

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

L

urn:nbn:de:bsz:31-69851

rituösen Getränken anwendbar. Viele Leute lieben das mit Kümmel gebackene Brot sehr, andere wieder verwerfen ihn hierzu ganz.

Kümmelsuppe. S. Bieruppe, Panadensuppe.

Kuppelform. S. Timbalforn.

Kürbis. Er wechselt in Farbe und Gestalt, doch im Geschmack bleiben sich alle so ziemlich gleich; indessen hat man die orange- und hochgelben Kürbisse lieber als die blassen, grünen oder weißlichen; sie wachsen zu einer außerordentlichen Größe heran. Das süßliche Fleisch der Kürbisse enthält nach Entfernung der innern wässerigen Theile, mehliges, schmackhafte Stoffe, die sich verschiedentlich zubereiten lassen. Man kann sie nach Art der Steckrüben streifig oder würflich in Fleischbrühe einsieden, mit Mehlschwitze seimig machen, mit etwas Zucker, Pfeffer, Citronensaft und auch Petersilie würzen und nach Umständen auch etwas mit Eigelben binden, oder auf dieselbe Weise, ohne Petersilie und Citronensaft, in Milch kochen. Beide Arten lassen sich mit Fleisch als Gemüse aufstischen, mehr braucht man den Kürbis zu Milch- und andern Suppen. Eine sehr beliebte Speise unter den mittlern und niedern Ständen ist die Kürbismilchsuppe mit Buchweizengröße; man kocht eine dünne Buchweizengröße mit Zimmt und Zucker und thut zuletzt den mit Milch gekochten Kürbisbrei dazu, so daß es eine dickseimige gelbe Suppe wird. Statt der Größe nimmt man hierzu auch Schwadengröße, Gries, Reis, u. s. w. Ebenso wie diese Suppe kocht man auch mit denselben Stoffen oder von Kürbis allein einen dicken Brei als Abendspeise und bestreut ihn nach dem Aufthun mit Zucker und Zimmt. — In England schneidet man ein Loch in den Kürbis, nimmt alle wässerigen Theile und Kerne und auch einen Theil des guten Fleisches bis auf eine gewisse dicke Rinde heraus, schneidet letzteres mit einem Theil Äpfeln entzwei, mengt es mit Zimmt, Nelken, Citronenschale und Zucker, füllt es wieder in den Kürbis und backt ihn im Ofen. Außer dem gemeinen Kürbis hat man den Melonen-, Mark-, den Pomeranzen- und indischen Kürbis oder Ciromon (s. Alphabet).

Kuttelfleck. So nennt man im Königreich Preußen, besonders in Königsberg, ein von Kalbaunen zubereitetes einfaches Gericht.

Kuttelkrant. S. Thymian.

L.

Laberdan. S. Kabeljau.

Lachs. **Salmen, frischer.** Dies ist einer der köstlichsten Fische, welche aus dieser Thierklasse der Küche zu Gebote stehen. Weil

er abwechselnd im Meere und in Flüssen lebt, so ist er auch halb See- und halb Süßwasserfisch; er geht zu Anfang des Frühlings schaarenweise in die Flüsse um zu laichen und hält sich den ganzen Sommer über darin auf, wo auch eine große Menge von ihnen, von fünf bis funfzig Pfund, gefangen werden, doch bleiben auch viele für den Winterfang in den Flüssen zurück und einen großen Bedarf für diese Jahreszeit liefert das Haff. Man hat Rhein-, Elb-, Weser-, Oderlachs, dann die Königsberger, Elbinger, Rügenwalder und Danziger Hafflachs u. s. w. Sein ausgezeichnet schönes, rothes, grätenloses Fleisch ist äußerst wohlschmeckend und hochgeachtet das der Rheinlachs; man erkennt dies an der rötheren Farbe, der zarteren und fettern Eigenschaft; überhaupt gebührt dem Rheinlachs der Preis vor allen übrigen.

