

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

D

urn:nbn:de:bsz:31-69851

feiner Schnitzel von der obern Schale von Drangen und Citronen und einem Viertel Pfund körnig gehackten, eingemachtem Johannisbeergelee vermischt. Diese Sauce ist vortreflich zu wildem Schweinskopf.

Curcuma. Kurkuma. S. Indischen Safran.

Cylinderform. S. Form.

D.

Dammhirsch. Im Wuchs und Gliederbau gleicht er dem Rothhirsch, er ist aber kleiner und gedrungenere und, auch verschiedenfarbiger, denn außer den bräunlichen und röthlichen giebt es auch schwärzliche, bunte und weiße Dammhirsche. Sein Wildpret ist äußerst wohlschmeckend und vieler Bereitungsarten fähig. Die besten Stücke, wie Keulen und Zimmer, geben vortrefliche Braten, und sehr geschätzt sind die Wildfricandeaux (s. Fricandeaux) von den Keulen, so wie das Zimmer, besonders wenn es recht feist ist und crustirt wird (s. Kruste). Zu dem crustirten Dammhirschzimmer giebt man gern eine Himbeer-, auch eine Kirchsauce. Von den Blättern bereitet man verschiedene Haschés, auch feine Filets mit einer dicken braunen Sauce zu Posten jeglicher Art, auch werden von demselben Fleischtheil mehrere Farcen bereitet; Hals und Brüste geben gewöhnliche Ragouts, überhaupt macht man vom Dammwildpret dieselben Speisen wie sie vom Rothhirsch (s. Rothhirsch) vorkommen. Das Wildpret ist nicht allein hierzu ganz fähig, sondern übertrifft sogar im Wohlgeschmack noch den Rothhirsch.

In solchen Gegenden, wo es große Forsten giebt, oder wo die Dammhirsche in großen Thiergärten gehegt werden und zur Zeit mancher geschossen wird, kann man die Keulen einschmoren und sie, wenn man sie in den Gefäßen gut mit Fett deckt und luftdicht verschließt, eine sehr geraume Zeit gut erhalten. Die Dammhirsche verändern in den ersten Jahren das Geweih, nach welchem sie im ersten Jahre Spießler, im zweiten Gabeler und im dritten Schaufler genannt werden.

Dampfbad. Dunstbad. S. Bain-marie.

Dampfbraten. S. Braten.

Dampffleisch. S. Otahaiti Dampffleisch.

Dampfkessel. Er besteht aus einem, etwa zehn Zoll hohen, oder höhern und verhältnismäßig weiten, kupfernen, inwendig verzinnnten Kessel, in welchem sich bis zu zwei Drittheilen seiner Tiefe ein fein durchlöcherter, gut passender Einsatz befindet, mit einem Deckel, an dem ein ausfliegender Ring zum Abheben angebracht ist, und so wird das ganze Gefäß oder der Kessel noch mit einem gut übergreifenden Deckel geschlossen. Das in dem untern Raum geschüttete Wasser erhält man stets siedend,

um durch die verschlossenen Dämpfe die in dem Einsatz befindliche Speise gahr zu machen. Der Kessel ist sehr praktisch zu Kartoffeln oder andern Pflanzenstoffen, die mittelst Dampf gahr gemacht werden sollen.

Dampfmaschine. Sie ist in Form einer großen Casserole, jedoch im Vergleich ihrer Weite viel flacher, oben an den Seiten ist sie mit zwei eisernen Henkeln versehen und es muß der gut schließende, ganz flache oder nur wenig gewölbte Deckel oben herum einen etwa zwei Zoll hohen Rand haben, damit das nach Umständen aufzuschüttende Kohlen- oder Flammenfeuer nicht herunterfalle. Doch hat man auch kleinere Dampfmaschinen ohne diese Vorkehrung.

