

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

M

urn:nbn:de:bsz:31-69851

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.

Lustspeck. 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 Lustspeck 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-

rindfleisch, Schinken, gehacktem oder fadig geschnittenem Hühnerfleisch u. s. w. Sowohl die einfachen als die gemischten Macaroni können nach Umständen gebacken oder nur oben gefärbt werden, wozu man sie mit Käse bestreut, mit Krebs- oder anderer Butter beträufelt und in starker Dfenhize oder unter einer glühenden Schaufel färbt.

Macaroni, französische. Nachdem die Macaroni blanchirt sind, kocht man sie in farbiger, guter Fleischbrühe, Züs und etwas Fleischgrund, so daß sie hübsch schmackhaft werden und sich dunkelbraun färben, richtet sie, wenn man sie mit Käse und Butter vermischt hat, mit einem guten Hasché oder Ragout von Rebhühnern, Haselhühnern, Fasanen zc. schichtweise in einer Tafelcasserole an, deckt sie wie vorstehend und giebt ihnen mittelst Dfenhize eine schöne Farbe.

Macaroni, italienische. Der vornehme Italiener speist seine Macaroni mit kräftiger Fleischbrühe, Fleischgrund zc. versetzt und dazu gedämpftes Rind- oder anderes Fleisch oder gebratene Leber. Die handlang oder länger gebrochenen Macaroni werden hierzu härtlich abgesotten, es kommt alsdann eine starke Quantität Käse und Butter daran und es wird, wenn sie angerichtet sind, noch etwas Fleischgrund darüber gefüllt.

Macaroni, italienische, National-. Die niedere italienische Volksklasse genießt ihre Macaroni ganz einfach. Sie werden aus Wasser und Salz härtlich abgesotten, mit Butter oder Del (zur Fastenzeit) und Pfeffer vermischt, aufgethan und mit Käse bestreut. Zum Verpeisen braucht der gemeine Mann weder Löffel noch Gabel, er bedient sich dazu der Finger.

Macaroni, Neapolitanische. Man kocht sie wie die französischen und vermischt sie mit einem dunkelbraunen Ragout von Trüffeln, Kalbsmilch und Geflügellebern, sowie Parmesankäse und Butter. Diese Macaroni kann man auch mit dem Ragout wie die französischen schichtweise in einem Tafelgeschirr anrichten.

Macaronitimbale. S. Timbale.

Magedoine. So nennt man eine Vermischung von verschiedenen Stoffen einerlei Gattung; so hat man z. B. eine Magedoine von Früchten, eine von Gemüsen, andern Pflanzen u. s. w.

Macronen. Von den beiden Hauptarten, den süßen und bittern, zweigen mehrere Nebenarten aus, z. B. durch das Vermischen der Masse mit Schokolade, Drangenschale, Citronat, Vanille oder andern feinen Gewürzen, Confect u. dergl.; auch durch das Bestreuen, wenn die Macronen aufgesetzt sind, mit verschiedenfarbigem Hagelzucker (s. S.) kommen mehrere Sorten Macronen vor. — Zu den süßen einfachen Macronen kommen auf ein Pfund fein geriebene Mandeln — worunter vier Loth bittere — ein Pfund Zucker und das Weiße von sieben Eiern, von welchem ein Theil zum Reiben der Mandeln gebraucht wird. Von die-

fer Masse setzt man auf das bloße Blech oder auf zugeschnittenen Oblaten kleine, runde Häufchen, bepudert sie mit Zucker und backt sie in ganz schwacher Hitze. — Zu den bitteren Macronen nimmt man die Hälfte süße und die Hälfte bittere Mandeln oder bis auf zwei Dritttheile bittere und ein Dritttheil süße und auf ein Pfund solcher Mandeln ein und ein halbes Pfund Zucker und sechs Eiweiße; man backt sie wie die süßen Macronen. Auch bereitet man Macronen von Haselnüssen statt von Mandeln.

Macronenkränzchen. Von derselben süßen oder bitteren Macronenmasse setzt man Kränzchen oder wie ein S oder eine Achte schlangenartig, halbmondförmig, kleine Hörner oder anders gestaltete Körper auf dazu geschnittene Oblaten und backt sie nach Vorschrift.

Macronenstrudeln. Hierzu bereitet man einen festen Braudteig (s. B.), rollt davon mittelst Unterstreuen von körnig gestoßenen bitteren Macronen, fingerlange und fingerdicke Walzen und backt sie zu schön brauner Farbe.

Macronentorte. Man schneidet einen runden oder ovalen Boden von Oblate oder ganz dünn ausgerolltem mürben Teig zu, und bestreicht den einen oder den andern einen halben Finger dick mit der süßen Macronenmasse, setzt oberhalb am äußern Rand einen schmalen Rand von derselben Masse herum, bildet innerhalb des Randes kleine egale Fächer und backt dies in schwacher Hitze. Wenn die Torte kalt ist, füllt man in die Fächer verschiedenfarbige Confecte und tischt den Kuchen so auf, oder verziert ihn an den Seiten oder wie es sich am besten anbringen läßt mit Macronenkränzchen oder mit dergleichen kleinen Backwerken wie sie bei den Macronenkränzchen angegeben sind, wobei man diese Gegenstände aufrechtstehend mit Caramelzucker festklebt oder die Macronentorte auf andere Weise verziert.

Madui-Maräne. Ein Fisch mit einem weißen, wohlgeschmeckenden Fleische, der außer einigen Gewässern Polens und der Schweiz nur im Madui-See bei Stargard in Hinterpommern angetroffen und dort von ein bis zwei Fuß und noch länger gefangen wird. Er hat Aehnlichkeit in der Gestalt und der äußern Farbe der Schuppen mit dem Lachs. Die Madui-Maräne ist beinahe zu allen Bereitungsarten fähig, wozu sich der Lachs eignet (s. Lachs), doch am meisten kocht man sie aus Wasser und Salz, giebt sie mit frischer Butter, Essig, Petersilie und Del oder mit einer der vielen holländischen Saucen, Butter- oder Petersiliensauce u. s. w. Soll sie ganz aufgetragen werden, so richtet man sie auf dem Bauch an und bestreut sie mit gehackter Petersilie und dem gehackten Eigelb von hart gekochten Eiern.

Magdalenenkuchen. Man bereitet ihn von Portugieser Masse (s. P.), welche man auf einem Blech einen Finger dick aus einander streicht, sie mit Eiweißschnee deckt, mit feinstiftigen Mandeln und Zucker

bestreut, mit Wasser bespritzt, sie sofort backt und den Kuchen in drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke schneidet.

Magdeburger Collatschen. S. Collatschen.

Magdeburger Grudeklump. Dies Nationalgericht wird mit Backobst, aber bisweilen auch mit Sauerohl bereitet, bald nimmt man Pökel- oder frisches Schweinefleisch oder mageren Speck, bald Pökelfleisch oder Gänsefleisch oder Gänselein dazu. Nachdem man das Fleisch eine kurze Zeit vorgekocht hat, schneidet man es in die gewünschten Stücke, thut es zusammen mit Backobst in einen mit Butter ausgestrichenen Topf, giebt die Brühe des Fleisches und wenn es Pökelfleisch ist, so viel von der Brühe davon, daß die Speise nicht zu salzig wird, würzt es mit gehackter Citronenschale, Muskatennuß, einem guten Theil geriebenen Pfefferkuchen und breitet eine Därmlöschmasse (s. Hefenklöße) darüber aus, worin aber Corinthen kommen und die vorher gut aufgehen muß. Ueber den Topf stülpt man einen besonders gut schließenden Deckel und verklebt ihn, setzt den Topf in eine dazu gemachte passende Grube, worin man zuvor einen Theil glühende Holz- oder Torfasche schüttet und einen guten Theil Stroh abbrennen läßt, damit man hinreichende Grude bekommt. Ist auch auf den Deckel des Topfes glühende Asche gethan, so läßt man das Gericht zwei bis zwei und eine halbe Stunde in der Grude schmoren, öffnet es und richtet es, nach Beseitigung der etwa schwarz gewordenen Stellen des Grudeklumps an. Hauptregel ist, daß der Klump nicht schwarz werde, Obst und Fleisch treffend gahr sei und hinlänglich feimige Sauce behalte. Wo die nöthigen Anstalten fehlen, bereitet man das Gericht in einem Ofen oder einer Bratröhre. Nimmt man statt Backobst Sauerkohl, so nimmt man Schwarz- oder Weißbrot statt Pfefferkuchen dazu.

Magdeburger Pfefferkuchen. S. Pfefferkuchen, Magdeburger.

Wagen-Marsellen. Ein Zuckergebäck. Auf ein Pfund Zucker ein Loth Zimmt, Nelken und Muskatblume, ein Quentchen Vanille, zwei Loth Drangenschale und zwei Loth Citronat. Die beiden letzten Ingredienzien werden gehackt, die übrigen gestossen, alles wird in den zum starken Flug gekochten Zucker oder in einer mit Eiweiß und Citronensaft gerührten weißen Königsglace mit einigen Tropfen Gummi-Dracant gemischt, in Tropfen auf Blech gesetzt und getrocknet.

Mailisch. S. Nise.

Mailändische Nudelspeise. S. Mailändische Reisspeise.

Mailändische Reisspeise. Der Reis, oder die Faden- oder geschnittenen Nudeln, Vermicelli u. s. w. werden nach geschehener Vorbereitung in Fleischbrühe zu einer steifen, krausen Masse gekocht. Auch darf man die Nudeln blos in Wasser weich kochen, sie auf dem Feuer in Butter so lange dünsten, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist, und

sie dann mit Parmesankäse und einigen Eiern bündig machen. In Mailand selbst färbt man diese Massen mit Safran, wozu man sich einer Art mit diesem Stoff gelb gefärbter Würste bedient. Wenn man die eine oder die andere dieser Massen noch mit etwas Parmesankäse und frischer Butter vermischt hat, so macht man davon auf der äußern Grundfläche einer Schüssel dergestalt einen hohen Kranz, daß der Schüsselrand ganz frei und in der Mitte eine räumliche Vertiefung bleibt, in welche man ein herrliches, feines Ragout von Geflügel, Kalbsmilch, Champignons u. dergl. füllt. Eine erhöhte Auszeichnung erhält diese Speise, wenn man innerhalb des Kranzes eine Guirlande von Trüffeln, ganz kleine Stückchen gespickter Kalbsmilch oder verzierter Champignons hineinlegt. Diese Speise bereitet man auch mit Pflinzen. (S. Pflinzen, Mailändische.)

Mais. S. Türkischer Weizen.

Majoran. Ein stark aromatisches Küchenkraut. Es wächst an einem acht bis zehn Zoll hohen ästigen Stengel mit kleinen stumpfen, länglich-runden, grau-grünen Blättern. Es ist eine vorzügliche Würze an Würsten, Kartoffelsuppen &c.

Makrele. Ein äußerst wohlschmeckender Seefisch, der an Frankreichs Küsten oft in unzähliger Menge gefangen wird. Wegen des eingedrückten platten Kopfes, des platten Körpers und der am Schwanz befindlichen Bastardflossen hat er ein merkwürdiges, auffallendes Aeußere. An einem würdigen Platz ist die Makrele, wenn sie in Salzwasser abgefotten und mit brauner Butter und Mostrich oder einer Buttersauce mit etwas jungem Fenchel vermischt gegeben wird; am häufigsten aber wird sie gebraten oder ausgebacken. Auch geröstet sind diese Fische eine sehr beliebte Speise, wozu sie nach vorhergegangener Vorbereitung in Stücken oder ganz in Del, Salz und Citronensaft marinirt und mit einem Gemisch von geschwitzten feinen Kräutern, Sardellenbutter, geriebener Semmel, einigen Eiern und der gehackten Leber des Fisches gefüllt werden. In die Fischstücke schneidet man zu diesem Behuf auf der einen Seite eine Spalte, streicht die Farce ein, macht die Fische in Butter steif, mischt in die halb kalt gewordene Kräuterbutter noch etwas Sardellenbutter und einige Eier, wendet die Fischstücke hierin und in geriebener Semmel, röstet sie und giebt einen pikanten Jus dazu. Soll der Fisch ganz aufgetragen werden, so schneidet man ihn auf beiden Seiten des Rückgrates auf, nimmt vom Kopf bis zum Schwanz hin beinahe auf der Hälfte des Fisches den Rückgrat heraus, röstet den Fisch nach geschehenem Mariniren mit Del, richtet ihn auf dem Bauch an, streicht ein Gemisch von geschwitzten Kräutern, Sardellenbutter, Citronensaft, recht dick eingekochter, lücker Sauce und etwas abgeschwitztem, gehacktem Fischfleisch warm in die Rückenöffnung und giebt denselben Jus, wie oben, dazu.

Maltheser Reiscompote. S. Reiscompote.

Maltheser Rindfleisch Ein dünn und etwas breit geschnittenes Schwanzstück durchzieht man mit etwa fingerdicken Speck- und Schinkenstreifen, läßt es mit Wurzeln, Gewürz, Zwiebeln, einem Kräuterbouquet und Citronenscheiben mit Malaga oder Syracuserwein, etwas französischem Estragoneßig in verklebtem Geschirre weich schmoren. Wird das Fleisch warm gegeben, so vereinigt sich eine braune Sauce mit einem Theil der durchgegossenen, abgefetteten Grundbrühe und es wird in der übrigen das Fleisch kurz eingeschmort und mit jener Sauce und einer passenden Garnitur aufgetischt. Als kaltes Maltheserfleisch wird die Grundbrühe wie ein Aspice (s. A.) behandelt und deshalb bei dem Kochen desselben einige Kalbsfüße beigelegt. Mit der gallertartigen Grundbrühe, einigen Cornichons, Kapern, Mohrrüben, hart gekochtem Eigelb und Eiweiß zc. verzert man das angerichtete Fleisch, wobei das Ritterkreuz nicht zu vergessen ist.

Mandel. Ein äußerst brauchbares Ingredienz; es giebt süße und bittere Mandeln; doch hüte man sich vor verlegenen, multrigen Mandeln. Außerdem sind die Schaalmandeln zu bemerken, die einen Theil unsers Desserts bilden. Die bittern Mandeln, mäßig angewendet, geben ein treffliches Gewürz, besonders zu Backwerken; in starken Quantitäten sollen die bittern Mandeln schädliche Eigenschaften enthalten. Ihre Vorbereitung besteht in dem Abbrühen, wobei das Wasser nur so weit erhitzt wird, bis die Schalen leicht abgehen, nach dem Abziehen kommen sie in viel frisches Wasser, damit sie recht weiß und spröde werden. Zu einigen Sachen werden sie nicht gebrüht, z. B. gebrannten Mandeln zc.

Mandelbecher. Zu einem halben Pfund recht fein geriebener Mandeln kommt ein viertel Quart mit Vanille gewürzte Milch, ein viertel Pfund Zucker, drei Eier, fünf Dotter und es wird dies durch ein Sieb oder Haartuch gestrichen und in mit Butter ausgestrichenen kleinen Bechern, wie die Eierlöße, im Dunstbade gahr gemacht und ausgestülpt; sie gehen zu allen Arten warmer und kalter Milchsuppen. Auch kann man sie in Bechertassen bereiten und mit diesen auftragen lassen. Man kann auch die Mandeln in Milch heiß ausziehen lassen und die davon durchgestrichene Flüssigkeit mit Eiern und Zucker mischen.