Man speist ihn frisch, geräuchert, gesalzen und marinirt. — Ansprechend ist der frische Lachs ganz, in Transchen oder in allen Formen aus Wasser und Salz abgekocht, kalt oder warm; man giebt ihn in diesem Zustande mit Essig, Del und Peterfilie und frischer Butter, sowie mit allen Arten holländischen Saucen, oder Kapern-, Kräuter-, Sardellen- und Buttersauce, mit Ragout von Austern und Muscheln zc. Ebenso beansprucht ist er mit denselben Saucen, wenn er im Ofen treffend geschmort, oder geröstet ist, oder in Butter und feinen Kräutern mit Citronensaft und etwas Wein gahr gemacht worden; ferner auf schweizerische Art gesotten, wo man ihn auf ein Bett von feinen Kräutern, die mit Butter nebst einigen Eßlöffeln Mehl geschwigt sind, legt, mit Wein und Fleischbrühe benäht, ihn hiermit bis auf die nöthige Sauce einsiedet und ihn mit Eigelben, Kapern, Sardellenbutter und Citronensaft verbindet. Ueberhaupt ist der Lachs zu allen Bereitungsarten fähig und er wird unter jedweder Form und Maske auch stets der gebildetsten Zunge willkommen sein. Wegen seines zarten Fleisches braucht er nicht mehr Zeit zum Abkochen als der Zander (s. Zander). Außerdem hat man noch mehrere gewählte Speisen von Lachs, sowohl kalt als warm.

Lachs, geräucherter. Von diesem ist wieder der Rheinlachs der beste. Den zum Räuchern bestimmten Fisch spaltet man, schneidet den Kopf weg, löst den Rückgrat aus und läßt den Fisch, mit Salz und etwas Salpeter eingerieben, etwa vierundzwanzig Stunden liegen, trocknet ihn ab und läßt ihn einige Tage in einer guten Räucheranstalt hängen. Wirkt etwa der Rauch zu stark, so muß man ihn einschlagen und ihn auch mittelst Speilen in einer breiten Form zu erhalten suchen. Der geräucherte Lachs wird nicht allein ohne weitere Zubereitung viel und gern verspeist, sondern dient auch sehr vielen Speisen als Haupt- oder Nebenzuthat. (S. Povesen, Croquettes, Rühreier, Omelettes, Fischwürste, Plinzen, Canapés, Sauté u. s. w.)

Lachs in Aspice. Nach dem Abkochen der hübsch zugeschnittenen Stücke, begießt man diese, wenn sie kalt sind, mit bis zum Spinnen ab-

gekühlten Aspice so lange, bis jedes einen Messerrücken dicken Spiegel erhalten hat, giebt, wenn man diese franzartig angerichtet hat, in die Mitte eine Mayonnaise-Remolade, grüne oder weiße Navigotesauce und garnirt die kalte Speise mit Aspiceroutons. Zierlicher erscheint diese Speise noch, wenn man die Lachsstücke vor dem Begießen, mit Kapern, Cornichons, hartem Eigelb &c. belegt. Auch in der Form mit Aspice oder Mayonnaise gegallert und gestürzt und noch auf verschiedene andere Art gewährt der Lachs eine köstliche kalte Fischspeise.

Lachskästchen. S. Zanderkästchen.

Lachspastete. S. Schüsselpastete.

Lachspopiettes. S. Zanderpopiettes.

Lachspießchen. S. Hatelelets.

Lachs, gesalzener, marinirter. Mit dem ersteren treibt hauptsächlich Rußland und Schweden einen bedeutenden Handel; von den in deutschen Flüssen gefangenen Lachsen wird wenig oder gar nichts eingezalzen; was von diesen nicht frisch verspeist wird, räuchert man oder marinirt ihn, zu diesen letztern oder marinirten braucht man besonders Elb- und Weserlachs.

Lachsforelle. Sie bildet die Uebergangsstufe von der Forelle zum Lachs. Das Fleisch hat Ähnlichkeit mit dem des gemeinen Lachses, während der Fisch selbst im Bau und in der Farbe der Flussforelle gleicht, auch in der Größe steht er zwischen dem Lachs und der Flussforelle, denn er wird drei bis zwölf Pfund schwer, und eben so theilt er auch die in dem Meere und in den Flüssen abwechselnde Lebensweise mit dem Lachs; doch lebt er mehr im Süß- als Salzwasser. Das Fleisch der Lachsforelle ist rötlich und wird beim Kochen goldgelb, es ist äußerst fein und man giebt ihm überall den Vorzug vor dem des gemeinen Lachses. Obgleich sie sich jede Umgestaltung und Bereitungsweise gefallen läßt, die der Lachs annimmt, so wird sie doch am häufigsten natürlich aus Wasser und Salz gesotten, denn nichts hebt ihren feinen Geschmack mehr als eine treffende Salzbrühe; auf diese Art zubereitet ist eine Butter- oder holländische Sauce, frische Butter, Del und Citronensaft beizugeben.

