

Sechstes Buch.

Die Mehlspeisen.

XIX. Abschnitt.

Speisen aus Mehl, Milch und Reis.

361. Mehl-Schmorn.

Ein schwacher Teller voll feines Mehl wird mit sechs Eierdotter und mit so viel Obers als nöthig ist zu einem Teig abgerührt, der just dick vom Löffel fließt, und mit einem Kaffeelöffel voll Salz und dreimal so viel feinem Zucker gewürzt. Die Eierklar von den sechs Dottern wird zu festem Schnee geschlagen und in den Teig gemengt. Nun werden in einer flachen Pfanne acht Loth Schmalz (die Butter taugt weniger) heiß gemacht, der Teig hinein gegossen, durchs Rundneigen ausgebreitet und schnell gebacken; hat die untere Seite Farbe angenommen, so wird mit einem breiten Backlöffel darunter gefahren und die Masse umgewendet; so bald auch diese Seite Farbe hat, so wird mit dem Löffel das Ganze klein gehackt, gehäuft angerichtet und sogleich aufgetischt. Feiner Zucker wird darauf gestreut.

Das Schneeschlagen fordert einige Uebung; denn man bekommt leicht eine weißschäumige Masse, die kein Schnee ist, oder einen scheinbar festen Schnee, der wieder flüssig wird. Man muß sich angewöhnen, mit der sogenannten Schneeruthe (mehrere zusammen gebundene dünne Holzspeilchen) gleichmäßige Schläge in halbrunder Form zu führen, ohne mit der Ruthe aus der Klar zu kommen. Im Anfange hat diese Bewegung nur langsam zu geschehen, dann aber immer lebhafter. Die Zähigkeit der frischen Eierklar schließt die hinein geführte Luft ein und bildet Blasen. Es wird nun immer lebhafter geschlagen, bis es endlich dahin kommt, daß die ganze Klar in festen Schnee verwandelt ist, so daß, wenn man die ganze Ruthe heraus hebt, und dieselbe umwendet, die Spitzen des mitgenommenen Schnees sich nicht umbiegen. Bei der gegebenen Menge soll das Schlagen nicht über vier Minuten dauern.

Das Nichtzustandbringen eines festen Schnees, vorausgesetzt, daß frische Eier angewendet werden, liegt in dem Durchschlagen der Klar; wenn man nämlich mit der Ruthe aus der Klar fährt und wieder in dieselbe einschlägt, verliert sie ihren

Zusammenhang und die Fähigkeit, die hinein geführte Luft einzuschließen. Das Ueberschlagen des Schnees erfolgt, wenn das Schlagen zu lange andauert. Die so fein vertheilte Klar trocknet an der Oberfläche, bricht und läßt die Luft fahren. Wir werden auf Bereitungen stoßen, wo ein fester Schnee zur Bedingung wird.

362. Holländische Mehlspeise: (Pannenkuchen) Panquets.

Der vorhergehende Schmarnteig wird in einer flachen, runden Pfanne (der sogenannten Dmelett-Pfanne) in flache, dünne Scheiben ausgebacken. Es werden nämlich zwei Löffel voll Schmalz in dieser Pfanne erhitzt, der achte Theil des Teiges in eine große Scheibe darauf ausgegossen, durch ein wiegendes Schwenken mit der Pfanne gleichmäßig vertheilt, und sobald die untere Seite des Kuchens Farbe angenommen hat, durch einen geschickten Schwungstoß, oder wenn man darin nicht eingeübt ist, mit einem breiten und flachen Backlöffel darunter gefahren und umgewendet; die schön gefärbte Oberfläche wird mit feinem Zucker bestäubt, und sobald die untere Seite Farbe hat, umgewendet, auch mit Zucker bestäubt und wieder umgewendet. Dadurch wird der Zucker geschmolzen und bildet eine feine Kruste. Es wird so fortgefahren, bis der ganze Teig verwendet ist. Je größer diese Flecken gemacht werden, desto dünner müssen sie ausfallen und daher mehr Kruste darbieten.

363. Gries-Schmarn.

Eine halbe Maaß Gries wird mit so viel süßer Milch übergossen als es bedarf, denselben zu nassen, so daß noch etwas Weniges von der Milch oben auf steht, in einigen Stunden ist die Milch eingesaugt; nun werden zehn Loth Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, der Gries hinein geschüttet, mit feinem Salz leicht bestäubt und geschmort. Die untere gefärbte Schichte wird zeitweise umgewendet, bis das Ganze hinlänglich geschmort ist, dann wird der Schmarn gehäuft angerichtet und feiner Zucker beigegeben.

364. Gries-Rocken.

Auf eine halbe Maaß Gries werden acht Loth Butter schäumig abgerührt und sechs ganze Eier nach und nach darein geschlagen, jetzt kommt der Gries hinzu, wird mit etwas Salz

und Zucker gewürzt und gut durch einander gemengt; sollen die Nocken weich und locker sein, so werden einige Löffel voll Obers zugegossen. Nach halbstündigem Stehen wird eine Maas lauwarme Milch in einer flachen Pfanne zum Kochen gebracht, die Teigmasse mit einem in die Milch getunkten Löffel eingelegt und in die Bratröhre gestellt. Nach einiger Zeit, wenn die Oberfläche etwas abgetrocknet ist, wird feiner Zucker darüber gestäubt. Sind nun die Nocken gar und von schöner Farbe, so werden sie in eine schickliche Schüssel oder Porzellan-Casserolle gehäuft angerichtet, und die übrigbleibende Milch beigegossen.

365. Nocken in der Milch.

Sie werden den vorhergehenden Griesnocken gleich bereitet. Auf acht Loth Butter werden sechs ganze Eier schaumig abgerührt und mit einem Teller voll feinem Mehl nebst ein Paar Löffel voll Obers eingerührt. Man kann sogleich ein kleines Stückchen von diesem Teig abkochen, um sie zu versuchen, um ihrem zu fest oder zu weich sein, je nachdem der Geschmack des Herrn vom Hause ausgesprochen ist, abzuheffen.

366. Spätzle.

Zu diesem Gericht kommt ein starker Teller voll Mehl, zwei Eier, zwei Loth Butter und so viel Wasser als Noth thut, um einen halbflüssigen, zähen Teig zu bekommen. Derselbe wird in kochendem Wasser versucht, dem zu weichen Teige wird etwas Mehl zugegeben, dem zu festen hingegen etwas Wasser; die genauen Zuthaten lassen sich mit keiner Sicherheit angeben, weil das Mehl einmal trocken, das andere Mal feucht ist, und keine Sicherheit gewährt. Nun werden ein Paar Maas Wasser hinreichend gesalzen, in's Kochen gebracht und die Nocken in der Größe von Kaffeelöffeln eingelegt. Dieses Einlegen muß jedoch sehr geschwind von Statten gehen, was mit Kaffeelöffeln nicht möglich wäre, und da es nicht darauf ankommt, daß alle gerade dieselbe Form und Größe haben, so wird ein Theil des Teiges über den Rücken eines flachen Tellers gethan, mit dem Rücken eines nas gemachten Messers in fingerbreite Streifen getheilt, und nun mit dem Messer in kleinen Theilen in das kochende Wasser geschnellst. In drei Minuten sind dieselben gar gekocht; nun wird das Wasser abgeseiht, und statt dessen acht Loth Butter in kleinen Bröckchen zu den Nocken gethan und so lange geschwungen, bis die Butter zerfließend dieselben als weiße Sauce umgibt.

367. Semmel-Schmorn.

Es werden altgebackene Semmeln, nämlich solche, die ein bis zwei Tage alt sind, in kleine Würfel geschnitten. Eine Maas oder eine Schüssel voll werden mit vier ganzen Eiern und ein Paar Becher voll Obers genäst und durch einander gemengt, welches emigemal nach einander geschieht; wenn endlich die Flüssigkeit eingeschluckt ist, werden acht Loth Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, die Masse hinein gethan, und dem vorhergehenden Schmorn gleich geschmort, dann mit über Citronen abgeriebenem Zucker oder mit Zimtzucker bestäubt aufgetischt. Man pflegt gerne eine Tasse voll Cibeben mit zu schmorn.

368. Semmelknödel.

Zwischen den feinen oder lockeren und den festen oder Reiterknödeln gibt es eine Menge Abstufungen, die nur im Verhältniß ihrer Bestandtheile liegt, in der Bereitung aber sich gleich bleiben. Wir wollen uns daher nur mit diesen zweien beschäftigen, in der Meinung, daß Abänderungen leicht zu erzielen sind.

Auf einen Teller voll abgeriebener, weißer, altgebackener, klein würflich geschnittener Semmel werden acht Loth Butter schäumig weiß durch ein immerwährendes Rühren abgetrieben, hierzu kommen nach und nach sechs Eierdotter und ein Becher voll Obers, dann die geschnittene Semmel mit einer Messerspiß voll Salz und alles wird genau vermengt. Nach einer Stunde werden nun mit zwei feucht gemachten Löffeln eikleine Knödeln geformt und in kochendes, gesalzenes Wasser eingelegt. In fünf bis sechs Minuten sind sie gar gefotten, während dem wird eine Tasse voll Semmelbröfeln mit vier Loth Butter braun geröstet, dann werden die Knödel angerichtet und mit den Semmelbröfeln bestäubt.

Als Markknödeln erscheinen dieselben, wenn statt Butter frisches Rindermark angewandt wird.

369. Reiterknödeln.

Zu diesen Knödeln wird ein Teller voll würflich geschnittene Semmel mit acht Loth Schmalz braun geröstet und nach dem Auskühlen mit einem Teller voll Mehl, vier ganzen Eiern und so viel Milch als nothwendig vermischt, um durch genaue Mischung einen halbweichen Teig zu bekommen. Nach einständigem Ruhen, während welcher Zeit die Masse angezogen hat, werden mit großen

Löffeln faustgroße Knödel geformt und ins kochende Wasser eingelegt; nach zwanzig Minuten sind sie gar gekocht, dann werden ein Paar Hände voll Semmelbrösel in Schmalz braun geröstet, und über die angerichteten Knödel gestreut. Statt acht, zwölf Loth Schmalz zum Rösten der Semmel verwendet machen die Knödeln nur mürber, daher angenehmer.

