

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-

den übrigens den vorhergehenden Auflaufen gleich, aus dem Ofen kommend, aufgetischt, und stehen überhaupt in Verwandtschaft mit ihnen. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

So kann z. B. ein jeder der vorhergehenden Aufläufe als Flanken kommen, wenn derselbe nur weniger fein im Köchel und dreimahl so stark in der Masse gehalten wird.

Flankenauflauf mit Käse. (Flanc à la Suisse.)

In anderthalb Maaß kochender Milch wird ein halb Pfund gebröckelte Butter geworfen, ein bis Fünftielfund des feinsten gesiebten Mehls unter heftigem Rühren eingekocht, und fünf bis zehn Minuten unter immerwährendem Rühren eingetrocknet, so daß es einen dünnen Brandteig bildet; dieser Teig wird sodann in eine andere Casserolle umgeleert, und mit einem Pfund fein geriebenem Kroier-Käse und einem halben Pfund Butter genau abgetrieben; hinzu kommen ein Kaffeelöffel voll grobgestoßener weißer Pfeffer, zweimahl so viel feiner Zucker und acht ganze Eier, nach und nach hinein geschlagen; nach diesem kommen noch sechs Eierdotter, nebst einem halben Pfund auf kleine Würfel geschnittener Kroier-Käse; wenn alles dieß genau verrührt ist, so werden die sechs Eierklar zu festem Schnee geschlagen, und mit eben so viel dickgefaumter Milch (S. Abschn. von gefaumter Milch) in den Teig vermengt, der nun einem etwas festem Auf-
lauf ähnlich in eine große Kruste gegossen (S. Abschn. v. warmen Pasteten), mit Papierstreifen, die mit Butter bestrichen worden sind, eingebunden (damit bei dem starken Aufsteigen die Masse nicht über den Rand fließe) und nun in einem etwas abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur (S. Einleitung), eine Stunde lang gebacken wird.

Dieser Auflauf macht sich sehr schön im Backen, fordert aber viel Aufmerksamkeit.

Flankenauflauf auf Milaneseer Art. (Flanc à la Milanaise.)

Dieser Flanken wird dem vorhergehenden ganz gleich behandelt, statt Kroier wird Parmesan-Käse gebraucht.

Flankeauflauf von Kartoffeln. (Flanc de Pommes de Terre.)

Flankeauflauf von Kastanien. (Flanc de Marrons.)

Flankeauflauf von Nudeln mit Vanille. (Flanc des Nouilles à la Vanille.)

Flankeauflauf von Hasernudeln mit Citronegeruch. (Flanc de Vermicelles au Zeste de Citrons.)

Alle diese und so viele andere Flanken werden dem ersten gleich bereitet, mit den leicht zu treffenden Abweichungen, daß man nämlich statt Käse ein halb Pfund Zucker und auch darüber, acht Loth Butter mehr, und den beabsichtigten Geruch hinzu nimmt, oder man nimmt eine etwas fester gehaltene Auflaufsmasse. (S. Abschn. von den Auflaufen.)

Flankeauflauf auf französische Art. (Flanc à la Parisienne.)

Dreißig kleine Reinett-Äpfel werden auf vier Theile geschnitten, reinlich geschält, und mit sechzehn Loth Butter, eben so viel Zucker und einem Pfund Marillen-Marmelade geschwungen, und mittelst oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft, so daß die Spalten mit Hitze durchdrungen, aber nicht zu weich werden oder gar zerfallen.

Es wird dann ein Pfund geklaubter und sehr rein gewaschener Reis, mit drei Halbe Obers, sechzehn Loth Butter und acht Loth Zucker langsam weich gedämpft; wenn derselbe vollkommen weich ist, und zwischen den Fingern sich leicht zu Mehl pressen läßt, so werden über einen Stück Zucker von acht Loth vier Limonien abgerieben, und mit einem Messer in diesen geschaben, bis endlich der Zucker ganz aufgegangen ist; die Masse wird nun mit zehn Dottern gebunden, das heißt, mit zehn Eierdottern über dem Feuer so lange geschwungen und gerührt, bis sie das Ganze dicklich binden; es wird sonach kalt gestellt, mit der zu Schnee geschlagenen Eierklar behuthsam vermengt. (S. die Art. Schnee zu schlagen.) Wenn beide, der Reis und die Äpfel, kalt

sind, so wird der vierte Theil von diesem über den Boden der Kruste (S. Abschn. von warmen Pasteten, große Kruste) gestrichen, über diesen Reis kommt der vierte Theil der Aepfel, darüber wieder Reis, und dieses so oftmal wiederholt, bis die beiden Massen aufgegangen sind. Zuletzt kommen die schönsten Späßen Aepfel sehr zierlich gereiht, und mit dem übrigen Saft begossen, es wird dann mit feinem Zucker bestäubt, die Kruste mit Papier eingebunden, und bei zwei Stunden langsam gebacken. Es wird übrigens den vorhergehenden gleich, über einer mit Servietten zierlich belegten Schüssel, warm aufgetischt.

Flankenauflauf auf französische Art mit Marillen. (Flanc parisien aux Abricots.)