Lamm. Von Ende Januar bis Mai sind die Sauglämmer mit blaß-fleischfarbenem, zarten Fleisch an der Tagesordnung; später in dem Uebergang von Lamm zum Hammel oder Schaf wird das Fleisch verber und roth. Das Lammfleisch hat mehr zarte als wirklich wohlschmeckende Eigenschaften. Die hintere Hälfte nimmt man gemeinhin zum Braten; man stüzt sie wie den Hasen zu, macht sie in kochendem Wasser steif, spickt die Oberfläche der Keulen und bratet sie nach Vorschrift am Spieß oder im Ofen; man giebt nebst einem guten Zus gebackene Petersilie dazu. Von der vorderen Hälfte des Lammes, dem Kopf, den Füßen und den innern Theilen, wie Lunge, Leber, Gefröse &c. werden verschiedene Speisen bereitet.

Lammscotelettes, einfache. S. Cotelettes.

Lammscotelettes, gefüllte. S. Cotelettes, gefüllte.

Lammsepigram. S. Epigram.

Lammstricandelle. S. Fricandelle.

Lammstricassée. S. Fricassée. Ist das Fricassée fertig, so mischt man es mit blättrigem, abgeschwitztem Sauerampfer, mit einem halben Zoll langem Brechspargel, kleinen Blumenkohlrosen u. s. w. oder garnirt das Fricassée, wenn es angerichtet ist, damit.

Lammstricassée und Geschlinge. S. Geströße und Geschlinge. Zu dieser Speise kommen hier noch einige ausgeschlachtete Lammsköpfe, die man spaltet, blanchirt, innerhalb die unsaubern und häutigen Theile beseitigt, die Köpfe wieder zusammenbindet, bei dem Geschlinge oder Geströße kocht, eine jede Hälfte in etwas mit Eiern gebundener Butter und geriebener Semmel wendet, sie röstet und dem Ragout beigiebt. Will man die Leber, statt sie zu braten und um das Ragout zu legen, unter dieses mischen, so schneide man sie in so feine Scheibchen als man das Geschlinge geschnitten hat, und schwinde sie rasch in Butter ab.

Lamprete. Dieser Fisch gleicht in Gestalt und Geschmack dem Aal, an dem runden Kopf befindet sich ein inwendig warziges, einem Saugrüffel ähnliches Maul und an jeder Seite sieben Luftlöcher. Das Fleisch ist fett und zart, besonders im Frühjahr, wo der Fisch aus der Nordsee die Elbe hinauf geht und viele von ihnen gefangen werden. Er eignet sich zu einem großen Theil der Speisen, die man von Aal bereitet, worunter die aus Wasser und Salz abgefottene und dann kalt oder warm gegebene, die geröstete, die geschmorte, die gebratene oder im Ofen in Bier oder auf Matrosenart gefottene Lamprete den Vorzug behält. Mit den marinirten Lampreten treibt man wie mit den Neunaugen einen bedeutenden Handel; auch gesalzen und geräuchert kommen sie vor.

Landecker Käsemehlspeise. Zu dem gehackten und durchgestrichenen Fleisch eines Kapaun oder großen Huhnes schwinde man ein halbes Duzend feinscheibige Zwiebeln in Butter weich, röste hiermit ein viertel Pfund Mehl, koche hiervon mit Milch einen dicken Brei, vereinige ihn mit dem Hühnerfleisch, zwei Eiern, vier Eigelben, einem viertel Pfund Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, den Eiweißschnee und etwas Semmelbrei und backe die Mehlspeise eine und eine viertel Stunde in mäßiger Hitze. Diese Speise kann man auch ausstülpen und eine Sardellenauce dazu geben.

Landschildkröte. S. Schildkröte.

Lappenzucker. Breitlaufzucker. S. Zuckergrade.

Lattig. Lättsche. Dies sind die jungen, grünen Blätter des Schnittsalats. Sie erscheinen schon sehr zeitig im Frühjahr; doch haben

wir auch an denen, welche in Mistbeeten und Gewächshäusern getrieben, einen sehr willkommenen grünen Salat (s. Salat).

Lauch. Pooreebolle. Nicht allein die walzenförmige, unten abgestumpfte, faserige Zwiebel, sondern auch die abstehenden, unten bleichen und zum großen Theil auch die obern grünen Blätter, werden wegen der angenehm milden Würze ausschließlich nur zu Suppen und zur Würzung von Fleisch-, Fisch- und andren Brühen gebraucht.

