Loth Zucker und einem Sträubchen 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 Macaronen 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 Schmanckerl Koch.** (La Bouillie.)

Ich würde dieses so einfache und so allgemein, ja allbekannte Gericht nicht hergesetzt haben, wenn es nicht die Mutter aller Köcheln (S. Abschn. von den feinen Köcheln) und wahrscheinlich 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 Sträubchen Salz gewürzt, unter immerwährendem Rühren über starkem Windofen aufgeköcht, 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 Aufläufen.

Die Aufläufe 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,

viele geübte Hände machten sich über dasselbe her, und die Bereitung gelang bis zu einiger Verbesserung; sie brachten nämlich mehr Geschmacksfeinheit hinein, und dies hat sie auf den Bahn gebracht, sie seien die Erfinder unserer guten Aufläufe. Sie werden dort, wie bei uns, allgemein goutirt, aber erst bei der zweiten Tracht, als Auswechselungen eines großen Stückes servirt. Zu diesem Ende werden sie in großen Krusten (S. Abschn. von dressirten Pasteten), die eine drei Mal so starke Masse brauchen, als eine Silber-Casserole oder kleine Kruste der letzten Zwischenspeisen fassen könnte, gebacken. Dieses gibt ihnen zwei wesentliche Vortheile vor den Aufläufen in kleinen Krusten; man kann nämlich ihr so schwieriges Garbacken auf 20 Minuten betreiben oder verhalten, welches bei kleinen Aufläufen nur auf einige Minuten beschränkt bleibt. Zweitens eine eigene gute Mische; denn nichts empfiehlt sich mehr als der große, dampfende, über der schön verzierten Kruste, einer Luftblase ähnlich, leicht schwebende und Wohlgeruch verbreitende Kuchen; ein jeder nimmt gern davon, und diese große Masse reicht hin, eine ganze Tafel zu theilen.

Da ich sie hier als eine Mehlspeise behandle, was sie auch wirklich sind, so werde ich ihre Masse auf eine Silber-Casserole oder kleine Kruste der letzten Zwischenspeisen angeben. Als Auswechselungen der zweiten Tracht erscheinen sie im folgenden Abschnitte unter der Benennung „Flanke.“

Auflauf von Reismehl mit Vanille. (Soufflé de Crème de Ris à la Vanille.)

Es werden zwei starke Eßlöffel voll, fein gestoßener und gestehteter Reis, in einer angemessenen Casserole mit einer halben Maß Obers abgerührt, mit einem Stängchen Vanille belegt, und unter starkem Rühren über einem Windofen ins Kochen gebracht, wenn das Koch ins Wallen gerathen ist, so wird die Casserole über einen schwachen Dreifuß gesetzt; unter schwachen Dreifuß versteht man ein schwaches Bette von Gluth, unter einem Dreifuß und drei Theile mit dem gehörigen Deckel bedeckt, das Reismehl eine halbe Stunde so dämpfen gelassen, welches das

feinste Mehl schwellen macht, und sich verdickt; nach dem Verdicken zu einem Koche werden 12 Loth der besten Butter und 12 Loth Zucker nebst einem Stäubchen Salz beigefest, gut durch einander gemengt, noch einmahl aufgeköcht, und nach einigem Auskühlen mit zehn Eierdottern genau verrührt und die Wanigle herausgenommen; die Eierklar wird zu festem Schnee geschlagen, leicht in die Masse vermengt, und so wäre der Auflauf bereitet. Man gießt ihn dann in eine mit Butter leicht bestrichene Silber-Casserole oder eine Kruste (S. Absch. von dressirten Pasteten, die feinen Krusten der letzten Zwischenspeisen) um ihn im Ofen von 50 Gr. R. zu backen; in der Silber-Casserole braucht der Auflauf zwanzig Minuten ungefähr, muß bei zweimahl seines Volumen so hoch steigen, die schönste, ansprechende Miene haben; in einer kleinen Kruste braucht es drei Viertelstunden, in einer großen Kruste zur Auswechslung, wo die Masse verdreifacht ist, eine bis anderthalb Stunden. Die Krusten werden mit Streifen Papier, die mit Butter bestrichen worden sind, eingewunden, mit Spagat überbunden, so daß das Papier vier Finger hoch über diese ragt. Die Kruste wird über einen Plattfond, und dieser über einen Dreifuß in den Backofen gesetzt, die Oberfläche mit Papier bedeckt, so daß man stets so viel wie möglich Meister des Feuers bleibt; unter den Dreifuß kömmt minder oder mehr glühende Asche. Bei dem Anrichten wird das Papier behutsam abgebunden, die Kruste über eine mit schön zusammengelegter Serviette belegte Schüssel gestellt, und so schnell aufgetischt; wäre der Speisesaal weit von der Küche entfernt, so müßte man den Auflauf auf den Plattfond unter einem Feldofen bis zum Speisesaal tragen, und dort erst das Papier abnehmen, um demselben seine schöne Höhe zu erhalten.

