

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

Q

urn:nbn:de:bsz:31-69851

diese an der Pyramide aus, belegt sie mit verschiedenfarbigem Confekt und gießt den klaren Apfelmarmelade darüber.

D.

Quadrillencompote. Die Grundbassis bildet eine glatte, compacte und wohlschmeckende Apfelmarmelade, mit einer gewissen Anzahl kleiner Apfelfugeln von der Größe einer Haselnuß, die von Borsdorfer Äpfeln gestaltet und sehr behutsam, damit sie nicht zerfallen, in einem Zuckersud gesotten werden. Von der Apfelmarmelade wird gerade in der Mitte eines passenden Compotiers ein etwa zwei Zoll hoher Kranz mit einer einen und einen halben Zoll breiten Vertiefung gemacht und eben so bildet man vier gleich hohe Wände, die, von dem Apfelkranz ausgehend, sich an den Rand des Compotiers schließen, so daß dadurch außer der mittleren runden Vertiefung nach außerhalb noch vier ähnliche, aber winkelige Vertiefungen entstehen. Ist alles recht glatt und gleichmäßig bearbeitet, so füllt man in eine jede der Vertiefungen ein verschiedenfarbiges Confekt und belegt die Oberfläche der Apfelmarmelade recht zierlich mit den Apfelfugeln und der, von den Abfällen bereiteten, Apfelmarmelade. (S. Apfelmarmelade.)

Quappe. Aalraupe. Man findet diesen Fisch fast in allen süßen Gewässern; er gleicht einem kleinen Aal, doch ist er dunkelbraun und gelb gefleckt. Sein Fleisch ist weiß und zart und kann eben so wie das des Aales zubereitet werden, indeß macht man in den Küchen ersten und zweiten Ranges nicht viel davon und verlangt nur nach seiner Leber, die von den Feinschmeckern hochgeachtet wird.

Quappenleber. Sie ist von allen Fischlebern die feinste (s. L.). Man siedet sie in Salzwasser mit Essig, Wurzeln und etwas Gewürz, und wenn es sein kann, mit etwas Wein; doch darf sie nur ziehen und bleibt etwa eine halbe Stunde am Feuer. Wenn sie kalt ist, nimmt man sie aus der Brühe, schneidet sie in beliebige Stücke und mischt sie als Ragout mit einer guten weißen Sauce und andern Stoffen; hierbei vertritt sie einen der vorzüglichsten Bestandtheile eines feinen Ragouts. Beachtet sind unter andern die Coquillenspeisen, die Salpicons zu kleinen Pasteten von Quappenlebern, Fisch, Krebsen u. s. w.

Quark. Weicher Kuhkäse. Er wird von vielen Personen gern genossen und besonders unter den niedern Ständen vertritt er oft die Stelle der Butter auf Brot gestrichen, indeß mit süßer oder saurer Sahne oder Milch und Zucker angerührt, findet er mehrere höhere Verzehrer.

Quarkkuchen. Die äußere Ausstattung ist Bärm- oder mürber Teig, von welchen man einen aufgeränderten Kuchen, wie es bei den Kirsch- und braunschweiger Kuchen angegeben ist, verfertigt; dann rührt man mit etwa einem Pfund Quark, einem viertel Quart, oder etwas mehr, saurer Sahne, einem halben Pfund Zucker, einem viertel Pfund Corinthen, vier Eiern, vier Dottern, abgeriebener Citronenschale und etwas Salz eine Masse ein, füllt sie in den Kuchen und backt und behandelt ihn wie den Mohnkuchen. Kann auch von weniger Ingredienzien bereitet werden.

Quarkmehlspeise. Man mischt unter zehn bis zwölf Loth zu Sahne gerührter Butter neun Eigelbe, ein Pfund Quark, zwölf Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, zwei Loth bittere Mandeln und den Eiweißschnee und backt die Masse, oben mit Zucker bestreut, in einer Tafelcasserole oder Randschüssel.