Canterung des Zuckers. S. Zucker und Zuckergrade.

Savendel. Spik. Ein angenehm würziges, sehr wohlriechendes Kraut, welches man außerdem, daß man ein sehr wohlriechendes Wasser davon bereitet, zu einigen Einsalzungen und Marinaden des Fleisches gebraucht.

Leber. Von den innern Organen der genießbaren Thiere ist die Leber einer der beachteten Theile; doch haben nicht alle Lebern einen gleichen Werth. Unter ihnen sind die vom Geflügel geschächt und wieder vom zahmen Geflügel die der Gänse und Puter und vom wilden Geflügel die der Fasanen und Rebhühner die vorzüglichern. Von den Schlachttieren ist die Leber vom Kalb und Lamm, von dem Wildpret die vom Reh und von den Fischen die der Quappe die bevorzugteste. Die Lebern der genießbaren Geschöpfe aus andern Thierklassen sind als entschiedene Speise weniger beachtet, wenn man nicht etwa die Leber der Seeschildkröte ausnimmt.

Leberfarce, einfache. Zu der ausgeschabten, gehackten und durchgestrichenen Leber als Hauptbestandtheil kommt ein Drittheil soviel oder etwas mehr, eben so behandelter, reiner Speck, ein Viertheil soviel als Leber Semmelpanade und auf das Ganze, wenn es im Volumen etwa ein Quartmaß hält, zwei bis drei Eier. Hierzu gesellen sich als würzige Stoffe, gehackte und geschwitzte Chalotten, trockene feine Kräuter, gemengtes, feines Gewürz, Muskatennuß und Salz. Wie bei allen Farcen ist auch hier die genaue Vermischung Hauptregel.

Leberfarce, gemischte. In acht bis zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter, zwei Eier, ein Dotter, eine Handvoll geriebene Semmel, etwas mehr gehackte Leber, abgeriebene Citronenschale, Muskatennuß, Salz und bedingungsweise ein viertel Pfund oder mehr Corinthen. Diese Farce ist dazu bestimmt, um den Kropf der zum Braten bestimmten Puter oder Tauben zu füllen.

Leberfarce, Trüffel. Unter die erste Farce kommt noch ein Theil Trüffelbutter und ein nach Umständen reichlicher Zusatz von kleinen dickscheibigen, stückig oder rundlichen, abgeschwitzten Trüffeln. Diese Farce vereinigt den höchsten Wohlgeschmack, wenn Geflügel wie Puter, Kapaun, Fasane, Rebhühner u. damit gefüllt werden. (S. Perigueur.)

Leberklöße. In zehn bis zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter, Rindermark oder Nierentalg noch ein und ein halbes Mal soviel im Vo-

lumen gehackte Leber, zwei Eier, zwei Dotter, etwa halb so viel als Leber aufgeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Salz und Muskatennuß und ausnahmsweise abgeriebene Citronenschale und Corinthen. Man giebt sie zu Suppen und Fleischspeisen.

Leberkuchen. Zu einer nach Vorschrift behandelten kleinen Kalbsleber rühre man zwölf bis vierzehn Loth Butter mit fünf bis sechs Eigelben und einigen ganzen Eiern zu Sahne, gebe für einen halben Groschen aufgeweichtes, ausgedrücktes, oder zu Brei gekochtes Milchbrot, sechs bis acht Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, zusammen zwölf bis sechszehn Loth Rosinen und Corinthen und den Schnee des Eiweißes darin, schlage die Masse in ein Schweinsnez, backe sie in ziemlich starker Hitze eine und eine halbe Stunde und überziehe den aus der Form gestülpten Leberkuchen mit einer Rosinen-, Kirsch- oder Rothweinsauce. Den Leberkuchen kann man auch von weniger Zuthaten bereiten.

Lebernezchen. S. Crepinettes.

Leberpastete. S. Strasburger Pastete.

Leberpain. S. Fleischkäse.

Leberpfanzel. Man bereitet eine Lebertloßmasse, backt sie mit Butter in der Pfanne gahr und auf beiden Seiten braun, schneidet sie in Stücke und giebt sie in die Suppe.

Leberpudding. Hierzu bereitet man eine Masse wie zu Leberkuchen, vermischt sie aber noch mit zwei Loth Drangenschale, zwei Loth Citronat, zwei Loth bittern Mandeln und einigen Eiern und macht sie ohne Schweinsnez in einer Tymbalform in Wasserdämpfen gahr und giebt eine der Saucen des Leberkuchens dazu.