Auflauf von Kartoffelmehl mit Thee. (Soufflé au Thé à la fécule de Pommes de Terre.)

In eine halbe Maas kochenden Obers wird ein Kaffehbecher voll russischer Thee geworfen und genau bedeckt, eine Viertelstunde stehen gelassen, bis daß das Obers mit dem Geruch und

Geschmack des Thees gesättigt ist; es werden dann zwei starke Eßlöffel voll eines guten trockenen Kartoffelmehls mit zwölf Loth Butter und eben so viel feinem Zucker vermengt, das Obers darauf geseiht, und über starkem Windofen unter schnellem Umrühren zu einem Köchel aufgekocht, welches in einem Nu geschieht, weil das Kartoffelmehl nur aufkochen darf, um nach deren Fähigkeit zu verdicken. Wenn das Mehl gut ist, so verschluckt es das Obers und bildet ein dickes Köchel, so zwar, daß es durchsichtig in Klümpchen zusammenhält, und die Butter ausscheidet. Die zehn Eierdotter, die man nach und nach hinein schlägt und genau abrührt (S. d. vorhergehenden Auflauf) verbinden die Butter wieder mit dem Teig zum schmackhaftesten Köchel, das Eierklar wird zu Schnee geschlagen und leicht hinein vermengt. Die übrige Behandlung ist jener des Reismehl-Auflaufes ganz ähnlich

Auflauf v. Himmelthau mit frischen Drangenblüthen. (Soufflé de Semoule à la fleur d'Orange nouvelle.)

In einer halben Maas kochenden Obers werden zwei Loth frisch gepflückte Drangenblüthen geworfen und die Casserolle genau zugedeckt, damit das Obers sich mit dem Geruch derselben sättige. Nach ungefähr einer halben Stunde wird dieses in eine andere Casserole durch eine Serviette geseiht, und auf einen Windofen gesetzt. Sobald es kocht, werden drei Eßlöffel voll Himmelthau unter immerwährendem Rühren eingekocht; man gibt sogleich zwölf Loth Butter und eben so viel Zucker, nebst einem Stäubchen Salz hinzu, und setzt es vom Feuer. Hätte das Köchel nicht Feste genug, so müßte man die Casserole bedeckt eine Zeit lang stehen lassen, bis es gehörig verdicken könnte. Dann werden, den vorhergehenden gleich, zehn Eierdotter hinein geschlagen, gut durch einander gemengt, und das Ganze übrigens den vorhergehenden gleich beëndet. (S. den vorhergehenden Auflauf aus Reismehl.)

Auflauf von Kaffee. (Soufflé au Caffé.)

Es werden zwölf Loth Kaffee gehörig gebrannt und brennend heiß aus der Pfanne in eine halbe Maas kochendes Obers gewor-

fen, genau bedeckt, und eine halbe Stunde ruhig stehen gelassen, damit dasselbe den Geruch in sich ziehe. Es werden sonach drei Eßlöffel voll Mehl mit 12 Loth Zucker und eben so viel Butter vermengt, und mit dem durchgeseihten Obers über einem Windofen abgerührt, welches, sobald es zu kochen anfängt, dem vorhergehenden gleich, ein Köchel bildet, in welches dann zehn Eierdotter verrührt, die Klar zu Schnee geschlagen und in die Masse hinein vermengt wird. Das Backen ist dem vorhergehenden gleich. (S. d. vorhergehenden Auflauf von Reismehl.)