Quarkpudding. In die vorstehende Mehlspeisenmasse kommen noch zwei Hände voll geriebene Semmelkrume, zwölf Loth Corinthen, zwei Loth Citronat, zwei Loth Drangenschale und etwas Drangenblüthe. Man kocht die Masse eine und eine halbe Stunde in einer Form und giebt zu dem ausgestülpten Pudding eine Milchsauc mit Zimmt, Citronenschale und bittern Mandeln gewürzt.

Queenkake. Englischer Königs-kuchen. Von seinem nahen Verwandten, dem englischen Plumkake, unterscheidet er sich dadurch, daß er ohne große Rosinen, dafür aber mit mehr Corinthen zusammengesetzt, und in die Masse ein gutes Glas Malaga genommen, und, wenn der Kuchen gebacken ist, er statt mit Rum mit Franzbranntwein und Malaga benäßt wird.

Quenelles. Es hat eine gleiche Bedeutung mit Knefs, Knödeln u. s. w.; in der französischen Küche heißen nicht allein diese Knefs und Knödeln, sondern alle Arten Klöße so.

Quirl. Eine sehr benutzbare auch sehr bekannte Küchenutensilie von Holz; außer den einfachen zackigen giebt es auch ästig gedrechselte Quirle zur Bereitung der Chokolade. Man hat sehr unrecht, wenn man den Quirlen in großen, vornehmen Küchen keinen entschiedenen Platz einräumt und man wird dagegen einwenden, daß es auch hier keine Töpfe giebt. Eine genaue Verbindung von Eiermassen läßt sich nur mittelst des Quirls erreichen.

Quiffel. Eine alte Speise eigenthümlicher Art, welche den Flammeri oder die Creme vertritt. Man rührt zwei bis drei Mezen Haserschrot mit zehn bis funfzehn Quart warmem Wasser in einem eichenen Faß klar und steckt angebrannte Stücke oder Feuerbrände von Eichenholz brennend hinein. Wenn nach mehreren Tagen sich der Gährungsprozeß eingestellt hat, preßt man die Flüssigkeit durch ein Tuch und läßt sie so lange stehen, bis sie sich klar abgeseht hat, gießt sie alsdann ab und rührt den Bodensatz mit roher Milch so lange auf dem Feuer, bis er sich

zusammenzieht und die unreinen Theile absondert, gießt es auf ein Sieb und wiederholt dies noch einige Male bis der Saß sich mit der Milch gereinigt hat. Dann kocht man ihn mit Zucker zu einer cremigen Masse ein, läßt ihn in mit Milch benäßten Formen erkalten, und überzieht ihn, wenn er ausgefüllt ist, mit einer mit Vanille gewürzten Sahnesauce.

Quitte. Es giebt Quittenäpfel und Quittenbirnen. Ausgezeichnet ist diese schöne Frucht durch ihre ansprechende gelbe Farbe und ihren schönen Geruch; doch ist das harte und herbe Fleisch roh ungenießbar. Man braucht die Quitten zu Marmeladen, Compotes, Mehlspeisen zc., wie die Aepfel und macht sie als weißes oder rothes Confekt ein.

Quittencompote. Von jeder Quitte schneidet man vier bis sechs Stücke, schält sie hübsch glatt, kocht sie, wenn das Compote weiß sein soll, in Wasser mit Citronensaft ziemlich weich, hebt sie aus und schmort sie in einem hübschen Zuckersud mit Citronensaft und etwas Wein. — Zum rothen Compote läßt man die Quitten so weit blanchiren, um den herben Geschmack zu entfernen und läßt sie dann wie Birnen mit hinreichendem Zucker so lange ganz sachte kochen, bis sie sich hübsch roth gefärbt haben, aber auch nicht zu weich werden; etwas Wein und Citronensaft ist auch hier zur Hebung des Wohlgeschmacks anwendbar.

Quittenconfekt. Am meisten werden die Quitten als rothes Confekt in Stücken, oder als Marmelade in Zucker eingemacht, wozu sie wie zum Compote vorbereitet werden; doch sieht man sie auch in Gegenden, wo es viele dieser Früchte giebt, in Branntwein eingemacht. (S. Confekt und Einmachearthen der Früchte und Fruchtarmeladen.)

Quittengelee. Gallerte. Sie wird wie die Aepfelgallerte behandelt. (S. Einmachearthen der Früchte und Fruchtgallerte.)