Leberwurst. S. Wurst, Leber.

Lebkuchen. Dies ist der altdeutsche Ausdruck für Pfefferkuchen. S. Pfefferkuchen.

Lebendenbraten. So heißt an vielen Orten das Rinderfilet.

Lerche. Dieser Vogel ist nicht allein bei allen Feinschmeckern wegen seines angenehmen würzigen, pikanten Geschmacks sehr angesehen, sondern auch im Allgemeinen sehr beachtet. Außerst wohlschmeckend sind diejenigen, welche zur Herbstzeit mittelst des Lerchenstreichens in Neßen bei Leipzig, Halle, Merseburg, Dessau u., auch in Thüringen und andern Gegenden gefangen werden. — Ihre Vor- und Zubereitungsweise theilen sie beinahe ganz mit den Krammetsvögeln. Sie geben einen äußerst feinen Braten; man reißt sie auf kleine Spieße, bratet sie bei hellflammendem Feuer und deckt sie eben wie die Krammetsvögel mit in Butter gelbbraun gebratener Semmel; auch als Dampfbraten sind die Lerchen vortrefflich.

Lerchen im Domino. Hierzu werden die Lerchen ganz ausgelöst, mit einer von ihren Eingeweiden und Lebern und der von den gestoßenen und durchgestrichenen Gerippen erlangten Fleischmasse bereitet

Farce gefüllt, in ihre ursprüngliche Form zusammengelegt und gehestet und in Butter treffend gedämpft. Zunächst zieht man die Heftfäden aus, sticht jede Lerche hintereinander auf eine Spicknadel, bestreicht sie mit Fleischglace, bestreut sie mit gehackten, getrockneten, schwarzen Trüffeln, so daß diese kraus darauf sitzen bleiben und besteckt sie vorn am Rumpf mit ihren Köpfen, in deren Augenhöhlen man zuvor etwas weiße Farce streicht und mit einem Stückchen schwarzer Trüffel die Augenpupille bildet. Die so behandelten Lerchen richtet man krantzartig in einer bordirten Schüssel auf einem trefflichen feinen Ragout an.

Verchenfümet. S. Fümet.

Verchengratin. S. Gratin.

Verchenpastete. S. Krammetsvögelpastete.

Verchen mit Reis. Eine sehr beliebte Speise. Die Lerchen werden entweder in ihrem natürlichen Zustande gedämpft oder zu diesem Behuf vorher ausgelöst und es wird der Reis mit guter, nahrhafter Fleischbrühe kraus und steif gekocht und so angerichtet, daß in der Mitte eine geringe Vertiefung entsteht, dann richtet man zunächst die Lerchen im Kranz auf dem Reis an, besteckt sie mit ihren Köpfen und giebt in die Mitte ein weißes Trüffelragout. Diese Speise bereitet man auch ohne Ragout, wo man alsdann den Reis nicht so steif kocht, ihn flach anrichtet und nachdem man die Lerchen, wie vorhin gesagt, gelegt hat, in die Mitte die in Butter geschwitzten und mit etwas brauner Sauce vermischten Trüffeln giebt oder mit diesen die Speise außerhalb garnirt.

Verchensuppe. S. Krammetsvögelsuppe.

Verchen in Zwiebeln. Hierzu gehören nothwendig große, egale Zwiebeln, von denen man den dritten Theil oben von der Spitze wegschneidet und sie so lange in Wasser kocht, bis man innerhalb aus den Blattlagen so viel herausnehmen kann, um so viel Raum zu gewinnen, daß man eine ausgelöste und mit Farce gefüllte Lerche einlegen kann, die Außenwände aber auch dick genug bleiben. In die Zwiebeln füllt man zuerst etwas Farce, legt eine mit Lebertrüffelcarce gefüllte, steif gemachte Lerche ein, streicht die Seiten mit Farce aus, so daß die Brust des Vogels zu sehen bleibt, legt oben ein Speckscheibchen, schmort die Zwiebeln in gutem Fleischgrund und Brühe in einem Ofen, besteckt die Lerchen, wenn sie angerichtet sind, mit ihren Köpfen und überzieht sie mit einer guten Essenzsauce.

Viaison. S. Bindungsmittel. Zweck und Anwendung s. Abquirlen.

Liebesapfel. S. Goldapfel.