Alle diese Aufläufe sind stark in ihren Köcheln gehalten; man würde aus der Hälfte so viel Mehl, Obers und acht Eiern beinahe dasselbe Volumen erhalten, die Kruste oder Silber-Casseroles gehörig füllen, und die Aufläufe von eben der schönen Miene sein; allein sie sind dann nicht mehr so saftig und lieblich; die Eier schlagen gerne vor.

Man kann von dieser Masse, wenn man kleine Krusten zu füllen hat, nur die Hälfte bereiten.

Auflauf v. Kaffee-Essenz. (Soufflé à l'Essence de Caffé.)

Anstatt daß der gebrannte Kaffee in das kochende Obers geworfen wird, wie es der Fall bei dem vorhergehenden war, so wird hier der Kaffee gerieben und durch Aufguß filtrirt; aus zwölf Loth dürfte nur ein Kaffeebecher voll gezogen werden. Es wird dann ein Becher voll, weniger Obers genommen, die übrige Behandlung ist ganz jener der vorhergehenden Aufläufe gleich.

Auflauf v. Chocolate. (Soufflé de Chocolat.)

Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit acht Loth Butten, zehn Loth Zucker, acht Loth Chocolate, einem halben Stängchen Vanille, und anderthalb Seitel Obers abgerührt, und über einem Windofen zu einem gewöhnlichen Köchel eingekocht; das Kochen und immerwährende Rühren geschieht so lange bis die Chocolate zergangen ist. Das Köchel wird dann mit zehn Eierdottern verrührt, die Klar zu Schnee geschlagen, hinein vermengt und gebacken, ganz so wie die vorhergehenden (S. d. Aufst. v. Reismehl).

Auflauf von Cacao. (Soufflé au Cacao.)

Sechs Loth Cacao werden, dem Kaffee ähnlich, gebrannt, und mit einem halben Stängchen Vanille und etwas mehr Zimmt, in eine halbe Maas kochendes Obers geworfen und genau bedeckt stehen gelassen, bis dasselbe mit dem Geruch und Geschmack des Cacao gesättigt ist; dann werden drei Eßlöffel voll des feinsten Mehls, mit zwölf Loth Butter und eben so viel Zucker mit diesem Obers aufgerührt und zu einem Köchel gekocht, die übrige Behandlung ist ganz die des ersten Auflaufs. (S. Auflauf von Reismehl).

Auflauf von gerösteter Orangenblüthe. (Soufflé à la Fleur d'Orange pralinée.)

In das kochende Obers werden zwei Loth geröstete Orangenblüthe geworfen, die Casserole genau bedeckt, eine halbe Stunde stehen gelassen, so daß dasselbe Zeit hat, sich mit dem Geruch zu sättigen.

Der Auflauf wird mit dieser Infusion dem Kartoffelmehl-Auflauf gleich behandelt.

Auflauf v. gerösteter Orangenblüthen — gebranntem Zucker. (Soufflé au caramel à la Fleur d'Orange.)

Es wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker in einem Zuckerlöffel am langsamen Feuer zerlassen, und so lang über dem Feuer behalten, bis sich der Zucker gelbroth färbt. Dann werden zwei Loth gerösteter Orangenblüthe hineingeworfen, genau umgerührt und aus Feuer gesetzt, nach einigem Auskühlen wird in die Casserole eine halbe Maas kochendes Obers gegossen, und das Ganze auf glühende Asche gesetzt, bis der Zucker ganz aufgelöst, demselben den angenehmsten Geruch und Geschmack mittheilt.

Die Bereitung des Auflaufs ist jener aus Kartoffelmehl gleich zu halten.