Mandelberge. Die abgezogenen und in feine Stifte geschnittenen Mandeln werden getrocknet, dann wird feiner Zucker mit Eiweiß und Citronensaft zu einer dicken, weißen Königsglace gerührt, mit dieser die Mandeln vermischt, in drei Theile geschieden, der eine Theil bleibt weiß, die beiden andern aber werden, der eine mit Spinatmatte grün und der andere mit Kermesast roth gefärbt, auf runder oder ovaler Oblate in gewölbter Form zwei oder dreifarbig gestrichen und in ganz schwacher Hitze getrocknet. Man gebraucht dies kleine Backwerk zur Garnirung großer Kuchenstücke.

Mandelbisquit. S. Bisquit.

Mandelbogen. Auf ein halbes Pfund feinstiftig geschnittene, getrocknete Mandeln zwölf Loth feiner Zucker, zwei Loth fein gehackte Drangenschale, zwei Loth Citronat und der milde Schnee von vier Eiweißen oder drei ganze Eier. Wenn alles gut durcheinander gemischt ist, streicht man es einige Messerrücken dick auf ein Blech, bestreut es mit gehackten Pistazien und Zucker, backt es in schwacher Hitze, schneidet es in lang-viereckige Stücke und biegt diese schnell, ehe sie kalt werden, über einer Walze in halben Bogen. Sie finden dieselbe Anwendung wie die Mandelberge.

Mandelbrezeln. Man vereinige ein halbes Pfund mit Eiweiß recht fein geriebene und ein viertel Pfund feinstiftig geschnittene Mandeln und einige bittere mit dreiviertel Pfund Zucker, zwei Loth gehackte Drangenschale, zwei Loth Citronat, vier Loth Mehl und dem Schnee von vier Eiweißen zu einem Teig, forme hiervon kleine Brezeln, backe sie und glancire sie mit einer Eiweißglace.

Mandelcreme. Zwölf Loth süße und zwei Loth bittere, mit Milch recht fein geriebene Mandeln werden mit zwei Eßlöffeln Mehl, acht Eigelben, zwölf Loth Zucker, einem viertel bis einem drittel Quart Milch oder Sahne zu einer dicken Creme abgerührt, mit einigen Eßlöffeln voll Drangenblüthessenz und drei Vierteltheilen des Eiweißschnees vermischt. — Eine andere Creme bereitet man statt aller Flüssigkeit mit Mandelmilch, sonst wird sie ebenso gemacht. Wird die Creme zum Füllen von Backwerken gebraucht, so muß sie etwas dicker sein als wenn sie als einzelne Creme aufgetischt wird. — Noch eine andere Mandelcreme siehe Blancmanger.

Mandelcroquettes. Ein halbes Pfund mit Eiweiß geriebene Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, ein viertel Pfund Mehl, zwei Eigelbe, zwei Eier, vier Loth Butter und etwas abgeriebene Citronenschale werden zu einem Teig vereinigt, mit gestoßenen bitteren Macronen zu fingerdicken und fingerlangen Würstchen gerollt und in schwacher Hitze gebacken.

Mandeleffenz. Ein Pfund süße und vier Loth bittere mit Drangenwasser fein geriebene Mandeln läßt man mit einem drittel Quart Wasser heiß durchziehen, streicht es durch, versetzt es mit einem und einem halben Pfund zum Bruch gekochten Zucker, füllt sie kalt auf Flaschen, verpicht diese und hebt sie auf. Zwei Eßlöffel voll mit einem viertel Quart Wasser vermischt geben eine gute Mandelmilch.

Mandel-Grillage. S. Grillage.

Mandelhörner. Man rollt sie in buntem und weißem Streuzucker und krümmt sie halb. Der Teig ist wie der zu Croquettes.

Mandelkäse. In zwölf Loth süße und zwei Loth bittere, fein geriebene Mandeln rühre man sechs Eier, sechs Dotter, sechs Loth Zuk-

ter, zwei Quart Milch, Zimmt, Citronenschale und ein viertel Pfund reine Corinthen, schütte es in einen Topf, drücke den Saft von einer Citrone dazu, lasse es in kochendem Wasser stehen, bis es zusammenge-
laufen ist, thue es alsdann auf ein Sieb, damit die Wabike rein ablaufe
stülpe es um und überziehe es mit einer Wein- oder Sahnencreme.

Mandelkränze. Von dem Croquettesteig werden kleine Kränze
geformt und wie die andern kleinen Mandelgebäcke behandelt.

Mandelkringel. S. Mandelkränze.

Mandelkruste. S. Nougat.

Mandelkuchen. Alle Backwerke, wie sie hier auf „Mandel“
folgen, heißen insgesammt und im Allgemeinen „Mandelkuchen.“

Mandelfugeln. Man bereitet sie von dem Croquettesteig in
runden Kugeln so groß wie eine Kirsch.

Mandelmehlspeise. S. Zusprucker Mehlspeise.

Mandelmilch. Orgeade. Auf ein Quart Wasser acht bis
zwölf Loth ganz fein geriebene Mandeln. Man läßt es eine Stunde
stehen, damit die Mandeln gut ausziehen, preßt es dann durch und süßt
es hinlänglich; ein wenig Drangenblüthwasser giebt der Mandelmilch
einen guten Geschmack. Man bereitet die Mandelmilch auch mit Milch;
doch hat die mit Wasser bereitete den Vorzug.

Mandelmilch als Kalteschale. S. Kalte Milch.

Mandeln, gebrannte. S. Gebrannte Mandeln.

Mandeln, überzogene. S. Ueberzogene Mandeln.

Mandelöl. S. Del.

Mandelplätzchen. Derselbe Teig wie zu Mandelbogen. Nach-
dem der Teig aufgestrichen, mit feinem Zucker bestreut und gebacken ist,
sticht man mit einem runden Ausstecher kleine Plätzchen davon aus oder
besser man setzt die rohe Masse zu kleinen Plätzchen auf ein Blech und
backt sie alsdann.

Mandelringe. Mit einem halben Pfund mit Eiweiß geriebener
Mandeln vereinige man zwölf Loth Zucker, zwei Loth Drangenschale, eben
so viel Citronat, ein halbes Loth Zimmt und Muskatblumen, drei Loth
geriebene Semmel und vier Eier, forme hiervon mittelst geriebener Sem-
mel kleine Ringe, backe sie in Schmalz oder Butter aus und bestreue die
Kuchen mit feinem Zucker.

Mandelspähne. Ein halbes Pfund süße und zwei Loth bittere
mit Eiweiß fein geriebene Mandeln vermischet man mit einem halben
Pfund feinen Zucker und dem Schnee von vier Eiweißen, streicht es auf
einem mit Wachs bestrichenen Blech zu drei und einen halben Zoll lan-
gen, in der Mitte zwei und einen halben Zoll breiten, ganz dünnen, ova-
len Scheiben, backt sie behutsam, schneidet sie ab und biegt sie noch heiß
über einen runden Gegenstand in halbe Vogen.

Mandelstangen. S. Mandelzucker.

Mandelstrauben. Unter ein halbes Pfund mit Eiweiß fein geriebene Mandeln rühre man zwölf Loth Zucker, vier Loth Mehl, abgeriebene Citronenschale und so viel Eiweiß, daß es eine dickflüssige Masse wird. Man lasse sie auf mehrere Male durch einen mit vier Löchern versehenen Durchschlag in heißes Backfett träufeln, backe sie zu schöner Farbe und bestreue sie mit Zucker.

Mandelteig. S. Marzipanteig.

Mandelkorte. S. Bisquit und Mandelbisquit.

Mandelcourons. S. Macronenkränzchen. Mit dem Unterschiede, daß hier die Masse in drei Theile geschieden, von welchen der eine natürlich bleibt, die andern beiden aber der eine grün und der andere roth gefärbt, mittelst einer kleinen Spritze in drei Strahlen auf Oblaten gespritzt und behutsam gebacken werden.

Mandelzucker. Mandelstangen. Ein von ein bis zwei Pfund süßen und zwei bis vier Loth bittern Mandeln mit Wasser geriebener Brei wird durch ein Sieb gestrichen und mit ebenso viel Zucker als Mandeln auf einem schwachen Feuer zu einem festen Teig gearbeitet. Von diesem macht man halbfingerdicke oder dickere Stangen und trocknet sie in ganz lauer Wärme. Diese Stangen gebraucht man zur Bereitung der Mandelmilch und es geben vier Loth davon ein halbes Quart Mandelmilch.

Mangelholz. S. Kollholz.

Mangold. Rübenkarden. Eine Varietät der rothen Rübe. Von dem weißen Mangold oder der Runkelrübe werden, außer der zur Zuckerfabrikation anwendbaren Wurzel, die Blätter und die starken Blatt-Rippen oder Blattstiele als Gemüse zubereitet und zwar erstere wie Spinat, die Mangoldstiele aber, nach Beseitigung der Fasern, in zwei bis vier Zoll lange Stücke geschnitten, in Wasser, etwas Salz, Citronensaft und Butter abgessotten und mit einer mit Citronensaft abgeschärften Buttersauce gemischt, oder mit einer solchen aber dickern Sauce in eine Randschüssel gefüllt, oben mit Parmesankäse und Butter gedeckt und gebacken.

Mannagries. Schwade. Sie wird aus den Aehren der Mannagrashalme mittelst eines Tuches oder Siebes gewonnen; sie ist die feinste Hirse. Man kocht sie in Milch-, Wasser-, Bier- oder Weinsuppen wie andere Grüns oder Hirse; doch muß sie oft sehr lange kochen, ehe sie weich wird, worauf Rücksicht zu nehmen ist, denn bei nicht hinlänglicher Auflösung setzt sie auch keine schleimigen Theile ab und es bleibt die Suppe ohne alle Bindung. Auch zu Flammeri und Mehlspeisen ist sie unter obigen Rücksichten brauchbar.

Mannheimer Brot. Man bereitet von etwa einer halben Meße Mehl, einem drittel Pfund Butter, einigen Eiern, einigen Loth Zucker, einigen Eßlöffeln voll abgetropfter Wärme mit der nöthigen Milch

einen tüchtig geschlagenen, sich sanft anführenden Wärmteig, von dem man, nach dem hinlänglichen Aufgehen, ovalrunde Brote gestaltet, diesen der Länge nach einen Einschnitt giebt, sie mit Eiern bestreicht und in ziemlich starker Hitze schönfarbig backt.

Maräne. Ein äußerst wohlschmeckender Fisch, der Aehnlichkeit mit der Plöge hat; doch fehlen ihm die rothen Flossen und die orange-gelben Augenringe und dann ist der Körper mehr gestreckt. In der Mark werden die größten Maränen im Ruppinschen, Lindower und Wandlitzer See gefangen. Ihre Bereitungsart beschränkt sich meistens auf zweierlei Hauptarten, nämlich aus Salzwasser mit etwas Essig abgesehen und dann mit Del, Essig, Petersilie und frischer Butter oder einer Butter Sauce aufgetragen, oder gebraten oder ausgebacken, wobei man sie nach der Vorbereitung auf beiden Seiten längs der Rückenlinie einschneidet — was übrigens immer geschehen muß — und sie in Eiern, etwas geriebener Semmel und Mehl wendet.

Marasquin. Maraschino. Einer der trefflichsten, aber auch der brauchbarsten Liqueure. Creme, Gelee, Gefrorenes, Mehlspeisen, verschiedene süße Saucen und Suppen ic. erhalten durch die Beimischung von Marasquin einen ausgezeichneten Wohlgeschmack. Seine Bestandtheile sind auf jedes Quart besten abgezogenen Branntwein drei Pfund mit den Steinen gestoßene saure Kirschchen, ein Loth Rosenessenz, ein Loth Drangenblüthessenz, ein halbes Loth Jasminessenz, ein viertel Quart Baseler Kirschwasser, drei viertel Pfund Zucker und ein halbes Quart Wasser, welches mit Kirschblättern abgezogen wird. Nach geschehener Infusion erfolgt die Destillation mit den Kirschchen mittelst der Destillirblase und zunächst die Vermischung mit den geistigen und würzigen Stoffen und dem Zucker.

Marienbad. S. Bain = marie.

Marinade. S. Assaisonnement. Beize.

Mariniren. S. Assaisonniren.

Mark, pflanzliches. Die fleischigen Theile aller Arten Gemüse, Früchte und anderer Pflanzenstoffe. Unter den Gurkenarten ist das vegetabilische Mark beachtet (s. B.).

Mark, thierisches. In den Schenkel- und Beinröhren und in dem Rücken warmblütiger Thiere, besonders der Vierfüßler befindlich. Von den Schlachthieren ist das Dachsen- und Kalbsmark und von dem Wildpret das des Elenhirsches das geschätteste. Man speist es verschiedentlich in seinem natürlichen Zustande, auch braucht man es viel als Bestandtheil anderer Speisen. J. B. nimmt man es mittelst eines Marklöffels aus den gekochten Röhren und giebt es mit gerösteter Semmel, und eben so ist das aus den Schenkel- und Hesseknochen gebratener Kalbskeulen und gekochter Kalbsheffen sehr wohlschmeckend; dies letztere

giebt man zu Suppen. Auch zu weißen Farcen ist das Ochsenmark vorzüglich anwendbar, weil die Farce davon sehr weiß wird.

Markbrötchen. Man bereitet sie vorzugsweise von Elenmark, wozu die Markröhren durchsägt, die Oeffnungen mit einem Streifen Fleisch zugebunden und die Röhren mehrere Stunden gekocht werden, dann nimmt man das Mark heraus und thut es auf geröstete Semmelscheiben. Man speist sie gleich nach der Suppe.

Markklöße. In etwa acht bis zehn Loth zu Sahne gerührte Butter, rührt man zwei Eier, zwei bis drei Eigelbe, Salz, Muskatennuß, acht Loth würflich geschnittenes Rindermark, bedingungsweise etwas Parmesankäse und so viel Mehl, daß es ein haltbarer, aber lockerer Kloss wird. Man gestaltet davon mittelst etwas Mehl runde Klöße und kocht sie sechs bis zehn Minuten. Die Markklöße werden zu Suppen, Frickaffees und Ragouts gegeben.

Markkürbis. S. Vegetabilisches Mark.

Markknockeln. Dieselbe Masse wie zu Klößen; sie unterscheiden sich von diesen dadurch, daß sie nicht rund gedreht, sonderu mit einem Löffel eingestochen werden.

Markpudding. In zehn Loth zu Sahne gerührte Butter zwei Eier, sieben bis acht Eigelbe, ein halbes Pfund gereinigte Rosinen und Corinthen, ein viertel Pfund Zucker, abgeriebene Citronenschale, für einen Groschen abgeschältes, in Milch eingeweichtes, ausgedrücktes Milchbrot, eine gute Handvoll geriebene Semmelkrume, ein halbes Pfund würfliches Rindermark und der Schnee des Eiweißes. Nachdem alles genau vereinigt ist, kocht man es eine und eine halbe Stunde in einer Serviette (s. Pudding) und überzieht den ausgestülpten Pudding mit einer Wein- oder einer mit Vanille oder Marasquin gewürzten Milchsauc. Den Pudding kann man auch von weniger Ingredienzien machen.

Markstrudeln. Man reibe etwa drei achtel Pfund reines Rindermark mit zwei ganzen Eiern und drei Eigelben, einem viertel Pfund Zucker, vier Loth Citronat und einem von vier Loth Mehl mit Milch recht fest gekochten Brei recht fein, streiche die Masse einen Finger dick auf dazu gebackene Plinzen, rolle sie auf, schneide sie in Stücke und ordne sie in einer Tafelcasserole oder Randschüssel, fülle einen Guß von drei viertel Quart mit zwei Eiern, zwei Eigelben und hinreichend Zucker vermischter Milch darüber und backe es eine und eine viertel bis eine und eine halbe Stunde.

