierfleckchen mit feinem Chocolat-Röchel. (Pannequets meringués à la Royale.)

Die zarten, dünnen und großrund gebackenen Eierfleckchen (S. den vorhergehenden Artikel) werden mit feinem Chocolate-

Röchel Messerrückendick bestrichen (S. Abschn. von feinem Röchel), und eines über das andere flach über die Schüssel gelegt, bis sie eine Höhe von zwei Zoll haben, die obere Platte bleibt unbestrichen; sie werden dann mit einem scharfen Ausstecher von sechs Zoll im Durchmesser über die Schüssel ausgestochen, so daß sie rein und zierlich den Boden derselben bedecken. Die obere Platte wird nun mit gefaumtem Eise (S. Abschn. v. Zucker, gefaumtes Eis), zwei Linien hoch überstrichen, und mit schwarzem Grob- zucker bestäubt (S. ebendasselbst). Das Ganze kommt nun in einen abgekühlten Ofen, so daß das Eis fest werden kann, ohne daß die Schüssel dadurch zu Schaden kommt. Das Gericht wird warm aufgetischt.

Auf diese Weise können die Eierfleckchen mit einem jeden feinen Röchel erscheinen. (S. Abschn. von feinen Röcheln.)

Schinken-Fackeln.

Dieses Gericht gehört in die Kategorie der Mehlspeisen, und zwar unter jene der ausgedünsteten; in der vornehmen Küche ist es zwar ohne allen Credit und Nahmen, welches aber nicht sagen will, das es ohne eigentlichen Werth wäre; im Gegentheil, es erfreut sich einer allgemeinen Theilnahme in der Mittelklasse. Es werden aus drei Eiern gewöhnlichem Nudelteig (S. Abschn. v. Nudelteig), der nicht zu dünn ausgewalkt ist, Fingertupfen kleine Fleckchen geschnitten, und im gesalzenen Wasser drei Minuten lang abgekocht; man wirft selbe nämlich in eine Casserole voll Wasser, wenn dasselbe kocht, und läßt es dann, die oben bemerkte Zeit, aufkochen; dann werden sie abgeseiht, und nach einigem Abtrocknen mit acht Loth Butter fünf Minuten lang geröstet; während diesem wird ein Pfund gekochter und kalter Schinken, von allem Fett und Haut entblößt und fein geschnitten, die Fleckchen werden dann vom Feuer gesetzt, mit einem Seitel saurem Rahm begossen, mit sechs abgeschlagenen Eierdottern, dem Schinken nebst etwas Salz und weißem Pfeffer genau vermengt und bei Seite gesetzt. Nach dem volligem Auskühlen derselben wird eine Casserole, oder eine Casserole ähnliche Form stark mit Butter bestri-

chen, mit Semmelbröseln bestäubt, und mit Schinken-Flöckeln angefüllt, und in einem abgekühltem Ofen gebacken. Bei dem Anrichten werden sie einem andern Koch gleich umgestürzt und aufgerischt.

Dies Gericht wird auch aufgedünstet, und zwar den ausge-
gedünsteten Nudeln gleich. Sie werden nämlich, nachdem sie mit
den benannten Ingredienzien vermengt sind, über einen Platfond
oder eine Schwungcasserole, über welcher ein Ei kleines Stück
Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden ist, geschüttet, und lang-
sam geröstet, bis es von allen Seiten angenehme Kruste bekommt.

Ausgedünstete Nudeln. (Nouilles gratinées.)

Dies Gericht gehört eigentlich dem folgenden Abschnitt zu;
allein wegen den Bestandtheilen, die es mit dem Schmaru ge-
mein hat, wegen der Ähnlichkeit bei dem Krustiren und Er-
scheinen mit demselben, wird es in die Kategorie der Schmaru
gereiht.

Es werden von vier Eierdottern gemachte Spagatnudeln
(S. Abschn. vom Nudelteig) in eine halbe Maß Obers einge-
kocht, und fünf Minuten lang kochen gelassen; unter währendem
Kochen werden sie mit zwei Eßlöffel voll feinem Zucker und einem
Stäubchen Salz nebst einem Eßlöffel voll fein geriebener gerö-
steter Orangenblüthe gewürzt. Nach dem Kochen wird ein nuß-
großes Stückchen Butter hinein verrührt, um das Zusammenkle-
ben bei dem Auskühlen zu verhindern; sie werden nun auf die
Seite kaltgestellt. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten
wird in einer Schwung-Casserole ein eigroßes Stück Schmalz
heiß gemacht, und die nun kalten und verdickten Nudeln darein
gethan, aus einander gebreitet, und über stillem Feuer langsam
geröstet. Wenn die unten liegenden eine schöne lichtrothe Kruste
haben, so werden sie mit einem scharfen hierzu geeigneten eiser-
nen Schäufelchen abgelöst und umgewendet, bis ein Dritttheil
des Ganzen in Krusten verwandelt ist, dann werden sie gehäuft
angerichtet und mit Orangenblüthen-Zucker bestäubt.

Auch dieses sehr schmackhafte Gericht siehet im dritten Man-

ge, und kann bei einer Mittagstafel nicht schicklich erscheinen; Nachtmahl und Gabelfrühstücke sind die eigentlichen ihnen angewiesenen Plätze.

Neunter Abschnitt.

Von Milchspeisen.

Schlampete Nudeln mit Vaniglie und Kammeln.
(Des Nouilles à la Crème.)

Es werden von vier Eierdottern feine Nudeln (S. Abschn. von Nudelteig) in drei Viertelmaaß kochendes Obers, in welchem ein Stengelchen Vaniglie mitkocht, locker eingestreut, durch einander gemengt, und 5 Minuten lang kochen gelassen. Dann wird diese Milchspeise mit vier Loth sehr frischer Butter, sechs Loth feinem Zucker und einem Stückchen Salz geschwungen, und in eine Kruste angerichtet (S. Abschn. von warmen Pasteten.) Obenauf werden kleine Stanitzchen aus Kammeln (S. weiter unten) zierlich aufgestellt, wovon ein jedes dieser Stanitzchen mit etwas Nudeln gefüllt, und mit einer Maccaroni oder Mandelbusseln bedeckt ist.

Die Kammeln werden aus einem ordinären Rindsfisch, das man etwas fester hält, gemacht; das Koch wird nämlich auf einen Plattfond, über welchen ein Dotter großes Stückchen Schmalz erhitzt ist, aufgegoßen, und über starker Gluth geröstet. Die Gluth muß gleich vertheilt sein, und mit dem Koch nicht bewegt werden; es bildet sich sonach eine Kammel, wenn dieses nun eine gewisse Dicke erhalten hat, so wird das Koch herab gestreift, und die dünne fest anklebende Kruste oder Kammel mit einem Stückchen Butter bestrichen, und noch über der Gluth gelassen, bis es von unten eine schöne Farbe erhalten hat, welches man leicht durch die Oberfläche unterscheiden kann; die ganze Platte wird dann auf kleine Vierecke von zwei Zoll Größe getheilt, eines um das andere abgelöst und zu Stanitzchen gedreht. Es ist eine schwirige