Speckknödel werden eben so bereitet. Der Speck, ein halbes Pfund, wird zur Hälfte zerlassen, dann die Semmeln in demselben geröstet, die andere Hälfte würflich geschnitten, unter die Masse gemischt, und übrigen nach der vorhergehenden Angabe behandelt.

370. Abgeschmalzene Nudeln.

Von einem Teller voll Mehl und drei bis vier ganzen Eiern wird ein fester Teig angemacht, und bedeckt eine halbe Stunde ruhen gelassen, dann wird derselbe in vier Theile getheilt und einer um den andern zu runden Leibchen gewirkt, und in Messerrücken dünne Blätter ausgewalzt, diese Blätter werden darauf in zwei fingerbreite Streifen getheilt, mehrere übereinander gelegt und mit einem scharfen Messer in Messerrücken dünne Stiften (Nudeln) geschnitten. Dann werden anderthalb Maas Wasser in's Kochen gebracht und die Nudeln fünf Minuten lang darin abgekocht und sogleich abgeseiht; während sie etwas abtropfen, werden acht Loth Schmalz in einer Pfanne erhitzt, die Nudeln hinein gethan, mit Salz bestaubt und fünf Minuten lang unter oftmaligem Umwenden geröstet. Sie werden ohne weitere Zuthat aufgetischt.

371. Ausgedünstete Nudeln.

Die vorhergehenden Nudeln, nur etwas dünner ausgewalzt und geschnitten, werden in ungefähr drei Seidel kuhwarmer Milch eingekocht, mit etwas Salz und Zucker gewürzt, mit einem Ei kleinen Stück Butter verrührt und kalt gestellt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sechs Loth Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, die Nudeln darein gethan und langsam gedünstet; wenn die untere Seite Farbe angenommen hat, so werden sie mit einem breiten, flachen Löffel umgewendet, bis endlich der größere Theil krustirt ist, dann werden sie mit Zucker, der an Citronen oder Drangen abgerieben worden ist, oder mit Zucker und Zimmt, oder mit Vanille-Zucker bestaubt und aufgetischt.

372. Schlampete Nudeln.

Die vorhergehenden, nur viel feiner geschnittenen Nudeln werden in drei Seidel gutem Obers eingekocht und nach zwei Mi-

nuten des Kochens in eine Schale oder Porzellan-Casserolle an-gerichtet, die Oberfläche stark mit feinem Zucker bestäubt, und mit einer glühend gemachten Schaufel gebrannt, welches dem Ganzen einen Karamel-Geschmack gibt. Nachdem diese Speise so hergerichtet ist, muß sie gleich aufgetischt werden, denn die Nudeln ziehen an und verdicken. Man garnirt dies gerne mit den sogenannten Mandelbusseln.

373. Schinken-Fleckeln.

Der bei den abgeschmalzenen Nudeln beschriebene Nudel-teig wird ganz dünn ausgewalzt und in Finger breite kleine Fleck-chen geschnitten, in Wasser abgekocht, und in acht Loth hei-ßem Schmalz geröstet; hiezu kommt ein Teller voll dünnblättrig geschnittener Schinken und nach einigem Rösten werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt aufgetischt.

Diese Speise mit sechs bis acht Löffel voll saurem Rahm, und zwei abgeschlagenen ganzen Eiern abgerührt, in eine stark mit Schmalz ausgestrichene Casserolle, die mit Semmelbröseln stark bestäubt ist, gethan, und eine halbe Stunde lang in der Röhre gebacken, gibt auf eine Schüssel gestürzt, einen angeneh-men Kuchen.

Zu erinnern bleibt, daß der Nudelteig zu besonders fei-nen Suppen oder zu weißem Eingemachten nur mittelst Dottern bereitet werden kann, wozu noch ein Nuß kleines Stück Butter beigegeben wird. Dagegen kann derselbe zu den ordinären Spei-sen, wie die abgeschmalzenen Nudeln und Schinkenfleckeln mit der Hälfte Eier und der andern Hälfte Wasser bereitet sein.

374. Maccaroni auf neapolitanische Art.

Die Maccaroni, ein Pfund ungefähr, werden mit kochen-dem Wasser aufgesetzt, aber nur so stark genäst, daß sie nicht ganz unter dasselbe tauchen, und acht Loth Butter und et-was Salz beigegeben. Nachdem sie das Wasser bis auf We-niges eingesaugt haben, so werden andere acht Loth Butter und zwei Messerspitzen voll weißer Pfeffer, nebst einem Teller voll geriebenem Parmesankäs daran gethan, und so lange ge-schwungen, bis alles gut gemengt und der Käse in Fäden spinnt. So bereitet werden sie als selbstständige Speise aufgetischt, oder als Unterlage zu gebratenem oder gedämpfem Fleische gebraucht.

375. Pudding.

Was wir an unsern Knödeln, Nockerln und Nudeln ha-ben, das haben die Engländer an ihrem Pudding, nur in viel

größerer Mannigfaltigkeit von dem Ärmsten bis zum Lururiösesten. Wir wollen es ihnen nicht nachmachen, denn das häufige Fett mit vielem Zucker ist für unsern Gaumen etwas Befremdendes, wie zum Beispiel der allgeminste Pudding in jenem Lande, nämlich aus vierundzwanzig Loth trockenem Rinderfett, zwölf Loth Mehl und zwölf Loth Zucker, vier bis fünf Eiern und einer Menge von zuckerigen Beigaben bestehend.

Dagegen entspricht der hier folgende vollkommen unserm Geschmack, ohne daß wir nöthig hätten, uns erst an den fremdartigen zu gewöhnen.

Es wird nämlich eine Masse wie zu Semmelknödeln angemacht, und in dieselbe acht Loth Zucker, ebenso viel abgeschälte und stiftlich geschnittene Mandeln, eben so viel entkörnte Cibeben, und vier Loth candirte Cedraten oder überzuckerte Drangenschalen gegeben. Wenn alles genau gemengt ist, so wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Serviette so eingebunden, daß es einen runden Knaul bildet, die Serviette darf jedoch nicht zu fest angezogen werden, weil der Pudding im Kochen etwas aufläuft. Nun wird derselbe in einen Topf mit kochendem Wasser gethan, und drei Stunden hindurch gekocht. Bei dem Anrichten wird dieser Pudding aus der Serviette genommen, in eine Salatschale oder eine Porzellan = Casserolle gethan und mit Chaudeau reichlich begossen aufgetischt. (S. weiterhin die Art, den Chaudeau zuzubereiten.)

376. Brennender Pudding.

Dieser Pudding wird dem vorhergehenden gleich bereitet; bei dem Anrichten wird derselbe in kleine Scheiben in der Schale selbst getheilt, so daß in der Mitte eine Vertiefung entsteht. In diese Vertiefung wird nun ein kleiner Becher Rum gegossen und angebrannt auf die Tafel gestellt; der Chaudeau wird in Schalen beigegeben. Nicht das Seltene einer brennenden Speise gibt diesem Gericht einen erhöhten Werth, sondern der durch diesen Vorgang erzielte Beigeschmack; denn ein Theil des Rums wird von dem Pudding eingesaugt und die Flamme hat die berührten Theile krusirt.

377. Reis-Pudding.

Ein halbes Pfund Reis, der mit heißem Wasser gut ausgewaschen worden, theils um den Staub, theils um den Gewölgeruch zu entfernen, wird mit einer Maaß Obers langsam gekocht; er muß oft aufgerührt werden, um dem Anlegen und

Abbrennen vorzubeugen. Nachdem der Reis zu einer steifen Masse geworden, kommen zwölf Loth Butter und eben so viel Zucker hinzu, damit wird er verrührt, noch eine Weile gekocht und endlich vom Feuer gehoben. In dieses Koch kommen alsdann zwölf Loth kleinwürflich geschnittenes Rindsmark, acht Loth sorgsam geklaubte Rosinen, vier Loth kleinwürflich geschnittene Cedraten, oder in Zucker gelegte Drangenschalen, ein halbes Loth geschälte und feingestosene Bittermandeln, ein Becher voll Rum, endlich sechs Dotter und drei ganze Eier, nebst einer Messerspiß voll Salz. Nachdem nun alles genau vermengt ist, wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und stark mit Mehl bestaubte Serviette, die man über einen Topf vertieft legt, eingegossen, fest zugebunden, und in kochendem Wasser dem vorhergehenden gleich gar gemacht; beigelegt wird eine Butterfaucé. Es wird nämlich ein kleiner Löffel voll feines Mehl mit zwölf Loth frischer Butter fein abgerührt, nun kommen zwei Kaffeebecher voll Wasser und einer voll Rum, nebst sechs Loth Zucker und drei Eierdotter und einem Stäubchen Salz hinzu. Dieses kömmt vor dem Serviren auf's Feuer und wird mit einer Schneeruthe schnell gerührt, bis es zu einer dickflüssigen Sauce wird, oder man bedient sich des Chaudeau, der durch Rum verstärkt wird.

378. Milch-Reis. (Le ris au lait.)

Der Reis, ein wichtiger Gegenstand des Handels, wird weit herum geführt, oft überpact, kömmt in nächste Berührung mit Sachen, die Geruch verbreiten, der ihm dann oft anklebt, und so ist es nothwendig, daß derselbe von Staub und Geruch gereinigt, mit kochend heißem Wasser gewaschen wird. Man pflegt denselben vor dem Waschen durchzuklauben, um die fremdartigen Körner zu beseitigen. Ein halbes Pfund so gewaschenen Reises wird mit einer Maas süßem Obers eine halbe Stunde hindurch langsam gekocht, dann kommt acht Loth Zucker und eine halbe Maas Obers, oder nur so viel als nöthig ist, um den Reis halbflüssig zu machen, hinzu. Wollte man gleich im Anfang das ganze Obers zusetzen, so würde der Reis zu viel anschwellen und zerfallen, denn derselbe soll, obgleich weich, dennoch körnig bleiben; der Beigeschmack von Drangen, Citronen oder Vaniglie wird nur auf ausdrückliches Verlangen durch gestosenen Zucker mit Vaniglie oder Zimmt u. dgl. mitgetheilt.