Marmelade. Ein glatter, compakter Fruchtbrei, wozu das Mark von frischen Früchten mit Zucker und nach Umständen, besonders die von gebackenen oder trockenen Früchten mit einer beliebigen Würzung von Citronenschale und Zimmt gekocht und durch ein Sieb gestrichen wird. Einige Früchte von weicher Beschaffenheit werden auch zu Marmelade roh durchgestrichen und dann mit Zucker eingekocht. Die Fruchtmarme-

laden gehen als Compote natürlich oder mit einer Vermischung von Corinthen, sie werden zu vielen Mehlspeisen und andern Gerichten gebraucht und auch für die Dauer eingemacht; hierzu müssen sie jedoch bedeutend fester eingekocht werden. (S. Einmachearten der Früchte.)

Marmorirte Creme. Hat man eine Sahnecreme von etwa einem bis zwei Eßlöffeln Mehl, zehn Eiern, zehn Loth Zucker, einem viertel bis einem drittel Quart Sahne u. s. w. bereitet (s. Creme), so versehe man sie mit so viel flüssiger Hausenblase, daß sie hierdurch die nöthige Festigkeit zum Stürzen erlangt, theile sie in vier Theile, lasse den einen Theil natürlich, die drei übrigen aber färbe man den einen mit Chocolate braun, den andern mit Spinatmatte grün, und den dritten mit Kermessaft roth. Zu diesen vier Theilen gesellt sich noch eine weiße Mandelcreme oder Blancmanger. Nachdem man eine Form mit Mandelöl ausgestrichen, füllt man sie theelöffelweise bergestalt mit den fünf Cremes, daß eine jede derselben hinlänglich abgekühlt sei, damit keine Auflösung entstehen kann und durch das Zueinanderlaufen der Massen die ganze Arbeit verloren gehe. Hat alles auf dem Eise die gehörige Festigkeit erlangt, so erfolgt das Ausstülpen eben so vorsichtig.

Marmorirte Gelee. Außer einer Weingelee (s. Gelee) braucht man hierzu auch eine Mandelcreme und etwas Chokoladencreme; ein Drittheil der Mandelcreme färbe man roth, den andern grün und den dritten lasse man weiß. Einfüllen und Ausstülpen wie bei der Creme. Für ein hinreichend consistenzielles Wesen aller Substanzen hat man zu sorgen.

Marmorirter Flammeri. Man bereitet einen Flammeri von Gries (s. Flammeri), der aber etwas fest sein muß, von welchem drei Theile wie bei der Creme gefärbt werden, der vierte aber natürlich bleibt; bei dem Einfüllen in die Form ist das Zueinanderlaufen der Massen nicht so leicht zu befürchten wie bei der Creme. Zu dem ausgestülpten Flammeri giebt man eine Milchsauc.

Marrone. Echte Kastanie. Eine höchst benutzbare Frucht, von welchen die italienischen den Vorzug haben; auch im südlichen Deutschland finden sich viele veredelte Kastanien, doch besitzen sie viel weniger markiges Fleisch und sind überhaupt viel kleiner als die italienischen. Die Marronen sind vom Herbst bis zu Anfang des Frühlings im Gebrauch, wo sie anfangen schlecht zu werden. Ihre Vorbereitung erhalten sie dadurch, daß man die äußere Schale abbricht, sie in heißem Wasser abbrüht, die Haut abzieht und sie in frischem Wasser thut. Man gebraucht sie sowohl ganz wie auch als Püree zu Gemüsen und Suppen; als Gemüse bald selbstständig, bald in Vermischung mit andern Gemüsen, bald als Füllsel, bald als Garnitur zu Fleischstücken und Gemüsen, bald als Compote, bald als Bestandtheil zu andern Speisen, worunter Backwerke, Pudding, Gefrorenes, Becherspeisen u. gehören. Auch als

Confekt oder mit Bruchzucker überglaset kommen die Marronen vor. Als Garnitur oder in Vermischung mit andern Gemüsen, wie weißen Rüben, Mohrrüben *rc.*, zum Füllsel von Gänsen und Enten, wozu sie natürlich etwas härtlich bleiben müssen, schmort man sie ganz mit Butter, Zucker und guter Fleischbrühe ein, so daß sie hinreichend Farbe haben und sich blank einglaciren, wo sie eine entschiedene Garnitur bilden; oder man schmort sie mit etwas Sauce ein, wenn man sie zu Grünkohl geben will.

Marronenbecher. In den Brei von etwa dreiviertel Pfund Marronen, der recht dick sein muß, rühre man zehn Loth Butter, vier Eier, etwas gehacktes und durchgestrichenes rohes Hühner- oder Kalbfleisch, fülle die Masse in mit Butter ausgestrichene kleine Becher, mache sie im Dampfbade, wie die Eierklöße, gahr, stülpe sie aus und gebe sie zu Marronen- und Wurzelsuppen.

Marronencompote. Man koche die vorbereiteten Marronen so lange bis sich ein Nadelknopf eindrücken läßt, nehme sich aber vor dem Zerkochen in Acht, vollende das Kochen derselben in einem hübschen Zuckersyrup und koche diesen, wenn die Marronen angerichtet sind, mit Citronensaft zu einem schwerflüssigen Syrup und überziehe die Marronen kalt damit.

Marronencompote, italienisches. Nach dem kreuzweisen Einschnelden röstet man die Marronen in einer Kaffeetrommel bis sie knacken, beseitige Haut und Schalen und siede sie in einem Zuckersyrup, wie vorsteht. Nach dem Anrichten bestreut und garnirt man sie mit Apfelsinenscheibchen und gießt den mit dem Apfelsinensaft eingekochten Zuckersyrup darüber.

Marronenpfeffel. Man bereitet ihn wie den Kohlpfeffel, doch nimmt man natürlich statt Kohl Marronen.

Marronenpüree als Gemüse. Dies erfordert eine kräftige braune Sauce, die jedoch durch die Vermischung mit Zucker etwas lieblich schmecken muß, in dieser kocht man die erforderliche Quantität Marronen, hebt sie aus, sucht einen Theil der besten aus, streicht die übrigen durch ein Sieb und versetzt sie mit dem sechsten Theil soviel gekochten und durchgestrichenen Sellerie. Nachdem nun auch die Sauce zu der erforderlichen Kürze eingekocht ist, mischt man sie unter die Marronen und den Sellerie, so daß es ein wohlschmeckender, glatter, ziemlich dicker Brei wird. Ist dieser hübsch erhaben angerichtet, so garnirt man ihn mit irgend einer feinen Fleischgarnitur und den zurückgelassenen ganzen Marronen.

Marronensauce. Dies ist ein dünneres Püree als zu Gemüse (*s.* vorstehend), doch kommt kein Sellerie dazu; es hält also die Mittelstufe zwischen dem Püree zum Gemüse und dem zur Suppe. Es ist eine treffliche Sauce zu Gänsen, Enten *rc.*

Marronensuppe. Kann man etwas Wildgeflügel daran wen-

den, so wird die Suppe sehr gewinnen; die Marronen schmore man weich, reibe sie fein und streiche sie durch. In der mit etwas Sellerie geschwitzten Butter schwige man etwas Mehl und koche es mit guter Fleischbrühe und soviel gutem Jüs, daß, wenn später die Marronen dazu kommen, die Suppe eine grau-bräunliche Farbe bekommt. Hat man Wildgeflügel dazu genommen, so kommen auch von diesem die zerschlagenen Knochen und die Grundbrühe mit dazu, man gieße es, wenn es hinlänglich gekocht hat, durch, verbinde es mit den Marronen, lasse es mit einem Stückchen Zucker eine Stunde oder länger kochen, beseitige Schaum und Fett und richte die Suppe mit fadig geschnittenem Wildgeflügel-fleisch und gebacknem Milchbrot oder mit Marronenbechern u. an. Mit den Marronen reibt man auch alles Abfallfleisch, welches von dem Schneiden des Wildgeflügel übrig geblieben, wenn nämlich solches dazu genommen worden.

Marronen, überglasete. Die wie zum italienischen Compote bereiteten Marronen steckt man hintereinander auf eine Nadel und fährt damit mehrere Male durch einen zum Bruch gekochten Zucker, so daß man die Marronen einige Male um sich herum dreht, damit der überflüssige Zucker ablaufen kann und sich die Marronen einen Messerrücken dick blank überziehen.

Marshallsuppe. Der Grundstoff besteht aus einer klaren, kräftigen Fleischbrühe mit Suppenträutern, zu welchen sich nach Umständen noch farcirter Kopfsalat gesellt (s. K.). Als Beigabe schneidet man von abgeraspeltem, altbackenen Schwarzbrot fingergliedgroße, ganz dünne Scheibchen, läßt diese auf einer, die Hitze ausschaltenden, etwas tiefen Schüssel etwa daum dick ausgebreitet, mit fetter Fleischbrühe auf glühenden Kohlen oder im Ofen prözeln, drückt kleine Grübchen in das Brot, schlägt Eier hinein und läßt sie, mit Salz bestreut, so lange stehen, bis das Gelbe pflaumenweich und das Weiße nicht mehr schlüpferig ist, wozu man, wenn es an einem Ofen fehlt, mit einer glühenden Schaufel nachhilft. Vor dem Aufstischen sticht man die Eier sammt dem Brot mit einem Ausstecher rund herum los.

Marterkrebse. Diese Speise hat ihren Namen von dem martervollen Tode der Krebse (s. Krebsmatte). Die Krebsmatte bildet die Grundbasis der Speise. Etwa den dritten Theil soviel als diese nimmt man Semmelbrei; auf ein Schock Krebse, von denen zwei Drittheile zu Matte und ein Drittheil zu Butter genommen worden, drei Eigelbe, drei ganze Eier, sechs Loth Krebsbutter, fünf Eßlöffel dicke gute Sauce, drei Loth Parmesankäse, etwas gehackte und geschwitzte Chalotten, etwas Petersilie, Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß und die feinwürflich geschnittenen Krebschwänze, von welchen die von der Matte roh zurückgebliebenen etwas geschwitzet werden. Die Masse füllt man in Coquillen-

schalen, deckt sie mit Parmesankäse und Krebsbutter und backt sie acht bis zehn Minuten zu schöner Farbe in starker Hitze.

Marzipan. Auf jedes Pfund süße Mandeln und zwei bis drei Loth bittere ein Pfund ganz feinen Zucker und würzhafte Stoffe. Die in kaltem Wasser recht erhärteten, abgezogenen Mandeln werden mit etwas Wasser mehlfein gerieben und, um den Marzipan recht fein zu haben, durch ein Sieb gestrichen. Dann wird dieser Mandelbrei mit der Hälfte des Zuckers in einem kupfernen, unverzinneten Gefäß auf Kohlenfeuer so lange gearbeitet, bis es ein fester, glatter Teig wird. Man thut ihn sofort auf den Tisch und wirkt, wenn er abgekühlt ist, den übrigen Zucker und etwas Drangenblüth- oder Roseneffenz darunter. Dieser Teig schmiegt sich in alle Formen und nimmt jede Gestaltung aus freier Hand und jede Färbung an; daher die Menge von Formen und Schnörkelien von Marzipan.

Marzipanbecher. Zu diesem niedlichen Backwerk, das vorzugsweise bei großen Abendtafeln und Bällen beliebt ist, bedient man sich wo möglich einer Art langer Ausstecher, welche auf beiden Seiten hinlänglich ausgeschweift, unten vier und einen halben und oben fünf und einen halben Zoll lang sein müssen. Mit diesen sticht man die Bänder von Marzipanteig aus, die um einen kleinen runden, etwas geränderten Marzipanboden mittelst Eiweiß gesetzt, fest dressirt und an den schräg verlierend zugeschnittenen Enden unbemerkbar geschlossen werden, wodurch man eine nach innerhalb geschweifte und nach oberhalb sich erweiternde Bechertassenform erhält. Hat man an diese mittelst einer gerollten kleinen Walze noch den Henkel mit etwas Eiweiß befestigt, so backt man die Becher sehr behutsam, oder trocknet sie bloß, damit sie sich nicht färben und ihre Form behalten und füllt sie kurz vor dem Aufstischen mit versüßter und mit Marasquin gewürzter geschlagener Sahne. Diese einfachen Marzipanbecher kann man durch grün und roth gefärbten Marzipan trefflich decoriren und so ihre gefällige Form im schönen Außern noch steigern.

Marzipanfrüchte. Hierzu hat man aus Holz oder Gips gearbeitete, alle Arten Früchte vorstellende Formen, mit dazu gehörigen gestielten Blättern oder es werden diese in besonderen Formen modellirt. Die Fruchtformen bestehen gewöhnlich aus zwei Hälften. Hat man den Marzipanteig dünn ausgerollt, so drückt man ihn recht gut in die Formen aus, schneidet ihn oben scharf ab, hebt ihn behutsam aus der Form und trocknet oder backt ihn eben so behutsam. Nachdem man die eine Hälfte der Fruchtform mit Confekt gefüllt, klebt man beide Hälften genau mit Bruchzucker zusammen, befestigt auch mit gleichen Mitteln die von grünem Marzipan modellirten Blätter und färbt die Früchte mittelst einer unschädlichen Tinktur in ihrer wo möglich naturtreuen Farbe. Auf kleinen wie eine Servante gestalteten Tafelaufsätzen von Tragant- oder Zuckerteig nehmen sich die Marzipanfrüchte besonders gut aus.

Marzipan, gefüllter. Man bereitet die Kuchen in größern oder kleinern flachen Formen, oder gestaltet sie beliebig aus freier Hand, trocknet sie behutsam etwas ab, füllt sie mit dem gewünschten Confekt oder einer von Citronat, Drangenschale, geriebenen Mandeln und einigen Eiern zusammengesetzten Masse, belegt die Kuchen mit einem ganz dünnen Deckel von Marzipanteig, glacirt sie und backt sie sehr behutsam in ziemlich starker Hitze, so daß sie hübsch gefärbt werden.

Marzipantartelettes. Törtchen. Man schneidet nach einem Papiermuster von dem dünn ausgerollten Teig verschiedene Modelle, wie runde, ovale, dreieckige, cotelett-, franz- oder halbmondsförmig oder andere beliebige Formen aus, bestreicht diese Böden an dem Rand mit Eiweiß und bekränzt sie mit einem einen halben Zoll breiten oder breiteren Bändchen von Marzipanteig, oder dreht statt dessen kleine runde Walzen und setzt diese um die Böden herum. Dann läßt man die Kuchen etwas trocken werden und färbt sie schnell in stärkerer Dfenhize. Dies muß sehr behutsam geschehen, damit sie sich nicht zu stark färben und sie dabei saftig bleiben. Man füllt die Törtchen mit allem möglichen farbigen Confekt, so daß sie einen hübsch nüancirten Effect machen. Ausgezeichnet sind die Kuchen, wenn man auf dem Boden Confekt-Marmelade streicht, über diese eine Drangenglace zieht, sie abtrocknet und dann mit Confekt füllt.

Marzipantorte. Von den vorgezeigten Tartelettes kann man eine große Torte zusammensetzen, wenn man die Formen so einrichtet, daß sie gegen einander passen und zusammen, ohne daß es zu bemerken ist, ein Ganzes bilden.

Maschine. Dies ist ein großes kupfernes Küchengeräth, welches rund oder oval wie eine Casserolle, aber mit niedrigeren Wänden gearbeitet ist, und statt des Stieles oberhalb zwei runde Griffe und einen gut schließenden, flachen oder etwas gewölbten Deckel mit einem ähnlichen Griff hat. Zu diesen Maschinen hat man auch passende, durchlöcherete Einsätze zum Ausheben der großen Fleisch- oder Fischstücke. Obgleich dies Küchengeräth in verschiedenen Größen vorkommt, so übersteigt es hierin doch die der größten Casserolle; daher die Benennung „M a s c h i n e.“ Hierher gehört auch die Fischwanne.