Dampfnudeln, bayerische. Zu dieser Mehlspeise bereitet man einen lockern Bärnteig (s. Bärnteig) von einem Pfund Mehl, zwei Eiern, drei Dottern, acht Loth Butter, einigen Eßlöffeln guter Wärme und etwas lauwarmer Milch, läßt ihn hinlänglich aufgehen, rollt davon drei Zoll lange und mehr als daumstarke Walzen, oder formt davon kleine, runde Brötchen, so groß wie Zwieback, legt sie in eine hinlänglich geräumige, mit Butter ausgestrichene Dampfnudelmachine oder ein anderes ähnliches Geschirr, so daß sie sich gegenseitig nicht berühren und Raum genug zum Aufgehen behalten. Ist das Aufgehen erfolgt, so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker, gießt so viel mit Vanille oder Zimmt gewürzte kochende Milch darauf, daß noch ein Viertel des Teiges unbespült bleibt und setzt das Geschirr zwanzig bis vierundzwanzig Minuten in einen heißen Ofen oder zwischen gut angebrachtes Feuer, in welcher Zeit die Milch eingedampft, die Speise von unten wie oben hübsch braun gefärbt und auch gahr sein muß. Man sticht die Dampfnudeln mit einem breiten Löffel ab, und gießt, wenn sie angerichtet sind, gesüßte, lürrte Milch darüber.

Bei einer andern Art, leichter zu bereitenen Dampfnudeln, läßt man die rund geformten Brötchen erst gahr backen, löst sie dann mit gewürzter und versüßter Milch etwas auf und richtet sie wie die bayerischen Dampfnudeln an.

Dampfnudeln von Krebsen. Derselbe Teig, wie es bei den bayerischen Dampfnudeln gesagt ist, wird zu einer, etwa einen halben Finger dicken Platte ausgerollt, welche man mit einer feinen Krebsfarce bestreicht, wozu man das fein gehackte Krebsfleisch von gekochten Krebsen, mit halb so viel in Milch gekochtem Semmelbrot, halb so viel als dieser Krebsbutter, einigen Eiern, einigen Loth Zucker, Citronenzucker, Muskatennuß und Salz gut durcheinander arbeitet. Nach dem Bestreichen des Teiges mit der Farce, rollt man ihn wie eine Wurst auf, schneidet davon drei Finger breite Stücke, läßt sie hinlänglich aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter, ordnet sie in einer Dampfnudelmachine und beendet die Speise nach vorstehender Vorschrift. Zu diesen Dampfnudeln giebt man ebenfalls lürrte Milchsauce.

Dämpfen. Heißt, wenn man Speisen, thierischer oder pflanzlicher

Art, mit Butter oder Fett in einem gut verschlossenen Geschirr, zwischen Kohlenfeuer oder in einem Ofen, überhaupt in einer von unten wie oben wirkenden Hitze gahr macht.

Daviolen. Ein aus Buttermehl oder dessen Abfällen mit Creme bereitetes Backwerk. Man drückt den recht dünn ausgerollten Buttermehl mittelst eines Teiggapfens dergestalt in kleine Becherformen, daß keine Falten und Risse entstehen und daß der Teig innerhalb der Formen gut anliegt. Zu etwa achtzehn Kuchen rührt man zwei Loth Mehl, vier Eier, vier Dotter, zwölf Loth Zucker, sechs Loth körnige Macronen, ein Achtel Quart Sahne und drei bis sechs Eßlöffel Drangenblüthenessenz gut durcheinander, füllt dies in die mit Teig gefüllten Becher, backt die Kuchen bei mäßiger Hitze, nimmt sie behutsam aus den Formen, pudert sie mit Zucker ein und tischt sie warm auf.

Dattel. Dattelpalme. Die eigentliche Heimath dieses überaus nützlichen Baumes ist das südliche Asien und Afrika, doch trifft man ihn auch im südlichen Europa in minderer Bedeutung an. Die Früchte werden dort roh und verschiedentlich zubereitet genossen. Von dem ausgepressten Saft kocht man zum Einmachen anderer Früchte einen Syrup. Das Mark der jungen Bäume liefert den Sago und die noch nicht völlig entfaltenen Blätter den Palmkohl, der wieder in Zucker eingemacht wird und ein Confekt, den sogenannten Palmkäse, liefert und endlich werden die Früchte getrocknet und weit und breit verschickt. In diesem Zustande kommen sie bei uns vor; sie sehen braunroth aus, gleichen in der Form den Eicheln und in der Größe den Pflaumen, sie enthalten ein saftiges, süßes Fleisch und einen langen gekerbten Kern. Man bereitet von ihnen ein herrliches Compote, wozu man sie wie Backpflaumen schmort, doch etwas Citronensaft und Wein, wegen ihrer zuckerreichen Eigenschaft zusetzt.

