

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder  
Gastronomisches Lexicon**

**Jungius, Ludwig Ferdinand**

**Leipzig, 1848**

B

**urn:nbn:de:bsz:31-69851**

**Azia.** So nennt man diejenigen eingemachten Stoffe, welche aus großen, glatten und geraden Gurken erzielt werden, die man hierzu spaltet, nach Entfernung der Körner und wässerigen Theile schält, in Hälften oder beliebig großen Stücken in gewöhnlichem Essig und Salz überkocht und darin erkalten läßt. Unterdessen kocht man guten, scharfen Essig mit Estragon, Rocambole, Chalotten, Senfkörnern, Gewürz und einigen Schoten spanischen Pfeffer auf, schichtet die ausgehobenen Gurken in einem Steintopf oder anderem Gefäß und gießt den Essig sammt den Ingredienzien darüber, oder, um den Azia recht sauber zu erhalten, zuvor durch, wenn er würzig genug ist, und verschließt das Gefäß mit aufgeweichter Schweins- oder Rindsblase.

**Aziasauce.** Man schneidet den Azia in beliebige Stücke, blanchirt ihn einen Augenblick, wenn er zu scharf ist, und thut ihn in eine kräftige braune Grundsauce, oder in eine von Mehlschwitze, braunem Fleischgrund, brauner Brühe, oder Zuckerjüs, oder einfacher brauner Jüs zc. gekochte braune Sauce, worin ein ganz wenig Zucker kommt, um ihr wegen des Azia eine geringe Lieblichkeit zu geben.

## B.

**Babe. Bebe.** Ein sehr beliebtes Topfgebäck von Wärmteig mit Rosinen und angenehm würzigen Zuthaten gewürzt. Auf eine halbe Meße Mehl ein halbes Pfund Butter, sechs bis acht Eier, acht Loth Zucker, zwei bis drei Eßlöffel Wärme, acht Loth Corinthen, sechszehn Loth Rosinen, zwei Loth bittere Mandeln, ein Quentchen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone, zusammen vier Loth Drangenschale und Citronat und etwa ein halbes Quart Milch.

Von diesen Zuthaten, außer den würzigen, rührt man einen Teig, den man unter nach und nach erfolgendem Zugießen der flüssigen Butter so lange tüchtig schlägt, bis er recht blasig wird, ihn in eine oder zwei Tüpfelformen bis etwas über die Hälfte füllt und wenn der Teig so weit aufgegangen ist, daß die Formen voll sind, in einer schwachen, ausdauernden Hitze eine und eine viertel bis eine und eine halbe Stunde backt.

**Backblech.** Man hat es vielfältig von gewöhnlichem Eisenblech; doch zweckmäßiger und besser sind die von Kupfer und solche, die auf der obern Seite verzinnt sind. Sie müssen langviereckig, ganz gerade und glatt gearbeitet sein, und an der einen schmalen Seite muß ein eiserner Griff in die Höhe stehen.

**Backbutter. Fritüre.** Dies ist derjenige Fettstoff, worin Speisen ausgebacken werden. Man kann hierzu ganz gewöhnliche Butter gebrauchen, stellt sie an die Seite des Feuers, damit die Schaumtheile

sich nach oben und die Salztheile sich nach unten absondern, nimmt erstere oben ab und gießt die Butter klar ab, damit der Saß am Boden des Geschirrs zurückbleibt.

**Backen.** Wenn man eine aus verschiedenen Stoffen zusammengesetzte gewisse Substanz in eine verschlossene concentrirte Hitze (Backofen) einschließt und diese nach Umständen mehr oder weniger stark, längere oder kürzere Zeit auf jenen Körper einwirken läßt, so wird dies mit dem Ausdruck „backen“ bezeichnet. Am besten gelingt diese Proccedur in einem steinernen Backofen. Diese hat man in verschiedenen Größen; die außer dem Bereich der Bäckereien gelegenen Küchen-Backöfen haben gewöhnlich zwölf bis dreizehn Zoll Höhe, bei ganz schwacher oder gar keiner Wölbung, vier bis fünf Fuß Breite und fünf bis sechs Fuß Tiefe. In kleinern Haushaltungen sind sie natürlich kleiner.

**Backen, blind. Blind Abbacken.** Ein gebräuchlicher Ausdruck bei allen Arten Backwerken, großen und kleinen Torten, Pasteten, Limbals u., welche ohne ihren, ihnen zugehörigen Inhalt gebacken und erst nach dieser Proccedur mit bemerktem Inhalt gefüllt werden. Bisweilen vertreten während des Backens trockene Erbsen die Stelle des Inhalts, die dann wieder sorgfältig entfernt werden müssen.

**Backfett.** Dies hat denselben Zweck wie die Backbutter und besteht nicht sowohl aus Butter, als aus anderem thierischen Fett, z. B. Nierentalg, Schweinesfett, Piesen, denjenigen Fetttheilen, welche von Fleisch- und Grundbrühen abgenommen und geklärt werden. Ob das Fett klar und rein, also zum Backen geeignet sei, ergiebt sich, wenn es auf dem Feuer still wird; so lange es noch kreischt und prasselt, enthält es wäßrige oder unreine Theile.

**Backfisch.** Größere oder kleinere Fische, Fischstücke, die nach dem zuträglichen Salzen in Eiern und geriebener Semmel, oder Käse und Semmel, oder Semmel mit etwas Mehl vermischt, auch mit lauter Mehl, ferner mit von Eiweiß geschlagenem Schnee und Mehl gewendet und ausgebacken oder gebacken werden, heißen Backfische. Auch in gutem Del gebacken, sind die Fische vorzüglich wohlschmeckend. Vor dem Wenden oder Umkleiden müssen die Fische abgetrocknet und im Anfange stark angebraten, später aber schwach gebraten werden, damit sie gahr werden und eine hübsche Farbe annehmen.

**Backhähnen.** Die gesalzenen oder marinirten Gliederstücke erhalten verschiedene Bekleidungen. Man wendet sie wie die Wiener Backhähnel, auch taucht man sie in einen Ausbacketeig, umkleidet sie mit einem halben oder weichen Eiweißschnee und Mehl oder wickelt sie in angefeuchtete Oblate und backt sie aus und giebt entweder einen feinnigen, pikanten Züs, oder kraus und grün gebackene Peterfilie dazu.

**Backhähnel.** Eine Wiener Nationalspeise, wozu die Hühner in noch jugendlichem Alter abgeschlachtet, sogleich gebrüht und bevor sie noch

erkalten, in Gliederstücke zerschnitten, gesalzen, in Eiern, Semmel und etwas Mehl gewendet und sofort ausgebacken werden. Auch pflegt man die Hühnerstücke mit Magen, Lebern, Hals und Kopf zu backen und vor dem Wenden durch flüssige Butter zu ziehen. Außer Wien, ist diese Backart wenig gebräuchlich und man zieht vor, das Geflügel erst absterben oder abliegen zu lassen.

**Backmeister.** So nennt man diejenigen Personen, welche an Königlichen oder großen Fürstlichen Höfen der von dem Kochherde getrennten Backküche vorstehen

**Backobst.** Es besteht, streng genommen, aus Pflaumen, Birnen, Äpfeln und Kirschen. Außer diesen entschieden zum Backobst gehörenden Früchten, backt man auch Hagebutten, so wie feinere Früchte. Zu dem Backobst gehört auch das so beliebte „Schälobst“, wozu man bessere Birnen und Äpfel nimmt. Größere Birnen giebt man hierbei, nach dem glatten Abschälen, oben am Nabel einen Kreuzschnitt; indeß ist diese Methode deshalb zu tadeln, weil hierdurch beim Backen viel Saft verloren geht. Aus den kleineren Schäläpfeln sticht man das Kerngehäuse aus und läßt sie ganz. Größere schneidet man halb durch. Die Pflaumen werden am meisten, wie sie vom Baume kommen und nur abgestielt, gebacken; doch ein großer Theil von ihnen wird auch ausgesteint, und von diesen wieder welche geschält, aus denen die herrlichen „Prünellen“ entstehen. Mit den Kirschen wird als Backobst, nach der Beseitigung der Stiele, weiter keine Vorbereitung gemacht.

Das Obst kommt auf hölzerne Rosten oder sogenannte Horden, und wird in eine nicht zu starke, aber ausdauernde Hitze gestellt. Bei einigen giebt man anfänglich gern etwas starke Hitze und mäßigt diese später, damit der Saft nicht so ausläuft. Die Backöfen der Bäcker und Landbewohner eignen sich am besten zum Backen des Obstes. Ein oft wiederholtes Umstellen der Horden, um ein gleichmäßiges Backen zu vermitteln, ist zu empfehlen.

**Backobst, gekochtes.** Man nimmt Pflaumen, Äpfel, Birnen, und um eine hübsche Farbe und guten Geschmack zu erzielen, auch Kirschen dazu. Will man diese darin nicht haben, so stoße man sie, lasse sie austochen und nehme den davon erhaltenen Saft dazu; er giebt dem Obst einen guten Geschmack, und es läßt sich dadurch der Rothwein ersparen. Man koche das Obst mit Zimmt und Citronenschale, lasse die Brühe mit etwas gelblich geschwigtem Mehl feimig und mit Zucker und vielleicht etwas Rothwein durchkochen. Das Obst soll hübsch ganz bleiben und eine feimige, braune Sauce geben. Man speist es als Gemüse, mit Speck-, Mehl-, Semmel- oder Kartoffelkloßen, mit Schinken, Bratwurst, Schweinebraten, Schweinecarbonaden u. s. w.

**Backrad.** Dies ist ein messingenes oder eisernes, ausgezacktes Rad, welches vorn an einem gabelförmig gestalteten Griff befestigt ist, und

sich beim Aufdrücken und Schieben um seine Achse dreht. Man gebraucht es zum Abschneiden des Teiges, der dadurch hübsch zackig oder gezähnt wird.

**Bäckwerke.** So heißen alle Arten Kuchen, überhaupt alle Producte, deren Grundstoff aus Teig oder Kuchenmasse besteht und die im Ofen oder in heißem Backfett gahr gemacht werden.

**Badener Kuchen.** Dies ist ein kleines allerliebste Gebäck, welches von Brandteig (s. Brandteig) bereitet wird. Man mische einige Löffel Sahne unter den fertigen Teig und spritze ihn durch eine kleine Spritze mit pfeifenstielstarkem Strahl auf ein Blech in kleiner Schlangenform oder im Zickzack, bestreiche die Kuchen mit flüssigem Eigelb und backe sie in mäßiger Hitze.

**Badener Mehlspeise.** Eine Nockelspeise, wozu man in ein halbes Pfund zu Sahne gerührte Butter drei Eier, drei Eigelbe und so viel ganz feines Mehl rührt, daß dadurch ein ganz feiner Kloß hervorgeht. Man sticht die Nockeln ab und kocht sie in mit Vanille und Zimmt gewürzter, ganz wenig versüßter Milch, in einem mit Butter ausgefischenen, breiten Geschirr, so daß sie nicht aufeinander zu liegen kommen und so, daß sie zuletzt am Boden des Geschirrs braun anbacken, aber nicht branstig werden. Am besten ist hierzu ein Backofen. Man sticht die Speise löffelweise ab, legt die untere oder braune Seite bei dem Anrichten nach oben, bestreut sie dünn mit Zucker, besteckt sie mit Kameln und giebt etwas gebundene Milch- oder Sahnen-Sauce dazu.

**Baiersche Dukatennudeln.** S. Dukatennudeln.

**Baiersches Kraut.** Dies ist ein gewöhnlicher Kohlsalat oder Schmorkohl. Man schmort den fein geschnittenen Weißkohl mit feinstwürflich geschnittenem und gebratenem Speck, Butter und etwas Fett und seinem eigenen Saft. Während des Schmorens kommt hinreichend Essig, in welchem man einen guten Theil zerstoßenen Kümmel hat auskochen lassen und so viel Zucker, daß dadurch einan genehm süß-säuerlicher Geschmack vermittelt wird, hinzu. Sehr wohlschmeckend macht es den Kohl, wenn man ihn nach Umständen und der Jahreszeit mit Äpfeln und Weinbeerfaft schmoren kann. Er muß weich und ganz kurz eingeschmort und mit etwas Sauce oder Mehlschwitze gebunden werden. Man speist ihn mit Schweinscotelettes, Bratwurst, Hasen, Rebhühnern, Fasanen, Schinken u. s. w.

**Baiersche Sauce.** Man benennt in der Regel alle mit Krebsbutter bereiteten rothen Saucen nach Baiern, weil uns dieses Land mit sehr viel Krebsgerichten beschenkt hat; man hat jedoch vorgezogen, sie französisch umzutausen und sie „Bavaroise“, wie jenes Getränk, zu nennen.

**Baiersche Strudeln.** Die Masse ist dieselbe, wie zu Krebsstrudeln, nur statt der Plinzen nimmt man einen Teig, wie bei den Augsbürger Strudeln angegeben ist. (S. Augsbürger Strudeln.)

**Bain-marie.** (Marienbad.) **Dampfbad.** **Dunstbad.** Es hat zweierlei Bestimmungen. Einmal, um die Speisen, welche fertig bereitet sind, bis zum Anrichten heiß zu halten und das andere Mal, um noch rohe Speisen darin gahr zu machen. Die Speisen, welche das Dampfbad heiß halten soll, enthalten entweder Eier, oder doch solche Stoffe, die leicht gerinnen, und Speisen, die damit gahr gemacht werden, bestehen gemeinhin aus feinen Eier-, Becher-, Creme-, Mehl- und vielen anderen Gerichten. Das Dampfbad stellt die unerlässlich Bedingung, daß das eingefüllte Wasser nur unter dem Siedgrad bleibe, aber niemals bis zum wirklichen Kochen gelange.

Zum Heißhalten der Speisen, besonders der Saucen, findet man in großen Häusern und den ersten Restaurationen sehr breite, etwas mehr als handhohe Maschinen, in deren Deckeln sich Oeffnungen zum Einsetzen hoher Casserollen befinden. Wo ein solches Geschirr fehlt, vertritt das erste beste breite hochrandige Geschirr diese Stelle. Die Gefäße, in welchem sich die Speisen zum Heißhalten befinden, müssen bis zu einem Drittel, oder der Hälfte ihrer Höhe in dem Wasser baden. Weil hierzu nur der Hitzgrad des Wassers nöthig ist, so kann das Bain-marie unbedeckt bleiben. Ein Anderes ist es bei den gahr zu machenden Speisen, die natürlich mehr Hitze bedürfen und wo auch die heißen Wasserdämpfe wirken müssen. Hat man die Speisen in die mit Butter ausgestrichenen Gefäße gefüllt, so stellt man sie ins heiße Wasser, bedeckt das Dampfbadgeschirr und dirigirt die Hitze so, daß sie von unten wie oben gleichmäßig wirke und das eingefüllte Wasser niemals koche.

Außerdem macht man auch Mehl- und andere Speisen in größeren Formen mittelst Wasserdämpfe, im Ofen gahr, wobei die Gefäße, worin sich das Wasser befindet, nicht unbedingt gedeckt werden dürfen, weil die Wasserdämpfe nicht unmittelbar zum Gahrmachen der Speisen dienen, sondern das starke Anbacken von unten verhindern sollen, weshalb die Gefäße auch nur flach im Wasser baden. Bei allen Dunst- und Dampf Speisen ist ein Backofen mit gleichmäßig concentrirter schwacher Hitze von trefflicher Wirksamkeit.

**Ballons.** Sie entstehen aus Keulen oder Blättern vierfüßiger Thiere, aus Geflügel oder deren Schenkel, welche ausgebeint, mit Farce oder einem andern Füllsel gefüllt, mittelst Nadel und Faden geschlossen und dabei so gestaltet werden, daß sie eine länglich-runde, oder ballonartige Form bekommen. Die Ballons werden auf ihrer Oberfläche gespißt, wozu sie steif gemacht, oder blanchirt werden, oder man braisirt oder schmort sie ungespißt. Wenn sie gahr sind, zieht man die Faden aus und glacirt sie in ihrer eigenen Grundbrühe, und giebt sie mit einem kleinen Ragout oder einer passenden Sauce, auch feinem Gemüse als Haupt- oder Zwischenspeise. Die kleinen, unter den Namen „Boudins“ bekannten Ballons von Hühnerschenkeln, sind vorzüglich ansprechend.

**Balustrade.** Dies ist eine zierliche Bekranzung, welche man mit ausgestochenen geschmackvollen Modellen von Teig oder Semmel (s. Croutons) oberhalb des innern Schlusselrandes mittelst Ei und Mehl aufsetzt und festklebt. Sowohl die Teig- als die Semmelbalustrade kann man wechselseitig zweifarbig, ja die erstere sogar dreifarbig herstellen; doch erscheint die dreifarbig bizzarr und bunt, wenn man sie auf eine und dieselbe Schüssel bringt, und eben so ist es eine Hauptregel, da die Croutons zu einer Schüssel immer nur ein Muster haben. Den Teig hierzu färbt man theilweis mit Spinatmatte grün, theils mit Kermesfarrth rotth, theils mit Safran gelb. Zur zweifarbigten Semmelbalustrade backt man die Croutons zur Hälfte, oder zu gleichen Theilen, den einen hellgelb und den andern braun. Ungemein ansprechend und schön ist ein feines Ragout, feines Fleischgericht (Entrée), wenn es auf einer Schüssel mit geschmackvoll und correct aufgesetzter Balustrade angerichtet ist.

**Barbe.** Ein in der Gestalt, aber nicht im Geschmack des Fleisches, dem Karpfen gleichender Fisch. Sein Fleisch ist weichlich und mit vielen Gräten durchwachsen und schmeckt am besten als Bierfisch (s. Bierfisch); auch allenfalls mit Petersilienwurzeln und Petersilie gefotten, schmeckt es dem nicht verwöhnten Gaumen. Die Barbe wird häufig von den niedern Ständen genossen; ihr Rogen soll schädliche Eigenschaften haben; doch ist das wohl nur der Fall, wenn man ihn im Ueberma geniet.