Auflauf mit gebranntem Zucker und Anis. (Soufflé au Caramel anisé.)

Es wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker über schwachem Feuer in einem Zuckerlöffel zerlassen, bis sich derselbe gelb-

roth färbt, dann werden anderthalb Loth ausgeloßter Sternanis hinein gethan, umgerührt, und kalt gestellt. Nach einigem Auskühlen wird eine halbe Maasß kochendes Obers darauf gegossen, genau bedeckt, und das Ganze über glühende Asche gestellt, um die Auflösung zu befördern. Wenn der Zucker, ganz aufgeloßt, dem Obers einen angenehmen Geruch mitgetheilt hat, so wird zu der Bereitung des Auflaufs geschritten, die jener des Kaffees gleich ist, mit dem Unterschiede zwar, daß hier nur vier Loth Zucker mehr hinzu kommen, indem acht Loth zu Caramel gebrannt sind.

Auflauf von Maccaronen aus bittern Mandeln.
(Soufflé aux Macarons amers.)

Zwölf Loth Maccorone (Mandelpuffeln, bei den Zuckerbäckern zu haben) von bittern Mandeln werden fein gestossen, mit zwei Eßlöffel voll des feinsten Mehls, acht Loth Zucker, zwölf Loth Butter und einer halben Maasß Obers abgerührt, und zu einem Köchel eingekocht. Die übrige Behandlung ist jener des Auflaufs von Weismehl gleich.

Auflauf v. Maccaronen v. Haselnüssen. (Soufflé aux Macarons d'Avelines.)

Dieser Auflauf wird dem vorhergehenden gleich gehalten; weil aber die Maccaronen von Haselnüssen selten zu haben sind, so werden 4 Loth ausgeschlagene und abgeschuppte Bartnüsse langsam gelb geröstet, und nach einigem Auskühlen fein gestossen (unter währendem Stoßen müssen einige Tropfen Wasser nachgegossen werden, um zu verhindern, daß sie öhlig werden). Sie werden mit einem Viertelfund fein zerriebenen Maccaronen, oder Mandelpuffeln, und zwei Eßlöffel voll des schönsten Mehls, mit zwölf Loth Butter, acht Loth Zucker und einer halben Maasß Obers abgerührt, und zu einem feinen Köchel aufgeköcht.

Die übrige Bereitung ist den vorhergehenden gleich.

Auflauf v. Mandelmilch. (Soufflé au lait d'Amandes).

Es wird aus drei Viertelfund Mandeln eine halbe Maasß Mandelmilch gemacht (S. Abschn. von Mandelsulzen), und diese

Mandelmilch statt dem Obers zu den Auflauf von Weismehl gebraucht, mit dem Bemerken zwar, daß kein anderer Geschmack oder Geruch hinzu kömmt, als jener der Mandeln.

Auflauf von Pistazien. (Soufflé aux Pistaches.)

Ein halbes Pfund abgeschuppter Pistazien werden nebst sechs bitteren Mandeln und zwei Loth confitirten Cedraten, sehr fein gestoßen, und mit einer halben Maaß kochendem Obers abgerührt, genau zugedeckt, und eine halbe Stunde an kühlem Orte stehen gelassen, dann wird diese Infusion, der Mandelmilch gleich, durchgepreßt, und ein Köchel, jenem zum Auflauf gleich, bereitet (S. Auflauf von Kaffee); wenn die Dotter schon hinein geschlagen worden sind, so wird etwas von abgerührtem Spinatgrün (S. Abschn. v. Spinat 1ter Th.) beigemischt, um die ganze Masse schön pistaziengrün zu färben; die übrige Behandlung bleibt den vorhergehenden Auflaufen gleich.

Auflauf mit gemischtem Geruch. (Soufflé aux quatre Fruits.)

Ueber einem zwölf Loth schweren Stück Zucker werden eine halbe Orange, eine halbe Citrone, eine halbe Cedrate, und eine halbe Bigarade (Bitterpomeranze) abgerieben und abgeschaben. Die übrige Behandlung ist jener des Kaffee-Auflaufs gleich. (S. Auflauf von Kaffee.)