Daube, à la (spr. Dobe). Diese Benennung bedeutet ein Stück Fleisch oder Geflügel, welches in einer würzigen fetten Brühe (s. Braise) mit einem Zusatz vom Wein, Weinessig, gebrühten Kalbsfüßen oder Schweinschwarten, um hinlänglich Gallerte zu vermitteln, gekocht und zuvörderst mit der rein abgefetteten, und dann wie ein Aspic behandelten (s. Aspic), gallertartigen Grundbrühe kalt aufgetischt wird. Das Fleisch à la Daube ist sehr beliebt, besonders auf diese Art bereiteter Schinken, Puter, Gänse, Kapannen u. dergl., wozu Fleisch wie Geflügel ausgelöst und als Koulade behandelt wird. Eben so läßt sich die Daube geschmackvoll mit Kapern, Oliven, Krebschwänzen, rothen und gelben Rüben, Cornichons, hart gekochten Eiern geschmackvoll verzieren.

Dauervürste. Dies sind die sogenannten Schlaß- und Cervelatwürste. Man bereitet sie von einer Quantität zarten mageren Schweinefleisches, das gehackt, mit der Hälfte oder einem Drittheil so viel als mageres Fleisch, fein würflichem oder körnigem Fett, Salz,

Salpeter, ganzem schwarzen Pfeffer, englischem Gewürz, Nelken, Coriander, Muskatennuß und Kümmel gut durcheinander gearbeitet wird. Diese Masse stopft man recht fest in große Därme, während man sie mit Nadeln sticht, damit die Luft ausströmen kann. Am folgenden Tage drückt man die Würste tüchtig nach, damit sie recht straff werden, bindet sie an den Enden recht fest und hängt sie entweder gleich in den Rauch, oder läßt sie drei bis sechs Tage in einer Pökellake liegen, in welchem letztern Falle man sich mit dem Salzen vorsehen muß. Das Räuchern dauert so lange bis die Wurst trocken und fest ist.

Dauphiner Apfelmehlspeise. Man bereitet sie von kleinen Borsdorfer Äpfeln, die, wenn die Kerngehäuse ausgestochen und die Äpfel geschält sind, entweder einmal quer durchgeschnitten, oder ganz, in Zucker, etwas Wein und Citronensaft halb weich geschmort und wenn sie kalt sind, inwendig mit Confect gefüllt werden. Gleichzeitig bereitet man zu etwa einem Duzend Äpfeln, von einigen Eßlöffeln Mehl, sechs Eiern, drei Loth Butter, zwölf Loth Zucker, den Saft der Äpfel, etwas gestohlenen Macronen und ungefähr einem Drittel Quart Sahne eine dicke Creme, und ordnet mit dieser, wenn noch einige Eidotter und der Eiweißschnee darin gekommen und sie kalt ist, die Äpfel dergestalt in einer etwas hohen Randschüssel, daß oben und unten Creme und die Äpfel in die Mitte kommen, schlägt von sechs bis acht Eiweißen einen Schnee, vermischt ihn mit sechs Loth Zucker, streicht ihn gewölbt über die Speise, betupft sie hant mit der Messerspitze und backt sie in sehr mäßiger Hitze, so daß sie sich schön goldgelb färbt und die Schneemasse croquant wird. Diese Mehlspeise schmeckt sowohl kalt als warm.

Dégraissiren. Heißt soviel, als wenn man das ausgekochte oder die oben aufgetretene Fett oder Fetttheile von Speisen, Brühen, Suppen, Saucen zc. sorgfältig und wiederholentlich abnimmt.

Delphin. Meerschwein. Zummel. Das Beste von diesem eigenthümlich gestalteten Fisch ist die Zunge und die Leber; das Fleisch selbst ist unschmackhaft und schwer verdaulich, wird doch von einigen Strandbewohnern gern genossen. Die Leber schmeckt gebraten und die Zunge frisch oder gesalzen, gekocht sehr gut.