Liebesbrunnen. S. Puits d'amour.

Viren. S. Abquirlen.

Limonade. Ein kühlendes Getränk. Man hat Citronen-, Apfel-, Orangenblüth-, Veilschen-, Frucht-, Weinsimonade u. s. w., doch

kommt auch unter alle diese Getränke Citronensaft, natürlich in die Limonaden von Früchten, Blüten oder Wein weniger. Auf jedes Quart Wasser der Saft von einer bis zwei Citronen und acht bis zwölf Loth Zucker, je nachdem man es süß liebt. Zu der Apfelsinenlimonade eben so viel Apfelsinensaft, aber auch etwas Citronensaft. Zu der Drangenblüthlimonade setzt man die nöthige Drangenblüthessenz einer Citronenlimonade zu, oder nimmt Drangenblüthwasser und zu der Veilchenlimonade den Saft von etwas zerriebenen frischen Veilchenblüthen oder Veilchenliqueur. Zu den Fruchtlimonaden, welche man von Himbeeren, Kirschchen, Johannisbeeren, Verberizbeeren bereitet, nimmt man so viel Wasser und Zucker als nöthig und nur bei den beiden ersten Früchten sehr wenig Citronensaft. Zur Weinlimonade nimmt man dreiviertel Quart Wasser und ein viertel Quart Wein und so viel Zucker und Citronensaft als es der Wein bedingt. Die Citronenlimonade, als der Stamm aller übrigen, genießt man auch nach Vorschrift heiß.

Limonie. S. Citrone. Von der Limonie, was so viel wie Citrone bedeutet, ist das Wort Limonade abzuleiten.

Limonien sauce. S. Citronensauce.

Linse. Von dieser trocknen Hülsenfrucht giebt es dunkel- und hellgraue, kleine rundliche, oder größere, mehr platt gedrückte. Indeß entscheidet die Farbe und Form hinsichtlich der Güte nicht, diese zeigt sich erst beim Kochen. Am weichsten kochen die Linsen, wie alle Hülsenfrüchte, in Flußwasser bei einem vorbergehenden Erweichen in gleichem Wasser. Als saures Gemüse bereitet man sie wie die weißen Bohnen (s. Bohnen, trockne), und es passen hierzu vorzüglich Hasen, Rebhühner, Fasanen, auch Bratwurst, Schinken u. s. w. Eben so bereitet man von den Linsen auch ein Püree (s. Erbsen, gelbe). Indeß kocht man die Linsen auch mit Rindfleisch und magerem Speck, wozu man sie mit Rindfleischbrühe und Mehlschwitze anrührt, und sie mit kleinstückigem Speck und Rindfleisch kochen läßt. Diese unter den niedern Ständen sehr beliebte Speise geht als Suppe und auch als Gemüse, je nachdem man sie dick oder dünn macht. Sie wird noch einfacher bereitet, wenn man nur Speck dazu nimmt und von der Speckbrühe und Wasser die Speise zusammensetzt. An beide gewöhnliche Linsenspeisen sind geschwitzte Zwiebeln an ihrem Platz.

Linsensuppe. Man läßt in Butter geschwitztes Wurzelwerk und etwas Mehl mit guter Fleischbrühe und Jus dünnseimig kochen, gießt es durch, verbindet es hinreichend mit durchgestrichenen Linsen, läßt es eine Stunde oder länger kochen, so daß man Schaum und Fett abnehmen kann und es eine glattseimige, grau-bräunliche, sehr wohlsmekende Suppe wird und richtet sie mit in kleine, lange Stücke geschnittenen Pökel-Schweinschnauzen und Ohren und etwas gebackenem Milchbrot an. — Außer dieser ersten Linsensuppe giebt es noch einige andere ordinaire

Arten, wozu man Rindfleisch, magern Speck, Sellerie und Porree, auch größtentheils die Linsen undurchgestrichen mit Fleisch- oder Speckbrühe kochen läßt; auch einige Suppenkräuter daran nimmt; macht man diese Suppe mit etwas durchgestrichenen Linsen feimig, so wird man jedenfalls eine bessere Suppe aufstischen. Fleisch und Wurzeln schneidet man nach Belieben.

