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

Neunter Abschnitt.

Von Milchspeisen.

Schlampete Nudeln mit Vaniglie und Rammeln. (Des Nouilles à la Crême.)

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 Rammeln (S. weiter unten) zierlich aufgestellt, wovon ein jedes dieser Stanitzchen mit etwas Nudeln gefüllt, und mit einer Maccaroni oder Mandelbusseln bedeckt ist.

Die Rammeln werden aus einem ordinären Kindskoch, das man etwas fester hält, gemacht; das Koch wird nähmlich 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 bilder sich sonach eine Rammel, wenn dieses nun eine gewisse Dicke erhalten hat, so wird das Koch herab gestreift, und die dünne fest anklebende Kruste oder Rammel 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 abgelös't und zu Stanitzchen gedreht. Es ist eine schwiriege

Arbeit, die Finger leiden sehr, allein der solches öfter macht, erlangt hierin eigene Vortheile und Geschicklichkeit. Der Platfond muß sehr platt sein, und das Koch nicht viel gekocht haben, damit sich die Rammeln leicht herablösen lassen.

Man macht selbe von verschiedener Form, so ist z. B. eine, unter dem Nahmen Strumpfbändchen, bekannte. Die Platte wird auf halben Finger schmale Bändchen geschnitten, das eine Ende des Bändchens wird abgelöst und über ein rundes Hölzchen gehalten, dieses dann fortgerollt und so das ganze Bändchen in der Form der Schraube von dem Platfond an sich gelöst: es wird von dem Hölzchen gezogen und über ein Tuch gelegt, das Rammel wird, wie sie von dem Platfond in die kalte Luft kömmt, fest, sehr brechbar, und behält sogleich die ihr gegebene Form. Die Operation wird nun mit möglichster Geschwindigkeit fortgesetzt; denn der erhitzte Platfond gibt dem Rammel schnelle Farbe, und wenn man gleich bei der am meisten gefärbten Seite angefangen hat, so wird die andere Seite, bevor man hinkömmt, von gleicher, oft zu hoher Farbe.

Nudeln im Schlafrock mit Orangenblüthe. (Nouilles en Croustade à la fleur d'Orange.)

Die vorhergehenden in Obers eingekochten Nudeln werden statt der Vaniglie mit Orangeblüthen gewürzt, dann in Krusten von Hefenteig (S. Abschn. von Hefenteig) gefüllt, mit dem gehörigen Deckel wieder belegt, und heiß aufgetischt.

Solche Milchspeisen dürfen nicht dicker als vom Löffel fließend gehalten werden.

Milchreiß in Krusten. (Ris au lait en Croustade.)

Zwölf Loth Reiß, der rein geklaubt, und in mehreren Wässern gewaschen worden ist, wird mit einer halben Maß Obers aufgekocht, dann über ein von glühender Asche gemachtes Bett gestellt und bedeckt, eine Stunde lang gedämpft; in dieser Zeit ist derselbe aufgeschwollen, weich und dick geworden, dann wird von einem halben Pfund Mandeln ein Seitel starke Mandelmilch gemacht (S. Absch. v. Mandelsulzen); diese Milch wird mit acht

Loth Zucker und einem Stäubchen Salz über den Reis gethan, und über dem Feuer durcheinander geschwungen, bis alles genau vermengt, kochend heiß ist. Es wird nun in eine Kruste (S. Abschn. von dressirten Pastetenkrusten) geschüttet, und mit Maccaronen zierlich besetzt, aufgetischt.

Dieser so bereitete Reis läßt sich mit einem jeden Geruch geben, wie z. B. Vaniglie, Zimmt, Limonie, Orangen u. dgl.

Kindskoch mit Rammeln, oder Schmankerlkoch. (La Bouillie.)

Ich würde dieses so einfache und so allgemein, ja allzu bekannte Gericht nicht hergesetzt haben, wenn es nicht die Mutter aller Köcheln (S. Abschn. von den feinen Köcheln) und wahrscheinlicher Weise selbst der Urstoff der ganzen Küche wäre, daher mag's denn dieser Platz füllen.

Es werden acht Loth des feinsten Mehls mit drei Seitel des besten Obers fein abgerührt, mit sechs Loth Zucker und einem Stäubchen Salz gewürzt, unter immerwährendem Rühren über starkem Windofen aufgekocht, und über glühender Asche dann eine halbe Stunde langsam fortgekocht. Genau zugedeckt dürfen die Milchspeisen nicht werden, weil sie Gefahr laufen zu stocken. Nach einer halben Stunde, wenn der Mehlgeschmack vergangen ist, wird dies Kindskoch in eine Porzellanschale gegossen, und mit Rammeln belegt, aufgetischt. (S. die schlampeten Nudeln, die Art Rammeln zu bereiten.)

Zehnter Abschnitt.

Von Auflaufen.

Die Auflaufe sind bei uns aus uralten Zeiten her bekannt, gewürdigt und angesehen gewesen, ihre Kostspieligkeit ist das einzige Hinderniß, daß sie nicht so allgemein, wie unter der niedern Volksklasse die Knödel, im Gange sind. Der Zufall hat dies Gericht vor ungefähr zwanzig Jahren nach Paris gerathen lassen,