**Barbieren.** Man gebraucht diesen Ausdruck bei Fischen, von welchen man, statt sie zu schuppen, mit einem scharfen dünnen Messer die ganze Schuppenlage bis zur ween Haut dergestalt wegschneidet, da man den Fisch am Schwanz festhält und von hier bis zum Kopf mit dem Messer strichweise hinunter fährt, wobei jedoch die Haut nicht verletzt werden darf. Man thut dies, um dem Fisch ein glattes, wees Aeuere zu geben. Am meisten barbirt man Karauschen, Karpfen, Hechte, Bleie ic., wegen ihrer grauen, unansehnlichen, schleimigen Haut.

**Barde.** Dies sind möglichst breite, ein bis zwei Messerrücken dicke Speckplatten, womit man das zum Braten, Schmoren, Braisiren bestimmte Gefugel, oder deren Brüste, oder auch andere Theile von Schlachtfleisch oder Wildpret deckt.

**Bardiren.** Bezeichnet den Inbegriff oder das Belegen mit jenen vorhin genannten Barden. Die zum Braten bestimmten, besonders die am Spieß zu bratenden Stücke. bewickelt man über den Speckplatten mit Bindfaden, um diese festzuhalten; die in der Braise zu kochenden belegt man blos damit. Das bardirte Fleisch bleibt überaus saftig und zart; auch wendet man das Bardirte da an, wo das gespickte Fleisch nicht geliebt oder verboten ist.

**Barettsch.** Ein mit eirunden, runzeligen, we behaarten Blättern sich zeigendes Kraut, mit einem gurkenartigen Geschmack, weshalb man es als Salatkraut benutzet.

**Bärme. Gefe.** Ihre Bestandtheile sind kohlenfaueres Gas und feines Stärkemehl, welches letztere bei dem Gährungsprozeß des Bieres sich absetzt und mit dem eben durch diese Gährung sich bildenden kohlenfaueren Gas geschwängert wird, an der Oberfläche des Bieres als feinteigige, schäumige Flüssigkeit erscheint und wiederholentlich abgenommen und gesammelt wird.

Die Bärme, welche unreine und bittere Theile enthält, besonders die vom Braumbier, muß öfters vor dem Gebrauch mit frischem Wasser abgeschlagen und abgesehen werden. Am besten und wirksamsten ist die Bierbärme, wenn sie frisch ist, besonders wenn sie in ein leinenes Tuch geschüttet und aufgehängt worden, um alle flüssigen Biertheile davon abzufondern. Man erhält dadurch eine feinsaumige Substanz, von welcher ein Eßlöffel voll so viel Wirkung thut, wie ein viertel Quart flüssige Bärme. Von der Bierbärme ist unstreitig die von nicht bitterm Weißbier die beste.

Außer der Bierbärme giebt es die sogenannte „Pfundbärme“, die trocken ist, und die vor dem Gebrauch in lauem Wasser oder Milch aufgelöst wird; sie ist oft von stärkerer Wirkung als die Bierbärme. Das Gelingen eines jeden Bärmgebäckes hängt hauptsächlich von der Güte der Bärme ab.

**Bärbrezeln.** S. Brezeln.

**Bärmklöße.** S. Hefenklöße.

**Bärmteig.** Auf anderthalb Pfund Mehl ein halbes Pfund Butter, sechs bis acht Eier, zwei Eßlöffel voll dicke Bärme, vier bis acht Loth Zucker, ein viertel bis ein halbes Quart Milch, sind die wesentlichen Bestandtheile. Als Würzung nimmt man, wie es das Gebäck, was daraus hervorgehen soll, vorschreibt: z. B. acht Loth Rosinen, acht Loth Corinthen, vier Loth bittere und süße Mandeln, die abgeriebene oder gehackte Schale einer Citrone, candirte Drangenschale und Citronat kommen zum Braunschweiger- und Napfstuchen, zur Bärbrezel u. s. w. Abweichend von diesem Zuthatenquantum sind die schlechteren Teigarten, wo im Vergleich zum Mehl, weniger Butter und Eier und auch schlechteres Mehl genommen wird.

Von dem Mehl, den Eiern, dem Zucker, der Bärme und der Milch rührt man einen solchen Teig an, wie es das daraus zu fertigende Gebäck bestimmt, und schlägt diesen, während man die flüssige Butter nach und nach zugießt, so lange, bis er Blasen schlägt und sich vom Geschirr leicht ablöst, und nachdem nun auch die würzigen Ingredienzien dazu gekommen sind, stellt man den Teig an einen warmen Ort und läßt ihn hinlänglich aufgehen. Der Bärmteig wird auch mit einem sogenannten Hefenstück oder Stelleig bereitet (s. Hefenstück); besonders geschieht dies bei der Anfertigung größerer Massen.

**Bars. Flußbars.** Dieser allgemein bekannte Fisch hat ein äu-

herst wohlschmeckendes Fleisch, besonders aus Landseen und Flüssen ohne moorigen Grund, er erreicht bei guter Nahrung eine Länge von einem Fuß. Die kleinen festen, auf dem Rücken blaugrauen, am Bauch weißen, mit dunklen Querstrichen durchlaufenen Schuppen mit den rothen Bauch- und Brustflossen, machen ihn zu einen sehr hübschen Fisch. — Am meisten wird der Barsch aus Wasser und Salz abgefotten, und mit holländischer Sauce, holländischer Petersilien-, holländischer Sauerampfersauce, Mostrieh-Kräutersauce u. s. w. gegeben. Eben so ist er als Petersilienfisch (s. Petersilienfisch), nach slavonischer Art gefotten, gebraten und gebacken, sehr wohlschmeckend, und in Holland wird von ihm das unter dem Namen „Waterfisch“ (s. Waterfisch) so beliebte Nationalgericht bereitet.

**Barsch.** S. Polnische Suppe.

**Bartgrundel.** S. Schmerle.

**Baseler Kirchwasser.** Es ist deshalb bei der Küche sehr bemerkenswerth, weil es bei der Bereitung der Gelees eine wichtige Rolle spielt, indem es bei mehreren dieser Speisen den Wein vertritt; auch zu Cremes und anderen Sachen wird das Baseler Kirchwasser gebraucht. Es wird von den bei Basel wachsenden schwarzen Vogel- oder veredelten Herzkirschen bereitet, welche, in großen Gefäßen zerstampft, den Gährungsprozeß überstehen müssen, und dann auf der Destillirblase zwei Mal abgezogen werden.

**Basilicum.** Dies gewürzreiche Kraut, mit kleinen, eisförmigen, hellgrünen Blättern ist sowohl frisch, wie trocken, im Bouquet zusammen gebunden, bei allen Arten geschmortem und braisirtem Fleisch, so wie getrocknet und pulverisirt, zu Saucen und Füllseln jeglicher Art eine treffliche Würze.

**Bäsinge. Heidelbeere.** Diese kleinen, dunkelblauen, überstaubten, runden Beeren sind zur Zeit ihrer Reife sehr brauchbar für alle Stände. Am meisten schmort man sie in Zucker, zu Compotes und Backwerken, wozu man sie mit Zucker aufsetzt, so wie sie etwa fünf Minuten gekocht haben, und der Schaum beseitigt ist, schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den abgelaufenen Saft bis zum Syrup einkochen und vereinigt die Beeren wieder damit. Auch werden die Heidelbeeren in Zucker als Confect eingemacht, und auch als Fruchtgelee oder Gallerte bearbeitet, ferner dienen sie zum Dunkelfärben an Obst, Obstsaucen, zu Ruchenglasuren und dergleichen. Eine von ihnen, nach Art der Kalteschale, oder Suppe bereitete Sauce schmeckt sehr gut zu Eierfuchen, armen Rittern, Flammri u. s. w.

**Bäsingskalteschale. Bäsingsuppe.** Zur Suppe oder Kalteschale kocht man die Bäsinge mit etwas Wasser, Zimmt oder Citronenschale, streicht die Hälfte davon durch, um die Suppe oder Kalteschale etwas seimig zu machen, thut dann das Durchgestrichene mit den Beeren zu-

sammen, versüßt es hinlänglich mit Zucker und giebt es mit geröstetem Zwieback oder Semmel kalt oder warm. Roh genossen, haben die Heidelbeeren wenig Werth.

**Batate.** Eine Art ungewöhnlich großer, aus Ost- und Westindien stammender Kartoffeln, von mehr länglicher als runder, auswüchziger Form. Außerhalb sehen sie roth, innerhalb weiß-gelblich aus. Der Geschmack ist süßlich, die Bestandtheile sind mehr wäsriger, als mehligere Art. Wegen ihrer Größe müssen sie viel länger als die gewöhnlichen Kartoffeln kochen.

**Battrie.** S. Casserole.

**Baumkuchen. Spießkuchen.** Ein schon wegen seiner Form, aber noch mehr wegen der Art der Bereitung sehr merkwürdiges Backwerk, weil es am Spieß gedreht und bei flammendem Feuer gebacken wird. Das Quantum der Zutaten ist nach der Größe und dem Umfange des Kuchens verschieden. So geben zwei Pfund Butter, ein und ein halb bis zwei Pfund feiner Zucker, zwei Pfund feines Mehl, achtunddreißig bis vierzig Eier, ein halb Quart Sahne, einen Baumkuchen mittlerer Größe, zu welcher Masse noch folgende Gewürze kommen, nämlich: ein ein und ein halb Loth Zimmt, Cardamom, Nelken, Muskatblumen und die Schale von zwei Citronen. Es giebt mehrere Zusammensetzungsarten.

Erste Art: Man schlägt den feinen Zucker mit sämtlichen Eigelben in einem großen Topf mittelst einer hölzernen oder drathenen Ruthe, bis die Masse recht dick wird, dann fügt man, unter fortgesetztem Schlagen, nach und nach die abgklärte, flüssige Butter, hierauf sämtliche pulverisirte würzige Stoffe, etwas Sahne, das Mehl und den recht glatt und steif geschlagenen Schnee von sämtlichem Eiweiß hinzu.

Zweite Art: Man rührt die Butter zu Sahne, giebt abwechselnd die Eigelbe und den Zucker, sodann das Mehl, ein wenig Sahne und den Schnee von sämtlichem Eiweiß dazu.

Dritte Art: Diese ist zu empfehlen. Man schlägt den Zucker und die Eigelbe auf schwacher Kohlengluth, unter dem nach und nach erfolgenden Zugießen von etwas Sahne, bis die Masse ziemlich heiß und dick geworden ist, setzt, vom Feuer entfernt, das Schlagen so lange fort, bis die Masse wieder abgekühlt ist, fügt während dem die Butter, dann das Mehl und den Eiweißschnee hinzu.

Zur Backprocedur gehören außer dem erforderlichen Raum, verschiedene Geräthschaften, nämlich ein achtzehn bis zwanzig Zoll langer, unten fünf und einen halben, und oben drei und einen halben Zoll im Durchmesser haltender Baum oder Cylinder (es giebt auch größere und kleinere), von wießbuchenem, oder lindenem Holz, der recht rund gedrechselt und durch den in der Länge mitten hindurch eine solche Oeffnung gebohrt sein muß, daß ein Drehspieß mit einem Griff genau hineinpast, ein paar eiserne frei-

stehende Böcke mit Gabeln, und zum freien Herumdrehen der nöthiger Feuerungsraum.

Wenn der Baum mittelst kleiner Keile so befestigt ist, daß keine schlotternde Bewegung stattfinden kann, belegt man ihn glatt mit Papier, befestigt dies mittelst Bindfaden, und bestreicht es mit geklärter Butter, bringt den Spieß in einer Entfernung von etwa einen Fuß an das mit trockenen, aufgestellten, kleinen Holzstücken angelegte Feuer und dreht es, bis der Baum recht heiß geworden ist. Sofort beginnt der erste Aufguß dergestalt, daß man auf das als Untersatz dienende Geschirr etwas von der Masse thut, und diese mittelst eines langstieligen Löffels auf die Art auf den Baum gießt, daß man vom dicken Ende anfängt, die Masse herumlaufen läßt, und bis zum dünnen Ende fortfahrend, den ganzen Baum einen Federkiel stark völlig damit deckt, und ihn gleichsam bandartig umwickelt.

Ist der erste Guß halbbraun gebacken, so erfolgt auf dieselbe Weise der zweite, dritte, vierte, überhaupt so viele Aufgüsse, bis die ganze Masse aufgetragen ist, wobei zu bemerken, daß bei dem jedesmaligen Auftragen das Feuer verstärkt, der Spieß etwas langsamer gedreht, sobald aber der Guß geschehen, schneller gedreht und später das Feuer etwas verringert werden muß, damit durch das Abtropfen die Erhöhungen entstehen, welche durch die nachfolgenden Aufgüsse sich zu langen Zacken bilden müssen, wodurch der Baumkuchen seinen ganzen Werth und seine beste Zierde erhält. Hauptregel ist, daß das Feuer stets so dirigirt werde, daß sich keine dunkle oder schwarze Flecken bilden, überhaupt die ganze Farbe des Kuchens eine hellbraune bleibe, daß die abgetropfte Masse sogleich vom Feuer entfernt, mit der Hauptmasse wieder vereinigt, und falls diese zu dick wird, etwas Sahne und Milch zugegossen werde. Nachdem der Kuchen zuletzt durch weitere Entfernung von dem bis zur Kohlengluth herabgebrannten Feuer ganz gahr gebacken ist, bestreicht man ihn mit einer flüssigen Drangen- oder Citronenglace, und hebt ihn, sobald die Glace trocken ist, dergestalt vom Baume, daß man ihn zuerst an beiden Enden, während man ihn dreht, löst, gerade schneidet und nachdem die Keile herausgezogen sind, mit beiden Händen vorsichtig abzieht, aufrecht stellt und aus seiner Höhlung Papier und Bindfaden entfernt. — Der Baumkuchen wird vor dem Aufstischen noch verschiedentlich mit kleinen Gebäcken, wie Mandelspähne, Wiener Zuckerbogen, Croquettes zc. verziert. Er hält sich eine geraume Zeit sehr schmackhaft.

**Baumtorte.** Auf ein Pfund Butter ein Pfund Zucker, ein halb Pfund Kraftmehl und ein halb Pfund feines Weizenmehl untereinander gemischt, zwanzig bis vierundzwanzig Eier, abgeriebene Citronenschale, Muskatblume, Cardamom zc.

Die Butter rührt man zur Sahne, vermischt sie in gewissen Zwischenräumen abwechselnd mit den Eigelben und dem Zucker, den Wurzeln, dem

Mehl und zuletzt den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee. Die Backprocedur ist auch abweichend von jenen der übrigen Torten. Man füllt eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form erst etwa einen halben Finger hoch von der Masse, und läßt dies gelb backen, wiederholt diese Procedur, so lange die Masse ausreicht, und stellt während dem die Form auf Steine, um das Backen von unten zu mäßigen, weil sonst die ersten Einfüllungen unvermeidlich verbrennen würden; daher gelingt das Backen am besten in einer Tortenpfanne, wo man die Hitze mehr in der Gewalt hat und nach Umständen dirigiren kann, die Procedur kann ein und eine viertel Stunde dauern. Die durch das Backen entstandenen Streifen sollen die Baumtorte auszeichnen; man giebt sie natürlich oder glacirt sie.

**Bavaroise.** (Von Milch): Ein Getränk, dessen Grundstoff Milch oder Wein ist. Auf zwei Quart Milch ein und ein halb Quart Theewasser, die abgeriebene Schale einer Orange und einer Citrone und ein Pfund Zucker. Nachdem alles gut heiß gemacht und gemischt ist, gießt man es durch. (Von Wein): Eine Flasche Medoc, der Saft von zwei Citronen, die abgeriebene Schale einer Orange und einer Citrone, ein Quart Wasser, worin ein Quentchen Thee ausgezogen worden, und ein bis ein und ein halb Pfund Zucker.

**Becassine. Mooschnepfe.** Sie ist von allen Schnepfenarten die feinste im Geschmack des Fleisches. Sie streicht wie die Waldschnepfe im März und April, und August bis October. Obgleich der Waldschnepfe ähnlich, ist sie doch viel kleiner als diese. Sie paßt zu allen Bereitungsarten, welcher die Waldschnepfe unterliegt. (S. Schnepfe.)

**Bechamelle.** Dies ist eine dicke Sahnesauce, wozu man ein Theil feinscheibige Zwiebeln in Butter, weich und weiß, mit einigen weißen Pfefferkörnern abschwitzet, dann so viel Mehl, daß die Sauce dick genug wird, darin röstet, und dies mit Sahne oder sehr guter Milch, aber hauptsächlich mit etwas weißem Fleischgrund oder Fond, zu einer dicken Sauce kocht und sie durch ein Sieb oder Haartuch streicht. Es ist eine treffliche Sauce zu geschmortem Kalbfleisch, Geflügel u. s. w.

**Bechamelle mit Meerrettig.** Wenn die Sauce bis zum Durchstreichen gelangt ist, läßt man sie mit geriebenem Meerrettig durchkochen und streicht sie sofort durch, sie paßt besonders zu Kapannen, Poularden, Putern, Trappen u. s. w.

**Becherspeisen.** So nennt man diejenigen feinen Gerichte, welche aus kleinen, feinen Ragouts von Kalbmilch, Trüffeln, Champignons, feinem Geflügelfleisch, Kalbskopf, Froschschenkeln, Zungen zc. bestehen, und die in Bechern oder feinen Tassen mit Deckeln gefüllt, nach der Suppe als Horsd'oeuvre gegeben werden. Die Producte werden hierzu in feine Nudelstücke geschnitten, die Froschschenkel ausgebeint zc., und mit einer trefflichen, gut corsirten Sauce vermischt.

