

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Jungius, Ludwig Ferdinand**

**Leipzig, 1848**

T

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

bei der Fabrication des Zuckers in den Zuckersiedereien zurückbleibende, nicht crystallisirende, abfließende Substanz. Vorzüglich anwendbar ist der Syrup zur Bereitung der Pfefferkuchen, der Pfefferrüsse; bei einigen Speisen, wie Speck- und Vollensaucen, Stinten, grauen Erbsen, gewöhnlichen kalten und warmen Bier- und Obstsuppen u. und hauptsächlich vertritt er den Zucker bei den niederen Volkstassen. — Als Syrup bezeichnet man auch mehrere Substanzen von Zucker, z. B. die zum Einmachen der Confecte und zur Bereitung von Compotes eingekocht werden, so wie den verdickten Saft von Früchten und andern Pflanzenstoffen u. s. w.

**Tabackrollen.** Von einem von einem Pfund Mehl, einem viertel Pfund Butter, einem viertel Pfund Zucker, sechs Eidottern und etwa einem achtel Quart Milch oder Wein gewirkten Teig, werden, wenn er zu einigen Messerrücken dick ausgerollt ist, zwei Finger breite, lang-viereckige Stücke geschnitten, und diese um eine glatte runde Walze gewickelt, dann werden sie mit Bindfaden streifig gebunden, in Backbutter ausgebacken und mit Zucker eingepudert. Auch wird dies Backwerk, bevor man die Streifen mit Bindfaden macht, mit einer von zehn bis zwölf Loth fein geriebenen Mandeln, zwei Eiern und vier Loth Zucker bereiteten Masse bestrichen und dann wie die erstern behandelt.

**Table d'hôte. Gasttafel. Gasttisch.** Derjenige Tisch, wo in einem Gasthof zu einer festgesetzten Tageszeit zu Mittag und Abend, und zwar nicht unter Auswahl der Speisen nach einer ausgelegten Speisekarte, sondern nach einem vollständigen Küchenzettel gemeinschaftlich gespeist wird. Eine gute Table d'hôte in den Gasthöfen erster Klasse befriedigt nicht allein den Magen, sondern macht sich auch oft als der Sammelplatz geistiger Genüsse geltend.

**Tafelaussatz. Plateau. S. Aussatz.**

**Tafelaufwand. S. Tafellurus.**

**Tafelbouillon. Taschenbouillon. Fleischglace.** Zu einem Pfund guter, reiner Tafelbouillon rechnet man ungefähr achtzehn bis zwanzig Pfund Fleisch — zwei Drittheile oder drei Vierttheile Rind- und ein Viertheil oder ein Drittheil Kalbfleisch — wozu als Wohlgeschmack auch alle Abfälle von rohem oder gebratenem Geflügel und allenfalls etwas magerem Schinken kommen. Wegen des Kochens und Behandelns der Brühe und Nachbrühe s. Bouillon. Sobald beide Brühen zusammengegossen sind, läßt man sie erkalten, gießt sie noch ein-

mal durch eine Serviette, damit auch nicht die Probe von Fett darauf bleibe, bewahrt sie bei dem nun erfolgenden raschen Einkochen vor dem Ueberkochen, wozu sie sehr geneigt ist, und gießt sie, wenn sie etwa zu der Kürze eines und eines halben Quartes eingekocht, noch einmal durch und in ein kleines Geschirr. Von jetzt ab muß die Brühe ganz schwach von der Seite kochen, um allen Schmutz und Schaum abnehmen zu können, und fängt sie an, sich zu verdicken, so ist wegen eines ganz schwachen Feuers die größte Sorgfalt nöthig und es steigert sich diese noch, sobald sie syrupsartig dick wird, damit sie nicht fengerig oder branstig werde; rührt man einmal darin, so darf man dies keinen Augenblick mehr unterlassen. Bis zu dem Punkte einer schwerflüssigen Substanz eingekochten, gießt man sie sofort in eins oder mehrere Gefäße, setzt sie einige Zeit in schwacher Ofenhitze ins Dampfbad, nimmt sie am folgenden Tage aus den Gefäßen und stellt sie an einen kalten, luftigen Ort. Die Tafelbouillon ist vortreflich zur Kräftigung vieler Speisen, ferner auf Reisen, als Getränk und da, wo nicht jederzeit frisches Fleisch zu Gebote steht. Auf ein viertel Quart Wasser oder ganz schwache Brühe nimmt man ein Loth Tafelbouillon. Auch von lauter Nachbrühe kocht man eine weniger werthvolle Tafelbouillon zum Glaciren von Fleisch- und Fischstücken.