379. Reiscroquetten. (Les croquettes de ris.)

Der Reis wird dem vorhergehenden gleich weich und körnig gekocht, aber nur ein Viertelpfund in einer halben Maas Obers,

dann kommen sechs Loth frische Butter und sechs Loth an Citronen oder Drangen abgeriebener Zucker und zwei ganze Eier, nebst einem Stäubchen Salz hinzu, und wird unter fortwährendem Rühren nochmal zum Aufstochen gebracht, dann aber kalt gestellt. Nachdem die Masse kalt und fest geworden, wird sie löffelweise abgestochen, und auf einer mit Semmelbröseln belegten Tafel in fingerlange und dünne Würstchen ausgerollt, in abgeschlagene, mit etwas Wasser verdünnte Eier getunkt, wieder mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalz rasch ausgebacken, bei dem Anrichten werden sie mit feinem Zucker bestäubt.

Eine viel sparsamere Art, dieselben zu backen, besteht darin, daß man den achten Theil des Schmalzes, das zum Backen bestimmt war, in einer Bratpfanne erhitzt und die etwas breitgedrückten Würstchen in dasselbe legt, und sobald sie von unten Farbe bekommen haben, umwendet. Dann werden sie auf ein reines Tuch gethan, um das Fett vollkommen zu beseitigen.

330. Reiskoch oder Kuchen. (Un gâteau au ris.)

Der Reis wird dem Milchreis gleich in einer Maas Obers weich gekocht, dann kommen acht Loth frische Butter, acht Loth an Citronen oder Drangen abgeriebener Zucker, nebst acht Eierdottern hinzu, und wenn alles genau gemengt ist, so wird eine schickliche Form oder eine Casserolle stark mit Schmalz ausgestrichen, mit Semmelbröseln bestäubt, das Koch hinein gegossen und in abgekühlter Bratröhre langsam gebacken.

331. Reiskrusten oder Reis-Casserollen. (Une casserole au ris.)

Ein halbes Pfund Reis wird nach dem Reinigen mit acht Loth Butter und dreiviertel Maas fetter Brühe nebst dem hinlänglichen Salz langsam, in bedeckter Casserolle weich gedünket, dann aber mit einem Löffel so abgearbeitet, daß derselbe eine teigige Masse bildet, und wieder heiß gestellt. Dann wird eine beliebige Form mit Butter ausgestrichen, in die Mitte kommen ein Paar über einander gelegte Semmeln, und der Zwischenraum wird mit diesem Reis dicht ausgefüllt und bedeckt, dann wird diese Form nach einigem Ausfühlen auf eine flache Pfanne gestürzt und aufgehoben; sollte der Reis nicht gleich herausfallen, so muß man durch leichtes Aufstoßen der Form nachhelfen. Dann wird der so geformte Reis in eine heiße Röhre gethan, und bis

zur schönen Farbe gebacken, dann wird die Kruste auf die Schüs-
fel gethan, die Semmeln herausgehoben, der leere Raum noch
mehr ausgehöhlt, und dann mit feinem Eingemachten angefüllt
und aufgetischt.

XX. Abschnitt.

Kuchen, Auflaufe und im Schmalz Gebakenes.

382. Kirschenkuchen. (Gâteau de cerises.)

Zwölf Loth frische Butter werden schäumig weiß abgetrie-
ben, während diesem Rühren oder Abtreiben wird von zwei zu zwei
Minuten abwechselnd ein Eierdotter, ein Löffel voll feingestosener
Zucker und etwas feingestosene Mandeln hinzu gethan, so daß in
einer halben Stunde (so lange muß das Rühren fortgesetzt wer-
den) zwölf Loth Zucker, eben so viel Mandeln und acht Eier-
dotter mit der Butter genau vermengt sind. Die Würze von einem
Kaffeelöffel voll Zimmt, vier Gewürznelken und ein haselnuß-
kleines Stück Ingwer, nebst einem Kaffeelöffel voll Salz alles
fein gestoßen, kommt hinzu. Nun werden die acht Eierklar zu
festem Schnee geschlagen (s. 361 die Art Schnee zu schlagen bei dem
Mehlschmorn) und behutsam unter die Masse gemengt, und so
auch ein Teller voll oder zwölf Loth feine Semmelbröseln, dann
wird eine Casserolle oder sonst eine Form stark mit Schmalz aus-
gestrichen, und so viel als möglich mit Semmelbröseln bestaubt,
dann einen Finger hoch von dem Teig auf den Boden ge-
gossen, über diesen kommt eine Lage Kirschen nebeneinander ge-
legt. Die schönen, großen, schwarzen Kirschen, wenigstens ein
starker Teller voll werden vorher entkernt, welches am leicht-
sten dadurch geschieht, daß man mit einem stumpfspitzen Hölzchen
den Kern bei der Stielöffnung herausdrückt. Nun kommt halb
Finger dünne eine Lage Teig und über diesen wieder Kirschen,
und sofort, bis alles aufgegangen ist. Zu berücksichtigen bleibt,
daß keine Kirschen an die Wand der Form zu liegen kommen,
weil sie während dem Backen gerne ankleben und bei dem Um-
stürzen den Kuchen zerreißen. Wenn alles beendet ist, wird der
Kuchen in der Röhre bei schwacher Hitze eine bis anderthalb
Stunden gebacken. Wenn hier und an vielen andern Orten der
Einwurf stattfindet, daß, um eine Speise gar zu machen, eine
Zeitdifferenz von einer halben Stunde von grober Ungereimtheit
zeuge, so diene zur Entgegnung die Unmöglichkeit, in einer Brat-

röhre die Hitze genau zu bestimmen. Es wird dem handhabenden Individuum so viel zugetraut, daß es nach der schnellen oder langsamen Färbung des Kuchens oder sonst eines Gegenstandes, auf den zu starken oder schwachen Hitze grad schließt und die Feuerung darnach einrichtet, es wird freilich Uebung und Scharfsinn vorausgesetzt, dieses müssen wir aber bei Individuen, die sich der Kochkunst widmen, vermuthen und in Anspruch nehmen.

383. Erdbeerkuchen. (Le gâteau de fraises.)

Auf gleiche Weise, wie der vorhergehende Kuchen, wird auch der Erdbeerkuchen bereitet, nur daß man die Erdbeeren, bevor man sie schichtweise über den Teig in die Form gibt, mit ein Paar Löffel voll feinem Zucker mengt, denn diese Frucht hat das Eigenthümliche, daß, wie sie erhitzt wird, sie ihren Zuckersstoff in Citronensäure umwandelt. Der Kuchen darf auch gar nicht länger, als höchst nothwendig war, der Hitze ausgesetzt bleiben.

384. Himbeerkuchen. (Le gâteau de framboises.)

Die Himbeeren verlieren durch die Hitze nichts an ihrem Geschmack und Geruch, müssen aber, um ihrer etwas matten Süße nachzuhelfen, vor der Verwendung mit ein Paar Löffel voll feinem Zucker gemengt werden. Die Bereitung des Kuchens geschieht ganz dem Kirchenkuchen gleich (s. 382).

385. Aepfelfkuchen. (Le gâteau de pommes.)

Zu diesem Kuchen müssen Aepfel gewählt werden, die in der Hitze leicht weich und locker werden, als Taffetäpfel, Calwill u. dgl. Sie werden in kleine Spalten geschnitten, sorgsam geschält und ein Teller voll mit an Limonien abgeriebenem Zucker stark bestäubt. Der Kuchen wird nun dem Kirchenkuchen gleich (s. 382) bereitet, muß aber etwas länger in der Röhre gehalten werden.

386. Marillenkuchen. (Le gâteau aux abricots.)

Die gut gereiften Marillen von mittlerer Größe werden in Viertel gespalten, geschält und mit feinem Zucker stark bestäubt. Dann wird die Kirchenkuchenmasse, bei der aber die Würze von Gewürznelken und Ingwer wegzubleiben hat, schichtweise mit den Marillen in die Form gethan und im Ganzen so behandelt, wie der Kirchenkuchen.

387. Pflrsichkuchen. (Le gâteau aux pêches.)

Die gutgereiften Pflrsiche werden in dünne Spalten geschnitten, geschält, stark mit Zucker bestäubt, mit Citronensaft bespritzt und dann ein Paar Mal durcheinander gemengt. Die Kuchenmasse wird jener zum Kirfchenkuchen gleich bereitet, nur daß statt der dort vorgeschriebenen Würze ein Paar Löffel voll grob geschnittene Orangenblüthen dazu kommen, man ist indessen nicht immer in dem Fall, sich Orangenblüthen zu verschaffen, und so werden ein Paar Löffel voll starkes Orangenblüthenwasser angewandt. Die übrige Behandlung ist jener des Kirfchenkuchens gleich (382).

388. Reiskuchen mit Mandeln. (Le gâteau de ris aux amandes.)

Ein Viertelpfund Reis wird nach dem Abbrühen mit heißem Wasser, mit einer halben Maas Obers ganz weich gekocht, welches in einer unbedeckten Casserolle und bei oft wiederholtem Aufrühren geschehen muß, um das Sinken des Obers zu verhüten (denn bei bedeckter Casserolle geschieht das Stocken oder Zusammenlaufen bald, ohne daß die Ursache von dieser Sonderbarkeit bis jetzt ausgemittelt worden wäre). Ist der Reis nun so weich, daß die Körner leicht zerfallen, und von solcher Consistenz, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch das Köchel fährt, man den Boden der Casserolle sehen kann, so wird es vom Feuer gehoben und mit acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker und sechs Eierdottern, einer Messerspiz voll Salz und einem Löffel voll feingeschnittener Citronenschale genau vermengt und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Während dem, oder schon vorher werden ein halbes Pfund süße frische Mandeln in kochendes Wasser geworfen, und sobald die braune Schale, wenn man die Mandel zwischen den Fingern preßt, leicht herabgeht, auf ein grobes Tuch gethan und scharf ausdrückend gerieben, so daß alle Schalen beseitigt werden. Die nun weißen Mandeln werden sodann in frischem Wasser abgespült, dann einzeln gespalten, dünnstiftlich geschnitten, und mit ein Paar Löffel voll Zucker auf einem Teller gemengt. Nun wird die Eierklar von den sechs Dottern zu festem Schnee geschlagen (s. 361 bei dem Mehlschmorn die Art festen Schnee zu schlagen), in das ausgekühlte Reiskoch behufsam gemengt. Darauf eine Casserolle oder sonst eine schickliche Form stark mit Schmalz bestreichen und mit Semmelbröseln stark bestäubt, dann wird einen Finger hoch von dem Reis hinein gethan und mit dem vierten Theil der geschnittenen Mandeln bestreut, dann wieder Reis und wieder Mandeln, bis alles

möglich
fühler

389.