Mastung. Das Fettmachen der Schlachthiere, des Geflügels &c. Bei den erstern geschieht dies durch gute Weiden oder mittelst Stallfütterung durch Getreidekörner, Gersten-, Roggen- oder Haferschroot, Eichen- und Buchenmast (bei Schweinen) &c. Bei den Geflügeln hat man noch verschiednere Mastungsarten. Bei den jüngern Hühner- und Putenschlechtern wendet man Hirsemehlsfutter und Milch an, besonders bei den gekappten, jungen Hähnen und Hühnern. Man knetet von den Ingredienczien einen festen Teig, dreht kleine lange Kugeln davon und giebt sie dem Geflügel des Tages dreimal zu fressen; zum Saufen bekommen

sie Milch und Wasser. Auf jedes junge Huhn rechnet man täglich ungefähr fünf Loth Hirse, ein Loth Butter und ein achtel Quart Milch. Die Gänse werden, nachdem sie auf die Stoppeln gegangen, auf dem Koben oder in einem engen Stall mit Gerstenschrot, zerstampften Mohrrüben, Kohlstrüngen, auch gekochten, zerquetschten Kartoffeln gemästet, oder mit einem aus Roggenmehl oder Gerstenschrot mit heißem Wasser gekneteten Teig, zu kleinen länglichen Pfropfen gestaltet, genudelt. Wenn es bei diesem Geflügel nur auf eine große Fettleber ankommt, geht noch eine andere Mästungsart vor (s. Gänseleber). Auch junge Tauben mäset man bisweilen mit einem aus Hirsemehl, Butter und Milch gekochten Brei, welcher den Nesttauben in den Schnabel geblasen wird; größere müssen aber allein fressen.

Matte. S. Krebs- und Spinatmatte.

Matelotte. Matrosengericht. Ein Gericht von Fischen besonders Karpfen, Aal, Schlei etc., wozu noch kleine Zwiebeln, Oliven, kleine Fischknefs, Champignons, Krebschwänze, kleine Kartoffeln, Milchen und Lebern der Fische, vornehmlich Quappenlebern etc. kommen. Hat man die Fische in hübschen Stücken (die aus den Gräten geschnittenen sind die besten), wie es beim Bierfisch gesagt ist, mit dem nöthigen Salz in einem breiten Geschir geordnet, so kocht man sie mit Weißbier (worin man zuvor Zwiebeln, Gewürz, Citronenschale, Brot oder Pfefferkuchen auskochen läßt und es durchgießt) und einem Drittel so viel Rothwein ziemlich kurz ein. Ist etwas braune Sauce vorhanden, so wird diese bessere Dienste thun, als wenn man genöthigt ist, braune Butter und Mehl zu nehmen. Gleichzeitig mit der Sauce und brauner Butter kommen auch alle übrigen Ingredienzien, die jedes besonders ihre Vor- und Zubereitung erhalten haben, dazu. Besser ist es, vorzüglich bei großen Massen, wenn man diese Stoffe ganz allein läßt, sie, nachdem der Fisch angerichtet, mit der durchgegossenen Sauce vereinigt und sie besonders oder über die angerichteten Fische giebt. — Außer der Matelotte von Fischen giebt es auch Matelotte von Geflügel. (S. Huhn und Taube.)

Matrosengericht. S. Matelotte.

Maulbeere. Von diesen Früchten giebt es schwarze und weiße; sie sind indeß wenig beachtet und werden nur hin und wieder in Zucker geschmort oder eingemacht, größtentheils aber abgerissen und vernascht; deshalb werden die Bäume da, wo Seidenbau getrieben, mehr des Laubes als der Früchte wegen angepflanzt.

Maultasche. Mundtasche. Ein Gebäck von Buttermehl, von welchem man, zu einigen Messerrücken dick ausgerollt, drei und einen halben Zoll große, gleichmäßig viereckige Stücke schneidet, sie leicht mit Ei bestreicht, in der Mitte mit Pflaumen-, Kirsch- oder Apfelmusch wie eine Wallnuß groß belegt, die vier Teigsippen nach dem Mittelpunct dergestalt überschlägt, daß der Teig sich gegenseitig nicht berührt, sondern

ein schmales Kreuz auf dem Muß sichtbar bleibt. Man bestreicht die Kuchen mit Ei, backt sie in starker Hitze, bestreut sie mit Zucker und glaciert sie recht blank.

Mayonnaise. Die Bereitung dieser Speise hat manche Abweichung; man kann sie einfach oder verziert, bald mit Fleisch, bald mit Fisch, bald mit Pflanzenstoffen herstellen, bald wird sie in Formen modellirt, bald auf der Schüssel angerichtet. Auch die Mayonnaisensauce selbst hat mehrere Bereitungsarten. Zu der einen braucht man zu einer anständigen Schüssel ein Quart hellen, aber nicht festen Aspice, den man mit einer hölzernen Schlägeruthe, mit einem Viertel so viel, oder etwas mehr, gutem Del, einem Achtel, oder weniger, französischen Estragonessig an einem recht kalten Ort so lange schlägt, bis es eine glatte, schneeweiße Substanz ergibt. Zu einer andern Mayonnaisensauce schwingt man etwas Mehl in Del, verkocht es mit guter Fleisch- oder Fischbrühe, versetzt es mit dem Stand von Kalbsfüßen, oder einer andern consistenzialen Brühe, oder einem Fond, und rührt es mit Del und Essig, auch einem Eigelb, wie vorhin zu einer weißsalbigen Sauce. Das zur Mayonnaise bestimmte Geflügel muß schmackhaft gesotten oder am Spieß gebraten und in hübsche kleine, flache, abgerundete Gliederstücke, ohne Knochen und auch ohne Haut, wenn sie nicht zart genug ist, geschnitten werden. Den Fisch schneidet man aus Haut und Gräten, stuge davon recht hübsche, oben abgerundete, unten spitz zulaufende oder ganz runde, flache Stücke zu und macht sie auf einem flachen Geschirr mit Del, Citronensaft und dem nöthigen Salz gahr. Die Wurzelgemüse dressirt man in kleine Rübenformen, grüne Bohnen schneidet man in eben so lange Stücke, Blumenkohl pußt man in kleine Rosen zu c. und kocht alles treffend weich. Alle Stoffe müssen eine Zeitlang in Del und Essig marinirt werden.

Bei der anzurichtenden Mayonnaise werden die Geflügel- oder Fischstücke jedes einzeln durch die Mayonnaise gezogen, so daß sich diese auf jenen einige Messerrücken dick anlegt oder sie umschließt und auf die Art auf die Schüssel gelegt, daß sich jedes Stück besonders markirt und innerhalb am Schüsselrand ein kleiner Raum bleibt, um hier eine geschmackvolle Garnirung von Aspicecroutons anzubringen. Soll die Mayonnaise verziert erscheinen, so legt man die durch Mayonnaise gezogenen Stücke mit hübschen kleinen Modellen von Trüffeln und Cornichons, oder kleinen Saubohnen, Kapern, Krebschwänzen u. s. w. aus und begießt sie wiederholentlich mit beinahe bis zum Spinnen erkaltetem Aspice, so daß sie über der Verzierung einen hübschen blanken Spiegel bekommen. Auch mit den Hälften und Vierteln von halb hart gesottenen Eiern, auf der inwendigen Seite mit Kapern und Trüffeln verziert und ebenfalls mit Aspice spiegelich begossen, läßt sich die angerichtete Mayonnaise recht hübsch verzieren oder umkränzen. Eine gewählte Ausstattung erhält die verzierte Mayonnaise dadurch, wenn man die verzierten Stücke auf eine Erhöhung

von Aspice im Kranz anrichtet, in die Mitte eine weiße Mayonnaise füllt und außerhalb mit Aspiceroutons garnirt. Auch in der Mitte mit kleinen, silbernen Spießchen in aufrechtstehender Form angerichtet, giebt der Speise ein imposantes Außere.

In Formen modellirt und ausgestülpt macht die Mayonnaise besonders einen schönen Effect. Die Form kann hierzu glatt oder mit einem Cylinder und gerippt sein. Die erstere legt man unten im Boden aus, wozu man zuvor einen etwa einen viertel Zoll dicken Spiegel von Aspice gießt und sobald er fest geworden ist, mit ganz kleinen Modellen von den bekannten, farbigen Verzierungstoffen geschmackvoll belegt, doch muß hierzu jedes einzelne Stück in flüssigen Aspice getaucht werden, damit es sogleich anklebe und von dem später aufzugießenden Aspice nicht weggespült werden kann. Die durch Mayonnaise gezogenen Fleisch- oder Fischstücke oder das mit Mayonnaise vermischte Gemüse, welches man in die Form legen will, ordne man jederzeit so, daß die Seitenwände die Form nicht berührt, sondern diese vielmehr vom Aspice bespült werden. Nimmt man eine Cylinderform, so kann man den Rand derselben ebenfalls geschmackvoll ausfüllen und wenn dieser fest geworden ist, ihn ausstülpen und in den mittlern Raum eine jede durch weiße, braune (kaltes Salmi) oder grüne Mayonnaise gezogene Fleisch- oder Fischart, oder eine Macedoine von Gemüsen mit Mayonnaise, eine kalte Blanquette von Geflügel oder Fisch, oder jedes kleine kalte Ragout von den genannten Stoffen anrichten. Außersit glanzvoll erscheint die Mayonnaise, wenn man den Rand einer etwas hohen Cylinderform mit verschiedenfarbigem Gemüse, welches so lang als die Breite der Grundfläche des Randes beträgt, zugestuft worden, mit recht klarem Aspice auslegt, und nachdem der Inhalt ausgestülpt ist, in die Mitte eine kalte Blanquette füllt u. s. w.

Mazarinpasteten. So nennt man eine Art kleiner Pasteten von Buttermteig, nach dem berühmten französischen Minister zur Zeit Ludwigs XIV. Aus dem etwa einen viertel Zoll ausgerollten Buttermteig sacht man kleine runde Böden aus, legt in die Mitte eines der mit Ei bestrichenen Böden einen Theelöffel voll des feinsten, mit geschwizten feinen Kräutern und Sardellenbutter gewürzten Fischfarces, deckt einen andern Boden darüber, drückt ihn an, daß er rund herum auf dem ersten Boden festliege, bestreicht die Pasteten mit Ei und backt sie in starker Hitze.

Mazedonisch. S. Macedoine.

Meeraal. Er wird bedeutend größer als der Flußaal und soll im Nordmeer bis zu funfzig Pfund heranwachsen. Die kleineren, welche den Flußaal am meisten gleichen, werden in unzähliger Menge an den englischen Seeküsten gefangen. Die starke Oberlippe, die größeren Augen, die mehr hellere Farbe und die weißen großen Flecke sind die Unterscheidungszeichen zwischen dem Meer- und Flußaal. Das Fleisch des Meeraal ist

äußerst weiß, zart und wohlschmeckend und eignet sich durchweg zu allen Speisen, die man vom Flusfaal bereitet. (S. Kal.)

Meerfische. S. Seefische.

Meergrundel. Kühling. Seegrundel. Sie gleicht dem Gründling oder Kaulbars der süßen Gewässer, hat aber am Bauch eine Art trichterförmiger Saugfloßen. Am meisten fängt man sie an den Seeküsten in der Nähe der Flussmündungen. Ihr Fleisch hat einen trefflichen Geschmack; am meisten bereitet man es als Brat- oder Backfisch oder siedet es in Weißbier und etwas Wein mit Citronen- und feinen Zwiebelscheiben und läßt es mit etwas Buttersauce durchkochen.

Meerkohl. Seekohl. Strandkohl. Er wächst an den Ufern der Meere, besonders an den Küsten der Nord- und Ostsee wild, er wird aber jetzt als Gartengewächs verschiedentlich angebaut und dieser ist es eben, der als Speise zubereitet wird. Aus den breiten, bestäubten den Kohlblättern gleichenden Wurzelblättern treiben ästige Stengel, deren junge, dem Spargel nicht unähnlichen Triebe, wenn sie etwa sechs bis acht Zoll lang und gelblich geworden sind, abgeschnitten, gepuht, in langen Stangen wie Spargel zusammengebunden und gesotten, und mit einer Butter- oder holländischen Sauce gespeist werden.

Meerrettig. Die allgemein bekannte, lange dicke Wurzelstange, ist wegen ihrer eigenthümlichen Schärfe beliebt. Nach dem Abwugen der Schale reibt man die Stange, hackt sie etwas, kocht sie mit etwas Mehlschwitze und guter, fetter Fleischbrühe, und giebt sie zu Rindfleisch. Ein Zusatz von etwas süßer Sahne und Zucker mäßigt die Strenge und giebt ihm einen angenehmen Geschmack. Auch kocht man den Meerrettig mit lauter Milch, wo es geliebt wird. Zu blau gesottene Fische, zum Neapolitanischen Rindfleisch giebt man ihn roh, zu den ersteren mit Essig und Zucker gemengt. Ein zu frühes Zubereiten stört seine Schärfe, die zwar nicht lästig und zu stark beißend, doch angenehm sein muß.

Meerschwein. Zumler. S. Delfin.

Mehl. Dies sehr nothwendige und nützliche Lebensbedürfnis findet man in sehr verschiedener Güte. Das aus gutem Weizen bereitete ist fein und weiß, reibt sich zwischen den Fingern glatt, ohne etwas Grießliches zurückzulassen. Doch giebt es von diesem abwärts, selbst vom Weizen vielerlei schlechtere Sorten. Unter dem Roggenmehl, welches vorzugsweise zum Brotbacken gebraucht wird, giebt es auch mehrere Abstufungen. Je grauer und griefflicher, desto grober und schlechter ist das Mehl. Wenn dieses schon zum Kochen sehr wenig taugt, so eignet es sich zu feineren Backwerken gar nicht. Auch das zu frisch gemahlene Mehl gewährt nicht die Vortheile, wie das trockne, leichte. Vor klumpigem und dumpfig gewordenen Mehl hat man sich in Acht zu nehmen. Das Kartoffel-, Spelt- und Kraftmehl ist das feinste, was uns dieser Artikel bietet; daher ist es

zu feinen Backwerken, einigen feinen Mehlspeisen, Obst-Saucen und Suppen vorzüglich anwendbar. (S. Alphab.)

Mehlbrei. S. bairisches Schmantelmuß, Hessischer-, Sächsischer Brei 2c. 2c.