Es werden sechzig schöne große Marillen, die nicht überreif sind, gespalten, und theilweise zu zwanzig bis dreißig Stück in einem leichten Syrup von einer halben Maß Wasser und einem halben Pfund Zucker langsam abgekocht; sobald sich die Haut leicht herunter nehmen läßt, so werden sie aus dem Syrup genommen und andere hinein gethan, die Schalen der erst herausgenommenen werden abgezogen, und diese in einen Porzellan-Topf gelegt, und so wird fortgefahen, bis alle abgekocht sind; dann wird der Syrup bis zum Spinnen eingekocht. Die übrige Behandlung ist den vorhergehenden Flanken ganz gleich. Der Reis wird schichtweise mit den Marillen in die schickliche Kruste gelegt, und eine jede Schichte Marillen mit ein Paar Löffel Syrup übergossen.

Bei dem Anrichten wird der Flanken mit einer dünnen durchsichtigen Marillen-Marmelade überzogen.

Eben so werden die Flanken von Pflirschen und andern Obstgattungen bereitet.

Flankenauflauf auf Portugieser Art. (Flanc a la Portugaise.)

Aus hundert schönen Reinett-Aepfeln werden die schönsten sechs und dreißig, mit einem fingerdicken Ausstecher behutsam

durchgestochen, zierlich und drehend geschält, und in eine die Hälfte mit Wasser angefüllte Casserole gethan, das Wasser wird mit dem Saft zweier Limonien gesäuert, um die Aepfel weiß zu erhalten. Wenn ihrer achtzehn geschält sind, so werden sie in einer andern Casserole mit so viel Wasser als sie gerade bedürfen, um von demselben überspült zu werden, drei Viertelpfund Zucker und den feinen Schalen von zwei Limonien langsam abgekocht, jedoch so, daß sie die Hitze nur leicht durchdringe; dann werden sie nach einer kleinen Weile des Abkühlens heraus in einen Porzellan-Topf gethan und bedeckt; indessen sind die andern achtzehn geschält worden, die wieder so abgekocht werden. Die übrigen Aepfel werden auf Viertel geschnitten, abgeschält, und im Syrup zu einer Marmelade gekocht, welche über starkem Feuer und unter stettem Rühren recht fest ausgetrocknet wird, dann wird ein Pfund Marillen-Marmelade und acht Loth Butter hinzu gethan, und das Ganze durch ein Sieb geschlagen. Es wird hinzu eine Kruste von neun Zoll im Durchmesser, und fünf bis sechs Zoll Höhe in schöner Form dressirt, und geschmackvoll verziert (S. Abschn. v. dressirten Pasteten); der Boden der Kruste wird mit dem vierten Theile der Aepfel-Marmelade belegt, zwölf der ganzen Aepfel, deren weitere Oeffnungen mit Marillen-Marmelade gefüllt sind, werden darüber gestellt, sie werden mit dem Dritttheile der Aepfel-Marmelade bedeckt, darüber kommen nun die andern zwölf, und endlich die letzten zwölf Aepfel, die mit dem letzten Theile der Aepfel-Marmelade belegt werden; das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt, die Kruste mit Papier umgebunden, und nun im abkühlenden Ofen zwei Stunden lang gebacken; wenn die Oberfläche eine schöne Farbe bekommen hat, so wird sie mit Papier bedeckt. Bei dem Anrichten wird diese Oberfläche mit Aepfelsulz verziert, und der Rand der Kruste mit Marillen-Marmelade bestrichen. Das Ganze muß ein sehr schönes Ansehen haben. Es wird warm, und über einer mit schön zusammengelegter Serviette belegten Schüssel aufgetischt.

Man kann dieß große Stück mit einer Haube von spanischen Binden zieren (S. die folgenden Krusten mit Aepfeln), oder

mit einer Sultane (S. Abschn. von gesponnenem Zucker) umgethan, zu der schönsten Auswechslung erheben.

Zwölfter Abschnitt.

Von Krusten mit Obst.

Diese Gerichte sind eine Fortsetzung der vorhergehenden, da sie aber als Zwischenspeisen der zweiten Tracht und nicht als Auswechslungen erscheinen, so werden sie in der Bereitung feiner, und im Ansehen zierlicher gehalten.

Äpfel mit Butter in Krusten. (Flanc de Pommes au Beurre et au Cedrat.)

Zwölf schöne Reinettäpfel werden auf Viertel zerschnitten, zierlich und gleich groß geschält, in acht Loth Butter, und eben so viel Zucker, über welchem zwei Cedraten abgerieben worden sind, über schwacher Gluth halb weich gedünstet, und darnach kalt gestellt. Während dieser Zeit wird aus etwas festgehaltenem mürben Teig (S. Abschn. von dressirten Pasteten) eine 7 Zoll im Durchmesser und 2 Zoll hohe Kruste dressirt und geschmackvoll verziert; dann wird die Hälfte der Äpfel in die Kruste gereiht, der Syrup von Zucker und Butter wird über die Spalten gethan, und die übrigen Äpfel im Kranze zierlich darüber dressirt: um die Kruste wird mit Butter bestrichenen Papier gebunden, und das Ganze in etwas abgefühltem Ofen gebacken; nach einer halben Stunde kann das Papier abgenommen werden, damit die Kruste eine schöne Farbe annehme; dann wird das Ganze mit feinem Zucker bestäubt, und an einer hellen kleinen Flamme an der Oeffnung des Ofens glasirt und die Oberfläche mit dickem Syrup überzogen. Dieß Gericht wird warm aufgerischt; wenn es aber kalt kommen sollte, so kömmt statt der Butter Marillen-Marmelade hinzu.