Delpheinhecht. Eine sehr veraltete Speise, die dadurch ihren Werth erhält, daß man dem Hecht die Gestalt des Delphein zu geben suchte. Man nahm hierzu einen großen Hecht von fünf bis sechs Pfund, tödtete ihn und ließ ihn einige Tage abliegen. Dann nahm man von dem Fisch in der Mitte einen Theil des Rückgrates ohne Verletzung der Haut heraus und zog mittelst Nadel und Faden Kopf und Schwanz nach oben zusammen, wobei dem Hecht ein kleiner Spieß durch die Augen gestochen wurde, um die Fäden hieran zu befestigen und es ward alles aufgeboden, um den Fisch auch bei der Zubereitung in dieser Gestalt zu erhalten. Es läßt sich denken, daß die Delpheingestalt immer noch sehr viel zu wün-

sehen übrig lassen mußte, denn unmöglich war es, auch den merkwürdig gestalteten Kopf des Delfin, obgleich der Hechtkopf eine entfernte Ähnlichkeit mit diesem hat, nachzubilden. Man sott den Fisch in Salzwasser und Wein in kurzer Brühe und tischte ihn mit einer mit der Fischbrühe bereiteten Sardellen- oder Olivensauc auf.

Depecée. Dies ist ein treffliches Ragout von Geflügel mit gelblicher Sauce. Man kocht das Geflügel in der Braise oder bratet es am Spieß, schneidet es in hübsche kleine Gliederstücke, beseitigt die Haut und alle unansehnlichen Knochen und vermischt es mit einer bindigen, schmackhaften Sauce. Zu dieser kann man eine mit Mehlschwitze und guter Fleischbrühe bereitete gewöhnliche Sauce oder eine Coulis nehmen, die mit Champignons geschwängert, mit Wein eingekocht, hinreichend mit Eigelben gebunden und mit Citronensaft und Sardellenbutter abgeschärft ist. Eine Vermischung von Champignons, Kalbsmilch, kleinen Knefs 2c. und auch eine Garnitur oder Bordüre ist der Depecée zuträglich und anpassend.

Deutsche Pastete. Dies ist eine warme Schüsselpastete von Buttermilch mit einem Fricassee von Kalbfleisch oder Hühnern, mit allen möglichen Nebenzuthaten, wie Krebsen, Champignons, Morcheln, kleine Klöschen u. s. w., oder der Inhalt der Pastete besteht aus Fischfilets aller Art, Fisch- und Häringspopiettes u. s. w.

Deutsche Piroky. Hierzu bereitet man einen Barmteig und ein kleines Ragout von wildem Geflügel oder Fischen, wie es bei Croquettes beschrieben ist, und zwar mit einer wohlsmekenden, braunen, wohl corfirten Sauce; das Fleisch zum Ragout kann feinwürflich oder feinfadig geschnitten werden. Den Barmteig rollt man recht dünn aus, belegt die vordere Seite ein und einen halben Zoll breit vom Rande, und mit ein und einen halben Zoll breiten Zwischenräumen, mit einem halben Eßlöffel voll des bemerkten Ragouts, klappt den andern, leer gebliebenen Teig über das Ragout, drückt jenen rund herum um dieses an und sticht es mit der stumpfen Seite des Ausstechers im halben Zirkel dergestalt ab, daß das Ragout von allen Seiten gut mit Teig umschlossen ist. Die obern Teigabfälle nimmt man ab, schneidet den untern Teig wieder gerade und fährt mit dem Belegen, Uberschlagen und Ausstechen auf dieselbe Art fort, bis Teig und Ragout verbraucht ist. Sind die Piroky hinreichend aufgegangen, so backt man sie aus, oder bestreicht sie mit Ei und backt sie im Ofen. Die Piroky gehören zum Hors'd'oeuvre und werden mit gebackener Petersilie nach der Suppe gegeben.

Deutsche Sauce. Dies ist eine Butterauce (s. B.) mit Bouillon abgerührt, in welche gut blanchirte, blätterige oder gröblich gebackte Petersilie, Kapern und Sardellenbutter kommen. Man giebt sie hauptsächlich zu Fischen.

Deutsche Suppe. Ihr Grundstoff ist Rindfleisch, Kalbfleisch, Hühner- oder Taubenbrühe. Die Bindung erhält sie durch Mehlschwitze,

oder man schwißt etwas scheinigen Sellerie in Butter und läßt später hierin etwas Mehl rösten, und dies mit Fleischbrühe kochen und gießt es durch. In die Suppe kommen kleine Mohrrüben, Spargel, Blumenkohl, trockene oder frische Morcheln, alles beliebig zugestuzt und so viel wie nöthig blanchirt, ferner durchgeschnittene Krebschwänze, oder gefüllte Krebsnasen und runde Semmelkloßchen. Man köcht die Suppe mit einem Bindungsmittel von Eigelben und Sahne, giebt die vorher gekochten Suppenkräuter darin und gießt etwas Krebsbutter darüber.