Mehlkloße. Gerührte Kloße. Von allen Mehlkloßen sind die gerührten die feinsten. In zehn bis zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter kommen zwei Eier, ein Dotter, Muskatennuß und Salz und so viel feines Mehl, daß die davon gekochte Probe einen lockern, aber haltbaren Körper ergiebt, ein Haupterforderniß zur Erlangung einer stockigen Masse ist das sorgfältige Rühren, daß nämlich die Masse glatt bleibe. Sticht man die Kloßmasse beim Kochen mit einem Löffel ab, so nennt man die davon erlangten Kloße „Nocken oder Nockeln.“ Zu einer gewöhnlichern Art Mehlkloße nimmt man würflichen, gebratenen Speck, auf ein Pfund Mehl ein viertel bis drei achtel Pfund Speck, zwei bis drei Eier und so viel Mehl, als man die Kloße lose oder fest zu haben wünscht; auch rührt man unter die Masse etwas Milch; diese ziemlich groß eingestochenen Kloße müssen zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten kochen. In den für das Gesunde auf dem Lande bereiteten Mehlkloßen zeigen sich in Bezug auf Güte und Werth eine Menge Arten. Sogar bereitet man Kloße von Roggenmehl und Milch mit einem geringen Zusatz von Speck und höchstens ein oder einem paar Eiern auf eine Meße Mehl. — Eine beliebte Kloßart sind die fränkischen Kloße. Auf ein Pfund Mehl fünf Eier, zwölf Loth Butter, für einen Groschen großwürfliches, gebratenes Milbrot und so viel Milch, um eine weichteigige Masse zu erzielen. Die von dem Mehl, den Eiern und der Milch eingerührte Masse muß unter Zugießen der flüssigen Butter so lange tüchtig geschlagen werden, bis sie recht blasig wird, dann fügt man das Milchbrot und ein wenig Majoran hinzu, und kocht die mit dem Löffel abgestochene Masse funfzehn bis zwanzig Minuten. Sie passen zu Back- und grünem Obst, zu verschiedenen Fleischspeisen, besonders Wollenfleisch, geben ein selbstständiges Gericht mit brauner Butter und gebratener geriebener Semmel u. s. w. Zu den einfachen Mehlkloßen gehören auch die Bärm- und Markkloße und andere. (S. B. und M.)

Mehlpfanzel. S. Fanzel.

Mehlpudding. S. Pudding.

Mehlschmarn. Man quirlt zehn Loth Mehl, sechs Eier, zwei Loth Zucker und etwas Salz mit Milch zu einer flüssigen Eierkuchemasse, läßt acht bis zehn Loth Butter in einem breiten, flachen Geschirre schmelzen, schüttet die Masse dazu und läßt sie auf Kohlengluth oder einer Kochmaschine mit der ganz besonderen Vorsicht, daß die Speise nicht braunig wird, unten braun backen; begießt sie mit flüssiger Butter, dreht sie stückweise mit einem Löffel um, und wiederholt dies Backen so weit

es sich thun läßt. Beim Anrichten legt man die braune Seite oben, und streut feinen Zucker, nach Umständen mit Zimmt vermischt, darüber.

Mehlschwige, braune, weiße. Braunmehl. Weißmehl. (Einbrennen des Mehls.) Diese Ausdrücke haben insofern einerlei Bedeutung als das Mehl in der Butter weiß, gelb oder braun geröstet wird. Man läßt die nöthige Quantität Butter, welche die mit Mehlschwige zu verbindende Speise bestimmt, schmelzen, thut so viel Mehl dazu, als die Butter aufnehmen kann, aber auch noch etwas flüssig bleibt, läßt es auf dem Feuer kraus rösten, so daß es noch weiß bleibt, so ergiebt sich die weiße Mehlschwige (Weißmehl), setzt man nun das Rösten fort, so hat man die gelbe (Gelbmehl), und bei einer noch weitern Fortsetzung des Röstens die braune Mehlschwige (Braunmehl). Das Einbrennen oder trockne Rösten des Mehls geschieht ohne Butter in einem recht reinen, unverzinneten, kupfernen Geschirr oder einer eisernen Pfanne. Man läßt das Mehl unter beständigem Rühren auf schwachen Kohlenfeuer mit der besondern Vorsicht, daß es nicht branstig wird, so lange rösten, als man es gelb oder braun zu haben wünscht.

Mehlspeise. Diese außerordentlich beanspruchten Speisen haben einen sehr ausgebreiteten Wirkungskreis im Gebiet der Küche, die in Bezug auf ihre eigenschaftlichen Bestandtheile und ihrer Zusammensetzung und Zubereitungsweise mehr als dreihundert verschiedene Arten ausmachen. Gebacken werden diese Gerichte — die nach dem neuern Tafelwesen, nämlich die süßen, (denn es giebt auch Käsemehlspeisen s. unt.) nach dem Braten gespeist werden — in tiefen Randschüsseln, Tafelcasserolen, blechernen Randsformen oder in glatten Formen zum Ausfüllen, ferner werden viele in Schmalz ausgebacken und noch auf sehr verschiedene andere Art zubereitet, so daß man sie in mehrere Klassen theilt z. B. Auflauf- oder Crememehlspeisen in Charlotten-, und Frucht mehlspeisen, in Eier-, gestürzten, in Käsemehlspeisen, in Rockeln-, Nudeln-, Pfannen-, in Schaum-, Strudeln- und Teigmehlspeisen.

Mehlspeisen=Auflauf. S. Nonnenkästchen.

Mehlspeise von Aepfeln. (Frucht=) In zehn Loth zu Sahne gerührte Butter zwei Eigelbe, sechs Eier, vier Loth geriebenes oder erweichtes, ausgedrücktes Milchbrot, drei Loth bittere Macronen und zwölf Loth Zucker. Mit der hiervon zusammengesetzten Masse vereinigt man entweder eben so viel als die Masse beträgt, recht dickes wohlschmeckendes Aepfmuß, oder man schichtet die Masse, wenn nämlich auch der Eiweißschnee dazu gekommen ist, mit angeschmorten Vierteln, oder Hälften von Borsdorfer Aepfeln oder solchen Aepfeln, die quer durchgeschnitten und ausgestochen und mit Confekt gefüllt sind. Nachdem man die Mehlspeise ein und eine viertel Stunde gebacken hat, tischt man sie, wenn man sie

warm giebt, ohne Sauce auf, als kalte Mehlspeise geht eine Weinsauce dazu.

Mehlspeise von Äpfeln, Dauphiner. S. Dauphiner Mehlspeise.

Mehlspeise von Äpfeln, Linzer. S. Linzeräpfelmehlspeise.

Mehlspeise von Äpfeln. Äpfelbeignets, Äpfelcharlotte, Äpfelschmarrn. (S. A. C. S. und noch viele andere Äpfelmehlspeisen nach dem Alphab).

Mehlspeisen von Apfelsinen. S. Mehlspeise von Citronen. Statt der Citronen nimmt man natürlich Apfelsinen.

Mehlspeise, Bairische. S. Dampf- und Dukatennudeln u. s. w.

Mehlspeise Berliner. Von vier Hände voll geriebener Semmelkrume, vier Loth süßen und einem Loth bitteren geriebenen Mandeln, abgeriebener Citronenschale, acht Loth Zucker, sechs Eidottern, etwas Drangeschale und Citronat rührt man eine Masse zusammen, mischt den Eiweißschnee dazu und backt die Masse in einem Tafelgeschirr, so daß sie sich oben braun färbt. Unterdeß rührt man acht Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach vier Eigelbe, vier Loth Zucker, den Saft von einer bis zwei Citronen und den Eiweißschnee von acht Eiweißen dazu, füllt dies über die zuerst gebackene Masse und läßt sie noch dreißig bis fünf und vierzig Minuten backen.

Mehlspeise von Bisquit (gestürzte). In acht Loth zu Sahne gerührte Butter acht Eigelbe, acht Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, der in Milch steif gekochte Brei von drei Loth Mehl, sechs Loth großwürflich geschnittenen Köffelbisquit und den Schnee des Eiweißes. Man backt die recht gut gerührte Masse in einer glatten Form mit einem Cylinder ein und eine halbe Stunde, so daß man die Form die Hälfte der Backzeit im Wasser stellt, stülpt die Mehlspeise aus und giebt in der Mitte einen Chaudeau.

Mehlspeise von Brot. S. Brotmehlspeise.

Mehlspeise von Chocolate. (Auflauf). Von acht Loth Chocolate, drei bis vier Loth Mehl, drei Eier, sieben Loth Butter, acht Loth Zucker und etwa einem drittel Quart Milch rührt man auf dem Feuer eine dicke cremige Masse ab, rührt, wenn sie verkühlt ist, noch sechs Eigelbe, vier Loth Butter und den Schnee des Eiweißes dazu und backt sie in einer Randschüssel oder Tafelcasserole oben dick mit Zucker bestreut, so daß sie gut aufläuft und sich oben blank glaciert.

Mehlspeise von Citronat. Dieselbe Masse, wie zu Choclademehlspeisen, nur statt der Chocolate fünf bis sechs Loth Mehl mehr und vier Loth feinwürflichen Citronat.

Mehlspeise von Citronen. (Auflauf.) Man kocht von

drei Loth Mehl mit Milch einen steifen Brei, rührt acht Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach acht Eigelbe, acht Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, den Brei, den Saft von zwei bis drei Citronen und den recht glatt und steif geschlagenen Schnee des Eiweißes dazu, und backt die Masse eine Stunde in sehr mäßiger Hitze, in diesem oder jenem Tafelgeschirr.

Mehlspeise, deutsche. S. Reismehlspeise, deutsche.

Mehlspeise, Dresdener. S. Sächsische Mehlspeise.

Mehlspeise, englische. S. englische Mehlspeise.

Mehlspeise, Figaro. S. Figaromehlspeise.

Mehlspeise, Frangipane. S. Mehlspeise von Mandeln und Mandelmilch.

Mehlspeise von Gries. S. Griesmehlspeise und deren Namensverwandte.

Mehlspeise, Insprucker. S. Insprucker Mehlspeise.

Mehlspeise von Kartoffeln. S. Kartoffelmehlspeise.

Mehlspeise von Kirschen. (Kalt und warm). Die Masse ist die wie zu Apfelmehlspeise, statt der Apfel oder Apfelmarmelade nimmt man frische Kirschen oder Kirschmarmelade von frischen oder trocknen Kirschen. Die sauren Kirschen hierzu müssen ganz kurz ohne allen Saft mit Zucker eingeshmort werden, damit sie beim Backen keine Feuchtigkeit absondern und so die Mehlspeise verderben, eben so muß auch die Marmelade recht dick sein. — Zu einer andern Kirschmehlspeise schmort man etwa eine viertel Meße ausgebrochener Kirchen in Zucker, schüttet sie auf ein Sieb und drückt den nicht eingedunsteten Saft aus, welchen man wieder mit den zerstoßenen Steinen vereinigt und diese ausziehen läßt. Dann kocht man von zwei bis drei abgeschälten Milchbrotten mit dem Kirchsafft einen festen Brei, vermischt ihn mit acht Eigelben, ein bis zwei großen Obertassen voll saurer Sahne, drei Loth bitteren Macronen, den ganzen Kirchen und dem Schnee des Eiweißes, beides backt man eine und eine halbe Stunde.

Mehlspeise von Krebsen. S. Krebsmehlspeise.

Mehlspeise, Linzer. S. Linzer Apfelmehlspeise.

Mehlspeise von Liqueuren. (Auflauf). Von zehn Loth Mehl, zwölf Loth Zucker, zwei Eiern und einem Eigelb, vier Loth Butter und einem viertel bis einem drittel Quart Milch rührt man eine dicke cremige Masse ab, und vermischt sie, wenn sie verkühlt ist, noch mit fünf bis sechs Eigelben, vier Loth Butter, einem bis zwei Gläsern Marasquin, Apfelfinen- oder Citronenliqueur, Cuirassao, Baseler Kirschwasser ic. und den Schnee des Eiweißes dazu. Diese Mehlspeise kann man auch von der Masse der Citronenmehlspeise, aber ohne Citronensaft bereiten, etwas Citronat und Drangenschale erhöhen ihren Wohlgeschmack.

Mehlspeise von Macronen. Dies ist dieselbe Masse, wie

zu Bisquitmehlspeise, statt des Bisquits nimmt man so viel bittere Macronen.

Mehlspeise von Mandeln. (Frangipane.) Statt der Macronen, wie vorsteht, nimmt man hier zehn Loth geriebene Mandeln und einige Loth bittere Macronen oder bittere Mandeln. — Eine andere Mandelmehlspeise setzt man wie die von Chocolate zusammen und nimmt statt Chocolate Mandeln, drei Loth bittere Macronen und so viel wie nöthig Drangenblüthessenz oder Drangenblüthwasser.

Mehlspeise von Mandelmilch (Frangipane). Statt der gewöhnlichen Milch nimmt man zum Abrühren der Masse Mandelmilch (s. Mandelmilch) und zuletzt eben auch Drangenblüthessenz.

Mehlspeise von Nockeln. S. Nockelmehlspeise.

Mehlspeise von Nudeln. S. Nudelmehlspeise.

Mehlspeise von Omelettes. (Omelettes soufflés.) S. Omelettes, süße.

Mehlspeise von Omelettes (Schnee) Omelettes à la neige. S. Omelettes, Schnee.

Mehlspeise von Drangenblüthe und jeder wohlriechenden Fruchtblüthe. Die Masse ist die der Mehlspeise von Liqueuren gleich, statt des Zusatzes der Liqueure giebt hier die Infusion von Drangenblüthe oder einer andern wohlriechenden Fruchtblüthe den Hauptgeschmack.

Mehlspeise, Paffn. S. Paffynudelmehlspeise.

Mehlspeise von Pistazien. Man bereitet sie wie die Mehlspeise von Mandeln und Chocolate und fügt, um eine hübsche grüne Farbe zu erzielen, etwas Spinatmatte hinzu.

Mehlspeise Portugieser. (Kalte). Man läßt die Scheiben von dem markigen Fleisch einiger schönen Apfelsinen gut in Zucker gemengt, eine Zeit lang stehen und schüttet sie auf ein Sieb. Mit fünf Loth Mehl, acht Eigelben, zwölf Loth Zucker, dem abgetropften Apfelsinensaft und einer halben Flasche Malaga oder Rheinwein rührt man eine dickeremige Masse ab, und vermischt sie mit dem Schnee, füttert eine mit Butter ausgestrichene Form mit Bisquitscheiben oder Löffelbisquit aus, füllt die Form mit der Masse und zwei Schichten Bisquit voll, und läßt sie ganz schwach und so viel backen, daß die Masse die hinreichende Festigkeit zum Ausstülpen erlangt. Halb verkühlt und nach dem Wiedererwärmen der Form, stülpt man die Speise aus, und ganz verkühlt belegt man sie mit den Apfelsinenscheiben, schwarzem und rothem Kirsch- und grünem Pflaumenconfekt.

Mehlspeise von Pumpernickel. In zehn Loth zu Sahne gerührte Butter zwei Eier, sechs bis sieben Dotter, zwei Loth Drangenschale, zwei Loth Citronat, sechzehn Loth geriebener Pumpernickel, ein achtel Quart süße Sahne, zwei Loth bittere Mandeln, abgeriebene Ei-

tronenschale, und der Eiweißschnee. Man backt die Masse ein und eine viertel Stunde in einem tiefen Tafelgeschirr.

Mehlspeise von Pumpernickel und Äpfeln. Hat man aus großen mürben Äpfeln die Kerngehäuse ausgestochen und sie geschält, so schneide man sie in federkielstarke Scheiben und wälze diese in Zucker und einigen Gläsern Rum, mische geriebenen Pumpernickel mit Zimmt, Nelken und Zucker, lasse in einer eisernen Pfanne hinreichend Butter schmelzen, thue eine Schicht Pumpernickel und eine von Äpfeln darauf, wiederhole dies noch einmal und so, daß oben Pumpernickel kommt, lasse es eine halbe bis drei viertel Stunden backen, stülpe es um und glacire es mit Zucker, mittelst einer glühenden Schaufel.

Mehlspeise von Punsch. In die Citronenmehlspeisenmasse nimmt man etwas mehr Zucker und Citronensaft und einige Gläser Rum. — Zu einer andern Punschmehlspeise bereitet man eine Auflauf- oder Crememasse, wie es bei der Mehlspeise von Liqueuren gesagt ist und nimmt statt Liqueur Rum und den Saft von zwei bis drei Citronen u. s. w.