Pinzer Apfelmehlspeise. Die Dotter von sechs hart gekochten Eiern, vier rohe Eidotter, ein viertel Pfund fein geriebene Mandeln, worunter zwei Loth bittere, vier Loth geriebene Semmel, acht Loth Butter, abgeriebene Zitronenschale und so viel hinreichend süßer, recht dicker Apfelmuß als die ganze Masse beträgt und der Schnee von vier Eiweißen werden genau zu einer Masse vereinigt, und in einer Tafelcasserole oder einer Randschüssel eine Stunde gebacken.

Pinzerbrezeln. Man macht einen Teig von einem Pfund Mehl, zwanzig Loth Butter, den durchgestrichenen Dottern von zehn hartgekochten Eiern und etwas abgeriebener Zitronenschale, oder einen andern Teig von einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, acht Loth fein geriebenen Mandeln, acht Loth Zucker und acht harten Eidottern. Von dem einen oder dem andern Teig gestaltet man kleine, einfache Brezeln oder Kringeln, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker, bespritzt sie mit Wasser und backt sie in mäßiger Hitze.

Pinzertorte. Pinzertörtchen. Von dem ersten Teig rollt man eine etwa drei Messerrücken dicke Platte aus, schneidet sie rund oder oval zu, bestreicht sie einen Finger dick mit Apricosen- oder Himbeermarmelade, so daß der Rand einen und einen halben Zoll frei bleibt, rollt von dem übrigen Teig federkielstarke Walzen und flechtet diese über dem Confekt, so daß man den ersten Faden recht in die Mitte legt, einen andern quer über diesen zieht, dann zwei andere von jeder Seite des ersten Grundfadens und wieder zwei andere von jeder Seite des zweiten Grundfadens allemal einen viertel Zoll breit von einander darauf legt, und so von je zwei zu zwei Fäden übers Kreuz wechselseitig fortfährt, bis der ganze Confekt überflochten ist und hierdurch ein vierstrahlig zusammenspielendes Gitter entsteht. Dann schneidet man die Fäden dicht an dem Confekt ab, bestreicht den frei gebliebenen Rand mit Ei, legt zunächst ein eben so breites Band darauf, schneidet den äußern Rand der Torte zackig oder bogenförmig ein und backt den Kuchen in mehr als mäßiger Hitze etwa vierzig Minuten. — Die Törtchen macht man etwa drei Zoll im Durchmesser groß, natürlich müssen auch hierzu die Walzen dünner sein, um auf dem geringen Flächenraum ein kleines einfaches Geflecht anzubringen.

Lionefer Sauce. In eine mit etwas Wein eingekochte Grundsaucé kommt etwas Estragoneßig, vier bis sechs mit etwas Saucé durchgestrichene Dotter von hart gekochten Eiern, in Wasser blanchirter und dann gehackter Estragon und Petersilie und etwas Sardellenbutter; die

Sauce darf jetzt aber nicht mehr kochen. Auch statt der Sardellenbutter hakt man die Sardellen mit Del und setzt alsdann auch noch Del zur Sauce zu, besonders wenn die Sauce kalt gegeben werden soll; sie geht zu Geflügel und feinem Fisch.

Liquiritiensaft. Er wird aus der inwendig gelben Wurzel des Süßholzes und zwar von dem stark eingedickten Saft derselben und einem Zusatz von Ochsenblut gewonnen. Man gebraucht ihn meistens wider Husten. Wegen seiner Süßigkeit ist er den Kindern erwünscht.

Löffel, Anrichte. Ein mehr flacher, als tiefer Löffel, von acht bis zwölf Eßlöffel Inhalt mit einem verhältnismäßig langen Stiel. Die kupfernen und verzinnnten haben den Vorzug vor denen von Eisen und Eisenblech, die zinnernen Anrichtelöffel sind ohne alle Haltbarkeit.

Löffel, Aushebe. Er ist nur zum Ausheben großer Fleisch- und Fischstücke da, ist ganz flach im langen oval von acht bis zwölf Zoll Länge; der Stiel steht auf der einen langen Seite zwei bis drei Zoll aufrecht, ist dann mit dem Löffel gleichlaufend gebogen und kurz.

Löffel, Brat. Er ist oval mit einem langen Stiel von gleichem Metall; an der linken Seite befindet sich eine durchlöcherete Decke oder ein Sieb. Nur zum Spießbraten gebräuchlich.

Löffel, Dampfpuddel. Er ist von Eisen, ganz flach, in langem Viereck von etwa zwei und einem halben Zoll Länge und zwei Zoll Breite. Der Stiel steht wie bei dem Aushebelöffel, ist aber verhältnismäßig länger.