D
statt de
abgefe
gewür
gender
Schale
mit ein
splitter
abnehm

390.

C
Eiegeb
abgeri
Reisk
legt, b
dem vC
riebe
acht
vier
voll
merm
mit de
Löffel
Würz
schlag
wird
Einn
Sch
und d
derhe
wird

möglichst gleichförmig vertheilt aufgegangen ist, endlich in abgekühlter Bratröhre bei drei Viertelstunden gebacken.

389. Reiskuchen mit Kastanien. (Gâteau de ris aux marrons.)

Dieser Kuchen wird dem vorhergehenden gleich bereitet, statt der Mandeln werden ein Pfund gebratene Kastanien, die abgeschält und blättrig geschnitten, mit feinem Zucker und Zimmt gewürzt sind, angewendet. Das Braten der Kastanien wird folgendermaßen am leichtesten erzielt: man schneidet nämlich die Schale etwas auf (ohne diese Vorsticht pflegen sie in der Hitze mit einem starken Knall zu zerspringen und ihren Kern zu zersplintern) und gibt sie in die Bratröhre, bis sich die Schale leicht abnehmen läßt.

390. Reiskuchen mit Weinbeeren und Rosinen. (Gâteau de ris aux raisins.)

Es wird ein halbes Pfund Weinbeeren und eben so viel Citronen gereinigt, entkörnt und mit Zucker, der an Citronen abgerieben worden, bestäubt, dann wird immer eine Schichte Reiskuchenmasse (s. 388) und eine Schichte Weinbeeren so fortgelegt, bis alles verwendet ist. Das Backen hat dieser Kuchen mit dem vorhergehenden gemein.

391. Brotkuchen.

Es werden acht Loth gutes altgebackenes Hausbrot fein gerieben und zum Austrocknen warm gestellt; während dem werden acht Loth Butter schäumig weiß gerührt (abgetrieben), und von vier zu vier Minuten zwei Eierdotter nebst einem Kaffeelöffel voll Zucker hinzugethan, so daß in sechzehn Minuten unter immerwährendem Abreiben acht Eierdotter und acht Loth Zucker mit der Butter eine lockere Masse bilden; hierzu wird ein Kaffeelöffel voll feingestößener Zimmt, als die für das Brot passendste Würze beigegeben. Nun wird die Eierklar zu festem Schnee geschlagen, und behutsam in der Masse verrührt, und endlich wird das geriebene Brot in das Ganze gemengt. Dieses Einmengen des Brotes kann zwar auch stattfinden, bevor der Schnee eingerührt ist, allein der Teig wird dadurch zu dick, und der Schnee wird dann zu viel vertrieben, wodurch die Lockerheit des Kuchens leidet. Die zu dem Kuchen bestimmte Form wird nun mit halbzerlassnem Schmalze mittelst eines Federpin-

sels stark bestrichen und mit feinen Brotröfeln bestäubt, der Teig hinein gegossen, und in kühler Bratröhre langsam gebacken. Wenn der Kuchen noch einmal so hoch aufgegangen ist, und eine schöne lichtbraune Farbe zeigt, so wird derselbe über eine Schüssel gestürzt, sogleich aufgetragen und eine Schale voll Chaudreau (s. weiter hinten) beigelegt. Diese Mehlspeise, statt in einer Bratröhre, im Dunst garmacht, in einer Porzellanschale mit Chaudreau übergossen, erscheint als Brotpudding.

392. Auflauf von Himmelthau. (Soufflé à la semoule.)

Drei Löffel voll Himmelthau (der feinste Gries) werden mit acht Loth Butter, eben so viel Zucker und einer halben Maasß Obers über dem Feuer zu einem dickflüssigen Köchel verkocht, dann werden nach einigem Auskühlen acht Eierdotter hinein geschlagen, gut verrührt, und mit einem Stäubchen Salz gewürzt. Dann wird die Eierklar zu festem Schnee geschlagen (s. 361 bei dem Mehlschmorn, die Art den Schnee zu schlagen) und behutsam in das Köchel vermengt, welches leicht und schnell geschehen muß, damit der Schnee nicht zu Wasser werde. Nun wird ein halb Ei kleines Stück Schmalz in einer Casserolle, die den Auslauf fassen kann, bis zum Rauchen erhitzt, und sogleich die ganze Masse hinein gegossen, dadurch bildet sich eine feine Kruste, die dann das Ankleben an die Casserolle verhindert. Nun wird das Köchel in abgekühlter Röhre langsam gebacken, es lauft um das Dreifache auf, und daher die Benennung Auflauf. Die größte Schwierigkeit besteht in dem Treffen des Augenblicks, wenn man es in die Röhre geben kann, es braucht ungefähr drei Viertelstunden zum Garwerden und muß aus dem Ofen kommend gleich aufgetischt werden, denn wie die Hitze zu wirken aufhört, fängt es auch gleich an, zusammen zu fallen; man muß daher zu bemessen wissen, wie lange es andauert, bis die Gäfte zum Braten kommen, denn gerade vor dem Braten wird es aufgetischt. Man darf übrigens die Casserolle nur über die Schüssel stürzen, und der schönste schwebende Kuchen fällt heraus.

393. Auflauf von Kaffee. (Soufflé au café.)

Zwei Löffel voll Mehl werden mit acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker und vier Becher voll starkem schwarzen Kaffee unter schnellem Rühren über scharfem Feuer zu einem Köchel aufgekocht, nach einigem Abkühlen werden acht Eierdotter hinein ge-

rührt,
eingem
Schmalz

394. 2

3
Zucker,
werden
lade ze
werden
Schnee
Auflauf

3

4
vier R
Minut
nun fe
und d
Dann
Butter
näht,
dottern
vermen
sich du
des se
beizug
ter un
sich lei
Wärze

396.

5
überal
durch
Mehl
und s
Orang
Paar
verfod

rührt, die Eierklar zu festem Schnee geschlagen (s. 361) und eingemengt, endlich dem vorhergehenden gleich in die mit etwas Schmalz gehitzte Casserolle gegossen und ausgebacken.

394. Auflauf von Chocolate. (Soufflé au chocolat.)

Zwei Löffel voll Mehl mit acht Loth Butter, eben so viel Zucker, drei Zeltchen Chocolate und einer halben Maas Obers werden über scharfem Feuer so lange gerührt, bis die Chocolate zergangen und das Ganze ein feines Köchel bildet, dann werden acht Eierdotter hinein gerührt, die Eierklar zu festem Schnee geschlagen, mit vermengt, und endlich dem Himmelthau-Auflauf gleich, beendet.

395. Auflauf von Thee. (Soufflé au thé.)

Man gießt einen halben Becher voll kochendes Wasser über vier Kaffeelöffel voll Thee, und läßt es in der Theekanne eine Minute lang stehen; dieser erste Aufguß wird abgegossen, und nun kommen sechs Becher voll kochendes Wasser in die Kanne, und dieses wird eine halbe Stunde der Infusion überlassen. Dann werden zwei gute Löffel voll vom feinsten Mehl mit zwölf Loth Butter und zwölf Loth Zucker mit der Infusion des Thees genäht, und zu einem Köchel aufgekocht, dann mit acht Eierdottern verrührt, mit der zu festem Schnee geschlagenen Eierklar vermengt, und den vorhergehenden gleich gebacken. Man darf sich durch den Gedanken, daß ein gesalzener Thee etwas Absurdes sei, nicht abhalten lassen, dem Auflauf ein Stäubchen Salz beizugeben, wie überhaupt zu einem jeden Gerichte, das Butter und Eier zu Bestandtheilen hat; durch Versuche wird man sich leicht überzeugen, daß eine äußerst geringe Beigabe dieser Würze auch dem feinsten Geschmack zu gute kommt.

396. Auflauf von Reismehl mit Orangenblüthe. (Soufflé de fécule de ris à la fleur d'orange.)

Das Reismehl ist zwar Kaufmannsgut, aber dennoch nicht überall zu haben, in solchen Fällen wird der Reis gestoßen und durch ein feines Sieb geschüttet. Drei Löffel voll von solchem Mehl werden mit einer halben Maas Obers, acht Loth Butter und zwölf Loth Zucker nebst einer Hand voll zerschnittenen Orangenblüthen, in Ermangelung deren aber mit ein Paar Löffel voll Orangenblüthenwasser zu einem Köchel verkocht, mit acht Eierdotter verrührt, mit dem zu festem Schnee

geschlagenen Eierklar gemengt, und dem vorhergehenden gleich gebacken.

397. Auflauf von Erdäpfelmehl mit Vanille. (Soufflé de fécule de pommes de terre à la vanille.)

Es werden eine Schüssel voll geschälte Erdäpfel gerieben, in vielem Wasser aufgerührt und durch ein feines Sieb geseiht. Nach einiger Zeit fällt das Stärkmehl zu Boden, das Wasser wird dann abgeseiht und wieder frisches aufgegossen, bis endlich die Stärke schneeweiß erscheint. Nachdem dieselbe langsam trocken geworden, reichen zwei starke Löffel voll hin, mit einer halben Maas Obers, acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker, einem halben Stängelchen Vanille und einem Stäubchen Salz, unter schnellstem Rühren über scharfem Feuer ein feines Köchel zu bilden. Es darf nicht befremden, wenn die Butter sich allenfalls abscheidet, der erste hinzukommende Eierdotter stellt die genaue Verbindung wieder her. Nachdem acht Eierdotter eingerührt sind, wird die Eierklar zu festem Schnee geschlagen, in das Köchel, nachdem die Vanille beseitigt worden ist, gemengt, und den vorhergehenden gleich beendet.