Auch rechnet man zu Becherspeisen solche Gerichte, die in kleinen kupfernen und verzinneten Bechern (zwei und ein viertel Zoll Höhe, unten ein und einen halben Zoll Durchmesser, oben etwas weiter) bereitet werden, welche man zu diesem Behuf mit Butter austreibt, und sie mit in Bouillon oder Milch steif gekochtem Reis, Gries, feiner Nudelmasse &c., die man zuvor mit einigen Eiern bindet, ferner mit Farce, feinem Teig &c. auf dem Boden und an den Seiten etwa drei Messerrücken dick ausdrückt, innerhalb mit einem festen Salpicon oder feinem Ragout ausfüllt, sie oben eben so deckt wie es unten und an den Seiten geschehen, und sie eine halbe Stunde ins Wasserbad stellt; sie alsdann sehr behutsam auf der Schüssel auskühlt und unten herum etwas Sauce gießt. Der richtige technische Ausdruck für diese Speisen ist eigentlich „Gobelets.“ Hierzu gehören auch die Krebsbecher. Bei den Becherspeisen ist es eine goldene Hauptregel, daß die, die Hülle bildende Masse haltbar genug gemacht werde; ist diese zu fein, so bricht die Becherspeise auseinander, und das Ragout treibt sich in der Schüssel umher. Eine herrliche Zierde gewinnt diese Speise, wenn die Becher vor dem Füllen auf dem Boden und an den Seiten mit Trüffel- und Cornichonsmodellen, grüner Farce oder Krebschwänzen ausgelegt werden.

**Beefsteaks.** Dies ist eine sehr beliebte, bevorzugte Speise, welche in verschiedener Güte und Eigenschaft auftritt, was von der Bereitung, aber noch mehr von der Beschaffenheit des Fleisches herrührt. In England, Hamburg &c. speist man treffliche Beefsteaks, wozu ihnen das Fleisch junger wohlgenährter Rinder zu Gebote steht. Wollen wir hier gute Beefsteaks genießen, so müssen wir unsere Zuflucht zu dem Rinderfilet, als dem zartesten Theil des Thieres, nehmen.

Nach dem Abhäuten und Entfernen des sehnigen Stranges, was indeß mit der Beachtung geschehen muß, daß auch an den Seiten so viel wie möglich das Fett sitzen bleibt, schneidet man von besagtem Fleischtheil fingerdicke Scheiben, klopft diese mit der Fläche eines Hackmessers etwas, und beseitigt zugleich die etwa noch daran haftenden lappigen, losen oder sehnigen Theile, bestreut die Scheiben mit Salz und Pfeffer, zieht sie durch flüssige Butter, Del oder Fett, und röstet oder bratet sie schnell, damit nichts von dem trefflichen Fleischsaft auslaufen kann, bestreicht sie mit Sardellenbutter und giebt die Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln und einem einfachen oder Kräuterjus.

**Beete.** S. Rothe Rübe.

**Beifuß.** Ein langstieliges Küchenkraut, mit schmalen, langen, grau bestäubten Blättern von bitterem würzigen Geschmack. Am meisten braucht man den Beifuß zum Füllen der zum Braten bestimmten Gänse und Enten.

**Beignets.** Dies sind Speisen, welche in Backbutter oder Fett ausgebacken werden und eben so abweichend in der Form und dem Grund-

stoff, als verschieden in der Art der Zubereitung sind. Die gebräuchlichsten und beanspruchtesten sind die von Früchten in mehrfachen Umkleidungen, von Eiern und geriebener Semmel, Backteig, Oblaten u. s. w., von welchen wieder die von Apfelschnitten, halben Apriosen und Pfirsichen, ausgesteinten Pflaumen, Erdbeeren zc. die beliebtesten sind. Ferner giebt es Beignets von verschiedenen Teigarten, die aber als Backwerk vorkommen, von Mehlspeisen, die hierzu in compacter Substanz bereitet werden und auch von schon gebackenen, ja sogar schon aufgetischt gewesenen Mehlspeisen. Nicht minder ansprechend sind die Beignets von in Milch steif gekochtem Reis, Reismehl, Gries, geschnittenen und andern Nudeln u. s. w. und endlich giebt es auch Beignets von Pflingen, in welche Confect oder Creme eingeschlagen und die dann panirt werden, so wie Beignets von Kartoffelbrei, von knolligen und rübenartigen Pflanzen u. s. w.

Eine Hauptbedingung bei dieser Art Speisen ist es, daß die hierzu von körnigen Stoffen, wie Reis, Gries, weißem Sago, Grüße, auch von Nudeln bereitete Masse recht schmackhaft und steif, und mit einigen Eiern kochend gebunden werde, besonders wenn sie mit Confect, Apriosen-, Himbeermarmelade zc. gefüllt werden sollen. Die Form, welche man diesen Beignets geben will, hängt von der Willkühr ab. Plattrunde, oder solche ovale, Apfel-, Birnen- oder Walzenform, in der Mitte gefüllt, sind die beanspruchtesten. Eben so ist es auch mit den Beignets von schon gebackenen Mehlspeisenmassen oder von schon auf der Tafel gewesenen Mehlspeisenresten, die beliebig zugeschnitten, aber nicht gefüllt werden. Beide Sorten werden in Eier und Semmel gewendet, ausgebacken und glacirt oder nur eingepudert aufgetragen. Beignets von rohen Mehlspeisenmassen, wie z. B. die „Beignets soufflés“ werden wie Klöße abgestochen und in heißes Fett gethan, oder vorher in gestohenen bitteren Macronen gewendet. Beliebt sind auch die plattrunden, süßen Kartoffelbeignets von Kartoffelkloßmasse (über die Käse-Kartoffelbeignets s. Kartoffeln). Ferner die von Scorzonner, Mohrrüben, Sellerie, Pastinak, süß oder mit Käse, die in beliebiger Form zugestuzt, die süßen als Compote eingesotten und die mit Käse in Fleischbrühe gedämpft, dann panirt oder in einen Ausbacketeig getaucht und ausgebacken werden.

Von den zu Beignets bestimmten Früchten werden die großen, weichen Äpfel, nachdem das Kernhaus ausgestochen, in einen halben Zoll dicke Scheiben geschnitten und glatt geschält, Apriosen, Pfirsiche, Apfelsinen und andere in hübsche scheinige Stücke zerlegt, und es bleiben diese Früchte, in hinreichend Zucker, Citronenzucker, Citronensaft und etwas Rum, Franzbranntwein oder Arac gemengt, eine Zeit lang liegen, werden sofort in einen Ausbacketeig getaucht, ausgebacken und glacirt oder unglacirt gegeben. Ausgesteinte Kirschchen, Pflaumen, Prünellen, werden in Zucker kurz eingeshmort, kleine Staudenfrüchte aber, wie Erdbeeren, Him-

beeren ic. ic. nur in Zucker gewendet, von einer jeden ein halber Eßlöffel voll in Oblaten geschlagen und es werden solche Beignets nur dünn panirt und sofort ausgebacken. Auch kann man statt dieser ganzen Früchte von ihnen ein dickes Muß bereiten und von diesem auf gleiche Weise die Beignets herstellen. (Beignets von Plinzen s. Plinze.)

**Beignets-Bavots.** Dies kleine Backwerk, was bei Abendtafeln und zur Verzierung anderer größerer Kuchen gebraucht wird, erfordert ein eigenthümlich Modell von Eisen etwa wie einige Messerrücken dick, dessen Außenseiten in einer sechsmal geschweiften Rosette bestehen, die in ihren Einschnitten mit sechs in der Mitte zusammenlaufenden Strahlen fächerartig getheilt wird und in deren Mitte ein bis zur Hälfte der Fächer auslaufendes Kreuz befindlich ist. Zum Gebrauch wird dies Modell an einen schwanenhalsartigen, eisernen Stiel mit hölzernem Griff geschraubt.

Die Kuchenmasse ist ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, vier ganze Eier, vier gelbe Eier, ein Glas Franzbranntwein und so viel Milch, daß die eingerührte Substanz einer dicken Eierkuchenmasse gleicht. Man läßt das Modell in heißem Backfett heiß werden, taucht es so weit in die Masse, daß die obere Kante frei bleibt, weil der Kuchen sonst nicht abgeht, fährt schnell damit ins heiße Fett und backt den Kuchen goldgelb, der, wenn er halb gahr ist, von dem Modell abgeht, so daß man gleich weiter backen kann. Man füllt in die Aushöhlungen oder Zellen Confect und pudert die Kuchen mit Zucker ein. Eine noch eigenthümlichere Form erhalten diese Kuchen, wenn man sie warm über einen kleinen, runden Gegenstand drückt.

**Beize.** Wenn man annimmt, daß Marinade eine Steigerung im würzigem Geschmacke im Vergleich zum Affaisonnement bedeutet, so tritt wiederum eine Steigerung der Würzung ein, wenn man eine Beize haben will, welche sich außer Würze noch mehr auf Säure bezieht. Die Beize wird angewendet, wo ein verdorbener oder unangenehmer Geschmack vorwaltet, den man dadurch beseitigen oder mäßigen will. Es ist also die Beize der stärkste Grad von würzigen, kräuterigen und sauren Stoffen.

**Benting sauce.** S. Peterstilliensauce.

**Berberigbeere.** Der Saft dieser kleinen rothen Beeren hat eine ausnehmend scharfe Säure, so daß er oft statt Citronensaft, besonders in Ermangelung von Citronen, z. B. zu Punsch und andern Getränken gebraucht wird. Die im Herbst abgenommenen reifen Beeren läßt man einmal überkochen und preßt den Saft mittelst einer Presse davon aus und gießt ihn durch einen leinenen Beutel oder ein Sieb. Am andern Tage klärt man ihn ab; füllt ihn in Flaschen und verkorkt und verpicht diese. Der Saft bleibt eine geraume Zeit gut.

**Berliner Pfannkuchen.** Dies allgemein beliebte Berliner Nationalgebäck wird zum Sylvester und Fastnacht in einer unzähligen

Masse angefertigt. Die Frequenz ist an diesen Tagen so stark, daß in Berlin allein über hunderttausend Stück Pfannkuchen gebraucht werden, denn auch die niedrigste Volksklasse will Sylvester und Fasnacht in dem Genuß von Pfannkuchen feiern; daher die unzählig vielen Sorten an Güte und Eigenschaft, wie man sie alltäglich in Berlin überall antrifft.

Zur besten Sorte kommen auf ein Pfund Mehl zehn Loth flüssige Butter, vier Eidotter, zwei Eier, zwei Eßlöffel Wärme, abgeriebene Citronenschale und so viel Milch, daß der Teig die nöthige Dichtigkeit zum Verarbeiten behält. Zu einem andern Teig nimmt man auf ein Pfund Mehl acht Loth Butter, zwei Eier, drei Dotter, vier Loth Zucker und die nöthige Wärme und Milch. Geht man auf dies Mehlquantum mit dem Eier- und Butterquantum noch weiter abwärts, so entstehen eine Menge an Güte verschiedene Pfannkuchenteigarten; wobei noch die Qualität des Mehles in Anschlag zu bringen ist.

Das Füllsel ist aber auch so classificirt wie der Teig. Dieses besteht aus Apricosen- oder Himbeermuß, geht abwärts bis zu Pflaumen- oder Kirschmuß und ist bald mit diesem oder jenem der erstern feinern Mußarten mehr oder weniger gemischt. Ein wohlschmeckendes Füllsel trägt zu der Güte der Pfannkuchen viel bei, es soll süß und hinlänglich dick sein, damit es beim Backen nicht ausläuft und die Backbutter verdirbt. Auch diese letzte übt ihre Wirkung in Bezug auf die Trefflichkeit der Pfannkuchen aus, wenn man nämlich schlechtes Backfett dazu nimmt, oder zu lange und zu viel darin backt.

Nachdem man den Teig nach Vorschrift des Wärmteigs angeschlagen oder gewirkt hat, rolle man ihn einen halben Finger dick aus, setze an der vordern Seite, etwa zwei Zoll breit von der Kante in eben so weiten gleichmäßigen Zwischenräumen kleine Häufchen (einen halben Eßlöffel voll) Muß auf, schlage die vordere Teigkante darüber, drücke sie rund um das Füllsel fest und steche die Kuchen mit einem etwa drei und einen halben Zoll im Durchmesser haltenden Glase ab, wobei das Muß jedesmal recht in der Mitte eingeschlossen sein muß. Nach dem Geradeschneiden der vorderen Seite des Teigs wiederholt sich dieselbe Arbeit, bis Teig und Muß verbraucht ist. Dann lasse man die Kuchen an einem lauwarmen Ort gehörig aufgehen und backe sie nach Verhältniß der Menge des Fettes zu sechs bis zwölf Stück in hübsch brauner Farbe und pudere oder glacire sie mit Zucker. Der Ertrag des aufgestellten Quantums richtet sich nach der Größe der Kuchen und dürfte sich zu zwanzig bis dreißig Stück herausstellen.

**Berlingos.** Dies sind kleine Kuchen von modificirter Portugiesensmasse. Auf sechszehn Loth Zucker zwölf Loth Butter, vierundzwanzig Loth Mehl, acht Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone. In die zu Sahne gerührte Butter kommen nach und nach die Eigelbe, der Zucker, die Citronenschale, das Mehl und der Schnee von dem Eiweiß.

Von dieser Masse setzt man kleine Häufchen auf einem Backblech und macht mittelst dem in etwas Mehl eingetauchten Zeigefinger kleine Löcher in den Häufchen, daß dadurch eine ringartige Form entsteht; man backt die Kuchen sofort in mäßiger Ofenhitze.

**Bienenkorb.** Ein beliebtes Backwerk von Macronenteig (s. Macronentorte,) von dem man runde, walzenförmige Kränze auf dazu passend geschnittenen Oblaten formt, diese in leichter Hitze backt und mittelst Confekt auf einander schiebt, daß es einem Bienenkorb gleicht, wozu natürlich die zum Schluß dienenden Kränze kleiner ausfallen müssen, so daß der letzte oder oberste schon ganz geschlossen sein und in der Mitte nur eine kleine Vertiefung haben muß. Von Tragantteig geformte Bienen hin und wieder angefeht, giebt dem Gebäck die Vollendung.

**Bier.** Zur Bereitung der Speisen haben die nicht viel oder gar nicht Bitteres führenden Biere unbedingt immer den Vorzug, besonders sind es die weißen Biere. Zum Bierfisch ist Braun- und Weißbier zu gleichen Theilen zu empfehlen. Das Braumbier als alleiniger Gebrauch färbt sehr stark und giebt den Speisen einen stark auf die Zunge fallenden bittern Geschmack.

**Biereffig.** Bei einigen Speisen in gewöhnlichen Haushaltungen zieht man den Biereffig dem Weineffig vor, nicht allein wegen seiner Wohlfeilheit, sondern hinsichtlich seiner Geschmacksäußerung auf einige Speisen, besonders bei dem Sauerbraten, Schmorbraten, Militairschmorfleisch, bei dem Schlachtfleische, wenn man es im Geschmack dem Wildpret ähnlich machen will. Bei feinem Speisen, Marinaden zu feinem Fleisch- und Fisch- Pflanzenstoffen, zu Salat, zum Einmachen der Früchte, der Gemüse etc. und zur Bereitung der Fruchtessige, ist nicht allein der Weineffig in jeder Beziehung dem Biereffig vorzuziehen, sondern dieser ist schon wegen seiner Farbe hierzu gar nicht zu gebrauchen. Außer diesen beiden Essigen giebt es noch eine Menge künstlich bereiteter. Die Anforderungen an den Essig sind eine reine, durchdringende Schärfe, die durch keine schädlichen Ingredienzien erzeugt sein darf.

**Bierfisch.** Eine sehr bekannte, beliebte Speise, die sogar in fischreichen Gegenden zum Nationalgericht geworden ist; daß man sie hier gerade am besten zubereiten soll, ist ein alter Wahn, der eben so abgeschmackt und unhaltbar ist, als wenn man nach alten längst verbrauchten Maximen glaubt, man müsse den im Bier zu kochenden Fisch nicht schuppen, weil er ungeschuppt besser schmecke. Wenn auch durch das Schuppen ein Theil des schleimigen Fettes verloren geht, so büßen die Fische hierdurch keinesweges an Geschmack ein, sondern gewinnen im Gegentheil, weil die würzige Brühe besser in das Fleisch eindringen kann, während sie bei den ungeschuppten Bierfischen auf dem Panzer stehen bleibt. Zu diesem Nachtheil gesellen sich noch das höchst lästige, unbehagliche Speisen der ungeschuppten Fische.

Auf einer Unterlage von feinscheibigen Zwiebeln, etwas fein gestoßnem gemengten Gewürz und Salz lege man die in hübsche Stücke geschnittenen Fische mit einigen Lorbeerblättern, Citronenscheiben, (wobei man wohlthut, wenn man nur die obere Schale und das markige Fleisch nimmt, weil die weiße Schale oft eine sehr unangenehme Bitterkeit hat), ferner einem kleinen Stück Zucker, wenn man etwas Pfefferkuchen, und etwas mehr Zucker, wenn man statt dessen Brot nimmt, überfülle dies mit hinreichend Bier und etwas Essig und lasse es auf einem starken Feuer rasch einkochen, mache Butter braun, thue auf drei bis vier Pfund Fische und ein halbes Pfund Butter ein und einen halben Eßlöffel Mehl dazu, schütte dies über die Fische und lasse sie hiermit nebst dem aufgefundenen Blut durchkochen. Der Bierfisch soll treffend gesalzen, hinlänglich eingekocht und etwas feimig und wohlschmeckend sein; man giebt Pellkartoffeln dazu. Auch bereitet man ihn mit etwas geriebenem Pfefferkuchen, wo dann kein Mehl genommen wird. Nicht alle Fische eignen sich zu dieser Speise, die besten dazu sind Karpfen, Aal, Schlei, Quappe, Kaulbars, Plöge, Blei u. c.