Mehlspeise von Reis. S. Reismehlspeise. Eben wie die Äpfelmehlspeisen so haben auch die von Reis die meisten Abwechselungen und Berührungspunkte mit andern Stoffen. Wegen dieser Mannigfaltigkeit wo sie bald als modifizierte Fruchtmehlspise, bald als gestürzte, Auflauf-, ausgebackene (Beignets), Käsemehlspeisen u. s. w. auftreten, haben sie sich eines sehr ausgebreiteten Kreises von Verehrern zu erfreuen.

Mehlspeise, Sächsische. S. Sächsische Mehlspeise.

Mehlspeise von Sago. S. Sagomehlspeise.

Mehlspeise, Strudel. S. Strudelmehlspeise und alphabetarisch Strudeln.

Mehlspeise von Vanille. Man rühre eine Auflaufmasse von acht Loth Mehl, vier Eiern, zwölf Loth Zucker, vier Loth Butter mit Milch ab, welche hinreichend Vanillegeschmack besitzt, gebe noch vier Eigelbe, vier Loth Butter und den Schnee des Eiweißes dazu, und backe die Masse etwa eine Stunde, oben mit Zucker bestreut.

Mehlspeise von Wienernudeln. Hierzu bereitet man von drei bis vier Eiern Tropfnudeln (s. eingelaufene Nudeln), lasse sie in mit Vanille oder Zimmt gewürzte Milch tropfen und hebe sie, wenn sie einige Minuten gekocht haben, auf einem Siebe zum Ablaufen aus. Von acht Loth Mehl, drei Eiern, drei Loth Butter, zwölf Loth Zucker und etwa einem drittel bis einem halb Quart von der Milch, worin die Nudeln gekocht worden, kocht man eine dicke cremige Masse, vermischt sie mit den Nudeln, noch vier Loth Butter, sechs Eigelben und dem Eiweißschnee und backt sie ein eine halbe Stunde in einer wohl mit Butter ausgestrichenen, glatten Form, stülpt sie behutsam aus und giebt eine Milchsauce dazu, wozu man die übrige Milch, worin die Nudeln gekocht sind, anwendet.

Mehlspeise von Zwieback. Man schneidet von ungeröstetem Zwieback einen halben Finger dicke Scheiben, rangirt eine Schicht von diesem Zwieback in einem mit Butter ausgestrichenen Tafelgeschirr, streut auf diese große und kleine, mit würflichem Citronat und Drangenschale vermischte Rosinen, legt wieder eine Schicht Zwieback und streut Rosinen und fährt so fort, bis die Form bis auf einen Zoll breit gefüllt ist, quirlt alsdann zwei Eier und zwei Dotter mit drei bis vier Obertassen voll Milch und so viel Zucker, daß es hinreichend süß wird, klar, schüttet dies behutsam über den Zwieback, läßt es eine Stunde oder länger langsam backen und giebt eine Vanillensauce dazu.

Wegen der übrigen süßen Mehlspeisen, wozu besonders die ausgebackenen (Beignets), Charlotten; Pfannen-, (Pannequets), Schaum-, Strudel- und Teigmehlspeisen gehören, s. Alphabet.

Mehlspeise, Käse- Käsemehlspeise. Man bereitet diese Art Mehlspeisen, welche vermöge ihrer Bestandtheile vor dem Braten aufgetischt werden, von allerlei Gries- oder Nudelarten, Fisch, Krebsen, Reis, Kartoffeln, Kartoffel- und Spelzmehl, Macaroni, Nockeln, Mehl-, Semmelbrei u. s. w. Ihre Zusammensetzungsart ist mit wenigen Abweichungen wie die der süßen Mehlspeisen; in der Grundbasis unterscheiden sie sich durch Parmesan-, Schweizer- und Troyerkäse, der hier den Zucker und die den süßen Mehlspeisen eignen würzigen Stoffe vertritt. Man kann also nach jedweden Recept zu einer süßen Mehlspeise eine Käsemehlspeise anfertigen, wenn man sich nach diesen Zusätzen richtet. Zu den Käsemehlspeisen von körnigen Stoffen, wie Reis, Gries, Reismehl &c., in den von Macaroni, Vermicelli und andern Nudeln setzt man gewöhnlich Fleischstoffe hinzu, z. B. gehacktes, feinwürflich oder feinfadig geschnittenes Fleisch von gebratenem und gesottenem Geflügel, eben so behandelte Fäkelrinderzunge, Schinken und dergl., vermischt entweder diese Stoffe mit der Hauptmasse oder schichtet beides in dem Backgeschirr, wozu man bisweilen gebackene Plinze anwendet. Wenn alle zu den süßen Mehlspeisen bestimmten körnigen Stoffe, auch die Nudelarten größtentheils mit Milch zu einer breiig-körnigen Masse gekocht werden, so kocht man sie gemeinhin zu den Käsemehlspeisen mit leichter Fleischbrühe oder Wasser; bei den mehligen Stoffen, besonders wenn sie bei diesen Mehlspeisen von Fisch, Krebsen &c. einen Nebenbestandtheil bilden, kann man allenfalls Milch nehmen. Auch der Kartoffelbrei (s. Kartoffelmehlspeise) verträgt etwas Milch und eben so ist es auch mit dem von Kartoffel- oder Spelzmehl bereiteten Brei, wenn dieser nämlich bei einigen Käsemehlspeisen als Hauptbestandtheil auftritt. Zu den Käsemehlspeisen kann man allenfalls ein Drittel des Fisches abschwizen, um eine leichtere Masse zu erzielen und zu den von Krebsen (ein Schock) von zwei Dritttheilen Matze und von einem Dritttheil Krebsbutter bereiten.

Zu der zu einer Schüssel zu bereitlebenden Käsemehlspeife nehme man acht bis zehn Loth Reis, Gries ic., Nudeln, Macaroni, Kartoffeln oder Speltmehl, eben so viel im Gewicht Butter und eben so viel Käse und auf jedes Loth dieser Stoffe ein Ei. Zu der Käsemehlspeife von Fisch ein und ein halbes bis zwei Pfund aus Haut und Gräten geschnittenen, gehackten und durchgestrichen Fisch, ein Dritttheil bis zur Hälfte so viel Semmel- oder Mehlsbrei mit etwas dicker Sauce versetzt, sechs Eier, zehn Loth Butter und acht Loth Käse, und zu der von Krebsen richte man sich nach der Vorschrift der süßen Mehlspeife von Krebsen. Als Würzung kommt zu den Käsemehlspeifen außer Käse, Muskatennuß, Salz und nach Umständen etwas Pfeffer. Zu dieser Art Speisen gehören auch die italienische, Landecker und Ulmer Käsemehlspeife. (S. Alphabet.)

Mehlsuppe (einfache). Wie in allen Produktionen der Küche eine gewisse Verschiedenheit in Bezug auf die gute oder schlechte Zubereitung einer und derselben Speife stattfindet, so ist es auch bei der Zubereitung dieser sehr einfachen Mehlsuppe der Fall. Man bereitet sie von lauter Wasser, von Wasser und Milch zu gleichen Theilen, oder nach Umständen mehr oder weniger von der einen oder der andern Flüssigkeit, oder von lauter Milch, entweder glatt oder klümpig. Bei der glatten rührt man das ganze Mehl klar und bei der andern macht man von einem Theil des Mehls und einem oder einem paar Eiern kleine oder größere längliche Klümpe und läßt das eine oder das andere acht bis zehn Minuten in der zur Suppe bestimmten Flüssigkeit kochen. Bei der Wassermehlsuppe darf man die Butter nicht sparen, hingegen kann die aus lauter Milch bereite Mehlsuppe süßlich ohne Butter bereitet werden. Diese hat den Vorzug und gewinnt durch das Versüßen mit Zucker, das Würzen mit Vanille, Zimmt und einem Stückchen frischer Butter noch mehr. Ob die Mehlsuppe dick oder dünn sein soll, bestimmt der Geschmack.

Mehlsuppe, gebrannte. Unächte Chocoladensuppe. Man bereitet hierzu mit Butter geröstetes Mehl (s. Mehlschwitze). Von solchem Mehl läßt man etwa drei Eßlöffel voll (auf jedes Quart Flüssigkeit) in der mit Zimmt oder Vanille gewürzten und nach Belieben versüßten Milch kochen und zieht die Suppe nach Umständen ein wenig mit Eigelben ab. Von der mit in Butter geröstetem Mehl bereiteten Suppe beseitige man die ausgekochte Butter. Man erlaubt sich auch Abweichungen hinsichtlich der Flüssigkeit, wie bei der einfachen Mehlsuppe.

Melisse. Ein Kraut von balsamischem, citronenähnlichem Geruch; es wird in der Küche wenig oder gar nicht gebraucht und ist mehr Thee- und Arzneikraut, denn es lassen sich eigentlich keine Speisen angeben, wo es an seinem Platz wäre. Es wächst an einem zwei bis drei Fuß lan-

gen, nach oben verzweigten Stengel, mit eiförmigen, scharf gezähnten Blättern.

Melone. In der Gestalt, Farbe und den äußern Eigenschaften dem Kürbis ähnlich, doch wächst sie nie zu einem solchen Umfange heran und es ist ihr Fleisch auch edler, feiner und wohlsmekender, deshalb wird es am meisten roh verspeist, wozu es in Scheiben geschnitten und nach Beseitigung der innern wässerigen Theile, in Zucker gewendet oder es werden hierzu die fleischigen Theile mit einem scharfen Löffel in runden Stücken ausgestochen. Ansprechend ist auch das von Melonen bereite Compose (s. Compose), auch werden viele Melonen in Zucker als Confect, und auch in Essig und Zucker eingemacht (s. Einmacharten der Früchte).

Melonenkürbis. Eine mehr veredelte Abart des gemeinen Kürbis; er ist von großer, etwas breit gedrückter Gestalt. Wegen seines mehr festen und süßen, gelben Fleisches ist er dem gemeinen Kürbis jedenfalls vorzuziehen.

Melogene. Pomeranzenkürbis. Er ist in südlichen Ländern heimisch, und wird nur sparsam hier angebaut, und ist an Farbe und Gestalt verschieden. Einige sind rund und eingedrückt und gleichen den großen Pomeranzen, andere sehen wie kleine Gurken aus und wieder andere haben eine eiförmige Gestalt. Es giebt gelbe, weiße, purpurfarbige und violette Melongen. Sie sind äußerst wohlsmekend und werden verschiedentlich zubereitet. Man füllt die halb durchgeschnittenen Früchte mit einem von einem Theil ihres, mit feinen Kräutern geschwitzten innern Markes, Sardellenbutter, geriebener Semmel, feinem Del, einigen Eiern, Pfeffer und Salz bereiteten Füllsel, bestreicht sie mit Ei, deckt sie mit Parmesankäse und Butter oder Del und backt sie im Ofen. Oder man marinirt sie in Del, Citronensaft, Pfeffer und Salz und röstet sie, während man sie mit der Marinade bestreicht. Härtlich abgesotten, mit Del und Essig gemengt, speist man sie kalt als Salat.

Meringues. Baisées. Auf das klar abgelassene Eiweiß von zwölf Eiern kommt ein Pfund ganz feiner Puderzucker. Das Eiweiß schlägt man in einem kuppelförmigen Gefäß zu einer glatten steifen Masse (s. Schneeschlagen) und vermischt sie sofort mit dem Zucker, setzt von der Masse auf mit Papier beklebte Bretter runde Häuschen von der Größe eines Borsdorfer Apfels auf, bepudert sie mit feinem Zucker und läßt sie in ganz schwacher Ofenhitze so lange stehen, bis sie trocken sind und eine schöne Farbe haben. Dann löst man sie ab, nimmt mit einem Theelöffel die inwendige noch weiche Masse heraus, läßt die Kuchen umgekehrt auch inwendig trocken werden, und fügt, wenn sie kalt sind, je zwei, indem man sie mit geschlagener Sahne oder einem gewissen Gefrorenen füllt, wodurch die Eis-Baisées entstehen, zusammen.

Merlan. S. Weisfling.

Messer. Küchenmesser. Dies sind die nothwendigsten Instrumente für die Küche, denn wo ein gutes Messer fehlt, geht selbst bei dem geschicktesten Koch die Arbeit schlecht von statten. Die sogenannten Arbeitsmesser sind von verschiedener Form und Größe, die der Arbeiter nach seinen eigenen Wünschen bei dem Ankauf wählen muß, indess sind die mit einer zwischen acht bis zehn Zoll langen Klinge die gebräuchlichsten. Nächst einer recht scharfen Schneide darf der Klinge eine gewisse Biegsamkeit in Bezug auf die zur Länge verhältnismäßige Stärke durchaus nicht fehlen. Bei den sogenannten Speckmessern, die sehr dünn, schmal und lang sind, muß diese Biegsamkeit noch größer sein. Die kleinen Dressirmesser, deren Schneide kaum fünf Zoll lang, aber spitz und geradelaufend ist, bedürfen keiner Biegsamkeit und ebenso die etwas größern und stärkern Rappirmesser. Man hat glatte, oder wellenartig convex oder concav gezähnte Dressirmesser. Die Schlagmesser oder Couperets sind die größten und stärksten, man braucht sie zum Abschlagen derjenigen Knochentheile, die nicht eine Fingerstärke übersteigen; sie sind also ein Mittel Ding zwischen dem Arbeits- und Hackmesser. (S. 5.)

Milanaise. S. Mailändische Reispeise.

Milch. Die charakterisirenden Bestandtheile der Milch sind Fett, Casein und Milchzucker; die beiden letztern befinden sich in Auflösung, das Fett ist in Gestalt von Kügelchen abgeschieden und tritt im ruhigen Zustande als Sahne oben auf. In größern Städten, besonders in Berlin, wird der größte Betrug mit der Milch getrieben, oft wird sie mit einem Drittel oder der Hälfte Wasser verdünnt und um das bläuliche Aussehen einer solchen Halbmilch zu bemänteln, vermischt man sie häufig mit Stärke- oder Kartoffelmehl oder andern Stoffen. Solche Milch ist beim Aufkochen sehr zum Andrennen geneigt. Uebrigens ist es nicht verwerflich das Gefäß, worin Milch gekocht werden soll, vorher mit Wasser auszuspülen.

Milchbrot. Mundbrot. Semmel. Nur gut ausgebackenes, leichtes und weißes Milchbrot taugt zur Vereitung der Speisen; ob frisch oder alt bestimmt die Sache, wozu es gebraucht werden soll. Ist man genöthigt, graue, feste Semmel zu verbrauchen, so zeigen sich sehr bald die dadurch bewirkten schlechten Erfolge, selbst bei der geriebeneu Semmel, die zur Panirung oder Umkleidung anderer Gegenstände gebraucht wird, bleiben diese Erfolge nicht aus; die damit bekleideten Sachen bekommen beim Backen eine graue, höchst schlechte Farbe.

Milch, gebackene. (Mehlspeise.) In ein Quart Milch quirlte man fünf Eier, fünf Dotter, hinlänglich Zucker und etwas Salz, lasse es in einem mit Butter ausgestrichenen Salatnapf dergestalt backen, daß dieser bis zu einem Drittel seiner Höhe in Wasser badet, und dies nicht kocht, bestreue es mit Zucker und Zimmt und belege es mit kleinen Böffelbisquits.

Milchgrüze. S. Buchweizengrüze.

Milchhirse. S. Hirse.

Milchklöße. S. Schwemmklöße.

Milchnudeln. S. Flecknudeln.

Milchrاملn. S. Rameln.

Milchreis. S. Reis.