Wenn gerade kein Obers vorhanden ist, so wird das Köchel mit Wasser angemacht, dann aber vier Loth Butter mehr genommen.

398. Auflauf von Käse. (Soufflé au Fromage.)

Es werden zwei starke Löffel voll des feinsten Mehles mit acht Loth gutem Schweizerkäse (am besten mit Parmesan), der gerieben worden, mit einer halben Maas Obers unter schnellstem Rühren über scharfem Feuer zu einem Köchel verkocht, mit hinreichendem Salz und einem Kaffeelöffel voll weißem Pfeffer und zwei Kaffeelöffel voll feinem Zucker gewürzt, endlich mit acht Eierdottern verrührt; dann wird von der Eierklar ein fester Schnee geschlagen und in dasselbe gemengt und dann den vorhergehenden gleich gebacken.

399. Auflauf auf französische Art. (Omelettes soufflées.)

Es werden zwölf Loth feiner Zucker mit zehn Eierdottern nach und nach verrührt, so, daß sie nach einer viertel Stunde des Rührens ein schwerflüssiges Köchel bilden, jetzt wird die Eierklar zu festem Schnee geschlagen und behutsam in dasselbe gemengt, dann in einer flachen Pfanne ein halb eigroßes Stück

Butter
eine ho
durch
wendet
auf zu
backen,
zellanf
getrich
Bierrel
schwim
sten, d
Kuchen
gefüllt
zwanzig
chen H
dem D
auswäc

400.

401.

4

ll
bereitet
ßen, r
blüthen
B
zwei
derselb
genblü
sich ein
blüthe

403.

W
ten, g
schält
Butter
scharf

Butter erhitzt, der vierte Theil der Masse darein gethan und eine halbe Minute über dem Feuer leicht geschwungen, dann durch einen geschickten Schwungstoß der Pfanne das Gebäck gewendet, so daß wenigstens die Hälfte der untern Fläche oben auf zu liegen kommt; jetzt wird es noch eine halbe Minute gebacken, dann auf eine Silberschüssel oder eine feuerfeste Porzellanschüssel, in Ermangelung beider in eine mit Butter ausgestrichene Silbercasserolle gethan. Nun werden die übrigen drei Viertel auf gleiche Weise so gebacken, bei jedesmaligem Umschwingen mit feinem Zucker bestäubt und neben den ersten, den zweiten und dann den dritten Kuchen gelegt, der letzte Kuchen kommt oben auf und die Schüssel kommt nun in die abgekühlte Bratröhre; das Backen kann zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten dauern, der Kuchen steigt zu einer erstaunlichen Höhe und hat ein wunderschönes Ansehen, muß aber aus dem Ofen sogleich auf die Tafel gesetzt werden. Der Genuß ist ausnehmend fein und angenehm.

400. Auflauf auf französische Art mit Vanille.

401. Auflauf auf französische Art mit Drangenblüthe.

402. Auflauf auf französische Art mit Maraschino.

Und noch viel andere werden auf die vorhergehende Weise bereitet. Die Vanille wird mit der Hälfte feinem Zucker gestoßen, dem Köchel von Eierdottern beigemengt. Die Drangenblüthen werden nur etwas zerschnitten beigegeben.

Von dem Maraschino werden nur drei Löffel voll beigegeben.

Ein sehr lieblicher Geschmack wird erzeugt, wenn man zwei Löffel voll feinen Zucker behutsam zergehen läßt, so daß derselbe sich zu Farben anfängt, dann die überschnittene Drangenblüthe hinein wirft und gut durcheinander mengt, so daß sich ein krümliger Zucker bildet, was man geröstete Drangenblüthe nennt.

403. Auflauf von Marillen. (Soufflé d'abricots.)

Achtzehn mittelgroße, gut gereifte Marillen werden gespalten, geschält, die Steine aufgeschlagen und die Mandeln abgeschält hinzu gethan, mit zwölf Loth Zucker, vier Loth Butter und ein Paar Löffel voll Wasser gedünstet und endlich über scharfem Feuer unter immerwährendem Röhren zu einem ziem-

lich festen Köchel eingedampft. Jetzt werden acht Eierklar zu festem Schnee geschlagen in das Köchel gemengt und dasselbe wie der Auslauf von Himmelthau (s. 392) gebacken. Auf diese Weise können Auslaufs von Aepfeln, Pflirsichen, Melonen u. d. g. gegeben werden.

Sollte der beigegebene Zucker nicht ausreichen, dem Köchel die gehörige Flüssigkeit zu geben, weil die Marillen während dem Kochen einen Theil ihrer Süße verlieren, so müste man mit etwas Zucker nachhelfen, dann ist es gut den Kuchen, bevor derselbe in die Röhre kommt, mit feinem Zucker zu bestauben, damit sich während des Backens eine feine Kruste bilde, die dazu beiträgt, daß der Auslauf nicht so schnell sinke, wenn derselbe allenfalls auf der Tafel unberührt zu stehen hätte.

404. Auslauf von Rindskoch.

Zwei starke Löffel voll vom feinsten Mehl werden mit acht Loth Butter, acht Loth Zucker und einer halben Maas Obers zu einem feinen Köchel unter schnellem Umrühren verkocht, dann werden acht Eierklar zu festem Schnee geschlagen und behutsam in dasselbe vermengt. Unter dem behutsamen Vermengen wird die Art des Mengens verstanden, die es möglich macht, das Köchel unter den Schnee zu vertheilen, ohne daß dieser dünn werde und welches nur dann stattfindet, wenn mit dem Kochlöffel von unten nach oben in runden Bogen gefahren, und zwar immer ein Bogen neben dem andern geführt wird, und wenn der Schnee nicht zu trocken oder zu lange geschlagen worden ist, denn es ist wesentlich nothwendig, daß dies nicht flüchtig in den Ofen komme. Dieser Auslauf läßt sich nicht stürzen, muß daher immer in einer mürben Kruste (s. weiterhin die Krusten bei dem mürben Teige) gebacken und aufgetischt werden. Aus Vorsicht werden solche Krusten mit Papierstreifen, die mit Schmalz oder Del bestrichen worden sind, umbunden und zwar so, daß dieselben über die Krusten vorragen, damit der äußerst zarte Auslauf nicht über die Wände herabsinke.

405. Auslauf von Rindskoch mit Orangenblüthe.

Von überaus feinem Geschmacke ist diese Zusammensetzung; leider ist die Orangenblüthe nicht überall und zu jeder Zeit zu bekommen. Der Auslauf wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur daß eine Hand voll Orangenblüthe mit gekocht wird und in dem Köchel bleibt.

Bei den Zuckerbäckern sind zwar Drangenblüthen, aber nur geröstete, nämlich in Zucker, zu bekommen, allein so einen feinen Geschmack sie auch geben mögen, so weicht derselbe doch von den frischen weit ab, und so verhält es sich auch mit dem Drangenblüthwasser.

406. Auflauf von Brot.

Die Aufläufe unterscheiden sich von den Kuchen durch feinere Consistenz und innigere Verbindung der Bestandtheile, so wie durch erhöhte Lockerheit des Ganzen. Zu diesem Zweck wird das Brot ohne die Rinde (acht Loth nämlich) dünnblättrig geschnitten, und mit acht Loth Butter, zehn Loth Zucker und einem halben Seidel Wasser unter immerwährendem Rühren so lange gekocht, bis es ein feines Köchel bildet, in welchem das Brot vollkommen aufgelöst erscheint. Es hat gar nichts auf sich, wenn zu Ende des Kochens sich die Butter ausscheiden sollte, durch die ersten Paar hinzugekommenen Eierdotter wird dieselbe wieder an das Ganze gebunden. Nun werden acht Eierdotter in das mit Zimmt gewürzte Köchel eingerührt, die Eierklar zu festem Schnee geschlagen, und ebenfalls behutsam in die Masse vermenget. Dann wird ein halb Ei kleines Stück Schmalz in der Form oder Casserolle bis zum Rauchen erhitzt, die Masse hinein gegossen und in die Bratröhre gestellt. Durch das Eingießen in das erhitzte Schmalz bildet sich eine feine Kruste, die das Ankleben an die Form abhält, und man kann mit Sicherheit darauf rechnen, daß der Auflauf sich leicht und vollkommen glatt ausstürzen läßt. Man thut wohl, da die Bereitung nur eine Viertelstunde Zeit in Anspruch nimmt, dieselbe drei Viertelstunden vor dem Serviren zu unternehmen, damit der Auflauf nur eine halbe Stunde in der Röhre bleibe. Es ist bekannt, daß diese Art Mehlspeisen directe aus der Mündung des Dens in jene des Mundes zu gehen haben, um in vollem Reiz genossen zu werden, denn sie verlieren an ihrem Werth, wenn sie zu sinken anfangen, welches geschieht, sobald die Hitze entweicht. Daher die Unansehnlichkeit dieses Gerichtes, wenn es über die Zeit zu wirken hat.

407. Dotterkoch. (Soufflé de jaune d'oeufs.)

Dieses Gericht ist den vorhergehenden fast entgegengesetzt, ganz originell, sagt nicht einem jeden zu, die es aber goutiren, sind leidenschaftlich dafür eingenommen.

Es werden zwanzig Loth Butter in einem schicklichen Weidling schäumig weiß abgerührt, dann kommt von drei zu drei

Minuten ein Dotter hinzu nebst einem kleinen Löffel voll Zucker, so daß in einem Zeitraum von acht und vierzig Minuten sechs- zeh'n Eierdotter und vierzehn Loth Zucker mit der Butter gleich- förmig zu einem flaumigen Koch verrührt sind; dann wird es in eine feuerfeste Salatschale, die mit Butter ausgestrichen ist, gethan, über ein dünnes Bett von Asche gestellt und in die abgekühlte Röhre gethan und sehr langsam beinah eine Stunde lang gebacken. Es nimmt gerne eine zu dunkle Farbe an, dann muß man ein leichtes Papier über dasselbe breiten. Das Koch läuft sehr hoch auf und hat ein schönes Aussehen.