Daß man aus einem jeden dieser Gerichte einen besondern Auflauf geben kann, versteht sich von selbst, nur müßte in diesem Falle die Schale von zwei Orangen oder Citronen genommen werden.

Der Auflauf trägt dann den Nahmen des gegebenen Geruchs.

Auflauf auf französische Art. (Soufflé au parfait amour.)

Es wird über einem zwölf Loth schweren Stück Zucker, eine Citrone und eine Cedrate abgerieben, und nebst vier Gewürznelken in eine halbe Maaß kochendes Obers gethan, die genau bedeckt, zum Auskühlen gestellt wird; nach einer halben Stunde

wird diese Infusion durchgeseiht, und der Auflauf jenem mit Kaffee gleich bereitet. (S. Auflauf von Kaffee.)

Auflauf mit Marasquin. (Soufflé au Marasquin.)

In eines der vorhergehenden zum Auflauf bereiteten Köchel, wozu nur anderthalb Eitel Obers genommen worden war, damit derselbe etwas fester bleibe, kömmt, nachdem die Eierdotter schon hinein vermengt sind, eine Viertel-Bouteille Marasquin; es wird noch einmal gut durcheinander geschlagen, dann mit dem Schnee vermengt und sogleich gebacken. Da der Marasquin sehr viel Zucker hat; so dürfen zwei Loth Zucker weniger zum Auflauf genommen werden. (S. die vorhergehenden Auflaufe.)

Auflauf von Punsch. (Soufflé au Ponche.)

In das Köchel zu dem Auflaufe von Thee, das etwas dicker gehalten wird, kömmt der Saft von einer Citrone, der achte Theil einer Bouteille Rhum und vier Loth fein gestoßener Zucker; es wird schnell durcheinander gerührt, mit dem Schnee vermengt und den vorhergehenden gleich beendigt.

Ein jeder dieser Auflaufe kann von Reismehl, so auch ein jeder von Kartoffeln- und Kastanienmehl bereitet werden. Bei dem letzten bleibt jedoch zu bemerken, daß, da dasselbe nicht ganz so verdickt, wie das Reismehl, etwas mehr genommen werden müßte.

Auflauf von Zuckererbse.

Es wird von einem Eitel Obers, fünf Eierdottern, einem Eßlöffel voll Mehl, acht Loth feinem Zucker und sechs Loth Butter mit einer Schneeruthe über einem Windofen so lange geschlagen, bis es ein feines Köchel bildet, das dann vom Feuer noch immer fortgeschlagen wird, bis es etwas abgekühlt ist. Dann wird erst der festgeschlagene Schnee von acht Eiern hinein verührt, und gleich darauf eine halbe Maas Zuckererbse (S. Abschnitt von in Schmalz gebackenen Mehlspeisen) mittelst Schwingen hinein vermengt. Gebacken wird dieser Auflauf den vorhergehenden gleich.

Auflauf von Ripfeln. (Soufflé de petit Pain au café.)

Sechs starke Eßlöffel voll feiner Bröseln aus Ripfeln gerieben (mürbes Brot) werden mit zwölf Loth Butter am langsamen Feuer gelbroth geröstet, dann mit einem halben Seitel kochendem Wasser genäßt, und eine halbe Stunde über einen Dreifuß mit schwacher Gluth gekocht. Sollten die Bröseln in dieser Zeit nicht genug aufgelöst und gekocht, oder vielleicht zu flüssig sein; so müßte man es auf dem Windofen während des Rührens, zur Dicke der vorhergehenden Köchel, vollends einkochen. Dann kommen zehn Loth Zucker hinzu. Es wird übrigens mit dem fest geschlagenen Schnee leicht vermengt, und den übrigen Auflaufen gleich gebacken.

Auflauf von schwarzem Brodt mit Vanille.
(Soufflé du Pain bis à la Vanille.)