Milchsaucе. Sahnesauce. Man rührt Butter und Mehl wie zur Buttersauce klar, verkocht es mit Milch oder Sahne und köcht es nach Umständen oder Bestimmung derjenigen Speise, zu welcher die Sauce gebraucht werden soll, mit einigen Eiern. Diese Sauce mischt man mit grünen Bohnen, Mohrrüben, Spargel, Kartoffeln 2c., bei welchen etwas weiße Fleischglace oder Fleischgrund an seinem Platz ist, oder giebt sie zu Blumenkohl, Broccolikohl u. s. w.

Milchsaucе. Sahnesauce (süße). Vierte oder gebundene Milch oder Sahne. Die mit Zucker versüßte Milch oder Sahne läßt man mit Vanille, Zimmt, Orangenbütthe oder einem andern würzigen Stoff ausziehen, oder würzt sie mit einem gewissen Liqueur und köcht sie mit Eigelben — auf jedes Quart vier bis sechs Eier — wozu man nach Umständen einen Theelöffel voll Weizen- oder Kartoffelmehl und alsdann ein Ei weniger nehmen kann, und giebt die Sauce zu Mehlspeisen, Puddings u. s. w.

Milchschaberle. (Mehlspeise.) In zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter vier Eier, zwei Loth Zucker und zuletzt sechs Loth Mehl. Die hiervon gut gerührte Masse backe man in einer bis kaum zur Hälfte damit gefüllten, glatten Form ganz gahr, was etwa eine Stunde dauern kann, steche mit dem Messer verschiedene Oeffnungen hinein und fülle ein halbes Quart kalte Milch darauf. Nach einer halben Stunde, wenn die Milch eingezogen ist, wiederhole man das Auffüllen mit so viel warmer, etwas gesüßter Milch als der Teig aufnehmen will, gieße nach einer halben Stunde die nicht eingebrungene Milch ab, stülpe die Mehlspeise auf eine Schüssel, fülle süße Milchsaucе darüber und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Milchspeisen. Hierzu gehören alle Gerichte, deren Grundstoff unmittelbar aus Milch besteht, die aber nicht weiter gebacken, sondern einfach und natürlich oder unter gewissen Modificationen angerichtet werden.

Milchsuppen. Die Bereitungsart jedweder Milchsuppe, die mit diesem oder jenem Stoff belegt wird, bleibt sich in so fern immer ziemlich gleich, wenn man auf die Zeit Rücksicht nimmt, in welcher dieses oder jenes Ingredienz gahr kocht und welche Vorrichtung es bedarf, ehe es in die Flüssigkeit gethan wird. In die Milchsuppen giebt man Reis, Ories, alle Arten Grüze, Sago, Hirse, Schwade, Nudeln, Bisquit, Pumpernickel, Zwieback, Schnee-, Eier- und andere Klöße, Mandel- und Pista-

zienbecher u. s. w. Eben so wie man den Milchsaucen einen würzigen Geschmack verleiht, so macht man es auch mit den Milchsuppen; am meisten braucht man hierzu Vanille, Zimmt, Orangen-, Pfirsich-, Flieder-, Jasminblüthe ic. Die Eierbindung richtet sich nach den Umständen und dem Geschmack und ebenso ist es auch hinsichtlich des Versüßens mit Zucker. Um das Zudickwerden der Milchsuppen zu vermeiden, rechne man auf jedes Quart Flüssigkeit drei Loth körnige Stoffe und zwei Eier zur Eierbindung.

Milchsuppe, kalte. S. Kalte Milch.

Milchstrudeln. (Mehlspeise.) Hat man von dreiviertel bis einem Pfund Mehl, vier Eiern, acht Loth Butter, einigen Eßlöffeln Wärme mit Milch einen lockern Bärnteig bereitet, so rolle man ihn dünn aus, bestreiche ihn mit flüssiger Butter, bestreue ihn mit gehackten Mandeln, Corinthen, Zimmt und Zucker, rolle ihn auf, schneide ihn in zwei Zoll breite Stücke, ordne diese in einem mit Butter ausgestrichenen, breiten Geschir und koche und behandle ihn, wenn er gut aufgegangen ist, nach Vorschrift der Dampfnudeln, baierische.

Militair-Schmorfleisch. Die in den Militairküchen geschmorten, großen Fleischstücke, werden in der Regel nach dortiger Sitte stark gewürzt und gekräutert. Nach dem Durchspicken mit starken Speckstreifen schmort man das Fleisch mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, verschiedenem Gewürz, Basilikum, Thymian, Majoran, sauren Gurken und Essig, gießt, wenn das Fleisch gahr ist, die eingeschmorte Brühe ab und durch ein Sieb und thut das Fett wieder auf das Fleisch, die Brühe aber koche man mit geriebenem Pfefferkuchen und Citronenscheiben etwas feimig und gebe diese Sauce zu dem Fleisch nebst gekochten Backpflaumen und sauren Gurken.

Minuteier. S. Eier.

Mirabelle. Eine Art sehr wohlschmeckender kleiner Pflaumen, die in Zucker, wie die grünen Pflaumen oder Meineclauden eingemacht, als Confect zu verschiedenen Speisen, vorzüglich als Compote, so wie zum Verzieren derselben erfolgreich gebraucht werden.

Miroton. S. Kranzförmig.

Mispel. Eine Frucht, die den wilden oder Holzbirnen gleicht; man genießt sie erst, wenn sie ganz weich geworden ist, sie gehört mehr zu den Mäschereien, kann aber auch als Compote eingeschmort werden. Sie wird bei Ruhr und Durchfall für heilsam gehalten.

Mitonirtes Brot. Man schneidet von abgeraspelter Semmel runde, eckige, ovale oder welche Stücke man will, röstet sie im Ofen oder unter der glühenden Schaufel gelb und löst sie in der Fleischbrühe oder in der Suppe, zu welcher das mitonirte Brot gegeben wird, auf.

Mixed-Pickles. Dies sind verschiedene in Säuren eingemachte Gemüse. S. Einmacharten der Gemüse.) Man nimmt dazu Spargel,

Blumenkohl, Mohrrüben, grüne Bohnen, kleine Zwiebeln, Saubohnen, die noch weichen, milchigen Kölbchen von türkischem Weizen, ganz grüne, kleine Gurken, Champignons, Steinpilzen und einige rothe Pfefferschoten. Alle Stoffe müssen je nach ihrer natürlichen Beschaffenheit und Form zugestuzt, sehr behutsam, bis zu drei Viertelheilen weich, in mit etwas Essig vermischem Salzwasser abgesotten und mit würzigem trefflichen Essig in Gläsern in hübsch gefälligen Nuancen eingelegt und geschichtet werden. Die besten Mixed-Pickles kommen aus England, doch werden sie jetzt fast überall nachgemacht und es handelt sich weniger um die Einmachart, sondern hauptsächlich um die örtliche Erzeugungsfähigkeit der hierzu erforderlichen ausgezeichneten Pflanzenstoffe.

Mock-Turtle. S. Schildkrötensuppe, unächte.

Mohn. Der weiße hat den Vorzug vor dem grauen, mehr groben. Außer seiner Anwendung zu verschiedenen Speisen bereitet man auch ein Del aus ihm, welches von den niedern Ständen häufig zu Salat benutzt wird. Er besitzt berauschende, einschläfernde Eigenschaften; im Orient wird das dort so sehr beliebte Opium aus ihm bereitet, das als ein gummiartiger Saft aus den in die unreifen Kapseln gemachten Einschnitte hervordringt.

Mohnbrei. Mohnpilen. Mohnstrügelu. Unter den verlesenen, abgeschwemmten, gewässerten und dann mit etwas Milch zu einem ganz feinen Brei geriebenen Mohn mische man hinreichend Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, Drangenblüth- und Rosenwasser, und setze noch so viel gute Milch oder Sahne zu, daß es eine lockere, breiige Masse wird, welche man mit Milchbrot schichtweise anrichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut. Das Milchbrot schneide man großwürflich oder länglich und wie ein kleiner Finger breit und feuchte es mit Milch an.

Mohnkuchen. Hierzu reibe man den Mohn wie zu den Mohnpilen, aber viel dickbreiiger, vermische drei viertel Pfund solchen Mohn mit einigen Eiern, einigen Dottern, abgeriebener Citronenschale, vier Loth flüssiger Butter, zwei Loth geriebenen bittern Mandeln, acht Loth Corinthen und acht Loth Zucker. Man gestalte von mürbem oder Barmteig einen Kuchen, wie es bei dem Kirschkuchen gesagt ist, fülle die Mohnmasse hinein und stütze und backe ihn wie den Kirsch- oder Pflaumenkuchen. Vor dem Austischen bestreue man ihn mit Zucker. Statt eines großen Mohnkuchens kann man auch kleine backen.

Mohnmehlspeise. Zu einem geriebenen Brei von dreiviertel Pfund Mohn rühre man zehn bis zwölf Loth Butter zu Sahne, gebe acht Eigelbe, zwölf Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, vier Loth gröblich gestoßene bittere Macronen, zwei Loth geriebene Semmelkrume und drei Viertelheile des von dem Eiweiß geschlagenen Schnees dazu. Man backe die Masse in einer Handschüssel oder Form oben gut mit Zucker bestreut.

Mohnpudding. Zu dem obigen Mohnbrei, der aber noch fester gerieben werden muß, kommen zwei Loth geriebene Semmel und zwei Eier mehr, dann zwei Loth ganz feinwürfliche Drangenschale, zwei Loth Citronat, zwei Dritttheile des Schnees, sechs Loth türkische und eben so viel kleine Rosinen. Man kochte die Masse in einer Puddingform und überziehe den ausgestürzten Pudding mit einer mit bittern Mandeln, Zimmt und Citronenschale gewürzten, gebundenen Milchsauc.

Mohrrübe. Möhre. Ein sehr gesundes und wohlschmeckendes Gemüse. Nach der periodischen Aussaat und dem Aufbewahren an frostfreien Orten speist man die Mohrrüben das ganze Jahr hindurch. Die schwachstesten sind die zuerst im Frühjahr erscheinenden, und auch die kegelförmigen, mehr gelben Carotten sind sehr wohlschmeckend. An Gestalt und noch mehr an Farbe sind die Mohrrüben verschieden. Nach ihrem Alter richtet sich die Art ihrer Zubereitung. Ganz junge lasse man in Butter und etwas Zucker weich dünsten und vermenge sie mit etwas Sauce und vielleicht etwas abgeschwitzter Petersilie; ältere staube man nach dem bloßen Abschwitzen mit etwas Mehl ein und siede sie mit schwacher Fleischbrühe, noch ältere oder die aus dem Wintervorrathe kochte man in Brühe, lasse sie mit Mehlschwitze seimig einkochen und mit Petersilie durchpröseln. Sollten sie mit der Länge der Zeit zu strenge werden, so muß man sie etwas blanchiren. Auch die feinfadig oder streifig geschnittenen Mohrrüben geben, auf die eine oder die andere Art zubereitet, ein vortreffliches Gemüse, und eben so ist es auch mit den breiigen Mohrrüben oder der Püree. Zu jedem Mohrrüben Gemüse passen alle Fleischbeilagen und andere Garnirungen. Auch in Vermischung mit anderem Gemüse bewährt sich die Mohrrübe als schätzbares Produkt. Man vermischte sie bald mit weißen Rüben, bald mit Spargel, mit grünen Erbsen, bald mit Marronen, Kartoffeln oder Pastinak, mit einem oder mehreren dieser Gemüse. Bei einem mehr verschiedenartigen Gemüse, z. B. bei der gestürzten Chartreuse spielt die Mohrrübe eine Hauptrolle, überhaupt braucht man sie gern, besonders die dunkel orangegelben zur Verzierung kalter und warmer Speisen, zu Salaten u. s. w. und dann bildet sie eins der besseren Würzen der Fleischbrühen, Saucen etc.

Mohrrübensaft. Mohrrübenmüß. Große Mohrrüben, die so eben aus der Erde kommen, pußt man, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft rein davon aus und kocht ihn bis zu einem dicken Syrup ein; auch kann man den Mohrrübensaft mit Zucker einkochen; er ist besonders gut gegen Husten, deshalb nimmt man ihn auch zur Bereitung von Boubons. Eben so kocht man das äußere Fleisch, ohne die Herzen, mit Zucker weich ein, streicht es durch und giebt es als Compote. Saft und Mark lassen sich mit Zucker als Confect einmachen.

Mohrrübensuppe. Am besten hierzu sind die großen dunkel orangefarbigen Mohrrüben und vorzugsweise nur das äußere Fleisch ohne

das Herz. Nachdem man sie mit Butter und etwas Brühe weich und kurz eingedünstet hat, läßt man eine Hand voll Mehl mitschwizen, kocht hiervon mit Fleischbrühe einen dicken Brei, zerreibt ihn und streicht ihn durch, rührt ihn mit guter Fleischbrühe, vorzüglich Hühner- und Kalbfleischbrühe, suppenflüssig an, kocht ihn mit einem Stückchen Zucker etwa eine Stunde, so daß man Schaum und Fett abnehmen kann und richtet die Suppe mit mitonirtem oder gebacknem Brot, Parmesancroutons, Kalb- oder Hühnerfleisch ein. Die Suppe soll bei einem kräftig-lieblichen Geschmack glattbindend und von einer ansprechend hellröthlichen Farbe sein.

Montpellier. (Beurre de Montpellier.) Eine kalte Sauce, wozu man verschiedene feine Kräuter in Fleisch- oder Fischbrühe auskocht und den Saft davon auspreßt. Dann rührt man die orangegelben Dotter von hartgekochten Enten- oder Puteneiern und ein paar solche rohe Eier mit hinreichendem guten Del, unter Hinzufügung des Kräuterlastes, französischem Estragonesig, Pfeffer und Salz und wo möglich etwas Aspice, auf dem Eise zu einer gelben, salbigen Substanz, in welche man öfters etwas Mostrich und statt des Saftes gebackte und geschwitzte feine Kräuter nimmt. Es ist eine treffliche Sauce zu kalten Fischspeisen.

Morchel. Sie erscheint als eins der ersten Frühlingsgewächse. Es giebt zwei Arten: die krause und die Spizmorchel. Die erstere besteht aus runzelichen in verschiedenen Richtungen sich faltenden, auswüchfigen Zellen, die leicht zerbrechlich und dunkelbraun sind; der kurze Stiel ist weiß. Man findet sie von März bis Mai in Buchen- und Eichenwäldern. Die Spizmorchel hat eine kegelförmige Gestalt und besteht aus neßförmigen oder eckigen helleren Zellen; sie findet sich unter Ulmen und da, wo Kohlenweiser gestanden haben. Auch der Korallenschwamm gehört hierher (s. K.). Außerdem daß die Morcheln als Bestandtheile zu Frikassées, Ragouts und Suppen gebraucht werden, gehen sie als Gemüse und Sauce, und um sie auch außer der Jahreszeit zu haben, zieht man sie auf Fäden und trocknet sie.

Morchelgemüse. Wegen des in den Morcheln enthaltenen vielen Sandes ist ein sorgfames Waschen zu empfehlen. Hierzu schneide man die Wurzeln ab und die Morcheln in solche kleine Stücke, daß die tausend Aushöhungen offen werden, wasche sie erst kalt und lasse sie mit vielem Wasser beinahe zum Sieden gelangen, hebe sie behutsam aus, damit der Sand auf dem Boden bleibt und wasche sie mehrere Male warm. Man koche sie mit einem Stück Butter und Fleischbrühe mehrere Stunden, verbinde sie, wenn sie hinlänglich eingekocht sind, mit Mehlschwitze, lasse sie mit Petersilie durchkochen und ziehe sie mit einigen Eigelben ab. Man speißt dies Gemüse mit Rindfleisch, gekochtem und geschmortem Kalbfleisch, Frikandeaux, Cotelettes u. s. w.