408. Gebackene Aepfelscheiben. (Des beignets de pommes.)

Man wählt Aepfel, die in der Hitze schnell erweichen und gar werden, wie die sogenannten Tafeläpfel, die meisten Sorten Calwill u. dgl. Ungefähr zwölf an der Zahl werden reinlich geschält, in halb Finger dünne Scheiben geschnitten und das Kerngehäuse herausgelöst ohne sie zu brechen, so vorgerich- tet werden sie in einer Salatschale mit vier Löffel voll Zucker, einer ganzen Citronenschale, die dünnblättrig geschnitten worden war, und dem Saft einer halben Citrone gemengt und bedeckt bei Seite gesetzt, von Zeit zu Zeit aber durch einander ge- schwungen.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird aus vier Löffel voll feinem Mehl und weißem Wein ein schnurdick vom Löffel flie- sender Teig abgerührt, mit einem Stäubchen Salz und zwei Löffel voll von dem unter den Aepfeln sich gesammelten Saft gewürzt, mit zwei Löffel voll zerlassenen Schmalz verrührt und dann mit dem fest geschlagenen Schnee von zwei Eierklar vermengt, wäh- rend dem sind zwei Pfund Schmalz in einer schicklichen Pfanne heiß zu machen, und zwar so, daß wenn man mit dem feuchten Finger darüber schnellst, es ein hörbares Geräusch ver- ursacht. Nun werden sechs bis acht Aepfelscheiben in den Teig getunkt und schnell in dem Schmalz gebacken, dann werden an- dere eingetunkt, und so fort bis alles verbacken ist. Aus dem Schmalz werden die Scheiben auf ein Tuch gelegt, damit das Fett abgefordert werde. Nun werden die Aepfel auf ein Blech an einander gereiht, stark mit Zucker bestäubt und in die heiße Bratröhre gesetzt, bis der Zucker schmilzt, dann werden sie auf eine zusammengelegte Serviette angerichtet und aufgetischt.

409. Gebackene Aepfelscheiben mit Maraschino. (Beignets de pommes au marasquin.)

Dieses ist das vorhergehende Gericht, mit dem Unterschied, daß dieselben statt der Citronenschale mit drei Löffel voll Maraschino-Liqueur gewürzt werden.

410. Gebackene Marillen. (Beignets d'abricots.)

Fünfzehn schöne, gut gereifte Marillen werden in die Hälfte gespalten, abgeschält und mit drei Löffel voll feinem Zucker gemengt. Das übrige Verfahren haben sie mit den Aepfelscheiben gemein. Citronensaft darf nicht zu den Marillen kommen, weil sie, in Hitze gerathend, einen Theil ihres Zuckerstoffs in Citronensäure verwandeln.

411. Gebackene Pflirsche. (Beignets de pêches.)

Zwölf schöne Pflirsche werden von einander geschnitten, geschält, mit feinem Zucker stark bestäubt und mit drei Löffel voll Maraschino gewürzt. Die übrige Behandlung haben sie mit den Aepfeln gemein.

412. Gebackene Zwetschken. (Beignets de prunes.)

Die gedörrten schönen Zwetschken werden mit etwas weißem Wein, angenommen, daß deren ein halbes Pfund zugesetzt wird, sechs Loth Zucker und nur ein Röhrchen Zimmt langsam ganz weich gekocht. Dann werden die Kerne herausgenommen, und statt deren eine abgeschälte Mandel hinein gethan. Nun werden sie in den Backteig (s. 408 Aepfelscheiben den Backteig betreffend) eingetunkt und gebacken. Aus dem Schmalz kommend werden sie in fein geriebene Chocolate, die mit dem vierten Theil Zucker vermennt ist, eingehüllt und auf eine zusammen gelegte Serviette angerichtet.

413. Gebackene frische Zwetschken.

Die gut gereiften Zwetschken werden in kochendes Wasser geworfen, und sobald die Schale aufspringt, mit kaltem Wasser abgekühlt und sorgsam geschält, dann mit feinem Zucker stark bestäubt durch einander gemengt und sogleich in den Backteig getunkt und ausgebacken. Sie werden den Aepfeln gleich mit feinem Zucker bestäubt und in der Röhre glacirt.

414. Gebackene Erdbeerschnitten. (Beignets de fraises.)

Wenn die vorhergehenden Gerichte in der Schmalzpfanne gebacken werden mußten, so werden die folgenden mit bedeutender Ersparniß an Schmalz, in kürzerer Zeit und mit größerer Bequemlichkeit in der Bratpfanne behandelt, nur muß man sich vollkommen flache Pfannen zu verschaffen suchen.

Zu diesen Schnitten werden runde Semmeln leicht und behutsam abgerieben, damit die Schmolle nicht gespalten oder locker gemacht werde, was leicht geschieht, wenn man sie bei dem Reiben zu stark drückt. Dann werden sie in dünne Blätter geschnitten, aber so, daß immer zwei solcher Blätter an der untern Seite nicht ganz durchgeschnitten werden, und aneinander halten. Nun werden sie mit Obers bespritzt, doch nur so viel, daß sie nicht zu weich werden. Alle diese Umständlichkeiten sind nothwendig, wie es die Folge zeigen wird. Jetzt wird ein Teller voll gut gereifte Erdbeeren mit vier starken Löffeln voll feinem Zucker gemengt, und so viel wie möglich zwischen die Semmelschnitten gethan und etwas flach gepreßt; wenn sie alle aufgegangen sind, so werden die Schnitten in abgeschlagene, mit etwas Wasser verdünnte Eier getunkt, und mit Semmelbröseln aufgelegt. Nun wird ein Viertelpfund Schmalz in der Bratpfanne heiß gemacht, die Schnitten hinein gereicht, und schnell gebacken, dann umgewendet, wieder so viel heißes Schmalz zugegossen, von der andern Seite scharf gebacken, mit feinem Zucker bestäubt und sogleich aufgetischt. Dieses höchst einfache Gericht wird von Jedem mit Lust genossen, es ist mir wenigstens noch Niemand vorgekommen, der nicht seine Freude über deren Genuß bezeigt hätte. Das Backen muß so geleitet werden, daß die Mitte derselben noch kalt bleibt, während die Krusten resch werden.

415. Gebackene Marillenschnitten. (Beignets d'abricots.)

Zwölf bis fünfzehn gut gereifte Marillen werden entfernt, abgeschält und mit zwölf Loth Zucker und ein Paar Löffel voll Wasser zuerst langsam gedünstet und wenn sie durchaus weich geworden, dabei vielleicht zu dünnflüssig wären, so müßte man sie über scharfem Feuer bis zu einer Köchelconsistenz unter immerwährendem Rühren eindicken. Die übrige Behandlung hat dieses Gericht mit dem vorhergehenden gemein.

416. Gebackene Pfirsichschnitten. (Beignets de marmelade de pêches.)

Die Pfirsiche werden den vorhergehenden Marillen gleich zu einem Mus verkocht, dann aber, wie bei den Erdbeerschnitten, (S. 414,) verwendet, nämlich in die Semmelschnitten gestrichen, diese zusammen geklebt, in Eier getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in der Bratpfanne mit etwas Schmalz gebacken, und mit Zucker bestäubt aufgetischt.

417. Gebackene Hirnschnitten. (Beignets de cervelle de veau.)

Dieses Gericht gehört zwar nicht unter die Mehlspeisen, aber der ähnlichen Bereitungsweise wegen muß es hier Platz finden. Ein Paar Kalbshirne werden in lauwarmem Wasser sorgsam enthäutet, dann mit vier Loth Butter unter immerwährendem Rühren so lange gedünstet, bis die Feuchtigkeit verdampft ist, jetzt werden sie mit Salz und weißem Pfeffer stark gewürzt, mit acht Loth klein würflich geschnittenem frischen Mark vermengt und kalt gestellt. Während dem werden drei bis vier Semmeln, je nach dem sie groß sind, leicht abgerieben und in sehr dünne Blätter geschnitten, jedoch so, daß immer zwei etwas zusammen halten, welches dadurch erreicht wird, daß man sie nicht gänzlich durchschneidet; diese Schnitten werden nun mit dem Hirnmus gut gefüllt, in Milch leicht eingetunkt und bei Seite gestellt, nach einigem Abtrocknen werden sie dann in abgeschlagene, mit etwas Wasser verdünnte Eier getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und den vorhergehenden Schnitten gleich in einer Bratpfanne in etwas Schmalz gebacken. Diese Schnitten werden vorzugsweise als Imbiß oder als Beleg eines Purées verwendet. Sie ersetzen übrigens die sogenannten Hirnpofesen und Hirnrifolen.

418. Gebackene Himmelthauschnitten oder (Kroffetten). (Croquettes à la semoule.)

Hier folgt eine Reihe Schnitten, die keine Semmelplättchen zur Fassung brauchen und daher Kroffetten heißen, eine Bezeichnung für alles, was sich unter dem Zahn als spröde ergibt; freilich eine Bezeichnung, die vielen andern Speisen zukommen müßte, aber doch nur auf diese und die folgenden Speisen angewandt wird. Es wird eine Tasse voll Himmelthau in drei Seidel kochendes Obers eingekocht, man gibt entweder

den Himmelthau in das kalte Obers und rührt fortwährend bis es aufkocht, oder man läßt das Obers aufkochen und gibt denselben unter schnellem Rühren in dünnem Strahl hinein, und läßt es an einer weniger heißen Stelle langsam fortkochen, bis es die Consistenz eines schwerflüssigen Köchels annimmt; dann kommen acht Loth Butter, eben so viel Zucker, ein Stäubchen Salz und vier Eierdotter hinzu, und man rührt es fort, bis es wieder aufkocht; dann wird es auf ein flaches verzinntes Blech, welches leicht mit Butter bestrichen worden war, aufgegossen, einen halben Finger dünne auseinander gestrichen und kalt gestellt. Wenn dieses Köchel ganz kalt ist, so ist es auch ziemlich steif geworden. Nun wird es mit einem Messer in daumenbreite Streifen, und diese in vier Finger lange Schnittchen getheilt, von dem Blech abgelöst, in abgeschlagene Eier, die mit etwas Wasser verdünnt worden sind, getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt. Das Eintunken in die Eier unterliegt einiger Schwierigkeit, da die Schnittchen zu zart sind, um mit den Fingern angefaßt werden zu können; um dieser zu begegnen gibt man die abgeschlagenen Eier in eine flache Schüssel und hebt die Schnittchen von dem Bleche durch Unterfahren mit der Fläche des Messers, und gibt sie gleich in die Eier und von da wieder mit dem Messer in die auf der Tafel ausgebreiteten Semmelbröseln, hier rollt man sie nur um und legt sie auf einen Bogen Papier, das über etwas Flachem ausgebreitet ist. Gebacken werden sie wie die vorhergehenden Schnitten; es wird nämlich ein Stück Schmalz, zwölf Loth ungefähr in einer flachen Bratpfanne erhitzt, die Crofetten darein gereicht und schnell gebacken; sobald die untere Seite Farbe angenommen hat, werden sie mit dem darunter fahrenden Messer umgewendet. Wenn zu wenig Schmalz vorhanden wäre, wird wieder etwas von demselben beigegeben und nun wieder gebacken, was so schnell als möglich geschehen muß. Dann werden sie auf ein Tuch gelegt, um das Schmalz gut abzufondern, mit feinem Zucker bestäubt und zierlich angerichtet.