Quittenmarmelade. Wie bei dem weißen und rothen Compote von ganzen Quitten, so bereitet man auch eine weiße und rothe Quittenmarmelade nach Art der Aepfelmarmelade; doch die Vorbereitung und Kochart richtet sich in Bezug auf die Eigenschaft der Quitten, außerdem daß sie natürlicherweise zur Marmelade durchgestrichen werden, nach dem Quittencompote.

Quittenschnee. Eine Mehlspeise, zu der das Eiweiß den Grundstoff hergiebt, welches man hierzu von denjenigen Eiern auffammeln kann, von denen nur das Gelbe gebraucht wird. Hat man von dem Weißen von funfzehn bis zwanzig Eiern einen recht glatten, steifen Schnee geschlagen (s. Schneeschlagen), so vermischt man diesen behutsam mit einer steifen Quittenmarmelade, die man zu diesem Behuf mit so vielem feinen Zucker gleichzeitig gerührt hat, daß die ganze Speise hinreichend süß davon wird, bildet von der Masse auf einer Schüssel eine hochgewölbte Form, betupft sie mit einem Messer oder Theelöffel, bepußert sie

mit Zucker und läßt sie eine halbe Stunde in schwacher Hitze backen. Bei der geringsten Zögerung verliert die Speise ihren Werth.

N.

Maapfen. Napen. Ein Fisch, der sich in vielen Landseen und Flüssen aufhält; er hat einige Aehnlichkeit mit dem Karpfen und wird einen bis drei Fuß lang. Sein Fleisch ist weiß und fett, aber sehr grätig, schwer verdaulich und zerfällt beim Kochen sehr leicht, weshalb man nicht viel davon macht. Am meisten bereitet man den Maapfen als Peterfiliensisch, wo er eine ausgebreitete Speise unter den niedern Ständen bildet; auch aus Wasser und Salz abgekocht und kalt oder warm mit Essig, Del und Petersilie wird er häufig genossen.

Radieser. Ein allgemein bekannter, kleiner Rettig, der durch die Gartenkunst aus dem gewöhnlichen Rettig entstanden ist; man hat rübenartige und runde, weiße, röthliche und purpurrothe Radieser. Man speist ihn seiner angenehmen Schärfe und seiner zarten Haut wegen gern roh mit Butterbrot, wozu man ihn mit einem kleinen Büschel seines innern jungen Krautes aufischt. Außerdem schmort man ihn mit Butter, etwas Zucker und Fleischbrühe ein und nimmt ihn zur Garnitur anderer Gemüse oder zu Fleisch, wozu er, wegen seiner kleinen niedlichen Form, sehr anspricht. In gleicher Eigenschaft nimmt man ihn zu kalten Speisen, vorzüglich zu Wurzelalat; auch vermischt man ihn nach dem Weichschwitzen mit gelblicher Sauce und giebt ihn alsdann als kleines Ragout zu geschmortem Rind- und Hammelfleisch, und eben so mischt man den Radieser bisweilen mit anderm Gemüse. Am besten schmeckt der Radieser im Frühjahr und weil auch er zu den ersten Frühlingspflanzen gehört, so hat er auch in dieser Zeit für den bisher an trockne Wintergemüse gewöhnten Gaumen den meisten Reiz.

Ragout. Es hat unstreitig von allen Speisen sowohl die ausgebreiteste, verschiedenartigste Anwendbarkeit, als den ausgedehntesten Charakter, weil es in allen möglichen Gestalten bald auf diese bald auf jene Art vorkommt. Die Art der Zubereitung läßt sich als eine gewisse Vergleichungsstufe des guten und feinen Geschmacks betrachten, denn, wenn das Ragout hinsichtlich seines werthvollen Inhalts und seiner ausgezeichnet gelungenen Vereitung als der höchste Vereinigungspunkt des Köstlichen erscheint, so zeigt es sich als Gegensatz auf der andern Seite als eine ganz gewöhnliche Speise. Vermöge seines eigenschaftlichen Charakters tritt es als selbstständige Speise mit einer passenden Garnitur oder ohne eine solche auf, bald zeigt es sich als Grundlage, als Neben-, als