Deutsche Suppe, Hausfrauen-. (National-.) Die deutsche Suppe giebt den Maasstab zu der Hausfrauen- oder Nationalsuppe. Gemeinhin thut man in den Fleischtopf Mohrrüben, Porree, Sellerie, läßt Reis oder Graupen in einem Topf ausquellen, schüttet auch diese dazu und giebt alles sammt dem Fleisch auf.

Diablotins. S. Chocoladenplätzchen.

Dill. Ein stark aromatisches Küchenkraut. An einem zwei bis vier Fuß hohen Stengel wachsen die länglichen, hellgrünen Blätter.

Distelartige Gemüse. Von diesen nehmen die Artischocken und der Cardy den ersten Platz ein. Was noch sonst von genießbaren Distelgewächsen vorkommt, ist nicht von Bedeutung und für die Küche nicht weiter wichtig.

Döbel. Ein Fisch, der in der Gestalt dem Karpfen ähnlich sieht; doch unterscheidet er sich von diesem durch die rothen Bauch- und Aftersflossen und daß er leicht abstirbt, wenn er aus seinem Element kommt, während der Karpfen ein zähes Leben hat; er wird nicht so groß wie der Karpfen, man bereitet ihn so zu wie diesen Fisch, indeß ist sein Fleisch lange nicht so gut und schmackhaft.

Dorsch. Ein Seefisch, der sich an den nördlichen Küsten von Europa und vornehmlich in der Ostsee aufhält; man fängt ihn auch bisweilen an den Mündungen großer Flüsse, er wird zehn bis zwölf Zoll lang und sieht grau und braun gefleckt aus. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, aber nicht so weiß und blätterig, als das des Kabeljau. Man siedet ihn aus Wasser und Salz und giebt ihn mit holländischer oder Kräutersauce, auch mit brauner Butter und Mostrich und Kartoffeln. Auch schmort man ihn im Ofen, farcirt ihn, und speist ihn noch mit verschiedenen Saucen; mit Butter und Petersilie gesotten schmeckt er ebenfalls recht gut.

Dotter. So bezeichnet man gemeinhin das Gelbe von Eiern, wenn es zu einer Speise allein, oder von dem Weißen geschieden, gebraucht wird. Es ist wie das Weiße mit einer durchsichtigen Haut umschlossen, ist nahr- und schmackhafter, daher auch viel anwendbarer und gediegener als das Eiweiß.

Dotterkuchen. S. Ringertorte.

Dragée. S. Ueberzogene Mandeln.

Drathruthe. Sie besteht aus feinem Drath, der mehrere Male

ruthen- oder besenartig gebogen und zusammengedreht und oben zusammengeflochten wird. Sie ist vorzugsweise anwendbar zu dem Schlagen des Eiweißes zu Schnee, zu dem Peitschen der Sahne zu Schaum, wozu man ein kuppelförmiges Gefäß gebraucht. Auch schlägt man verschiedene Kuchen- und andere Massen in einem Topf mit der Drathruthe.

Dresdener Mehlspeise. S. Mehlspeise.

Dressiren. Dieser Ausdruck hat viele Bedeutungen und ist dabei sehr anwendbar. Man gebraucht ihn bei dem Gestalten und Aufziehen des Geflügels, bei dem Formen und Modeln von Pastetentöpfen und kleinen Pasteten aus Teig, bei dem Aufränden von Torten, Tartelettes und andern Backwerken, bei dem Zustuzen beliebiger Formen von Gemüsen und andern Pflanzen, Obst u. dergl., bei den Reiscasseroles, Schüsselbordüren von Reis, Nudeln ic., bei dem Aufsetzen von hohen Teigrändern, überhaupt bei allen Sachen, die durch eine gewisse Manipulation ihre äußere Gestalt und durch diese ihre Bestimmung erhalten.