419. Griescrofetten.

Die Griescrofetten werden eben so behandelt, nur mit dem Unterschied, daß bei dem Einkochen keine Eierdotter an denselben kommen und statt acht Loth nur vier Loth Butter beigegeben werden. Das Inwendige dieser Crofetten muß weiß bleiben. Der Geschmack kann übrigens durch Beigabe von Vanillezucker (gestoßener Zucker mit Vanille), mit Zimtzucker, mit an Zucker abgeriebenen Limonien u. dg. nach Belieben mitgetheilt werden.

420. Reiscroffetten. (Croquettes au ris.)

Zwölf Loth Reis werden, nach dem Abbrühen mit kochendem Wasser, in einer halben Maaß Obers vollkommen weich gekocht, welches unter oftmaligem Umrühren und in unbedeckter Casserolle geschehen muß, weil bei dem Bedecken derselbe gar zu gerne zerrinnt. Jetzt werden sechs Loth Butter, acht Loth an Citronen abgeriebener Zucker, und vier Eierdotter darein gerührt, bis es wieder aufkocht. Dann wird dies Köchel den vorhergehenden gleich über ein nur leicht mit Butter bestrichenes Blech gethan, einen halben Finger hoch auseinander gestrichen und kalt gestellt. Die übrige Behandlung hat es mit den Himmelthauschnitten (s. 418) gemein.

421. Nudelscroffetten. (Croquettes aux vermicelles.)

Es werden aus vier Eierdottern, einer Tasse feines Mehl und ein wenig Milch, ein fester Nudelteig gemacht, derselbe sehr dünn ausgewalzt, und in sehr feine Nudeln geschnitten. Dann wird eine halbe Maaß Obers gesotten, die Nudeln eingekocht, mit sechs Loth Butter und eben so viel Zucker vermengt, und nach einer kleinen Weile, wenn nämlich das Köchel etwas schwerflüssig wird, den vorhergehenden gleich über ein Blech gegossen, einen halben Finger dünn ausgestrichen und kalt gestellt. Die übrige Behandlung haben sie mit den Himmelthauschnitten (s. 418) gemein.

422. Croffetten auf französische Art. (Croquettes à la française.)

Es wird von drei ganzen Eiern, einem Löffel voll Mehl und einigen Löffel voll Obers ein dünnflüssiger Teig abgesprudelt, und mit einem Stäubchen Salz und zwei Kaffeelöffel voll Zucker gewürzt. Von diesem Teig werden ein Paar Löffel voll in die flache Omelettepfanne, in welcher ein Eidotter kleines Stück Schmalz erhitzt worden, gegossen und durch Rundneigen der Pfanne ein Fleck so groß als möglich gemacht und schnell gebacken. Sobald an der untern Fläche etwas Farbe wahrnehmbar ist, wird derselbe entweder durch Schwingen oder durch Unterfahren mit einem dünnen biegsamen Messer umgewendet; wenn nun auch von dieser Seite der Fleck Farbe hat, so wird er auf eine Schüssel geklitscht und ein anderer Fleck ausgegossen und so fortgefahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Diese Eierfleckel müssen nach dem technischen Ausdruck papierdünn sein,

welches leicht dadurch zu erreichen ist, daß man den Teig mit Milch nach Bedürfniß verdünnen kann. Nun wird ein feines Köchel aus zwei Löffel voll des feinsten Mehl's mit einer halben Maas Obers, vier Loth Butter, sechs Loth Zucker und vier Eierdotter mit einer Schneeruthe stark bewegt und über dem Feuer bis zum Verdicken aufgekocht und dann kalt gestellt. Mittlerweile werden die Eierstreckel in drei Finger breite und vier Finger lange Fleckchen getheilt. Dann wird das Köchel Messerrücken dünn auf dieselben gestrichen und zusammen gerollt, so daß sie vier Finger lange Würstchen bilden. Sie werden alsdann den Himmelhauschnitten (s. 418) gleich, in Eier eingetunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und frisch gebacken.

423. Croketten mit Kaffee. (Croquettes au café.)

Sechs Loth Kaffee werden bis zum Schwitzen gebrannt (nach bekannter Weise) und von der Pfanne gleich in eine halbe Maas kochendes Obers geschüttet, man muß jedoch auf der Hut sein, denn wenn der Kaffee auf einmal hinein fällt, so sprudelt das Obers über die Casserolle hinaus. Es wird dann bedeckt kalt gestellt, und nachdem die Infusion kalt geworden, werden zwei Löffel voll Mehl mit vier Loth Butter und sechs Loth Zucker in die schickliche Casserolle vorgerichtet, das Obers darüber geseiht, um die Kaffeekörner abzulondern, mit vier Eierdottern vermenget, und nun den vorhergehenden gleich aufgekocht. Die Verwendung, das Auslegen und Backen haben sie dann mit den Uebrigen gemein.

424. Croketten mit Chocolate. (Croquettes au chocolat.)

Statt der Infusion von Kaffee werden hier drei Zeltchen feine Chocolate auf einen Casserollendeckel über einer mäßig heißen Stelle gut erweicht und mit dem Obers fein abgerührt, dann wird das Köchel dem vorhergehenden gleich beendet, auch die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

425. Schneeballen. (Balles de neige.)

Ein Teller voll feines Mehl wird mit vier Eierdottern, einem kleinen Stückchen Butter, eben so viel saurem Rahm nebst einem Kaffeelöffel voll Salz zu einem mäßig festen Teig verarbeitet und bedeckt, eine Stunde lang ruhen gelassen. Dieser Teig wird dann Messerrücken dünn ausgewalzt und in starke Hand-

fläche ähnliche Stücke getheilt, ein jedes dieser Fleckchen wird in halb Finger dünne schmale Streifen bis gegen den Rand durchgeschnitten und dann in so weit verslochten, daß es einen lockern Knaul bildet. Es ist gut, wenn solches erst vor dem Anrichten geschieht, und selbe sogleich gebacken werden können. Nun werden zwei Pfund Schmalz erhitzt, so daß, wenn mit feuchtem Finger über dasselbe geschneilt wird, ein leichtes Brausen entsteht. Die Schneeballen werden nun, so viel ihrer Platz haben, hinein gethan und schnell gebacken; da sie sich ausdehnen, so muß man bei dem Einlegen hierauf Rücksicht nehmen, und weil sie äußerst mürbe sind, mit dem Backlöffel bei dem Umkehren und Herausnehmen behutsam verfahren. Sie werden kalt aufgetischt und stark oder ganz weiß mit feinem Zucker bestäubt.

426. Schneefroetten.

Der vorhergehende Teig wird mit einem handbreiten Ausstecher ausgestochen; die Abfälle werden wieder leicht zusammengekneter, und mit einem um die Hälfte kleineren Ausstecher ausgestochen, und beide Blättchen ringsherum einen Finger breit auseinander, bis zur Hälfte gegen die Mitte hin eingeschnitten, jezt wird mit einem abgeschlagenen Ei ein Tupfen auf denselben bestrichen und das kleine Blättchen über das große gelegt und etwas angeedrückt. Gebacken werden sie den vorhergehenden gleich. Man sieht schon, daß sie, indem sie auflaufen, einen rosenförmigen Ballen bilden. Sie werden ebenfalls mit feinem Zucker stark bestäubt, in die Mitte einer jeden Rose kömmt eine oder mehrere schöne eingesottene Weichsel.

427. Spritz = Krapfen.

In eine halbe Maas kochende Milch werden nebst drei Loth Butter, eben so viel Zucker und ein Stäubchen Salz, ein Teller voll oder ungefähr drei viertel Pfund Mehl eingekocht und so lange über dem Feuer stark gerührt, bis der Teig sich von den Wänden der Casserolle und selbst von dem Kochlöffel leicht löslöst, dann werden nach einigem Auskühlen sechs bis acht ganze Eier nach und nach eingeschlagen und jedesmal genau verrührt. Man hat zu diesem Zweck die sogenannten Spritzen, deren Boden ein sechsstrahliges Blättchen hat, durch dieses wird der Teig in schwach erhitztes Schmalz gepreßt und zwar in Schneckenform, und nun langsam bei einmaliger Umwendung gebacken. Aus dem Schmalz kommend werden sie auf ein reines Tuch gethan, mit feinem Zucker bestäubt und heiß aufgetischt.

428. Brandteig-Krapfen. (Les pets de nonnes.)

Der vorhergehende Brandteig wird auf den Boden eines umgemendeten flachen Tellers gerhan, und mit einer in das heiße Schmalz eingetunkten Messer Spitze Kaffeelöffel kleine Stückchen eingelegt, und unter immerwährender leichter Bewegung bis zur schönen goldbraunen Farbe gebacken. Das Schmalz darf nicht stark heiß werden, weil der Brandteig, der gerne stark aufgehet, und durch das zu schnelle Krustiren daran verhindert würde. Die Krapfen werden mit feinem Zucker bestäubt, über zusammengelegter Serviette heiß aufgetischt.