Sechs Eßlöffel voll fein geriebenes schwarzes Brot werden mit zwölf Loth Butter, zehn Loth Zucker, einem Stäubchen Salz, einem überschnittenen Stängchen Vanille und einem halben Seitel Wasser unter immerwährendem Rühren über starkem Feuer zu einem Köchel eingekocht; dann nach einigem Abkühlen mit zehn Eierdottern gebunden, und mit dem zu festen Schnee geschlagenen Eierklar vermengt in eine Kruste geschüttet, und den vorhergehenden gleich gebacken. Die Vanille wird nach dem Einkochen, bevor die Eier hinzu kommen, herausgenommen.

Dasjenige Brot, wo der Sauerteig vorschlägt, ist nicht zu nehmen, indem es stets unangenehmen Nachgeschmack gibt.

Auflauf von Mark, oder Markkuch. (Soufflé à la Moëlle.)

Es werden zwölf Loth klein geschnittenes Mark langsam, aber so lange und unter immer gleicher Hitze zerlassen, bis es sich rothgelb färbt; dann wird es über sechs Löffel fein geriebener weißer Semmel geseibt, und mit acht Loth Zucker, und einem Seitel Wasser über starkem Windofen zu einem Köchel eingekocht; hernach kommen zehn Dotter, und wieder so viel fein gewürfelt

geschnittenes Mark hinzu; das Ganze wird nun durch einander genau abgerührt, mit einem Stäubchen Salz gehoben, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eierklar leicht vermengt, und den Vorhergehenden gleich langsam gebacken.

Auflauf von Äpfeln. (Soufflé aux Pommes de reinette.)

Zwölf schöne große Reinett-Äpfel werden auf Viertel geschnitten, geschält, fein blätterig geschnitten, und mit acht Loth feinem Zucker und vier Eßlöffel voll Wasser, nebst vier Loth Butter zu feinem Koch unter immerwährendem Rühren, eingekocht, und selbst bis zu einiger Festigkeit eingetrocknet, hernach in eine andere Casserole umgeleert. Dann werden acht Eierklar zu festem Schnee geschlagen, mit zwölf Loth feinem Zucker vermengt, und unter die Äpfelköchel gemischt, in eine Kruste gerhan, oben glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und langsam gebacken.

Auflauf von Marillen. (Soufflé aux Abricots.)

Auflauf von Pfirsichen. (Soufflé aux Pêches.)

Auflauf v. Reineclauden. (Soufflé au Reineclaudes.)

Auflauf von Erdbeeren. (Soufflé aux Fraises.)

Auflauf von gelben Rüben. (Soufflé de Carottes.)

Werden dem Äpfelauflauf ähnlich bereitet.

Die Reineclauden geben viel Saft, brauchen daher keinen Wasserzusatz.

Die Erdbeeren dürfen gar nicht aufs Feuer kommen, sondern nur durch ein Sieb geschlagen mit vier Loth feinem Zucker vermengt und dann erst in die zu Schnee geschlagene Eierklar gemischt. Viel sicherer, obgleich weniger eigenthümlich, ist die Bereitung, wenn man die durchgeschlagenen Erdbeeren in ein etwas fest gehaltenes Köchel mischt, und den Auflauf jenem vom Kaffee gleich beendet.

Auflauf v. Rindsloch v. aufgelaufenes Schman-
kerlkoch. (Soufflé de Bouillie.)

Das Schmankerlkoch (S. unter den Milchspeisen) wird etwas fester in Koch, stärker in Zucker, und mit vier Loth Butter feiner gehalten; in eine kleine Portion wie jene zu Auflaufen geeigneten Köcheln kommt von acht Eierklar festgeschlagener Schnee, ohne allen Dottern, wird genau verrührt, und in eine hierzu bereitete Kruste gefüllt. Das Backen ist das behutsamste von den vorhergehenden und fordert viel Aufmerksamkeit; denn mit dem völligen Garbacken tritt zugleich schon die Zersetzung des Auflaufs ein; darum bleibt es rathamer, lieber auf diese Mehlspeise warten zu lassen, als nur eine halbe Minute lang damit warten zu müssen; in diesem letzten Falle wird dieser Auflauf völlig zersetzt. Die Butter scheidet sich als Dehl ab, und man kann schwerlich etwas sehen, das weniger ansprechend wäre. Dagegen wenn derselbe mit Orangen-Blüthen-, Vanille- oder Theegeruch nñancirt, gelungen oder vollkommen erscheint, wird nicht leicht etwas Besseres oder Feineres aufzuweisen sein.