Dressirmesser. Ein kleines spitziges Messer, dessen Klinge vom Hest bis zur Hälfte der Scheide kraus ausgezackt oder rund gezähnt ist. Man hat es zu beiden Händen brauchbar, so daß die kleinen Bogen so wohl nach außen wie nach innen geschweift sind; doch müssen diese scharf und korrekt ausgeschliffen sind, damit sie sich auf den Gegenständen, die damit geschnitten werden, gut ausdrücken.

Dressirnadel. Dies ist eine gewöhnliche, aber gerade Packnadel von verschiedener Größe, am meisten zum Aufziehen des Geflügels und zum Zusammenziehen und Gestalten anderer Sachen benutzbar.

Dressirte Pastete, große. Der gewöhnliche Teig hierzu ist der gebrühte Wafferteig, wo nämlich der Teig nicht mitgenossen, sondern nur als Hülle benutzt und nur der Inhalt gebraucht wird. Zu einer Meße Mehl nimmt man etwa acht Loth Butter und drei bis vier Eidotter; doch kann dieser gewöhnliche Wafferteig nach Umständen durch Zusatz von Butter und Eiern verbessert, oder da — wie z. B. in Frankreich — wo der Mitgenuß des Pastetenteiges Bedingung ist, eine Art mürber Teig (s. Mürberteig) von einer Meße Mehl, einem Pfund Butter und zwölf bis sechszehn Eiern dazu angefertigt werden. Zum gebrühten Teig wirkt man die Ingredienzien mit kochend heißem Wasser dergestalt zu einer klaren, festen, durchaus nicht brüchigen Masse, daß zuerst Butter und Eier mit etwas Mehl und dann nach und nach mit dem heißen Wasser, damit man die Eier nicht verbrähe, in Verbindung gebracht werde. Den halbmürben Teig stößt man nach Vorschrift an. (S. Mürber T.)

Bei dem Dressiren der Pastete aus einem Stück, wie z. B. der Töpfer einen Topf formt, dreht man den Teig zuerst zu einem großen runden Brote, fährt in der Mitte mit dem Daumen und Handballen hinein und erweitert von oben die Oeffnung mit beiden Händen dergestalt, daß eine schmortopfähnliche Form mit beinahe fingerdickem Boden, und mit eben

so dicken, etwa sechs bis sieben Zoll hohen, gerade aufsteigenden Wänden entsteht. Diese Procedur verlangt allerdings schon eine große Übung und auch manche Sachkenntniß, deshalb ist sie durch die neuere, leichtere Aufsehemethode nicht verdrängt worden. Hierzu rollt man einen Boden aus, schneidet ihn in der gewünschten Größe zu, dressirt einen zwei Finger hohen, aufrecht stehenden Rand herum, schneidet vom ausgerollten Teig ein fünf bis sieben Zoll breites und so langes Band zu, daß es um den aufgerändeten Boden herumreicht, schneidet es an den Enden schräg zu, damit es sich gut zusammenfügt, und setzt es in- oder außerhalb des mit Ei bestrichenen Bodenrandes mit der Rücksicht auf, daß der Pastetentopf gerade und gleichmäßig festgedrückt werde und alles gut aneinander schließe. Ist dies erreicht, so kneift man den Pastetentopf mit einem Kneifeisen von unten nach oben hin, füllt den Inhalt, aus welchem die Pastete besteht (s. Pastete) mit einer etwa einen Zoll breiten Kante hinein, befestigt hieran den gerade zugeschnittenen Deckel, kneift auch diesen, oder belegt ihn mit hübschen Modellen, schneidet in der Mitte ein Loch, setzt hierher den Schornstein und backt die Pastete nach Vorschrift. (S. Pastetenbereitung.) Es versteht sich, daß man die Pastetentöpfe von Teig, statt sie durchweg zu kneifen, auch durch verschiedene bildliche Gegenstände geschmackvoll verzieren kann.