Morchelsauce. Morchelragout. Morchelhasché.

Zur Sauce nimmt man weniger Morcheln als zum Ragout. Man schneidet sie noch kleiner als zum Gemüse; schmort sie mit Fleischbrühe und etwas Butter weich und kurz ein und vermischt sie mit einer kurzen, bündigen, weißen oder braunen Sauce, zu welcher man bei dem Kören etwas saure Sahne nimmt. Als Sauce betrachtet muß sich diese hübsch markiren, während bei dem Ragout die Morcheln den Hauptbestandtheil bilden. Als Hasché werden die Morcheln gröblich gehackt, übrigens aber eben so bereitet.

Mörser. Man hat sie von Eisen, Messig, Marmor oder Granit in verschiedenen Größen. Die eisernen taugen nur zum Stoßen trockner oder dunkel gefärbter Gegenstände. Die messingenen kann man schon eher zum Stoßen weißer Farcen und anderer weißer Sachen gebrauchen, ohne befürchten zu müssen, daß die Gegenstände schwarz werden; doch sind hierzu die Marmormörser von unvergleichlicher Benutzbarkeit, nicht allein wegen ihres größern, weitem Umfanges, sondern auch wegen ihrer großen Sauberkeit. Nur in solchen lassen sich große Massen mittelst der unten birnförmigen, hölzernen Keule genau vermischen und zu einem höchst glatten Wesen gestalten.

Mostrich. Senf. Der weiße ist dem schwarzen vorzuziehen. Die ganz jungen Blätter mischt man unter den Salat. Die in den Schoten enthaltenen Saamenkörner werden gerieben und durch Zusatz von Essig, Wein, Brühe und Wasser der bekannte Mostrich bereitet. Das Gewächs besteht aus einem zwei bis drei Zoll hohen, rauhen Stengel mit eben auch rauhen, leierförmigen Blättern. Von allem angemachten Mostrich verdient der französische (Moutarde de Maille) den Preis, nächst diesem ist englischer, Düffeldorfer und anderer empfehlenswerth.

Mostrichsauce. Der Grundstoff besteht entweder aus einer weißen oder einer braunen Grundsauce, oder aus einer mit Mehlschwitze und guter Fleischbrühe bereiteten Tünke. Nachdem die Sauce die erforderliche Einkochung erlangt hat, versetzt man sie mit so viel gutem Mostrich, als man die Sauce stark davon zu haben wünscht und kört die weiße mit Eiern und setzt bei dieser, wie bei der braunen, etwas Citronensaft zu. Eine andere Mostrichsauce bereitet man mit Senfpulver (s. Cumberland sauce) und auch eine solche Fischsauce, die man mit dem mit etwas Flüssigkeit klar gerührtem Senfpulver wie eine Buttersauce mit Fischbrühe zusammensetzt. Zu noch einer andern Mostrichsauce läßt man acht bis zwölf Loth Butter braun aufsteigen, mit einem starken Eßlöffel voll Mostrich, etwas Essig und einigen Loth Zucker aufkochen und zieht sie mit einigen Eigelben ab, worunter ein paar Theelöffel voll Mehl gequirlt werden, und wieder bei einer andern Mostrichtünke zu Fisch vermischt man braune Butter mit Mostrich und etwas Fischbrühe. Uebri-

gens darf der einfache, angemachte Mostrich bei keinem Mittagsmahl als Fleisch- oder Fischtunke fehlen.

Mulde. S. Bratmulde.

Münchener Mehlspeise. (Zur Suppe.) S. Griesklöße, gebackene.

Münchener Strudeln. In einem reichlichen viertel Quart mit vier Loth Butter und vier Loth Zucker aufgekochter Milch läßt man zwölf Loth Mehl unter stetem Rühren zu einem steifen Brandteig werden, setzt, wenn er unter abwechselndem Rühren verkühlt ist, vier Eier, zwei Dotter und vier Loth Butter zu und kocht hiervon in mit Vanille und Zucker gewürzter Milch daumstarke, beliebig lange Würstchen. Diese dürfen aber nur steif werden, müssen sofort ausgehoben und in die ausgekühlte Milch einige Eier und einige Dotter gerührt, die Würstchen in ein mit Butter ausgestrichenes, flaches Geschirr gelegt und mit dieser Milch so weit begossen werden, daß sie kaum überstehen. Dann backt man die Speise dergestalt, daß die Milch ganz einbake und das Ganze sich von unten und oben braun färbe; man sticht die Mehlspeise mit einem flachen Löffel ab, legt bei dem Anrichten das Braune nach oben, gießt Milchsauce darüber und bestreut sie mit Kameln (s. K.)

Mundkoch. S. Mundküche.

Mundküche. An königlichen und großen Hofhaltungen regierender Fürsten zerfällt das ausübende oder praktische Küchenwesen gemeinhin in vier Hauptgeschäftszweige, nämlich in die Mundküche und in die Back-, Brat- und Campagne- oder Hausküche, von welchen eine jede von besonderen Beamten vorgestanden wird, so daß, wenn die letzteren von Brat- oder Backmeistern oder von Campagne- oder Hofköchen verwaltet werden, den Mundköchen die respective Verwaltung der ersten oder herrschaftlichen Tafeln, außer was zum Back- oder Bratwesen gehört, obliegt.

Mundtasche. S. Manttasche.

Münze. Von diesem Kraute giebt es mehrere Arten, nämlich die gemeine, die Citronen-, die Krause- und die Pfeffermünze. Sowohl die beiden ersteren mit stiellosen, herzförmigen, gezähnten Blättern, wie die beiden letzteren mit mehr eiförmigen Blättern werden mehr für die Destillationen, Apotheken, auch zum Thee und für die Hauswirthschaft, als für die Küche angebaut; auch giebt es noch manche Arten wild wachsender Münze.

Muräne. Sie ist ein Bewohner des Mittelländischen Meeres und hat ein äußerst wohlschmeckendes Fleisch, deshalb wurde sie schon von den feinschmeckenden, alten Römern hochgeachtet, besonders gehegt und gepflegt und bei ihren üppigsten, leckern Gastmählern aufgetischt, selbst bei den bis zur höchsten, unsinnigsten Verschwendung gesteigerten Mahlzeiten des Lucullus und Heliogabalus wurde die Muräne gekostet.

Sie gleicht dem Aal, zu dessen Geschlecht sie auch gehört; doch ist ihr Fleisch feiner und kommt mehr dem köstlichen Sterlet nahe; sie ist aller Bereitungen des Meer- und Flußaals und auch des Sterlets fähig.

Mürber Teig. Zum Hauptstamm kommen auf ein Pfund Mehl ein halbes Pfund Butter und acht Eigelbe. Zu einem andern mürben Teig nimmt man auf ein Pfund Mehl zwanzig Loth Butter, zehn Loth Zucker, vier Eigelbe und vier Eßlöffel voll Wasser. Die Butter muß hart und zähe und gut ausgewaschen sein, und es müssen alle Zuthaten schnell zu einem Teig vereinigt werden, damit der Teig hübsch glatt und klar bleibe. Bleibt der Teig durch anhaltendes Wirken lange unter den warmen Händen, so wird er brüchig, verliert seine glatte Außenseite und Bindekraft und ist zu keiner Art von Backwerk mehr zu brauchen.

Muschel. Die aus einer zweiflappigen Schale bestehende Gestalt ist länglich und gewölbt und sieht schwarz, violett oder gestreift aus. Der hierin eingeschlossene Körper ist faltig, auf der einen Seite befranzt und bärtig, der in der Mitte hervortretende Fuß gleicht einer kleinen Zunge und unten am Leibe sitzen eine Menge kleiner Fäden. Gekocht sieht der Körper röthlich oder hochgelb aus, Bart und Fuß sind etwas dunkler. — Man siedet die Muscheln wie Krebse mit etwas Salzwasser, wobei sie aufplagen, trägt sie in diesem Zustande als Mittelspeise auf und giebt eine Butter-, eine holländische oder Kräutersauce dazu, zu welcher man einen Theil des Absudes oder die Brühe verwendet. Auch nimmt man die Körper aus den Schalen, beseitigt die faserigen Theile und wendet sie auf verschiedene Weise an, z. B. giebt man sie mit einer der obigen Saucen, oder mit einer trefflichen Grund-, oder Sardellensauce, mischt sie ferner mit andern Stoffen zusammen zu einem feinen, gemischten Ragout, vereinigt sie einfach mit einer jener Saucen und giebt sie als Sauce zu Fischen (s. unten), oder taucht sie in einen Ausbacketeig, bakt sie aus und braucht sie als Garnitur zu ganzen Fischen u. s. w.

Auch als Bestandtheil kalter Speisen vertreten die Muscheln einen beachteten Platz, z. B. zu italienischem, wie Sardellensalat, kalten Fischgerichten zc., wozu man sie, nach dem Absieden, in Citronensaft und Del marinirt und eben so werden sie mit ihrem abgeklärten Absud und Citronensaft in Gläser eingelegt, um sie auf eine längere Zeit aufzubewahren. Ferner bakt man die Muscheln in Coquillen- oder ihren eigenen Schalen und giebt sie als Horsd'oeuvre speise, wozu man auf ein Schock Muscheln, einige Eßlöffel geschwitzte feine Kräuter, halb so viel Sardellenbutter, sechs bis acht Eßlöffel geriebene Semmel, drei bis vier Eier, ein bis zwei Gläser Rheinwein, acht Loth Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und etwas Muschelbrühe genau vermischt, und dies über die zu vier Stück in jede Coquillenschale oder zu ein bis zwei Stück in ihre eignen Schalen gelegten Muscheln ausbreitet, dann mit Parmesankäse und

Butter deckt und fünf bis acht Minuten in starker Hitze backt, oder sie über Kohlengluth röstet und diese legt man oben mit der glühenden Schaufel färbt.

Muschelsauce. Muschelragout. Beide sind der Austersauce und dem Austerragout nahe verwandt, der Grundstoff ist derselbe und es kommt auch hier ein Theil der Muschelbrühe in die Sauce, sammt den von dem Bart befreiten Muscheln; erhält diese eine Steigerung an Zusatz der Muscheln, so entsteht natürlich das Muschelragout.

Muskatenblume. Muskatenblüthe. Dies ist die Saamendecke oder das häutige Gewebe, welches die Nuß in ihrer fleischigen Schale umschließt, eines auf den Moluckischen Inseln wachsenden Baumes. Die Muskatenblüthe ist sehr stark würzig und obgleich ihre Würze von vielen Personen der der Nuß vorgezogen wird, so darf sie doch nur sehr mäßig gebraucht werden. Ihre Gewürzüßerung ist vorherrschender und strenger als die der Muskatennuß, daher ist sie an Backwerken mehr an ihrem Platz.

Muskatennuß. Es ist eigentlich nur der Kern der Nuß jenes Baumes, welchen wir in unsern Küchen als Gewürz brauchen. Sie ist an Speisen mehr im Gebrauch als die Muskatenblüthe (s. oben); die unreifen Muskatennüße werden in ihrer Heimath in Zucker als Confect eingemacht.

Musseron. Mousseron. Nußling. Ein äußerst starker, aber angenehm würziger, kleiner Pilz, der etwas Knoblauchartiges enthält. Der Hut ist nur schwach gewölbt und hat, wie die untern strahligen Streifen, eine schmutzig braune Farbe. Man braucht ihn gern an Farce, an Saucen und besonders passend ist er an geschmortem Fleisch, pikanten Brühen u. s. w. Auch bereitet man von ihm nach Art des Soja einen trefflichen Ketsup (s. Ketsup) und zu einer längern Aufbewahrung trocknet man sie auf.

Musseronsauce. Man nimmt blos den Hut und läßt die schwarzen Stiele in einer guten braunen Sauce auskochen, kocht diese, wenn sie durchgegossen ist, mit etwas Wein ein und läßt sie mit den Musserons durchprözeln. Um den stark würzigen, knoblauchartigen Geschmack zu mäßigen, kann man die Musserons zuvor blanchiren.

Mustorte. Gewöhnlich giebt ein drei- bis viermal geschlagener guter Buttermilch die Hülle dazu (s. B.) und es besteht die Füllung aus wohlgeschmeckendem Pflaumen-, Kirsch- oder einem andern Fruchtmuß. Nachdem man aus einem, etwa einen halben Finger dick ausgerollten Buttermilch, einen neun bis zehn Zoll breiten runden oder ovalen Boden zugeschnitten hat, belegt man ihn dergestalt mit diesem oder jenem Muß, daß außerhalb ein ein und ein halber Zoll breiter, freier Raum bleibt, bestreut den Muß mit einem halben Zoll breiten Teigstreifen, die man als Zierde mit einem Backrade schneiden kann, nach Vorschrift der Ein-

zertorte, stugt die Streifen, da wo der Muß aufhört, ab, bestreicht den leer gebliebenen Rand mit Ei, belegt ihn mit einem eben so breiten Teigband, schneidet die Torte rund herum sägenförmig oder bogenartig ein, bestreicht auch die Oberfläche des aufgelegten Randes mit der Beachtung mit Ei, daß an den Seiten nichts überfließt, backt sie dreißig bis vierzig Minuten in starker Hitze und bestreut sie mit Zucker, damit sie sich im Ofen recht blank glacirt.

Mustartelettes. Tartelettes. Die Bereitung wiederholt sich in kleinerem Maasstabe mit mehreren etwa drei Zoll großen Kuchen auf dieselbe Weise, wie sie vorstehend mit einer großen Torte ausgeführt ist.

Muttonsteaks. Dies ist dieselbe Speise von Hammelcarré (s. Carré) in kleinerem Maasstabe, wie sie von Rindfleisch (Rinderfilet) als Beefsteaks bereitet wird und es muß auch hier (wie dort auf das Daranlassen des körnigen Nierenfettes gesehen wird) ein Streifen des Rückenfettes bei dem Breitschlagen der Muttonsteaks stehen bleiben.

N.

Napfkuchen. Topfkuchen. Es giebt wohl so leicht kein Gebäck, welches, was seinen Werth und seine Zusammensetzung betrifft, eine solche Mannigfaltigkeit aufzuweisen hat als der Napfkuchen; auch hat es eine solche Allgemeinheit erlangt, daß man es in allen Ländern Europas, nur unter anderen Namen und in etwas abweichender Art und Gestalt, wiederfindet. So tritt es hier und dort als Napfkuchen, Topfkuchen, Pots-, Nähr- oder Aschkuchen, als Waba, Wabe, Bebe, Kugelhupf u. s. w. auf, denn auch diese Arten gehören zum Geschlecht der Napfkuchen. Welchem Lande man seinen Ursprung zuschreiben soll, oder welches sein ursprünglicher Name sei, ist also schwer zu ermitteln. — Es lassen sich überhaupt drei Arten, nämlich die gerührten, die geschlagenen und gewirkten Napfkuchen annehmen.

Napfkuchen, allgemeiner. Auf eine Meße Mehl ein Pfund Butter, zwölf Eier (neun ganze und drei Dotter), zwölf Loth Zucker, drei viertel Pfund Rosinen, ein viertel Pfund Corinthen, vier Loth bittere, fein gehackte Mandeln, die abgeriebene oder gehackte obere Schale von zwei Citronen, ein halbes Loth Zimmt und Muskatblume, drei bis vier Eßlöffel abgetropfte Weißbierbärme und ein halbes bis drei viertel Quart Milch. Von allen Zuthaten, außer den ausgesteinten Rosinen, Corinthen und Gewürzen, rührt man einen schwerflüssigen Teig ein und