Eidotterkoch.

So wie die vorhergehenden Obstaufläufe ohne Dotter bereitet wurden, so macht sich dieser ohne Eierklar; und beide sind geeignet, das schönste Ansehen und den feinsten Geschmack zu erlangen. Man verfährt folgender Maßen:

Zwanzig Loth Butter werden flaumig abgetrieben, dann kommen unter immerwährendem und gleichem Rühren sechzehn Eierdotter und vierzehn Loth fein gestoßener Zucker, in einem Zeitraume von einer Stunde hinzu, so daß alle vier Minuten ein Eierdotter und ein Eßlöffel Zucker verrührt wird. Die Dotter verbinden sich genau mit der Butter und dem Zucker, fassen Luft, und bilden ein Koch, das roh schon zweimal dessen erstes Volumen übersteigt. Man gibt es in eine Schale oder Silber-Casseroles, und läßt es in sehr abkühltem Ofen eine Stunde bis Fünfpiertel lang backen, in welcher Zeit es noch einmahl so hoch auflauft.

Das Abtreiben geschieht in einem porzellanenen oder sonst einem glastrten Topfe und an einem besonders kalten Orte; im Sommer über fein gestampften Eise.

Auflauf von Käse oder Kapsel von Käse. (Pondus.)

Dieser Auflauf wird gewöhnlich in Papierkapsel bei der zweiten Tracht auf Tellern, aus dem Ofen kommend, herumgebracht; man kann dann die Masse so oftmahl verdoppeln, als man eine große Menge dieser Kapseln geben will. In eine gewöhnliche kleine Kruste dürfte folgende Masse hinreichend sein:

Vier Loth Kartoffelmehl mit acht Loth Butter in einer Casferole abgerührt, werden mit einem Seitel kochenden Obers abgenäht, und unter immerwährendem Rühren zu einem Köchel aufgekocht; dann kommen acht Loth sehr guter geriebener Parmesan- und vier Loth Kroyer-Käse, nebst einem Kaffeelöffel voll feinem Zucker und einem Stäubchen weißen Pfeffer hinzu. Dieß alles wird noch einige Minuten lang über dem Feuer gekocht und gerührt, bis es einen feinen Teig gibt. Dann werden fünf Dotter genau hinein verrührt, das Eierklar wird zu festem Schnee geschlagen und die Masse amalgamirt. Von sehr guter Wirkung ist ein Weisag von drei starken Anrichtlöffeln voll gesaumter Milch; es macht das Ganze mehr lieblich und erhöht den feinen Geschmack.

Auflauf von Käse, nach Herrn Fouret. (Exofficier de bouche du roi d'Espagne.)

Der geriebene Parmesankäse wird, acht Loth ungeschäbt, mit sechs Loth zerlassener Butter und acht Eierdottern zu einem Köchel abgerührt, es wird sonach mit dem hinreichenden Saß, einem halben Kaffeelöffel voll weißem Pfeffer und zwei Kaffeelöffel feinem Zucker gewürzt, endlich mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eierklar behuthsam vermischt und in kleine Papier-Kapsel gefüllt und langsam dem Bisquit gleich gebacken.

Diese Pondus sind in der Substanz feiner gehalten, in Betracht daß gar kein Mehl hinzu kömmt; sie müssen dann aus dem Ofen sogleich auf die Tafel kommen, und der Weg darf gar nicht weit sein.

Auflauf von Eiern. (Omelette soufflée.)