Die Krapfen in einer tiefen Schale oder Silbercasserolle gehäuft angerichtet, und mit einem chaudéau (s. weiterhin den chaudéau betreffend) übergossen, geben unter dem Namen Kockerln d'amour ein recht angenehmes Gericht.

429. Waffelkrapfen. (Les gaufres.)

Drei Viertelpfund des feinsten Auszugsmehls, das einige Stunden lauwarm gestanden, wird mit ein Paar Becher voll Obers, sieben Eierdottern und einem Pfund lauwarm zerlassener Butter zu einem dickflüssigen Teig mit einer starken Schneeruthe abgeschlagen, dann durch wiederholtes Schlagen mit einem Becher voll abgewässerter dicker Germ, einem Löffel voll Ziminzucker und der Hälfte so viel Salz genau vermengt, und bedeckt so lange warm aufgehen gelassen, bis der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, als derselbe im Anfange war; dann wird die Eierklar von den sieben Eiern zu festem Schnee geschlagen und in den Teig gemengt. Jetzt wird das Waffeleisen gehitzt bis es bei dem Aufmachen raucht, dann mit etwas Schmalz bestrichen, mit einer Tasse voll von diesem Teig gleichförmig begossen, zugemacht und gebacken. Dieses äußerst liebliche Gebäck wird möglichst heiß mit beigesehtem Citronenzucker aufgetischt.

430. Faschingskrapfen.

Ein Pfund warm gestandenes feinstes Mehl wird mit acht Eierdottern, drei Becher voll lauwarmem Obers, acht Loth zerlassener Butter, einem Löffel voll feinem Zucker und der Hälfte so viel Salz nebst einem Becher voll abgewässerter dicker Germ zu einem Teig angemacht. Dieser Teig wird nun zwanzig Minuten lang abgeschlagen, das heißt, es wird mit einem Kochlöffel in den Teig gestochen und gegen die Wand der Casserolle

schiebend, ein zweiter Stoß etwas vorgreifend angebracht, und sofort die Masse schnell durchgegangen. Nun wird wieder von der andern Seite angefangen, und da dieses Verfahren dem Schlagen nicht unähnlich ist, wird es auch so benannt, bis der Teig endlich fein, blasig, glänzend ist, und nicht mehr an den Fingern anklebt. Jetzt wird derselbe mit einem Tuch bedeckt und lauwarm gestellt. Wenn dieser Teig so weit aufgegangen ist, daß die Masse verdoppelt erscheint, so wird die Hälfte davon auf die mit Mehl bestäubte Tafel gethan, oben darauf ebenfalls etwas bestäubt, und erst mit der flachen Hand auseinander gebreitet, dann mit dem Walker halb Finger dick ausgetrieben. Diese Platte wird zur Hälfte mit einem Handflächchen kleinen, scharfen Ausstecher ausgestochen, in die Mitte einer jeden dieser Scheiben kömmt ein halber Kaffeelöffel voll beliebiges Eingefottenes; nun wird die zweite Hälfte mit einem etwas kleineren Ausstecher ausgestochen, über die größeren gelegt, und rund herum niedergepreßt, wodurch sie größer werden, dann aber mit dem kleineren Ausstecher wieder ausgestochen und auf ein gewärmtes mit einem mehlobstäubten Tuch belegtes Bret, einen halben Finger breit auseinander gelegt und mit dem herabhängenden Theil des Tuches bedeckt. Jetzt wird die andere Hälfte des Teiges herausgenommen, die Abfälle aber in die Casserolle gethan. Mit dieser zweiten Hälfte wird eben so verfahren wie mit der ersten, endlich werden die Abfälle in der Casserolle etwas abgeschlagen und dem vorhergehenden gleich verarbeitet, bis der ganze Teig aufgegangen ist. Nun werden zwei Pfund Schmalz erhitzt, und wenn die immer warm gehaltenen Krapfen wieder aufgegangen sind, sechs bis sieben Stück, je nachdem die Casserolle groß ist, eingelegt, aber mit der obern Seite nach unten und die Casserolle schnell bedeckt; nach einer Weile, wenn der untere Theil Farbe bekommen, werden sie gewendet und nun die Casserolle offen gehalten, bis auch die untere Fläche Farbe hat, welches zusammen bei vier Minuten dauern kann. Nun werden sie auf reine Tücher gelegt und mit feinem Zucker bestäubt. Jetzt kommen sieben andere in das gleich heiß gehaltene Schmalz. Ist die Arbeit geschickt von Statten gegangen und sind die Bestandtheile gut gewesen, so erscheinen die Krapfen mehr hoch als rund und mit einem weißen Kränzchen umgeben. Sie werden warm aufgetischt.

Dies Gebäck wird vorzüglich in Wien in seiner Vollkommenheit, aber nur während der Faschingsperiode erzeugt; später oder früher fragt Niemand darnach, wer aber im Fasching keine Krapfen genossen, der klagt über seine Armuth und traurige Lage.

431. Baierische Dampfnudeln.

Angenommen, diese Mehlspeise soll für acht Bedeckte ausreichen, so wird ein Pfund des feinsten Mehls, mit acht Loth Butter, zwei ganzen Eiern und ungefähr einem Seidel Obers zu einem Teig geknetet, und dabei auf folgende Weise verfahren. Das im warmen Zimmer gehaltene Mehl, welches die Temperatur von wenigstens 14 Grad Reaumur angenommen hat, was für den guten Fortgang der Arbeit wesentlich ist, wird durchgeseibt, in einen Weidling gethan, und in der Mitte des Mehls mit drei Löffel voll abgewässerter dicker Germ und vier Löffel voll lauwarmer Milch, nebst einer Messerspiz voll Zucker, ein dünner Teig (Dampfel) angemacht, das Ganze mit einem Tuch bedeckt, und eine halbe Stunde lang lauwarm stehen gelassen; wenn die Germ gut war, so muß das Dampfel während dieser Zeit stark aufgegangen sein. Nun wird die Butter und Milch lauwarm gemacht, und nebst den Eiern, zwei starken Kaffeelöffel voll Zucker, und der Hälfte so viel Salz zu dem Dampfel gethan, und das Ganze zu einem Teig vermengt, der dann so lange abgeschlagen wird, bis daß derselbe feine Bläschen wahrnehmen läßt, und nicht mehr an dem Kochlöffel klebt (s. 432 abgeschlagenen Kugelhupf). Dieser Teig wird nun leicht mit Mehl bestäubt, mit einem Tuch bedeckt und warm gestellt. Nach einer bis anderthalb Stunden dürfte derselbe um den dritten Theil seines Volumens ausgegangen sein, dann wird dieser Teig auf eine mit Mehl bestäubte Tafel gethan, an der Oberfläche leicht mit Mehl bestäubt und mit der flachen Hand bis zu einem Daumen hoch abgeplattet; aus dieser Scheibe werden nun mit einem runden Ausstecher die sogenannten Nudeln (Plätzchen) ausgestochen und auf ein Blech, das mit einer Serviette belegt ist, einen Finger breit auseinander gelegt. Der übrigbleibende Teig wird zusammen genommen, leicht geknetet, und auf die vorhergehende Art verarbeitet, dann werden die Nudeln mit der herabhängenden Hälfte der Serviette überdeckt und wieder warm gestellt. Nach einer halben Stunde wird in eine Reine, in welcher die erste Hälfte der Nudeln am Boden derselben Raum finden können, ohne übereinander zu liegen, einen Finger hoch Wasser gegossen, mit einem halben Ei kleinen Stück Butter belegt und ins Kochen gebracht. Die nun um die Hälfte höher aufgegangenen Nudeln werden behutsam eingelegt, mit einem gut passenden Deckel versehen und über eine minder heiße Stelle des Sparherdes, oder noch besser, in eine Bratröhre gestellt und sich selbst überlassen. Nun wird eben so mit den aus dem zusammengekneteten Teig ausgestochenen Nudeln verfahren. Man

pflegt die ersten zwanzig Minuten den Deckel der Reine nicht abzuheben, weil die eindringende kalte Luft hemmend einwirkt, indessen nachsehen muß man denn doch; in der gegebenen Zeit haben die Nudeln schon so viel Consistenz bekommen, daß sie bei dem Zutritt der Luft nicht mehr zusammenfallen. Das Wasser wird in dieser Zeit theils von der Mehlspeise eingesaugt, theils verdampft sein, und die Nudeln haben angefangen, am Boden der Reine eine Kruste zu bekommen; man bedeckt das Gefäß wieder, und läßt sie so lange fortbacken, bis die Kruste stark Messerrücken dick geworden, und eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Nun werden sie mit einem Schöpfelchen herausgehoben, und mit einer Crème als Sauce aufgetischt.

Die eigentliche Schwierigkeit besteht in der Ausmittelung der Consistenz des Teiges; wir haben noch kein Maaß für das dünne, weniger dünne, nicht zu dick, steif, fest u. d. gl., es sind dies willkürliche, unbestimmte Ausdrücke, und wollte man nach den gegebenen Verhältnissen des Flüssigen zum Trockenen einen Schluß ziehen, so besteht auch hierin eine traurige Unzuverlässigkeit, denn das schon lange gemahlene oder trockene Mehl absorbirt viel mehr Flüssigkeit als das frisch gemahlene, so daß bei angegebenem Maaße der Teig dennoch mißrathen kann. Es kommt daher viel auf das arbeitende Individuum an, es muß Scharfsinn und Erfahrung haben, um die Trockenheit des Mehles beurtheilen zu können, wobei das Gefühl am sichersten leitet. In unserem Fall wird der Teig als hinreichend consistent beurtheilt, wenn derselbe in eine möglichst hohe Masse gebracht, in einer Minute um den dritten Theil gesunken oder abgeplattet ist.

Die geeignete Crème als Sauce besteht aus einer halben Maaß Obers, in welches vier Eierdotter geschlagen werden, und das man über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange emsig rührt, bis es kochend heiß wird und sich zu verdicken anfängt, dann wird es aber sogleich vom Feuer gehoben und noch eine Weile geschlagen, um dem Stocken der Dotter vorzubeugen; die Crème wird nun mit zwei Eßlöffel voll Zucker verfürzt, und mit ein Paar Kaffeelöffel voll Drangenblüthenwasser gewürzt, endlich in einer Schale dem Gerichte beigelegt.