**Bierkalteschale.** Man bereitet sie von Weiß- oder Braunbier in verschiedener Güte. Zu einer guten Weißbierkalteschale nehme man auf jedes Quart Bier acht Loth Zucker, den Saft von einer halben Citrone die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone, vier bis sechs Eßlöffel voll geriebenen Pumpernickel oder Schwarzbrot und vier bis sechs Loth Corinthen.

Die Braunbierkalteschale erscheint noch verschiedenartiger bereitet; ein Quart Bier, geriebenes Brot, Citronenzucker und Citronensaft und Zucker. Oder mit soviel würflichem Brot, gehackter Citronenschale und Syrup zusammengesetzt, wie es die Zunge oder die Mittel entscheiden.

**Biersuppe.** Mit der Biersuppe ist es wie mit der Kalteschale. Man läßt ein Quart Weißbier mit Zimmt und Citronenschale und Salz aufkochen, verbindet es mit einem halben Eßlöffel mit Milch oder Bier klar gerührtem Kartoffelmehl oder in Butter geschwiztem Mehl, versüßt es mit sechs bis acht Loth Zucker und quirlt die Suppe mit einem Bindungsmittel von zwei mit Milch oder Sahne klar gerührten und durchgegossenen Eigelben ab und giebt nach Umständen etwas Citronensaft und Citronenzucker daran. Zu dieser Biersuppe giebt man gewöhnlich feinwürflisches Milchbrot. Statt diesem läßt man ein anderes Mal in der eben so bereiteten Suppe zwei bis drei Loth Sago oder feinen Gries kochen, und ebenso bereitet man die Weißbiersuppe mit einigen Loth Salep. Eine Steigerung im schönen Geschmack erhält die Biersuppe durch Zusatz von etwas Wein, besonders vom Rheinwein, überhaupt richtet sich der Zucker- und Citronenzusatz nach der Schärfe und Bitterkeit des Bier-

res, und auch ein klein Stückchen frische Butter beim Abziehen verträgt die Biersuppe.

Zu der Braunbiersuppe läßt man das Bier mit zerriebenem Brot und zerstoßenem Kümmel kochen, gießt es nach Umständen durch, versüßt es hinreichend mit Zucker oder Syrup, und zieht die Suppe mit einem Stückchen Butter, bedingungsweise auch ein ganz wenig mit Eigelben ab.

**Bindungsmittel.** Das Bindungsmittel von Eigelben heißt *Liaison*. Hierzu werden die Eigelbe mit so viel Flüssigkeit von Milch, Sahne, Wein, Fleischbrühe, Wasser *z. z.* als ihr Volumen beträgt (ein Eigelb, ein Eßlöffel Flüssigkeit) klar gerührt und sofort durch ein Sieb gegossen (s. *Liiren*). Außer diesem Bindungsmittel von Eiern, dient Mehlschwitze, Semmel mit Flüssigkeit, klar gerührtes Mehl, gehackte oder gestoßene, durchgestrichene Fleisch- und Pflanzenstoffe zum Binden verschiedener Speisen.

**Birkenpilz.** S. *Reitscher*.

**Birkhahn.** Ein dem Auerhahn im Gefieder und den befiederten Beinen ähnlicher Vogel, doch ist er bedeutend kleiner, denn er ist nur so groß wie ein Haushahn; bei dem Hahn sind Hals, Brust und Nacken bläulich-schwarz, die Flügel grau und weiß mit gelben Flecken. Die Henne ist kleiner und grau gesprenkelt. Auch sein Fleisch hat wie das des Auerhahns, wenn auch im geringern Maaße, einen strengen, harzigen Geschmack. Er theilt die Art der Bereitung mit der des Auerhahns, doch dehnt er sich noch etwas weiter aus, indeß ist er gebraten, gut gespickt oder hardirt an seinem würdigsten Plage; außerdem bereitet man von ihm kalte und warme Pasteten, Fumets, Grätins, Ragouts u. s. w.

**Birkenwasser.** Aus dem Saft, welcher zu Anfang des Frühjahrs aus den angebohrten Birken läuft, bereitet man mittelst der geistigen Gährung ein Getränk, das wie Champagner mouffirt. Auf jedes Quart Birkenwasser kommen vier bis sechs Loth Zucker. Man läßt es unter wiederholtem Abschäumen bis ein Drittheil einkochen, versetzt es nach dem Abkühlen mit Wärme, setzt auf funfzehn Quart Flüssigkeit zwei Flaschen Mosel- oder Franzwein und zwei in Scheiben geschnittene Citronen zu und läßt es gähren. Hat es ausgegohren, so spundet man das Faß zu und läßt es vier Wochen ruhig liegen, zieht die Flüssigkeit auf Flaschen und trinkt sie nach einigen Monaten. Ein zu langes Aufbewahren des Birkenwassers ist nicht anzurathen; doch behält es sein mouffirendes Wesen bis zuletzt bei.

**Birne.** Bevorzugt sind die *Beurre blanc*, *Beurre gris*, *Muskat-Bergamott*, *Muskateller* zum Schmoren, aber noch mehr zum Rohessen. Diese feinen Birnen dürfen nur kurze Zeit kochen, damit sie nicht zerfallen, schön weiß bleiben und sich etwa nur rosenroth färben. Zum langen, hochrothen oder rothen Kochen taugen nur die grünen harten Winterbirnen, welche den ganzen Winter hindurch ausdauern. Die Birnen

werden nicht sowohl als Confett, aber in Essig oder Brantwein verschiedentlich eingemacht (s. Einmacharten der Früchte) und ein großer Theil von ihnen als Back- oder Schälobst gebacken.

**Birnencompote.** S. Compote.

**Birnen, gekochte.** (als Gemüse.) Dazu nimmt man die grünen, festen Birnen, die ein langes Kochen vertragen, schält sie mit Beiseitigung der Kerngehäuse, in Hälften oder Viertel und kocht sie mit Zucker, ganz wenig Essig, etwas Zimmt und Citronenschale, bis sie weich sind und sich roth gefärbt haben. Nach Entfernung des Zimmtes und der Citronenschale verbindet man die Brühe mit etwas gelber Mehlschwige, setzt wo möglich wenige Gläser Rothwein oder in Ermangelung dessen rothen Fruchtfaft, z. B. Kirsch- oder Heidelbeersaft zu, wodurch die Sauce eine hübsche Farbe und guten Geschmack bekommt und läßt die Birnen hiermit sacht durchkochen. Man giebt als Gemüse betrachtet, Speck-, Semmel-, und Mehllöfche und Schweinecarbonade, Gänse- oder Entenfleisch u. u. dazu; auch werden die so gefottenen Birnen zu Schwarzsauer gegeben. (s. Schwarzsauer.) Die grünen Birnen lassen sich nach Umständen und häuslicheren Mitteln auch eine schlechtere Bereitungsweise für nicht zu sehr verwöhnte Gaumen gefallen.

**Birnenkalteschale.** S. Kalteschale.

**Birnenuppe.** S. Fruchtuppe.

**Bischof.** Ein sehr beliebtes Getränk. Auf jede Flasche Rothwein acht bis zwölf Loth rohen oder gekochten Zucker und die ganz dünn abgeschälte Schale einer gelben Pommeranze. Man läßt es zwölf bis vierundzwanzig Stunden stehen und gießt es durch. Liebt man den Bischof nicht so stark, so kann man allenfalls etwas Wasser zusetzen. Bei einer andern Bereitungsweise des Bischofs röstet man kleine grüne oder gelbe Pommeranzen, nachdem man sie etwas eingekerbt hat, über Kohlengluth und thut sie noch heiß in den Wein.

**Bischofswerdersuppe.** Man schwigt etwa eine Handvoll feinscheibig geschnittenen Selleri in vier bis sechs Loth Butter gelb, läßt ungefähr drei Eßlöffel voll Mehl damit rösten, kocht es mit zwei bis drei Quart Wasser oder ganz schwacher Fleischbrühe und streicht es durch. Wenn die Suppe wieder angestellt ist und kocht, thut man in Wasser gekochten blätterigen Körbel und Petersilie daran, quirlt sie mit einem Bindungsmittel von drei bis vier Eigelben, etwas Sahne und frischer Butter ab und giebt sie mit feinscheibigem Milchbrot.

**Bisquit.** Dieses Backwerk unterscheidet sich gegenseitig in der Zusammensetzung und der Verschiedenheit seiner Ingredienzien. Der einfache Bisquit, von welchem alle übrigen auszuweigen, hat mehrere Zusammensetzungsarten.

Erste Zusammensetzungsart: Ein Pfund Zucker, zwanzig Eier, und ein Pfund ganz feines Mehl. Als Würzung nimmt man Citronen-

schale, Drangenschale, Vanille, Zimmt, Drangenblüthe, Anis und dergl. Man schlägt den feinen Zucker mit zwölf Eiern und acht Eigelben in einem großen passenden Kessel oder Topf mit einer hölzernen oder drathenen Ruthe zu einer so dickschäumigen Masse, daß, wenn man die Ruthe heraushebt, die Masse fingerdick strahlig davon abläuft, auf der Hauptmasse wie ein Zapfen austrägt und dann untersinkt, mischt sofort die würzigen Zuthaten und dann das Mehl darunter.

Zweite Zusammensetzung: Ein Pfund Zucker, achtzehn bis zwanzig Eigelbe, funfzehn Loth Kraft- und funfzehn Loth feines Weizenmehl untereinander gemischt und würzhafte Zuthaten. Den Zucker und die Eigelbe schlägt man auf schwacher Kohlengluth so lange, bis die Masse ziemlich heiß und hinreichend dickschäumig geworden ist, entfernt sie unter fortgesetztem Schlagen vom Feuer und mischt sie, wenn sie wieder abgekühlt ist, mit dem Mehl und dem Schnee von funfzehn Eiweißen.

Dritte Zusammensetzung: Ein Pfund Zucker, zwanzig Eier, vierzehn Loth Kartoffel- und vierzehn bis sechszehn Loth Kraftmehl untereinander gemischt. Man schlägt die Masse mit zehn Eiern und zehn Eigelben etwas warm oder ganz kalt, bis sie recht dick geworden ist, und vermischt sie mit den Gewürzen, dem Mehl und dem Schnee von fünf bis sechs Eiweißen.

Gebacken werden die einfachen Bisquitmassen in wohl mit Butter ausgestrichenen blechernen, ausgeschweiften hohen, oder niedrigen ganz glatten Randformen, die zu ein Pfund Masse eingerichtet sind, aber eben so backt man sie auch in verschiedenen glatten oder krausen, kleinen Formen. Die Backzeit muß sehr schwach sein und dauert bei den großen etwa eine Stunde; der gebackene ausgestülpte Kuchen soll eine goldgelbe Farbe haben und wird sowohl natürlich als glacirt oder mit weißer Königsglace gespritzt aufgetragen. Außer dem einfachen Bisquit giebt es viele andere, die eben so zusammengesetzt und gebacken werden, sich aber in den Zuthaten unterscheiden.

**Bisquit-Brot. Brottorte.** Auf ein Pfund Zucker sechs- zehn Loth im Ofen getrockneter, gestoßener und gesiebter Pumpernickel oder gut ausgebackenes Roggenbrot, acht Loth geriebene Chocolate, acht Loth fein geriebene Mandeln, worunter zwei Loth bittere, zwei Loth gehackte Drangenschale, zwei Loth Citronat, zwei Quentchen Zimmt, Cardamom und Würznelken, eine halbe Stange pulverisirte Vanille und zwanzig bis vierundzwanzig Eier. Zucker und Eigelbe und die Mandeln werden warm oder kalt geschlagen, bis die Masse die bewußte Eigenschaft erlangt hat, und mit den übrigen Ingredienzien und dem Schnee von sechszehn Eiweißen vermischt.

**Bisquit, bunter.** Man bereitet von zwölf Loth Zucker u. s. w. eine einfache Bisquitmasse, von eben so viel Zucker einen Brot- und von eben so viel einen Pistazien-Bisquit. Diese Masse backt man in sechs

in den Farben abwechselnden Schichten, in einer großen Form, wie es bei der Baumtorte gesagt ist. Man füllt die zweite Masse nicht eher auf, bis die erste oben fest genug gebacken ist und macht es mit den nächstfolgenden Auffüllungen eben so.

**Bisquit, Chocoladen-.** Man kann hierzu von einfacher Bisquitmasse in kleinen, schmalen, langen, viereckigen Formen oder in ähnlichen Papierkästchen kleine Kuchen backen und diese mit einer Chocoladenglasur auf allen vier langen Seiten und auch auf den Enden glaciren. (S. Glasuren.)

**Bisquit, gefüllter.** Man backe einen einfachen Bisquit in einer etwa sechs Zoll hohen Form mit starkem Cylinder oder Rohr. Fehlt eine solche Form, so macht man eine von steifem Papier. Den Raum, welcher hierdurch in der Mitte des gebackenen Kuchens entsteht, füllt man, wenn er kalt ist, mit geschlagener Sahne oder einer andern Creme und belegt diese hübsch geschmackvoll mit farbigem Confect.

**Bisquit, gerösteter.** Es wird der in langen, viereckigen Formen gebackene einfache Bisquit in dicke Scheiben geschnitten oder solcher, der in den langen, schmalen Formen gebacken ist, auf allen vier Seiten im Ofen geröstet.

**Bisquit, Köffel-.** Auf ein halb Pfund Zucker zehn Eier und vierzehn Loth Kraft- oder ganz feines Weizenmehl. Ist die Masse auf die eine oder die andere Art zusammengesetzt, so drückt man sie durch einen eigends dazu geformten Trichter oder durch eine Papierdüte oder Spritze in fingerlangen Brötchen dergestalt auf Papier, daß die Form in der Mitte schmal, an den Enden aber sich etwa wie eine Achte ausbreite. Man bestäubt sie mit Zucker und backt sie in schwacher Hitze zu schön gelber Farbe. Von dieser Bisquitmasse macht man noch mehr verschiedenartige Formen, wie man sie täglich in den Conditoreien sieht.

**Bisquit, Mandel. Mandeltorte.** Dieser Bisquit hat wiederum mehrere Zusammensetzungsarten. Zur ersten kommen auf ein Pfund Zucker ein Pfund Mandeln, worunter vier Loth bittere, acht Loth Kartoffel- oder Kraftmehl oder statt dessen zehn Loth feines Weizenmehl zwanzig bis zweiundzwanzig Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone.

Zur zweiten kommen auf ein Pfund Zucker vierundzwanzig Loth Mandeln, acht Loth Weizen- und acht Loth Kraftmehl, zwölf ganze Eier, acht Eigelbe.

Zur dritten Masse ein Pfund Zucker vierundzwanzig Loth Mandeln, acht Loth geriebene Semmel und zwanzig bis vierundzwanzig Eier. Die abgezogenen, gut abgetrockneten Mandeln reibt man mit drei bis vier der benannten Eier mehlfein und schlägt sie mit zehn Eiern und zehn Eigelben, wie es beim einfachen Bisquit gesagt ist, und fügt die übrigen Ingredienzien nebst dem Schnee von sechs bis acht Eiweißen dazu. Bei

der zweiten Masse, wo nur acht Eiweiß übrig bleiben, kommt der Schnee von vier bis sechs Eiweißen dazu. Die äußere Ausstattung der Mandeltorte ist wie die des einfachen Bisquits, gemeinhin bleibt sie ohne große Verzierung.

**Bisquit, Pistazien.** Dies ist dieselbe Masse, wie die zu Mandelbisquit, nur nimmt man statt Mandeln Pistazien, die man aber wie die Mandeln behandelt. Weil die Farbe der Pistazien die Masse nicht hinreichend grün färbt, so hilft man mit etwas guter Spinatmatte nach.

**Bisquitform.** Sie besteht aus einer drei Finger hohen einfachen Form von starkem Blech, oder einem aus gleichem Material gefertigten Modell, welches außerhalb vier- oder sechsmal ausgeschweift ist und in der Mitte ein Rohr und Cylinder hat. Außerdem giebt es die kleine Bisquitform, wie es bei dem Chocoladen- und gerösteten Bisquit steht.

**Bisquitsuppe.** In mit Vanille gewürzter Milch läßt man trocknen oder alten Bisquit kochen, streicht es durch und zieht es nach Umständen ganz gering mit Eigelben ab. Bei einer andern Suppe schneidet man den Löffelbisquit in Würfel und präsentirt den Tischgästen davon zu einer lürten Milch; auch in Hälften giebt man diesen Bisquit zu der Suppe.

**Blanchiren.** Ein sehr gebräuchlicher Ausdruck bei allen Gegenständen, die mittelst kochenden Wassers straff und weiß gemacht werden. Der eigentliche Zweck des Blanchirens ist, um die Produkte, besonders Fleisch, zur weitem Zubereitung geeigneter zu machen, ihnen ein besseres Ansehen zu geben oder wo bei Fleisch ein verdorbener und vornehmlich bei Pflanzenstoffen ein strenger, abstoßender Zustand vorherrschend ist. Man setzt hierbei das Fleisch oder Gemüse, oder überhaupt einen jeden dem Blanchiren unterworfenen Gegenstand mit kaltem Wasser auf's Feuer oder thut es in schon kochendes Wasser, läßt es, von der Speise oder der Beschaffenheit des Stoffes abhängig, längere oder kürzere Zeit darin kochen und kühlt es in kaltem Wasser aus oder schreitet, ohne es auszukühlen zur weitem Zubereitung.

**Blanchirwasser.** Diejenige Flüssigkeit, welche von den blanchirten Gegenständen übrig geblieben ist, und die nach Umständen, besonders das Blanchirwasser von gutem Fleisch oder Geflügel, wieder angewendet oder zum Auffüllen der Fleischbrühe gebraucht wird. Blanchirwasser, was zur Entfernung oder Beseitigung nachtheiliger, verdorbener Eigenschaften gedient, wird natürlich weggeworfen.