Dressirte Pastete, kleine. Hierzu bereitet man gewöhnlich einen ganz mürben Teig. Man sticht von dem etwa zwei Messerrücken dick ausgerollten Teig, mittelst eines Ausstechers, einen zwei Zoll im Durchmesser haltenden Boden aus, dressirt ein ein und dreiviertel Zoll breites Rändchen herum, nach Art der großen Pasteten, drückt alles recht glatt und gleichmäßig fest und kneift die Pasteten unten und oben, stützt sie in- und außerhalb mit Papierrändern und backt sie behutsam in schön gelber Farbe. Um sie recht gerade und gleichmäßig zu erhalten, kann man auch trockne Erbsen einfüllen. (S. Blindbacken.) Zu den Pastetendeckeln sticht man runde passende Böden aus, verziert sie in der Mitte mit einer Kugel oder einigen Blättern und backt sie ebenfalls ab. Zum Füllen der dressirten kleinen Pasteten nimmt man ein Salspicon von Kalbsmilch und Champignons, Trüffeln u. dergl.; ein solches von Fisch- und Quapenlebern, ein Ragout oder Hasché von Geflügel oder ein feinfadiges Ragout oder Hasché von Wildpret und wildem Geflügel mit einer braunen Sauce u. s. w.

Dukatennudeln, bayerische. Eine Mehlspeise, wozu man einen Bärnteig bereitet, wie es bei den Dampfnudeln gesagt ist. Man rollt ihn aus und sticht davon dukatengroße oder größere dicke Scheibchen aus, läßt sie auf einem Blech gehörig aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter und backt sie in mäßiger Hitze. Hat man sie vom Blech genommen, so löst man sie in einem Geschirr mit würziger, veräußter Milch dergestalt auf, daß man sie oft begießt und auslockert. Man richtet sie eben auch

recht aufgelockert an und überfüllt sie mit verführter, lüfter Sahne oder Milch. —

Dunstbad. Dampfbad. S. Bain=marie.

Dunstbraten. S. Bratmethoden.

Dunstereme. S. Creme.

Dünsten. Es wird vorzüglich von Obst gesagt, wenn es mit Zucker und einer geringen Flüssigkeit auf schwachem Feuer gahr gemacht wird.

Durchgeschlagene Suppen. Püreesuppen. Dies sind Suppen, welche mit einem durchgestrichenen Brei (s. Püree) bereitet werden. Der Brei besteht sowohl aus Pflanzen-, als Thierstoffen. Um eine weiche Durchstreichsubstanz zu erhalten, muß natürlich alles vorher weich geschwigt, gebraten, gekocht oder geschmort, mit einer ganz geringen Bindung von Mehl versetzt, gerieben, durchgestrichen, suppenklüßig verdünnt, die Substanz aus Schaum und Fett gekocht und mit diesem oder jenem Gegenstand belegt werden. Die durchgestrichene Substanz oder die Püree von Thierstoffen ist oft so beschaffen, daß sie erst ganz zuletzt mit der Suppe vereinigt und dann nicht mehr gekocht werden darf.

Durchpassiren. Passiren. Dies heißt soviel wie Durchgießen, besonders wenn man Brühen und andere Flüssigkeiten durch eine Serviette seigt.

Durchschlag. Ein allgemein bekanntes Küchengerath von Blech oder Kupfer und verzinnt, in verschiedener Größe und Form mit einem großen oder fein durchlöchernten Boden. Die kupfernen, mit Stiel und Haken zum Auflegen, sind die vortheilhaftesten und zweckmäßigsten.

Durchstreichsieb. Farcesieb. Die besten sind die großen, mit einem starken doppelten Haargeflechte, welches recht fest eingebunden sein muß; auch darf dies Geflecht nicht ganz eng sein, sondern muß die erforderliche Weite zum Durchstreichen von rohen wie gekochten Pflanzen-, Fisch- und Fleischgegenständen haben, und so, daß das Geflecht nicht so gleich zerstört werde. Man hat auch Durchstreichsiebe mit einem Drathgeflechte, sie sind allerdings dauerhafter, sie sind aber dem Rosten leicht unterworfen, wenn sie nicht rein gehalten und stets gebraucht werden.

G.

Chaudé. Brühkuchen. Es wird von einem Pfund Mehl, acht Loth Butter, acht Eiern, etwas Milch und Salz ein fester Teig auf die Art, wie es bei Briosa gesagt ist, gewirkt. Der Teig bleibt unter einer Serviette mehrere Stunden stehen, und wird zu einer fingerdicken Platte ausgerollt, dann schneidet man ihn in fingerlange und fingerbreite Stücke, thut sie in kochendes Wasser, nimmt sie, noch ehe das Wasser wieder recht kocht,