Hier folgen einige Aufläufe, die von den vorhergehenden in der Bereitung bedeutend abweichen; ihr feiner Geschmack und gutes Ansehen bleibt jenen gleich, wenn es sich nicht manchemahl übertrifft. Sie werden aber, ihrer Allgemeinheit und der nun einmahl angenommenen ungezwungenen Form wegen, nur bei kleinen Tafeln und Gabelfrühstücken gebraucht. Es werden zwölf Eierdotter mit achtzehn Loth Zucker, zwölf Maccaronen (Mandelpuffel von Bittermandeln), zehn Loth gerösteter und fein zerriebener Orangen-Blüthe und einem Stäubchen Salz einige Zeit hindurch abgerührt, und mit den zwölf zu Schnee geschlagenen Eierklaren vermengt. Nun wird über einer flachen Pfanne (Omelett-Pfanne) ein eigroßes Stück Butter zerlassen, und der dritte Theil der Masse darauf gegossen, und über dem Feuer leicht bewegt, bis es eine dünne gelbrothe Kruste bildet; dieser große Flecken durch ein geschicktes Schwingen umgewendet und über dem Feuer fortbewegt, bis es auch hier die gehörige Farbe erhält, welches zusammen eine Minute brauchen könnte; so leicht übergebacken wird es über eine Silberschüssel geglitscht, jedoch so, daß die Hälfte der Schüssel bedeckt wird, und der weiße Rand hoch einwärts in die Schüssel sich thürmt. Der zweite Dritttheil, der eben so gebacken wird, nimmt die andere Hälfte der Schüssel ein, und der letzte Theil kömmt über die erstern zwei, das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt, und in abkühltem Ofen gebacken; es steigt, langsam getrieben, zu einer erstaunlichen Höhe, einer Luftblase gleich. Das Backen kann fünfzehn bis zwanzig Minuten dauern; dann wird es noch einmahl mit feinem Zucker bestäubt und mit glühender Schaufel glasirt, welches jedoch im Ofen geschehen muß, weil diese Aufläufe, aus dem Ofen kommend, zu sinken anfangen; auch dürfen sie nicht zu weit von diesem in den Speisesaal haben, oder man müßte die Schüssel in einem Feldofen austragen, und nur im Augenblicke des Herumtragens aus diesem nehmen.

Die Feldöfen sind zu diesem Gebrauche sehr zu empfehlen, indem die Aufläufe jeder Gattung mit Vortheil darin gebacken

werden können; man bleibt immer Meister des Feuers, und die Auflaufe können aus diesem in ihrer größten Schönheit auf die Tafel gesetzt werden, welches ohne diesem nie so gelingen kann. Die Heißung geschieht von unten und oben mit Gluth, die untere Hitze verhält sich gegen die obere wie eins gegen drei; es gehört übrigens eine gewisse Uebung hierzu.

Auflauf v. Eiern mit Vanille. (Omelette-Soufflé à la Vanille.)

Auflauf v. Eiern mit Drangen. (Omelette-Soufflé à l'Orange.)

Auflauf v. Eiern mit Limonien. (Omelette-Soufflé à l'écorce de Citron.)

Auflauf v. Eiern mit gemischtem Geruch. (Omelette-Soufflé aux quatre Zestes.)

Alle diese und so viele andere werden den vorbergehenden gleich bereitet, statt des gewöhnlichen wird Geruchzucker hinzu genommen.

Auflauf v. Eiern mit Marasquin. (Omelette-Soufflé au Marasquin.)

In die Masse aus zwölf Dottern, zwölf zerriebenen Macaronen, vierzehn Loth feinem Zucker und einem Stäubchen Salz, kommen zwei bis drei Eßlöffel voll sehr guter Marasquin; die übrige Behandlung ist die des ersten Auflaufs dieser Gattung. Ganz diesem ähnlich, kommen die Auflaufe von Rack und Rhum.

Fiffter Abschnitt.

Von den Flankenaufläufen (Mittelsätze als Mehlspeisen).

Hier folgen einige Gerichte, die bei den minder großen Tafeln ihren Platz in den Flanken angewiesen haben, und von diesem ihren Platz den Nahmen führen, nämlich: Flanke. Sie wer-