**Blancmanger. Mandelcreme.** Diese Speisen sind wegen der Lieblichkeit ihres Geschmacks und ihres ungemein ansprechenden eigenthümlichen, schönen, weißen Ansehens zu einer angesehenen Stufe in den Reichen der feinen Gerichte emporgestiegen. Die Bereitungsweise verlangt eine außerordentliche Reinlichkeit. Man läßt in einem Quart

guter süßer Sahne, zehn bis zwölf Loth süße und sechs Stück bittere mit Milch oder Sahne mehlfein geriebene Mandeln, nebst einer Stange Vanille gut ausziehen, vermischt es hinreichend mit dem feinsten Zucker, preßt oder streicht die Substanz dergestalt durch ein Haartuch, daß man von dem Durchfluß oder mit zurückbehaltener Sahne immer oben etwas nachgießt, und das Streichen fortsetzt, vermischt es mit drei Loth aufgelöster Hausenblase, läßt es in einer hübschen Form oder mehreren kleinen Formen, Bechern u. s. w., auf dem Eise gallern, und stülpt es sehr behutsam auf einer passenden Schüssel. Der Blanemanger kann auch statt mit Vanille mit Drangenblüthe, Jasmin, Zimmt, Marasquin &c. &c. gewürzt werden; auch unterwirft man ihn verschiedenen Modifikationen hinsichtlich der Verzierung, wozu man die Form mit farbigem Creme ausgießt; indeß die neuere Küche zieht es vor, den Blanemanger in seinem glanzvollern, schneeweißen Aeußern aufzutischen. — Auch von Nüssen bereitet man diese Speise.

**Blanquette.** Dies ist ein weißes Ragout feinerer Art, welches von allen Arten weißgeschmortem, oder gebratenem Schlachtfleisch, vom zahmen Geflügel u. dergl., und einer hübsch bindigen weißen Sauce bereitet wird. Von Schlachtfleisch nimmt man nur Kalb- oder Lammfleisch und von diesen wieder nur die Keulen, weil diese das meiste reine Fleisch haben und von dem Geflügel nach Umständen nur das Brustfleisch. Man macht eine weiße Coulis oder bereitet mit Mehlschwitze, guter weißer Fleischbrühe und etwas Fleisch oder Braisenrund eine Sauce, läßt sie mit etwas Wein zur nöthigen Kürze gelangen, köchelt sie mit Eigelben, schärft sie mit Sardellenbutter und Citronensaft ab, und preßt sie durch ein Haartuch. Von dem gebratenen oder geschmorten Fleische entfernt man alle häutigen und sehnigen Theile und schneidet nur von dem reinen Fleische etwa daumglied große, ganz dünne Blattstücke, so daß Fleisch und Sauce ungefähr im Quantum gleich stehen. Auch mit einer Beschamelsauce bereitet man die Blanquette. Sie geht als eine selbstständige Speise mit irgend einer Bekränzung von Croutons, Eiern, Croquettes, Florons &c. &c., oder man braucht die Blanquette zum Füllen von Reisscasseroles, Timbales, Vol-au-vents u. dergl.

**Blasenschinken.** S. Schinken. Hierzu nimmt man kleine, nicht zu fette Keulen von einjährigen Borgschweinen, löst die Knochen aus und läßt sie drei bis vier Wochen im Pökel liegen, schließt sie in große Rind- oder Schweineblasen und räuchert sie. Diese Art Schinken sind vorzüglich zum Rohessen.

**Blattgemüse.** S. Gemüse. Hierzu gehören Brunnenkresse, Endivien, Gartenmelde, Kopfsalat, Lattich, Portulak, Rhabarber, Spinat, Sauerampfer &c. &c. Alle blattartigen Gemüse sind gesund und leicht verdaulich. (Ihre Bereitungsweise, S. Alphabet.)

**Blätterteig.** S. Buttermteig.

**Blaubeeren.** S. Bäsinge.

**Blei. Brassen. Brachsen.** Ein allgemein bekannter Fisch. Er zeichnet sich durch die platte breite Form, den abgestumpften kleinen Kopf, den bogenförmigen Rücken und die silberfarbigen Schuppen aus. Er lebt in allen norddeutschen Landseen in sehr großer Menge, so daß jährlich besonders bei den Eiszisfischereien oft in einem Zuge mehrere hundert Stück gefangen werden. Sein Fleisch ist sehr grätig, es hat einen sehr weichlichen Geschmack, daher sieht man den Blei nie auf feinen ausgezeichneten Tafeln. Am besten schmeckt er als Bierfisch, auf welche Art eine Menge zubereitet werden, übrigens hat er die Ehre einige Bereitungsarten mit dem Karpfen zu theilen, z. B. wird er geröstet mit Kräutern, oder marinirt in Del, Essig, Citronensaft, Salz und Pfeffer gebraten gegeben, doch sind die letztern Gerichte schon wegen der erwähnten vielen Gräten nicht zu empfehlen.

**Blinn.** Diese kleine Kuchen werden warm aus der Form zu Caviar nach der Suppe gegeben. Man bereitet sie von Kartoffelmehl, auch von Weizenmehl mit Bärme. Zur ersten Masse rührt man von etwa dreiviertel Pfund Kartoffelmehl mit einem Viertel Pfund Butter und der nöthigen Milch auf dem Feuer, eine dickflüssige Masse ab, und rührt, wenn die Masse beinahe kalt ist, noch zwei Loth Butter, zehn Eigelbe, etwas Bärme, und zuletzt den Schnee von dem Eiweiß darunter.

Zu der zweiten Masse rührt man von einem Pfund Mehl, einem Viertel Pfund Butter und Milch eine steife Masse auf dem Feuer ab, welche man unter abwechselndem Rühren, bis sie verköhlt ist, mit vier Loth Butter, fünf Eiern und fünf Eigelben verbindet und zum Aufgehen stellt.

Zu der eigenthümlichen Backprocedur gehören kleine eiserne Formen, die wie eine Untertasse gestaltet sind, und ein heißer Backofen, in welchem ein brennendes Feuer an den Seiten unterhalten wird. Zwischen diesem Feuer schiebt man die Formen auf einem Blech in den Ofen hinein, bestreicht die recht stark erhitzten, wieder vorgezogenen Formen mit Butter, füllt etwas Masse hinein und backt sie dergestalt, daß wenn die Kuchen oben braun gebacken sind, sie umgedreht, auf der umgedrehten Seite eben so gebacken und sofort in Begleitung von Caviar aufgetischt werden.

**Blumenkohl. Blüthenkohl. Carviol.** Dies ausgezeichnete Gemüse wird wegen seines angenehmen Geschmacks jetzt fast überall angebaut. Am geschätzigsten ist das mit großen festgeschlossenen, gelblichweißen Blüthenknospen.

Man kocht den Blumenkohl am meisten in Wasser und Salz und giebt ihn mit einer recht dicken Buttersauce, oder man backt ihn auf der Schüssel mit einer noch dickern Buttersauce und ordnet ihn hierzu mit einer solchen Sauce in etwas gewölbter Form auf der Schüssel, überzieht ihn noch reichlich mit Sauce, bestreut ihn mit Parmesankäse, beträufelt ihn mit Krebs- und anderer Butter und backt ihn etwa funfzehn bis zwanzig

Minuten in recht starker Hitze in schön rothbrauner Farbe. Eben so ist der Blumenkohl mit einer Krebsauce sehr beliebt, ferner gestaubt mit Butter, Petersilie und geriebener Semmel. In diesen Bereitungsarten geht er als selbstständiges Gemüse mit irgend einer Fleischgarnitur, wie Cotelettes, Hühner, Saucisses, Fischcotelettes, Fischwürste u. s. w. Außerdem dient er in hübschen Rosen gestaltet, oder gesotten und in Del, Citronensaft und Pfeffer marinirt, in einen Backteig getaucht oder mit Eiern oder Semmel panirt und ausgebacken als Garnirung zu Fleischstücken; dann bildet der Blumenkohl einen wesentlichen Bestandtheil bei dem Wurzel- und Gärtnersalat, bei den gemengten oder verschiedenenartigen Gemüsen, ist eine treffliche Suppenbeilage, so wie eine Zierde zu kalten Speisen, und wird noch auf manche andere Art benutzt und auch in Salzsoolen und Säuren eingemacht.

**Blüthenessig.** S. Fruchteffig.

**Blutwurst.** S. Wurstbereitung.

**Bohne (grüne).** Unter den vielen Varietäten dieses herrlichen Gemüses, giebt man den Schwerdt- oder Säbelbohnen, mit glatten, bald längeren, bald kürzeren, bald flachen, bald mehr erhabenen, breiten Hülsen den Vorzug, die besonders zu Schneidebohnen, zum Trocknen und Einmachen benutzt werden. Nächst diesen den gemeinen Brechbohnen, mit großen oder kleinen, rundlichen Schoten; man liebt sie vorzugsweise, wenn sie schon kleine Körner angefüllt hat, und die mit kleinen Hülsen vorkommende Salatbohne. Außer den in Freien erzeugten grünen Bohnen werden eine Menge durch eine künstliche Cultur der Gewächshäuser und Mistbeete gewonnen, die jedoch außer der Jahreszeit nur für die Tafeln der Reichen da sind; der allgemeine Gebrauch der Gartenbohne zeigt sich erst mit dem Sommer.

Als Gemüse betrachtet, bereitet man die beiden Hauptarten, die Schneide- und die Brechbohne, verschiedentlich, von welchen die deutsche Kochart das schmackhafteste Gemüse liefert. Hierzu blanchirt man die gut abgefertigten Schnitt- oder Brechbohnen einige Minuten in Wasser, kocht sie nach dem Abgießen mit Hammelfleischbrühe und etwas Pfefferkraut weich und verhältnismäßig kurz, giebt der Brühe mit Mehlschwitze einen treffenden Seim und läßt die Bohnen hiermit und später mit etwas gehackter Petersilie auf schwachem Feuer sachte durchpröseln; auch ein wenig Zucker und Pfeffer darf den Bohnen beigemischt werden. Zu diesen Bohnen schmeckt Hammelfleisch, geröstet oder gefocht, dergleichen Cotelettes, Omelettes, Schinken, Rinderzunge zc. vortreflich. Auch bei sehr beschränkten Mitteln läßt sich auf dieselbe Art das Gemüse höchst schmackhaft zubereiten, mit ein bis zwei Pfund Hammelfleisch auf eine halbe bis eine Meße Bohnen, wobei man das Fleisch mit den Bohnen zusammen kochen kann. Es versteht sich, daß in später Jahreszeit, wo die Bohnen alt und dickhülsig werden, ein hinreichendes Vorkochen im

Wasser oder ein beinahe gänzlichcs Weichkochen in demselben nöthig ist. Die englische und französische Art kocht ihre grüne Bohnen in vielem Wasser und etwas Salz auf raschem Feuer weich. Die Bohne behält natürlich hierbei ihre natürliche grüne Farbe, verliert aber ihren Geschmack. Sind diese Bohnen abgessen, so schwitzt man sie in etwas Butter und vermischt sie mit etwas ganz dicker, aber kräftiger Sauce, geschwizter Petersilie und Pfeffer, ohne sie weiter damit kochen zu lassen. Auch mit einer Sahnen- oder Milchsauce, oder mit einer spanischen Sauce, schmecken die grünen Bohnen in Form von Schnitt- oder als gespaltene Brechbohnen vortreflich. Diejenigen Bohnen, welche nicht als Gemüse ver- speist werden, werden als Salat, ferner als ein Bestandtheil zu verschie- denartigen Gemüsen, als Beilagen von Suppen, so wie in Säuren, Salz und Salzfoolen, auch in Zucker zum Belegen der Torten, einge- macht, getrocknet und noch auf verschiedene Art benutzt.

**Bohne, Sau- oder Sumpf-.** S. Saubohne.

**Bohne, (grüne) eingemachte und trockene.** S. Ein- macharten der Gemüse.

**Bohne (weiße oder trockne).** Wenn man von den grü- nen Bohnen die Schoten speist, so werden hingegen von den trockenen Bohnen nur die weißen Körner genommen; daher man sie gewöhnlich weiße Bohnen nennt. Sie dürfen nicht mehrere Jahre alt sein, weil sie dann schwer weich kochen. Wie man bei allen trockenen Hülsenfrüch- ten für gut hält, sie den Tag vor dem Kochen in fließendes Wasser zu legen, so thut man es auch mit den weißen Bohnen. Sind die Bohnen auch in solchem Wasser weich gesotten, so vermischt man sie mit einer weißen oder braunen Sauce. Zur ersten Sauce schwitze man scheidige Zwiebeln, thue eine gute Handvoll Mehl oder mehr Mehl dazu, wenn man mehr als eine viertel Meße kocht und koche dies, wenn auch das Mehl geschwizt ist, mit guter Fleischbrühe, etwas gehacktem Majoran und Pfeffer zu einer schwachseimigen Sauce, mit welcher man die Boh- nen mit etwas gehackter Petersilie durchprözeln läßt. Zur zweiten wer- den ebenfalls Zwiebeln, aber mehr, und auch mit Mehl geschwizt, aber mit brauner und kräftigerer Brühe, etwas Zuckerjüs, Essig und etwas Zucker bis zum Süßsäuerlichen, zu einer dicken Sauce gekocht, die durch- gestrichen wird, bevor man die Bohnen dazu thut, was überdem so spät als möglich geschehen muß, weil die Essigsäure die Bohnen hart macht. Den niedern, oder solchen Haushaltungen mit beschränkten Mitteln, ist die erste Kochart anzurathen. So wie zu den grünen Bohnen passen auch zu den weißen dieselben Fleischbeilagen.

Von den weißen Bohnen bereitet man auch treffliche Püree- und an- dere Suppen mit Hammelfleisch-, Rindfleisch-, Gänse- oder Enten- brühe. (S. Pommersche Suppe, Püreesuppe ic.)

**Bohnenkraut.** S. Pfefferkraut.

**Bohnensalat. S. Salat.**

**Volle. Zwiebel.** Sie gehört in die Kategorie der vorzüglichsten Würzen unserer Küche und wird außerdem noch als Garnirung verschiedener Fleisch- und Fischgerichte gebraucht, eine alleinige selbstständige Speise bildet sie nie. Zu beachten ist die dunkelrothe, die Winterzwiebel, die große spanische, die große und die kleine weiße Florentinische Zwiebel. Diese beiden letztern nimmt man besonders gern wegen ihrer zarten süßlichen Würze zu Garnitur von Fleischstücken, zu Salat, kalten Fleisch- und Fischspeisen und Suppen. Die großen spanischen und andern Zwiebeln werden bisweilen als Garnituren mit einer Kalbfleischfarce gefüllt, wozu man von der spitzen Seite etwas abschneidet, die Zwiebeln so lange in Wasser kochen läßt, bis sich ein Theil der innern Blattlagen herausnehmen läßt. Hat man die Oeffnung mit Farce ausgefüllt, so schmort man die Zwiebeln mit guter farbiger Fleischbrühe, etwas Zucker und Salz, daß sie sich hübsch blank glaciren und eben so bereitet man auch die ungefüllten Zwiebeln zur Garnitur.

Eine angesehene Speise gewähren die mit Lerchen gefüllten großen spanischen Zwiebeln. (S. Lerchen in Zwiebeln.) Eben so hat die kleine weiße Zwiebel ein mannigfaches Rollenfach, sie dient ebenso wie die große eingesmort, als Bestandtheil von gemischten Ragouts zu Matelotte von Fischen oder Tauben, Civet von Hasen und anderem Wildpret, zum Chipolataragout u., bald sieht man sie einfach abgesotten in Salzwasser und Essig in ihrer weißen natürlichen Gestalt, bald mit einem Zweiglein Trippmadam besteckt, oder durch Mayonnaise gezogen und dann an der spitzen Oberfläche verziert, zu kalten Speisen und Salat, auftreten.

**Vollenfleisch.** Hierzu nimmt man Hammelfleisch, vorzüglich Rippen-, Carre- und Bruststück, knickt es portionsweise ein, kocht es ein bis zwei Stunden mit etwas Wurzeln, Gewürz und Salz, und schneidet es, wenn es ausgehoben ist, auf den geknickten Stellen durch.

Unterdeß schwitzet man einen guten Theil Zwiebeln in Hammelbrühfett oder Butter weiß ab, welche man hierzu einmal in der Länge und dann nach der Größe der Zwiebel zwei oder drei Mal in der Quere durchschneidet. Nach dem Abschwitzen der Zwiebeln schwitzet man noch etwas Mehl damit, vereinigt es mit der Hammelfleischbrühe und läßt es mit dem Hammelfleisch, nebst einem Eßlöffel voll verlesenem Kümmel, auf drei bis vier Pfund Hammelfleisch so lange kochen, bis das Fleisch weich ist und die Sauce hinreichend eingekocht ist, wobei man das überflüssige Fett abnimmt. Diese, unter den Mittelständen sehr beliebte Speise, giebt man mit Mehllößen, und, nach Umständen, in Begleitung von geriebenen Kartoffeln oder Weißkohl.

**Vollen- und Specksauc.** Man brate einen guten Theil würfliche Vollen und eben so magern Speck gelbbraun, aber jedes

besonders, thue etwas Mehl dazu, lasse es noch etwas schwizen und koche es mit Wasser, Fleisch- oder Fischbrühe, Essig, Syrup oder Zucker zu einer dünnseimigen Sauce, wo noch bedingungsweise zu Stinten und andern gewöhnlichen Fischen etwas Kümmel hinzukommt. Man bereitet diese Sauce auch mit geriebenem Pfefferkuchen, wo alsdann der Syrup und das Mehl zurückbleiben. Ohne Kümmel ist die Sauce zu grauen Erbsen, Pellkartoffeln, Linsen u. s. w. zu gebrauchen.