Löffel, Holz. S. Holzlöffel.

Löffel, Schaum. Der kleine ist wie ein Anrichtelöffel gestaltet, aber durchlöchert; sowohl die zu fein, als die zu groß durchlöchereten Schaumlöffel sind un Zweckmäßig und es gilt auch hier die edle Mittelstraße. Die größern Schaumlöffel sind breit und ganz flach und sind mehr zum Ausheben großer Fleisch- und Fischstücke als zum Ausschäumen bestimmt.

Löffel, Schöpf. Füllkelle. Er ist rund und tief und der Boden gewölbt von einem viertel bis einem Quart Inhalt. So wie die kupfernen und verzinnnten Anrichtelöffel, so verdienen auch alle übrigen von diesem Metall wegen Zweckmäßig- und Dauerhaftigkeit den Preis. Wünscht man sie zum Anhängen, so lasse man sie am Ende des Stiels umlegen.

Löffel, Zucker. Er ist wie ein Schöpfelöffel gestaltet, von reinem Kupfer und unverzinnt, an der linken Seite befindet sich ein Schnabel und der etwa vier Zoll lange, gerade stehende Stiel ist hohl, um hierin einen Holzstiel stecken zu können. Man braucht ihn zum Sieden des Zuckers.

Löffelbisquit. S. Bisquit.

Löffelkraut. Wegen der angenehmen Bitterkeit nimmt man es gern zu Salat. Es besteht aus einem acht bis zwölf Zoll hohen, ästigen Stengel mit herzförmigen, langgestielten Blättern.

Vorbeerblatt. Es giebt den Bier- und andern Fischen, dem Schmorfleisch, Wildpret, den Marinaden und Braisen eine gute Würze, wenn es nämlich mäßig gebraucht wird.

Löwenzahn. Dies Kraut wächst überall wild. Ein sechs bis acht Zoll hoher Blüthenschaft mit ungleich scharfen, sägeförmig gezähnten Blüthen; es ist von herbem, bitterm Geschmack mit einem milchigen Saft und wird an einigen Orten unter den Salat gemischt.

Luftspeck. Die Speckseiten werden von allen Seiten tüchtig mit Salz eingerieben und dann so zusammengesetzt, daß Speck an Speck und die Schwarte nach außerhalb kommt, hierauf zwischen Brettern gepreßt und schräg gestellt, damit die Feuchtigkeit ablaufen kann. Wenn er mehrere Wochen so gelegen hat, hängt man ihn an einen trocknen Ort, wo ihn die Luft tüchtig bestreichen kann. Der Luftspeck ist dem Rauchspeck sowohl hinsichts seines reinen Geschmacks als seiner aussprechend weißen Farbe bei weitem vorzuziehen, doch muß er nebst diesen Eigenschaften auch fest und derb sein, besonders derjenige, welcher zum Spicken gebraucht wird. (S. Spicken.)

Lunge. S. Geschlinge.

Lungenmuß. S. Gefröse. Die Lunge wird hierzu gehackt, als wenn man ein Hasché machen wollte, und nach Art des Haschés von Gefröse bereitet.

M.

Macaroni. Von diesem Fabrikat giebt es mehr oder minder gute oder schlechte Arten, von denen die Dresdner, Hallenser u. recht gut sind, indes verdienen die italienischen, besonders die Neapolitanischen den Vorzug; man erkennt sie an der pfeifenstielartigen Form und der weißgrauen Farbe; doch zuverlässig sind diese Merkmale nicht, auch andere Sorten haben dieselbe Form und Farbe. Die Macaroni geben treffliche Suppenbeilagen, vorzüglich zu klaren Suppen, sehr beliebte Nebenbestandtheile zu andern Speisen und auch selbstständige Zwischengerichte auf verschiedene Art zubereitet, ab. — Als einfache Macaronispeise bricht man das Produkt in fingerlange oder längere Stücke, blanchirt sie fünf bis acht Minuten in Wasser, gießt so viel kaltes Wasser dazu, daß man sie auswaschen kann und kocht sie, wenn sie abgetropft sind, mit Rindfleisch- oder Hühnerbrühe, so daß sie zuletzt dick einsieden und schwingt sie mit guter Butter, Parmesankäse und etwas Pfeffer durch, ohne sie damit weiter kochen zu lassen. Diese einfache Macaroni lassen sich verschiedentlich modificiren durch Beimischung von gekochter, gehackter Pökelszunge, Pökel-