**Bonbons. Zuckerbrötchen.** Der Grundstoff ist ein bis zum Bruch gekochter Zucker (s. Zuckergrade), und als Würzung nimmt man verschiedene Liqueure, die auf Zucker abgeriebene Schale wohlriechender Früchte, Vanille, Essenzen, verschiedene Fruchtäfte, auch Mohrrübensaft u. s. w. Man stellt etwa ein Pfund Zucker mit ein Viertel Quart Wasser auf's Feuer, und läßt ihn zum Bruch kochen, wie es bei der „Sultane“ beschrieben ist; hat der Zucker diesen Grad der Einkochung beinahe erreicht, so vermischt man ihn mit einer jener Würzung, wenn man keine einfache Bonbons machen will, gießt ihn, wenn er den treffenden Grad hat, auf eine Steinplatte oder ein glattes Blech, schneidet ihn noch warm mit einem langen Messer ein, bricht ihn, wenn er vom Blech gelöst und kalt geworden, an den eingeschnittenen Stellen durch und wickelt die Bonbons in Papierstücke.

**Bordüre.** S. Valustrade. Eigentlich erstreckt sich die Bordüre noch weiter als die Valustrade, denn wenn diese nur Croutons in sich begreift, so ist ein jeder Teigrand, auch Florons zc., eine Bordüre.

**Bougie. Zwiebelmilchsuppe.** Hierzu schwitz man einen Theil weißer, feinscheibiger Zwiebeln in Butter gelblich, und läßt sie in guter Milch mit etwas weißem Pfeffer kochen, der dazu besonders in Milch ausgekocht und die davon durchgegoßene Milch der Suppe zugesetzt wird. Nachetwa acht- bis zehnminütigem Kochen, wo die ausgekochte Butter oben abgenommen worden, zieht man die Suppe ab und richtet sie mit feinscheibigem, unabgeschältem, frischem Milchbrot an.

**Bouillon. Fleischbrühe.** Daß eine klare, gute, wohl schmeckende Fleischbrühe stets von der Beschaffenheit des Fleisches bedingt werde, liegt in der Natur der Sache. Nur von gutem, frischem Ochsenfleisch sind gute Erfolge zu erwarten. Lange abgelegenes Fleisch oder solches, welches lange der Kellerluft ausgesetzt gewesen, oder lange auf Eisgruben gelegen, und hierdurch einen großen Theil seines wohl schmeckenden Fleischsaftes und Extractivstoffes eingebüßt hat, taugt unter keinen Umständen zu Bouillon und eben so wenig ist von lange ausgewässertem Fleisch, wodurch dieselben Nachtheile entstehen, eine gute Fleischbrühe zu erwarten. Bei der Bereitung der einfachen Fleischbrühe kann man annehmen, daß ein Pfund Fleisch etwa zweidrittel bis dreiviertel Quart Brühe giebt. Bei stärkerer Consumption nimmt man drei Viertheile

Kind= und ein Viertel Kalbfleisch und auf zwölf Pfund Fleischquantum ein altes Huhn.

Zum Auffüllen des Fleisches rechne man auf ein Pfund Fleisch etwa dreiviertel Quart Wasser. Alles wird in beliebigen Stücken in einem hohen Gefäß, am besten in einem irdenen Topf oder Kessel beigelegt, und bei dem Ankochen als Hauptregel, gut ausgeschäumt, ohne welches eine klare rein schmeckende Brühe nicht erlangt werden kann. Indes nichts ist mehr zu tadeln, als die Anwendung von Gewürzen, Lorbeerblättern, Nelken, ja sogar, wie einige Kochbücher empfehlen, Muskatblumen, Cardamom, Zimmt u. dergl. Etwas Abgeschmackteres kann es nicht geben, als einen solchen zerstörenden Gegensatz oder eine solche widersprechende Ueberwürzung. Nur die mäßige Würzung von Pflanzenstoffen, wie Mohrrübe, Sellerie, Porree, Petersilienwurzel ist der Fleischbrühe zuträglich und Salz darf nur sehr wenig daran kommen, um die später davon zu bereitlebenden Speisen nicht zu versalzen. Man lasse den Bouillon nach dem reinen Ausschäumen vier bis sechs Stunden von der Seite ruhig kochen, thue in der Hälfte der Zeit das Wurzelwerk daran, nehme nach Beendigung derselben das Fett ab und gieße die Brühe rein durch eine Serviette oder ein reines Sieb.

Ist es nur auf die Brühe abgesehen und wird das Fleisch nicht anderweitig benutzt, so kann man durch ein abermaliges Auffüllen mit weniger Wasser auch noch eine Nachbrühe zur Bereitung von Abendsuppen, zum Kochen der Gemüse, zum Glaciren von Speisen, wenn die Nachbrühe eingekocht wird, gewinnen. Höchst nachtheilig für die Fleischbrühe ist das frühere und wiederholte Abfüllen und dann Wiederergänzen mit Wasser; es soll nur der durch das Kochen und Verdampfen entstehende Verlust von Zeit zu Zeit durch etwas kochendes Wasser ersetzt werden.

**Boudins.** Dies hat gewissermaßen dieselbe Bedeutung mit dem was man bei den Bierfüßlern „Ballons“ nennt. Man bereitet sie von den Keulen des Geflügels, von welchen die Beine bis auf die Krallen stehen bleiben, löst den untern und obern Schenkelknochen aus, farcirt den Schenkel mit einer guten Hühner= oder Kalbsfarce, drückt das Bein dergestalt nach innerhalb zurück, daß es zur Hälfte mit der Patte hervorstecht, giebt dem ganzen Schenkel, mittelst Nadel und Faden, eine länglich=runde Form, blanchirt den so behandelten Schenkel, spickt ihn auf der Oberfläche, schmort oder braisirt ihn und glacirt ihn nach Beseitigung der Fäden in seiner eigenen Brühe oder mittelst Fleischglace und Pinsel.

Die Boudins gehen als Garnitur zu Gemüse oder bilden eine selbstständige Speise mit einer passenden Sauce oder einem kleinen Ragout; in einer hübsch bordirten Schüssel angerichtet, bilden sie eine angesehene feine Fleischspeise (Entrée). Die Brüste des Geflügels, welche hiervon zurückbleiben, braucht man zu einer anderen Fleischspeise, oder bereitet

davon eine Blanquette und garnirt diese, wenn sie angerichtet ist, recht geschmackvoll mit den Boudins.

**Brägen. Gehirne.** Die besten sind die vom Kalbe, sie werden auch am meisten gebraucht; nur müssen sie frisch und wo möglich aus der geschlossenen Hirnschale genommen werden; haben sie lange offen gelegen, so werden sie bald schmierig und weich.

Nachdem man mittelst kalten Wassers die blutigen Häute abgenommen und die Brägen blanchirt hat, kocht man sie etwa zwanzig Minuten in einer scharfen Brühe von Wasser, Salz, Essig, Gewürz, Zwiebeln und Wurzelwerk, oder statt dessen in einer Braise. So vorbereitet gehen sie ganz oder jede Hälfte einmal durchgeschnitten, nach der Suppe mit einer vollständigen Sauce, einer warmen weißen oder grünen Navigote, einer Kräuter-, Sardellen- oder Mostrichsauce, oder einem pikanten Züs, oder man schneidet eine jede Hälfte in drei Stücke, wendet sie in Eiern und geriebener Semmel bratet sie, und giebt sie zum Gemüse. Auch wenn man dieselben Stücke mit einer dicken pikanten Sauce überstreicht, in Eiern, Semmel und Käse wendet und ausbackt, geben sie eine gute Hors-d'oeuvre speise. Eben so schneidet man sie fein- oder großwürflig, vermischt sie mit etwas recht dicker Sauce, bereitet von dem ersten Ragout Croquettes, und füllt das großwürflig geschnittene Ragout in Coquillen, deckt sie mit Käse und Krebs- oder anderer Butter und backt sie nach Vorschrift. Auch in einen Ausbacketeig getaucht und gebacken, werden die Brägen zum Garniren großer Fleischstücke und Gemüse gebraucht.

Außer diesen warmen Gerichten werden von den Kalbsbrägen viele kalte Speisen bereitet, wozu sie nach dem Abkochen in hübsche Stücke in Del, Zitronensaft, Estragonessig, Salz und Pfeffer marinirt, einfach durch eine weiße oder grüne Mayonnaise, weiße oder grüne kalte Navigote oder Remoladensauce gezogen, sauber angerichtet und mit Aspicrotons garnirt werden. Ein anderes Mal werden die durch die weiße Mayonnaise gezogenen Stücke mit Trüffeln, Cornichons, Kapern ic. verziert und dann wieder einmal werden sie mit klarem Aspic spiegelig überzogen, im Kranz angerichtet und in die Mitte eine Mayonnaisensauce gefüllt. Auch werden die Kalbsbrägen mit einer consistenten Mayonnaise in einer glatten Form gegallert und ausgefüllt, wozu auf dem Boden der Form vor dem Einlegen der Brägen ein halb fingerdicker Spiegel von Aspic gegossen und hübsch verziert wird, der alsdann bei dem behutsamen Umstülpen eine schöne Oberfläche bildet. Die kalten Speisen von Kalbsbrägen treten, rücksichtlich der Geschicklichkeit des Verfertigers, in mehreren Nüancen auf.

**Braise. Bräse.** Der Grundstoff dieser sehr anwendbaren, ja man kann sagen in den Küchen ersten und zweiten Ranges unentbehrlichen Brühe, besteht aus den fettigen Theilen der großen Fleischbrühe, welche durch das Kochen mit würzhaften Stoffen, wie Zwiebeln, Chalotten, Wur-

zelwerk, Nelken, Pfeffer, englischem Gewürz, einigen Lorbeerblättern, Basilicum und Thymianzweigen zc. geschwängert werden und den damit zu kochenden Fleisch- oder Geflügelstücken einen saftigen, angenehmen würzigen Geschmack mittheilt.

**Braisirt.** Heißt die Anwendung vorstehender Fettbrühe auf Fleischstoffe. Man braisirt Schlachtfleisch jeglicher Art und von jedem Theil Geflügel, besonders zahmes, wozu man es in ein passendes Geschirrt thut, es mit Speckplatten oder Barden belegt, mit einer passenden Papierscheibe deckt, mit Salz und der Braise bis zum Ueberspülen oder bis zu drei Viertelheilen oder zur Hälfte angefüllt, zwischen Kohlengluth, in einem Ofen, oder wie es Dertlichkeit und Umstände zulassen, treffend siedet und es, wenn es nöthig ist, in der Hälfte der Siedezeit einmal umbreht. Es leidet keinen Zweifel, daß das braisirte Fleisch dem einfach gekochten an Saftigkeit und Wohlgeschmack bei weitem übertreffen muß. Außerst weiß und glänzend zeigt sich das braisirte Geflügel. Dieses, so wie jegliches braisirte Fleisch, läßt sich zu allem Möglichen anwenden, zu Gemüsen, Ragouts, Hashés benutzen, und mit jedweder Sauce oder jedem Ragout aufzischen.

**Brandteig.** Wegen ihres leichten Wesens, der Lieblichkeit ihrer Füllsel sind die Brandteigbackwerke sehr beliebt. Auf ein Pfund Mehl vierundzwanzig Loth Butter, sechszehn Eier, zwei bis vier Loth Zucker und ein halbes Quart Milch und als Würzung Citronen- und Drangenschale, Vanille, Zimmt, Drangensblüthe u. s. w. In die würzige, kochende Milch thut man die Hälfte der Butter und den Zucker, schüttet während des Rührens das Mehl dazu und arbeitet hiervon auf schwachem Feuer einen festen Teig, rührt, wenn er vom Feuer kommt, ein Ei, und wenn er unter abwechselndem Rühren beinahe verköhlt ist, die übrigen Eier und Butter darunter. Der Brandteig erfährt hinsichtlich der davon zu bereidenden Backwerke einige Abweichung in dem Butter-, Eier- und besonders Milchquantum, wie es die nach alphabetischer Ordnung folgenden Backwerke angeben.

**Brassen.** S. Blei.

**Bratäpfel.** Am besten eignen sich die Borsdorfer Äpfel hierzu. Man brate sie ohne Weiteres in ihrem natürlichen Zustande im Ofen oder in der Bratröhre. Als modificirte Bratäpfel sticht man mit einem passenden Ausstecher die Kerngehäuse aus, füllt etwas Zucker und ein ganz wenig frische Butter hinein und bratet sie auf einen mit Butter bestrichenen breiten, flachen Geschirr, so daß sie hübsch blank werden. Eine Steigerung im Wohlgeschmack erhalten diese Äpfel, wenn man die Oeffnung mit Corinthen füllt und das Angebratene im Geschirr mit Wein und noch etwas Zucker loskocht; man giebt sie alsdann als Compote.

**Bratarten.** S. Bratmethoden.

**Bratbutter.** Dies ist derjenige Fettstoff, worin oder womit ge-

braten wird; man nimmt rohe oder abgeklärte Butter dazu; auch vermischt man letztere nach Umständen und Mitteln, oder bezüglich des zu bratenden Gegenstandes mit reinem klarem Fett.

**Braten.** Diese ist eine der beliebtesten aber auch die gangbarste Speise, denn auch bei dem allermittelmäßigsten Diner darf sie nicht fehlen. Sie findet ihre Producte unter warm- und kaltblütigen Thieren, denn außer den Schlachtthieren, dem Wildpret, den Vögeln etc., werden auch Fische gebraten. Die besten Theile der Vierfüßler zum Braten sind die Keulen, das Carre-, das Nierenstück, die Mürbebraten, überhaupt die Theile aus der hinteren Hälfte. Vögel und Fische werden gemeinhin ganz gebraten und diese beiden vorzugsweise am Spieß. Alles Fleisch, was gebraten werden soll, muß die hinreichende Zeit abgelegen haben, weil es sonst nicht mürbe wird. Das frische Fleisch giebt einen so zähen Braten, daß auch der mit den besten Kau- Werkzeugen versehene Mensch nicht im Stande ist, ihn zu zermalmen. Die Bereitungsweise des Braten findet sich bei jedem bratfähigen Thiere, wozu noch „Abhäuten“, „Spicken“, „Bardiren“, aber hauptsächlich die „Bratmethoden“ zur Bereitung derjenigen Stücke, die dieser Proceedur nothwendig unterliegen müssen, sehr belehrende Anweisungen mittheilen.

**Bratfett.** Es hat dieselbe Bedeutung wie Bratbutter. So wie die Bratbutter Fetttheile aufnimmt, so läßt sich das Bratfett auch mit Butter vermischen.

**Bratfisch.** Er wird sowohl ganz, als in ausgeschnittenen, grätenlosen Hälften, in Stücken und in aus den Gräten geschnittenen Filets, mit einer Umkleidung von Eiern, geriebener Semmel und etwas Mehl, oder natürlich ohne alle Panirung, in Butter oder Del auf einem flachen Geschir auf beiden Seiten gebraten. Aber auch im Ofen und sogar am Spieß werden ganze Fische gebraten, was vorzüglich bei Fastenspeisen geschieht, sie werden aber alsdann als wirkliche Braten aufgetischt.

**Bratküche.** S. Bratmeister.

**Bratlöffel.** S. Löffel.

**Bratmeister.** Wenn an großen Hofhaltungen die Bratenbereitung und was dazu gehört, wie Compote, Salat, Gelee u. s. w. einen eigenen Geschäftskreis bildet, also von den übrigen Speisebereitungsarten geschieden ist, so wird dieser Zweig der Küche unter dem Namen „Bratküche“ von einem Bratmeister vorgestanden.

**Bratmethoden.** Wenn man gewisse Fleischstücke ohne Anwendung anderer Flüssigkeit als Butter, Del, das Fett von anderen Thieren oder durch das Abfließen ihrer eigenen Säfte, mittelst Anwendung concentrirter Hitze, als eine gesunde und wohlschmeckende Speise bereitet, so heißt dies „das Braten“. Das Braten verlangt gewisse Kenntnisse und einen richtigen Takt, um nach der voluminösen Beschaffenheit des zu bratenden Stückes, die Brathitze zu regeln, nämlich das Feuer so zu diri-

giren oder spielen zu lassen, wie es diesem oder jenem Braten zuträglich ist und hiernach die Zeit des Gahrseins zu bestimmen und mit der Zeit des Speisens in Einklang zu bringen. Wenn schon bei vielen Haushaltungen die Regeln der Bratprocedur oft sehr oberflächlich beachtet werden, so wird das Braten dort gewiß ganz hintenangesezt, wo alle und jede Sachkenntniß in diesem Fache fehlt, weil man hier in dem Wahne ist, zur Bratenbereitung gehöre weiter keine große Kenntniß.

Die Art und Weise zu braten, zerfällt in zwei Hauptmethoden, nämlich in das Spießbraten oder das Braten in erhitzter Luft bei beweglicher Procedur, und das Ofenbraten oder das Braten in concentrirter, verschlossener Hitze bei unbeweglicher Procedur. Diese beide Hauptarten zerfallen wieder, erstere: in das Dreh- oder Wendespieß- und das Baumelspieß, und das letztere in das Ofen-, Kessel-, Dampf- oder Dunstbraten.

**Braten, das Dampf- oder Dunst-.** Diese Bratart wird in einer Casserole oder einem andern ähnlichen Geschirre bewerkstelligt, und es eignen sich hierzu kleine Geflügelarten und kleinere Stücke Fleisch. Sobald die Butter in dem Geschirre aufgestiegen ist, wendet man das Fleisch darin um, salzt es und bringt es zwischen Kohlenfeuer, so daß auf den gut schließenden Deckel des Geschirres auch Feuer geschüttet wird. Man kann den Braten während des Begießens einige Male umwenden; hüte sich aber vor dem Untergießen zu vieler Flüssigkeit, die Folgen sind noch schlimmer, als bei dem Ofenbraten, die Haut, besonders des Geflügels, wird dadurch weich und lappig und verliert das gebratene Ansehen.

**Braten, das Kessel-.** Durch die verschiedenen Bratöfen ist das Kesselbraten, und mit Recht, bei Seite geschoben, weil es höchst beschwerlich ist. Der hierzu nöthige gewölbte Kessel (Waschkessel) wird auf eine kranzförmige und so gesezte Unterlage von Mauersteinen gestülpt, daß zur Erhaltung des Feuers die nöthigen Luftlöcher bleiben. Auf den unter dem Kessel über Kohlengluth gestellten Dreifuß, kommt die Schüssel oder Pfanne (Platfond) mit dem mit Butter und Salz belegten Braten. Das Feuer muß an den Seiten stärker sein als in der Mitte, und auch auf dem Kessel muß, so weit es die Wölbung gestattet, Feuer unterhalten werden. Das bei dem jedesmaligen Begießen erforderliche Abheben des Kessels macht diese Bratart höchst beschwerlich.

**Braten, das Ofen-.** Ehe man den Braten einsezt, muß der Ofen die erforderliche Hitze haben und auch diese rücksichtlich des einzusezenden Bratens unterhalten werden. Ist der Braten mit hinlänglicher Butter und Salz eingesezt, so gieße man unter wiederholendem Begießen nur dann etwas Wasser oder Fleischbrühe nach, wenn die Butter sehr freischt und klar steht, damit der Bratengrund nicht verbrenne, aber auch durch zu vieles Untergießen der wirkliche Braten nicht verloren gehe und ein

Schmorbraten daraus entstehe. Umdrehen darf man den Dfenbraten nicht, besonders wenn er gespickt ist, er soll auf der Oberfläche eine braune glänzende Farbe bekommen. Ist der Braten gahr und angerichtet, so beseitigt man ein Theil des überflüssigen Fetts, kocht den ganzen Saft mit Wasser oder Brühe als und gießt ihn durch ein Sieb. Wenn dem Dfenbraten der eigenthümliche Geschmack des Spießbraten abgeht, so ersetzt er dies einigermaßen auf eine andere Art durch einen trefflichen Bratjus. Unter den Braten in der Pfanne kann man einige hölzerne Niegel legen, und färbt er sich von oben zu stark, muß er mit fettigem Papier gedeckt werden.

**Braten. Spieß.** Die Methode am Spieß zu braten kann als der Stamm betrachtet werden, von welchem alle übrigen Bratarten entstanden sind. Der Spießbraten ist also als die Urspeise aller Braten zu betrachten (s. Rostbraten). Von der Spießbratenart ist das Dreh- oder Wendespieß dem weit umständlicheren Baumelspieß vorzuziehen. Ersteres wird durch Menschenhände oder Thiere oder ein mechanisches Triebwerk in Bewegung gesetzt und es entsteht hierdurch eine dem Feuer zugekehrte, umwendende, horizontale Bewegung. Außer diesem Wendespieß entstand die Methode, durch eine gewisse baumelnde Bewegung in einer gewissen Entfernung vom Feuer zu braten, und weil hierbei der Spieß oben befestigt ward und in der Schwebel hing, so entstand hierdurch, indem man den Braten von Zeit zu Zeit anstieß, eine baumelnde perpendiculäre Bewegung.

Daß der Spießbraten von allen andern immer noch den Vorzug behalten hat und dem Kenner am meisten zusagt, liegt in der Natur der Sache. Durch das gleichmäßige Umdrehen und die Wirkung des flammenden Feuers wird das Auslaufen der schwachhaften Fleischtheile verhindert, während diese durch den Ruhepunkt der andern Bratarten und die nicht immer gleichmäßige Hitze zum größten Theil verloren gehen. Weil bei dem Braten eine gleichmäßige Umwendung und bei dem mechanischen Bratenwender auch ein Gleichgewicht nothwendig ist, so muß der Braten immer so befestigt werden, daß er nicht schwankt und daß er von jeder Seite gleich schwer bleibt. Sobald das Fleisch am Feuer recht heiß geworden, begießt man es mit Butter, salzt es hinreichend und so, daß nicht so viel in die Pfanne fällt und setzt das Begießen fleißig fort, bis der Braten gahr ist. Ein starkes hellflammendes Feuer ist bis über die Mitte der Bratzeit anzuwenden, dann kann es nachlassen, sich nach und nach bis zuletzt auf Kohlengluth mäßigen und es muß das Feuer an den Seiten immer stärker als in der Mitte sein; färbt sich der Braten zu stark, so wird er in fettiges Papier geschlagen.

Eine zu große Sparsamkeit in der Butter läßt einen schlechten Braten erwarten und eben so ist die Anwendung vom Fett in Gemeinschaft mit Butter zu widerrathen. Die mit saurer Sahne gebratenen Wild-

braten und die mit süßer Sahne bereiteten Kalbsbraten sind, auch wenn sie im Ofen gebraten werden, ausnehmend wohlgeschmeckend; bei den mit süßer Sahne zu bratenden Stücken wird das Braten mit Butter fortgesetzt, wenn die Sahne eingebraten ist. Zum Spicken und Bardiren der zum Braten bestimmten Stücke soll nur reiner, guter Speck gebraucht werden.

**Bratenwender.** Man hat sie von Eisen in verschiedenen Größen, von welchen die feststehenden oder eingemauerten, größern, natürlich den Vorzug haben, die zugleich mit einem Mantel von Blech über dem Triebwerk zur Abhaltung des Staubes versehen und vom Rollenzuge so angebracht sind, daß das am Ende der Stricke befestigte Gewicht in eine Vertiefung hinabgeht, um hierdurch ein späteres Ablaufen des Bratenwenders zu vermitteln, mithin das öftere Aufziehen desselben zu ersparen. Natürlich lassen sich dergleichen mechanische Bratenwender nur in großen Häusern anbringen, für kleinere Wirthschaften hat man dergleichen kleinere transportable, von welchen die zu empfehlen sind, bei deren Construction der Spieß durch einen zu erhitzenden Ofen geht, wodurch gleichsam ein Ofen = Spießbraten zu erzielen ist. Außerdem daß der Spieß mittelst des mechanischen Triebwerks in Bewegung gesetzt wird, wird er auch, vorzüglich bei großen Consumptionen, durch Menschenhände, und in einigen Ländern mittelst eines Tretrades durch Hunde oder andere Thiere gewendet.

**Bratmulde.** Dies ist ein langes viereckiges, kupfernes und verzinnnes Küchengeräth mit zweifingerbreitem hohen Rand und einem geraden Boden.

**Bratofen.** Sie bestehen größtentheils aus Guß- oder Eisenblech von ein und einem halben bis zwei einem halben Fuß im Quadrat oder sind verhältnißmäßig schmaler, tiefer oder breiter gebaut und haben an den Seiten drei Zoll von einander abstehende Leisten zum hohen oder niedrigen Einpassen der Bleche. In der Thür befindet sich oben in der Mitte eine runde Scheibe zum Auf- und Zudrehen und eben so ist eine unter der Platte gemauerte Lage von Ziegelsteinen zweckmäßig. Bei der unter der Platte mit einem Rost zum Absondern der Asche befindlichen Feuerung, müssen die Ausgänge so angebracht sein, daß sie zur Zeit bequem gereinigt werden können. Die Heizung steht oft mit der einer Kochmaschine in Verbindung.

**Bratpfanne.** Die kupfernen und verzinnnten, auch die eisernen emaillirten Bratpfannen sind den thönernen bei weitem vorzuziehen, weil sie kein so leichtes Anbrennen, besonders wenn man im Ofen bratet, befürchten lassen. Das Braten in thönernen Pfannen verlangt schon deshalb eine große Aufmerksamkeit, weil schon ein geringes Ansetzen dem Bratenjus sogleich einen mehr oder minder branstigen Geschmack verleiht.

**Bratriegel.** Dies sind breite, so lange wie die Breite der Brat-

pfanne beträgt, aus buchenem oder elsenem Holze geschnittene Stäbe, die man zur Unterlage des Bratens gebraucht, um das Anbrennen zu verhindern.

**Bratspieß.** Das Wendespieß ist verschiedentlich groß und mehr breit als dick und da, wo es durch Menschenhände gewendet wird, sowie zur Bereitung des Baumkuchens, mit einem Drehstiel versehen. Die Spieße zu mechanischen Bratenwendern haben am hintern oder dicken Ende eine Art Bügel mit einem Loch zum Einpassen des am Bratenwender befindlichen Zapfens. Die kleinern Hest- oder Vogelspieße sind ein bis drei Fuß lang, verhältnißmäßig eben so gestaltet wie die großen und am stumpfen Ende ringförmig umgebogen. Vom kleineren Maßstabe hat man diese Spieße auch von Silber oder silberplattirt die öfters mit Vögeln oder andern Gegenständen auf die Tafel gegeben werden. Eben so hat man Handlange und noch viel kürzere Spießchen von gleichem Metall zu verschiedenen Speisen (s. Gatelets), die am stumpfen Ende schöne Verzierungen, Wappen oder dergl. haben.

**Bratwurst.** Sie wird von gehacktem, magerm oder durchwachsenden Schweinefleisch oder zur Hälfte von magerm Fleische und zur Hälfte Fett, mit Gewürz, etwas gehackter Citronenschale, Salz, etwas Wein oder Weißbier, auch nach Umständen etwas feinem Kümmel bereitet. Nachdem die Masse in Därme gespritzt ist, kocht man sie in verschiedener Länge oder zu kurzen Würsten gestaltet, in Weißbier und etwas Zucker, nimmt sie heraus, läßt die Brühe so kurz einkochen, daß sich die Grundbrühe am Boden des Geschirres braun ansetzt und das Fett oben klar hervortritt, gießt dies ab, kocht den Saß mit etwas Bier los und läßt die Wurst hiermit sich blanc glaciren. Auch wird die Wurst nur in Butter gebraten, beide Arten gehen zum Gemüse. Außerdem kommt sie gekocht oder geschmort zu vielen andern Gerichten vor, auch der Stolz Heinrich (s. S.) ist eine beliebte Wurstspeise.

**Braunmehl.** S. Mehlschwitze.

**Braunschweiger Kuchen.** Hierzu bereitet man einen tüchtig geschlagenen, nicht zu weichen Bärmteig, der mit Zimmt und Citronenschale, Rosinen und Corinthen gewürzt ist (s. Bärmteig), wozu man auf eine Meße Mehl ein Pfund Butter, sechszehn Eier (gelbe und ganze zu gleichen Theilen), ein halb Pfund Rosinen, ein halb Pfund Corinthen, zwei Loth bittere Mandeln, zwei Eßlöffel dicke Bärme und so viel Milch, daß der Teig die biegsame Festigkeit behält, um ihn mit den Händen bearbeiten zu können. Nachdem er etwas aufgegangen ist, wird er auf einem Blech fingerdick ausgebreitet und an den Seiten recht gerade gedrückt, dann läßt man ihn noch einmal so hoch - aufgehen, bestreicht ihn mit einem weichen Eiweiß, bestreut ihn mit feinstiftig geschnittenen Mandeln und feinem Zucker, besprengt ihn mit gutem Rosenwasser und backt

ihn mit einer hellbraunen, schön blanken Farbe; man schneidet den Kuchen, wenn er kalt ist, in lang-viereckige Stücke.

**Brechtspargel.** S. Spargel.

**Brediren.** S. Aufziehen.

**Breimasse. St. Menchould.** Diese Masse wird zum bestreichen von Fleisch- und Fischstücken gebraucht. Auf vierzehn bis fünfzehn Loth Mehl drei bis vier Eier und ein halb Quart saure Sahne, Milch- oder Fleischbrühe. Zu der St. Menchould mit Milch oder Brühe kommt dann zwei bis vier Loth Butter. Von dem Mehl, zwei Eiern und der Flüssigkeit wird ein ziemlich fester Brei auf dem Feuer abgerührt, unter den man während des Abkühlens die übrigen Eier und etwas Parmesankäse mischt. Unter diese Masse kommen zuweilen auch geschwitzte feine Kräuter. Das Fleisch, welches damit belegt werden soll, muß auf die eine oder die andere Art schon gahr und schmackhaft, hingegen der Fisch kann noch roh, muß aber aus den Gräten geschnitten und gesalzen sein. Man bestreicht das eine oder andere zwei Messerrücken dick damit, bestreuet es mit Käse, beträufelt es mit Krebs- oder gewöhnlicher Butter und läßt es auf einem mit fetter Brühe bedeckten breiten Geschirre eine schöne Farbe annehmen, und wenn es Fisch ist, muß man dafür sorgen, daß auch dieser dabei gahr werde.

**Breitfisch.** Er ist ein gemeiner Fisch mit einem weichlichen, gräßlichen Fleische, der als Bierfisch oder Petersilienfisch gesotten am besten schmeckt; auch brätet man ihn bisweilen, oder kocht ihn sauer mit Speck und Bollen.

**Breitkuchen, Sächsischer.** S. Braunschweigerkuchen. Er unterscheidet sich von diesem, daß er nicht mit Mandeln bestreut, dafür aber mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut wird.

**Breitlaufzucker.** S. Zuckergrade.

**Brezeln, Bärm.** Sie werden vom Teig des braunschweiger Kuchens in der bekannten Brezelform klein auch groß gestaltet und glacirt oder unglacirt gebacken. Die ersteren bestreicht man mit einem leichten Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker und bespritzt sie mit Wasser; die unglacirten Brezeln bestreicht man bloß mit Ei oder Butter; gebacken werden sie in mäßiger Hitze wie alle Backwerke von Bärmteig.

**Brezeln, Blätter- oder Butter.** Man schneidet vom Buttermteig einen halben bis ein und einen halben Zoll breite, verhältnißmäßig lange Streifen, legt sie Brezelartig zusammen, deckt sie wie die Bärmbrezeln mit Eiweißschnee und Zucker und backt sie in ziemlich starker Hitze mit einer schönen blanken Glasur.

**Brezeln, Englische.** Unter den hierzu taugenden Bärmteig werden gar keine Eier oder doch nur ein paar dergleichen zugesetzt; auch ist die Gestalt anders als die der gewöhnlichen Brezeln; sie ist trompetenartig oder wie eine dreijährige Leier beschaffen, von fünf bis sechs

Zoll Länge und so dick wie der Finger eines kleinen Kindes. Man backt diese Brezeln, ohne sie zu bestreichen und pudert sie nur, wenn sie gebacken und kalt sind, mit Zucker.

**Brezeln, Saanauer.** Auf ein Pfund Mehl ein halb Pfund Butter, zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, einen Eßlöffel abgetropfte Weißbierbärme, Citronenzucker und ein sechstel bis ein achtel Quart Milch. Von dem nach Angabe des Bärnteigs bereiteten Teig gestaltet man fünf Zoll lange, hübsch proportionirte Brezeln, bestreicht sie mit Ei, backt sie in mehr als mäßiger Hitze und pudert sie wie die englischen Brezeln ein.

**Brezeln, Kaffee.** Dies sind Bärmbrezeln in verschiedener Gestalt und Größe; man backt sie natürlich ohne irgend eine Glace oder glacirt sie wie die Blätter- oder Bärmbrezeln.

**Brezeln, Munder.** Der hierzu nöthige Bärnteig wird, statt ihn in Brezelform zusammenzulegen, gedreht oder gewunden, so daß man zuerst eine lange Walze formt und diese von beiden Seiten entgegengesetzt mehrere Male umbreht, so daß daraus ein lang gewundener Stollen entsteht. Der Kuchen wird glacirt oder unglacirt gebacken.

**Brezeln, Zucker.** Auf ein halbes Pfund Zucker sechs Loth Butter, vier Eier und zwanzig Loth Mehl. Eier und Zucker werden zu einer dickschäumigen Masse gerührt, mit Vanille, Citronen-, Drangenschale, Zimmt zc. zc. gewürzt und mit dem Mehl vermischt, hiervon kleine Brezeln gestaltet, mit Eiweißschnee bestrichen, mit Pistazien und Mandelstiften und Zucker bestreut, mit etwas Wasser bespritzt und langsam gebacken.

**Brezelsuppe.** S. Bisquitsuppe. Statt trocknen Bisquit nimmt man hier trockne Brezeln.

**Bricke.** S. Neunauge.

**Brisofch.** S. Apostelkuchen.

**Brisolettes.** Unter ein Theil ausgehäutetes und gehacktes Fleisch nimmt man ein Viertel so viel gehackten reinen Speck, gestaltet hiervon runde, drei Finger breite Körper, bestreut sie mit Salz und etwas Pfeffer, wendet sie in Eiern und Semmel, bratet sie auf beiden Seiten in Butter und giebt sie zu Gemüsen oder mit Sauce.

**Broccoli.** Die äußere Form hat dies treffliche Gemüse mit dem Blumenkohl gemein, doch in der Farbe unterscheidet es sich auffallend von diesem, denn es giebt grünen, hell- und dunkelvioletten und schwarzen Broccoli; der letztere ist der bevorzugteste. Indes erlangt man ihn hier nicht in solcher Vollkommenheit wie in Italien, seinem Vaterlande.

Man bereitet ihn theils wie den Blumenkohl, ohne ihn jedoch ganz in Wasser weich zu kochen, wodurch er viel von seiner Farbe einbüßen würde, theils läßt man ihn, wenn man ihn blanchirt hat, in kräftiger Fleischbrühe und frischer Butter kurz einschmoren und giebt ihn mit einer gu-

ten braunen Sauce mit einer Garnitur von feinerem Geflügel, Cotelettes, kleinen Frikandeaux, gebratener oder gespickter Kalbsmilch u. s. w. Auch läßt man den Broccoli in einer silbernen Casserolle oder einer veränderten Schüssel mit einer braunen dicken Coulisauce oben mit Käse oder Butter gedeckt, backen, giebt ihn als Bestandtheil von Gärtnersalat oder kalter Geflügelspeise; besonders wenn er hübsch schwarz geblieben, giebt er zusammen mit dem ihm verwandten Blumenkohl eine hübsche Zierde.

**Broccolifohl. Spargelkohl.** Durch das Abschneiden der Köpfe treiben später aus den Blattwinkeln zarte Seitenäste, von denen man, sowie von den zarten Strüncken und Blattstielen ein wohlgeschmeckendes Gemüse erlangt. Nach Beseitigung der äußern Haut und Fasern, schneidet man davon beliebige Stücke, kocht sie in Wasser und Salz wie Spargel und giebt eine Butter- und Bechamellesauce dazu, oder vermengt das Gemüse mit der Sauce. Den Spargelkohl kann man auch wie den Broccoli, aber mit einer der letztgenannten Saucen backen. Die Fleischgarnitur des Broccoli paßt auch zu dem Broccolifohl.

**Brombeeren.** Sie haben keinen besondern Geschmack und Werth und werden deshalb wenig benutzt; auch gedeihen sie in den nördlichen Ländern nur in einem recht warmen Sommer zur völligen Reife. Solche recht reife Brombeeren kann man mit Zucker wie ein Compote schmoren und sie auch so zu Backwerken benutzen. Auch als Beignets gehen sie, wenn sie hierzu in Zucker kurz eingeshmort, in Oblaten geschlagen, panirt, ausgebacken und mit Zucker eingepudert werden.

**Brot.** Das Schwarzbrot und auch nach Umständen das Milchbrot, welches man zur Speisen-Vereitung gebrauchen will, muß immer einen oder ein paar Tage alt und gut ausgebacken, und darf nicht klitschich oder fest sein.

**Brot, gebackenes.** Hierzu schneidet man abgeraspeltes Weiß- oder Schwarzbrot in beliebige Stücke, rund, lang, würflich, faden- oder nudelartig einen Zoll lang oder länger und backt es schönfarbig in Butter oder Backfett; es wird zu vielen Suppen gebraucht.

**Brot, geröstetes.** Es wird in beliebig großen und starken Scheiben über glühenden Kohlen auf beiden Seiten mehr oder weniger braun gefärbt wobei die etwa zu stark vom Feuer berührten Stellen abgekrast werden. Man braucht es zu Suppen und Brotwasser, und das geröstete Weißbrot außer zu Suppen, auch zu Caviar, Sardellenbrötchen, Mark &c. &c.

**Brot, Mitonnirtos.** Scheibige oder andere Stücke Brot oder Semmel läßt man im Ofen oder unter einer eisernen, glühenden Schaufel sich etwas braun färben und erweicht es kurz vor dem Speisen in guter fetter Brühe.

**Brotkippel.** S. Wulkins.

**Brotmehlspeise.** Von zehn bis zwölf Loth Pumpernickel oder gutem Roggenbrot kocht man mit Milch und Zucker einen dicken Brei, rührt acht bis zwölf Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach acht Eigelbe, dabei sechs Stück gehackte bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale und zuletzt den Schnee des Eiweißes dazu und backt die Masse in einer Form oder Randschüssel.

**Brotpudding.** In zehn bis zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter, zwei Eier, sieben Dotter, zwei Loth fein würflichen Citronat, eben so viel Drangenschale, eine gleiche Quantität bittere Mandeln, ein Quentchen Zimmt und Nelken, zwölf Loth türkische Rosinen, sechszehn Loth geriebenen Pumpernickel und den Schnee des Eiweißes. Man kocht die Masse in einer Puddingform und giebt über der ausgestülpten Pudding eine Rothweinsauce mit Drangenschale oder Apfelsinenscheibchen oder Sago.

**Brot sauce.** Man läßt hierzu etwas würflichen mageren Speck und Vollen braun braten, läßt es mit etwas Essig, Zucker, Fleischbrühe, und zuletzt mit so viel geriebenem Brot kochen, daß die Sauce den gewünschten Seim davon erhält; die Sauce muß einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack haben. Man giebt sie zu einigen Fischen, zu Schweinemürbebraten, gekochtem Fleisch und Kartoffeln.

**Brotsuppe.** Sie wird mit Wasser oder schwacher Fleischbrühe bereitet, wozu man etwas gehackte Petersilie und Körbel schwingt und alles mit gutem scheibigen Roggenbrot und Butter durchkocht. Zu den Brotsuppen gehören auch die Panadensuppen von Brot und Semmel (s. Panadensuppe.)

**Brotwasser.** In das aufgekochte Wasser thue man die Scheiben von geröstetem Roggenbrot und gieße das Wasser nach einigen Stunden durch ein Sieb. Ob Citronensaft oder Zucker zulässig, hängt von Umständen ab.

**Bröckelsuppe.** Man schwinde etwas kleinscheibigen Selleri in etwas Butter, gebe etwas Mehl dazu, röste es noch etwas, verkoche es mit Fleischbrühe, gieße es durch, thue, wenn die Suppe wieder kocht, ein Theil großwürfliches Milchbrot daran und ziehe die Suppe mit Eigelben, etwas Sahne und Butter ab. Die Bröckelsuppe schmeckt auch gut mit Suppenkräutern.

**Bruchzucker.** S. Zuckergrade.

**Brühe.** Ein viel bedeutender Ausdruck für alle Flüssigkeiten, die von Fleisch-, Fisch- oder Pflanzenstoffen gezogen werden. Die meisten Brühen erhalten wir von Schlachtfleisch, z. B. die einfachen Brühen (Bouillon), Kraftbrühen (Consomme), braune Brühen (Züs), Gesundheitsbrühen (Santé), Fettbrühen (Braise), blonde Fleischbrühen (Blond de veau), u. s. w. Fleischbrühen giebt es noch von Geflügel, sowohl einfache als Kraftbrühen. — Von Wildpret weiße und braune Brühen. — Von Fischen haben wir Fischbrühen,

Fastenbrühen, Fastenjüs, Abfiedebrühe (Court-bouillon). Krebsbrühen vom Absud der Krebse und von den Krebschalen (s. Krebsbutter). Wurzelbrühen, würzige Brühen u. s. w. Die Bereitungsweise aller dieser Brühen haben ihren Platz nach alphabetischer Ordnung.

**Brühfuchen.** S. Schaudé.

**Brühsuppe.** So nennt man alle einfachen Suppen, die von Fleischbrühe mit irgend einem Stoff wie Reis, Graupen, Nudeln, Gries, Sago u. u. bereitet werden. Diese Suppen werden entweder gebunden oder klar gegeben. Zu den erstern schmeißt man etwas Selleri oder verschiedene Wurzelwerke auf ganz schwachem Feuer, rühre etwas Mehl dazu und lasse es noch etwas schmeißen, lasse es mit Brühe verkochen und wenn es durchgegossen ist, mit einer feiner Zuthaten kochen. Die gebundenen Brühsuppen lassen sich mit Eigelben abziehen und mit Süppenkrautern vermischen, auch ohne weiteres mit dem Fleisch, von welchem die Brühe gezogen worden, aufstischen.

Die klaren Brühsuppen bleiben ohne alle Bindung, dafür kommt aber Wurzelwerk und Kräuter darin. Reis, Nudeln u. u. kochet man besonders und thue es erst beim Anrichten in die Suppe, weil, wollte man die Suppe gleich darin kochen, die Suppe trübe wird.

**Brunnenkresse.** Sie wächst zu Anfang des Frühlings an Bächen, Quellen oder feuchten Orten wild an kurzen Stielen, mit runden herzförmigen Blättern. Wegen ihres angenehmen bitteren Geschmacks ist sie nicht allein als Salat, sondern auch als Gemüse eine beliebte Speise. Als Gemüse bereitet man sie wie Spinat und giebt Cotelettes, Grisolettes, geröstete und glacirte Hühner, verlornen und Sekeier u. s. w. dazu.

Ueber die Behandlung der Brunnenkresse als Salat (s. Salat). Bevorzugt ist die große Erfurter Brunnenkresse.

**Brüsseler Kohl.** S. Rosenkohl.

**Brustkern.** S. Rinderbrust.

**Brustküchelchen. Pastillen.** Der feinste Puderzucker wird mit jeder beliebigen aromatischen Essenz angefeuchtet und gewürzt und mit einigen Tropfen Gummi-Dragee zu einer dickflüssigen Masse gerührt, welche auf dem Feuer etwas erwärmt und mittelst eines kleinen Trichters oder durch den Schnabel eines Zuckerlöffels, auf Papier gesetzt wird. Sind die Küchelchen kalt, wird das Papier auf der untern Seite etwas angefeuchtet, die Pastillen abgelöst und trocken gestellt.

**Bückling.** Die Häringe, welche zu Bücklingen bestimmt sind, bekommen eine schwache Salzlake, und wenn sie gut abgetropft sind, werden sie in den dazu eingerichteten Räucheranstalten geräuchert und in Tonnen oder Stroh gepackt. Die fettesten, welche auf dem Rücken aufgeschnitten und über Speise ausgespannt werden, heißen Speckbücklinge oder Flichhäringe.

Von den Bäcklingen werden viele so wie sie sind und nur enthäutet von den niedern Ständen genossen, auch aus den Gräten genommen, in Eiern und geriebener Semmel gewendet und gebraten oder ungewendet unter Nührei oder Omelettes gemischt u. s. w.

**Buchweizengröße.** Von den verschiedenen Größarten sind die Schwade und der feine Buchweizengries die feinsten. Von der gewöhnlichen Buchweizengröße giebt es zwischen der feinen und groben noch viele Mittelforten. Man kocht sie in Milch oder Wasser, oder Wasser und Milch zu gleichen Theilen nach Umständen mit ein wenig Zucker und Butter zu schwach- oder dickfeimigen Suppen; auch kocht man sie zu einem steifen Brei und bereitet Klöße davon. Eben als einen steifen Brei mit Wasser und etwas Butter gesotten, speist man sie mit brauner Butter oder gebratenem Speck und braucht sie in dieser Beschaffenheit zu gewöhnlichen frischen Fleisch- und Leberwürsten. Ein Lieblingsgericht der Mittelstände ist die Buchweizengröße mit Kürbis zusammen gesotten sowohl als Suppe als auch dickbreiig gekocht. Man füllt den in Milch gesottenen Brei bei dem Anrichten zuerst auf die Schüssel, thut auf diesen die in Milch gekochte Buchweizengröße und bestreut das Gericht mit Zucker und Zimmt. Auch kann man den Brei von Größe und Kürbis zusammen kochen. Als Suppe bereitet, kann man sie mit etwas Zimmt würzen.

**Butte.** S. Steinbutte.

**Butter.** Die Güte der Butter hängt theils von der Beschaffenheit der Weiden, theils von der Art der Bereitung ab. Holländische, schweizerische, holsteinische Butter verdient den Vorzug, weil sie der fetten Weiden wegen meistens aus noch süßer Sahne bereitet wird. Auch böhmische und meklenburgische Butter ist gesucht. Wo die Milch weniger fett ist, läßt man sie gerinnen, um eine vollkommene Absonderung der Sahne zu bewirken und so ist es bei dieser Behandlung oft unvermeidlich, daß die saure Sahne oft einen ranzigen Käsegeschmack bekommt, den sie der Butter mittheilt. Die gute Butter soll bei der nöthigen Fettigkeit einen angenehmen und reinen Grundgeschmack und eine gewisse Dichtigkeit besitzen. Die Farbe entscheidet hierbei weniger; die frische Grasbutter ist gelb, doch färbt man im Frühjahr die Winterbutter oft mit dem äußeren Fleische von hochgelben Mohrrüben, um sie für frische Grasbutter auszugeben; man erkennt sie an der größeren Härte. Eine ausgezeichnete Butter, die wir hier beziehen, ist die Horstbutter.

**Butter, das Abklären.** S. Backbutter.

**Butter, das Nühren zu Sahne oder Schaum.** Die abgeklärte oder ausgewaschene Butter rührt man in einem passenden Geschirr immer nach der einen Seite herum, bis es eine glatte, weiße salbige Masse wird. Bei dieser Procedur muß die Butter die nöthige Geschmeidigkeit besitzen und soll mithin weder zu kalt noch zu warm gerührt werden.

**Butterfisch.** S. Petersilienfisch.

**Buttersauce.** Sie ist von höchster Bedeutung hinsichtlich ihrer ausgebreiteten Benutzung. Hauptregel ist, daß man gute Butter dazu nehme. Mit acht bis zwölf Loth Butter rührt man drei bis vier Eßlöffel Mehl und etwas Muskatennuß gut durcheinander, füllt die nöthige Quantität, etwa ein viertel Quart Fleisch-, Fisch- oder Pflanzenbrühe darauf, — je nach dem Gebrauch, welchen man von der Sauce machen will — rührt es auf dem Feuer zu einer dickseimigen Sauce ab, und verbindet die Sauce, wenn sie gut durchgekocht hat, mit einem Bindungsmittel von vier bis fünf Eigelben. Diese einfache Buttersauce geht zu abgefottem Fisch, zu Fleisch, Spargel, Blumenkohl, Artischocken, Kartoffeln, Schwarzwurzeln u. s. w.

Unter diese einfache Buttersauce mischt man nach Umständen bisweilen Kapern, gehackte und geschwitzte Petersilie, Sardellenbutter, in Caro geschnittene Estragonblätter, klein geschnittene Citronenschale und Citronenmark. (S. Caminer Kapernsauce.)

**Buttermig. Blättermig.** Zur Bereitung eines guten Buttermigs ist feste gute Butter und ganz feines Mehl eine unerlässliche Verbindung. Zu einem Pfund Butter kommt ein Pfund Mehl und zwei Eier. Man wäscht die Butter in ganz frischem Brunnenwasser, knetet sie recht klar zu einer daumdicken Platte und läßt sie mehrere Stunden in kaltem Wasser stehen, worin man im Sommerwo möglich ein Stück Eis thut. Von dem Mehl, einem Stückchen Butter wie eine Wallnuß groß, den mit etwas Rum klar gerührten Eigelben und etwas recht kaltem Wasser knetet man einen klaren und so festen Teig, daß er beinahe die Starrheit der Butter hat, rollt ihn fingerdick aus, legt die abgetrocknete Butterplatte in die Mitte, schlägt den an den Seiten frei gebliebenen Teig über die Butter zusammen, klopft ihn mit dem Mangelholz leicht an, dreht den Teig um und rollt ihn, mittelst Unterstreuen, von ganz wenig Mehl zu einer fingerdicken, lang-viereckigen Platte aus. Dann schlägt man die schmalen Seiten über sich zurück, so daß sich die beiden Ranten gegenseitig berühren, rollt sie mit dem Mangelholz glatt, und klappt den Teig noch einmal zusammen, so daß er nun vierfach übereinander liegt.

Die auf diese Art bis hierher geführte Proceedur nennt man den Teig einmal Schlagen. Man läßt ihn eine Viertelstunde ruhig liegen, wiederholt dasselbe Verfahren noch zwei-, drei- oder viermal mit einer jedesmaligen Pause nach dem erfolgten Schlagen von zehn bis zwölf Minuten.

Wenn das letzte Schlagen erfolgt ist, rollt man den Teig einen halben Finger dick aus und verarbeitet ihn zu allerlei großen und kleinen Backwerken, großen und kleinen Torten, Schüsselpasteten, kleinen Pasteten u. s. w. — Man hüte sich vor zu weicher wie zu harter Butter.

Bei der ersten klebt der Teig bei dem Ausrollen auf den Tisch fest und verliert dadurch sein glattes Ansehen; er geht bei dem Backen eben so wenig auf als der von zu harter Butter, und beide haben ihren ganzen Werth verloren. Eben so verliert der Teig seine schöne Durchsichtigkeit und zarte Glätte, wenn bei dem Ausrollen zu viel Mehl untergestreut wird.

## C.

## C. f. R.

**Cabinetspudding.** Von acht Loth Kartoffelmehl und acht Loth Zucker kochte man mit Milch einen steifen Brei, rühre zehn Loth Butter zu Sahne, thue vier Loth gröblich gestoßene bittere Macronen, zehn Eigelbe, zwei Loth Citronat, zwei Loth Drangenschale, sechs Loth türkische Rosinen, sechs Loth Corinthen, den Brei und den Schnee des Eiweißes dazu, kochte die Masse ein und eine halbe Stunde in einer Form und gebe eine Weinsauce dazu.

**Cabinetspudding, gefrorner.** Man lasse ein und ein halbes Pfund Zucker mit etwa dreiviertel Quart Wasser aufkochen und schäume es ab, füge den Saft von fünf bis sechs Citronen und eine drittel Flasche Rheinwein hinzu, und lasse es gefrieren. (S. Gefrorenes.) Ist dies erreicht, so vermische man es mit zwei Loth Citronat, zwei Loth Drangenschale, fünf Loth türkische Rosinen, fünf Loth Corinthen, vier Loth kleinstückig geschnittenes Apricosen-, vier Loth Reineclauden- und vier Loth rothes Kirschconfekt dazu, fülle die Masse in eine Kuppelform, grabe diese in Eis, stülpe den Pudding aus und gebe eine kalte lichte Sahnesauce mit etwas geschlagener Sahne und Marasquin ver-  
setzt, darüber.

**Cacao.** Die Frucht eines im südlichen Amerika wachsenden Baumes; sie ist gurkenartig, fünf Zoll lang, drei Zoll stark, und enthält zwanzig bis dreißig in eine braunrothe Haut gehüllte Bohnen. Die besten Bohnen kommen von Caracas, St. Domingo und Cayenne. Außerdem, daß die Cacaobohnen das nothwendigste Ingredienz zur Bereitung der Chocolade (s. Chocolade) ist, bereitet man auch von ihnen ein dem Kaffee ähnliches braunrothes Getränk, wozu die Bohnen in einer großen Trommel geröstet werden, um die Schale abzusondern.

**Calluhn.** S. Puter.

**Calmus.** Kalmus. Die jungen, noch nicht holzigen, möglichst dicken Wurzeln dieser Wasserpflanze werden als Confekt eingemacht, wozu man sie in zwei bis vier Zoll lange Stücke schneidet, die faserigen und häutigen Theile beseitigt, sie mit Wasser und etwas Alaun weich