**Tafelcasserole.** Man hat sie von Silber, auch einige solcher inwendig vergolbet, aber auch von werthloserem Metall und plattirt, von Neusilber, englischem Zinn oder verzinnem, weißem Blech u. s. w. in runder Form zwischen sieben bis neun Zoll Durchmesser und etwa drei Zoll Höhe. Am meisten braucht man sie zum Backen von Mehl- und Fastenspeisen, zum Serviren feiner Ragouts, Mittelspeisen von Fischen und Pflanzen u. s. Sie werden mit dem Inhalt aufgetragen und zu diesem Behuf auf Schüsseln mit gebrochenen Servietten gesetzt. Außer diesen Tafelcasserolen giebt es auch welche mit schön verzierten Deckeln, die nach alt französischer Tafelsitte zur Zierde leer aufgestellt, und worin erst später die in einfachen Tafelcasserolen gebackenen Speisen, wenn die Reihe an sie kam, eingesetzt wurden.

**Tafelgebräuche.** Die neueren Tafelgebräuche haben sich im Vergleich zu den früheren gewaltig geändert. Wenn man sonst eine gewisse Eitelkeit darin suchte, bei stattfindenden Festlichkeiten sowohl durch die Auswahl und Anzahl der verschiedenartigsten Speisen, als durch ein prachtvolles Tafelgeschirr zu glänzen, so hat man nach den Begriffen der jetzigen Zeit einen weniger kostspieligen, minder luxuriösen Weg eingeschlagen. Das mehr oder weniger reiche Plateau, umgeben von geschmackvoll gruppirten, schönen Vasen, Servanten und Körben mit einer Fülle schöner, natürlicher oder künstlicher Blumen, so wie einem ausgezeichneten, reichen Dessert und einer Auswahl feiner Früchte ist in gewisser Beziehung bei den vornehmsten und vornehmen Tafeln in neuerer Zeit beibehalten worden, doch ist das gleichzeitige Besetzen der Tafeln in zwei

oder drei Gängen mit den hierher gehörenden, auf kostbarem Tafelgeschirr zierlich angerichteten Speisen verschwunden und dafür die Sitte eingeführt, die Speisen — die ganzen oder größeren schon tranchirt — nach der Reihenfolge auf direktem Wege den Gästen zu präsentiren, wobei keine so außerordentliche Verschiedenheit oder Anzahl der Speisen und kein so ausgewähltes, genau zu einander passendes Tafelgeschirr nöthig ist. Bei bedeutungsloseren Tafeln vertritt eine schöne Marmor- oder Porzellanvase mit Blumen oder ein verzierter Kuchen, Schinken, Wildschweinskopf u. s. w. die Stelle des Plateaus und bei denen von noch geringerer Bedeutung nimmt eine hübsche Plattmenage diesen Platz ein. (S. Jungius, gesammte Kochkunst und Küchenlehrbuch.)

**Tafelgeschirr. Vaisselle.** Früher, wo in zwei oder drei Gängen sämmtliche Speisen auf die Tafel gestellt wurden, trieb man mit dem Tafelgeschirr einen gewaltigen Luxus; denn es bestand dies nicht allein aus Silber, sondern sogar aus Gold; auch der preussische Hof besaß früher ein goldenes Tafelservice, wie es der englische Hof gegenwärtig noch besitzt. Diese Art des Servirens erfordert runde und ovale Terrinen und Schüsseln, acht-, sechs- und viereckige Salatieren und Compotieren, Tafelcasserolen zc. in verschiedener Größe, doch alles in reichlicher Schüsselzahl und eine jede Form gegenseitig zu einander genau passend. Die neuere Tafelsitte hält mehr auf Geschirr von kostbarem Porzellan, weil man hier die Speisen sogleich präsentirt, so brauchen auch die Schüsseln nicht auf Schüsselwärmer gestellt zu werden, bei welcher Procedur sie vielfältig zerplagen würden. (S. Jungius, gesammte Kochkunst.)

**Tafelluxus. Tafelaufwand.** Der größte, an unsinnige Verschwendung grenzende Aufwand im Tafelwesen herrschte in Frankreich in der letzten Hälfte des sechszehnten Jahrhunderts zur Zeit der Medicis, so wie in der letzten Hälfte des siebzehnten und im achtzehnten Jahrhundert unter der Regierung Ludwigs XIV. und während der Regentschaft, jedoch werden alle diese üppigen Feste von der übertriebenen Verschwendung der römischen Kaiser Vitellius, Julius Cäsar, Nero und Heliogabalus noch weit übertroffen, denn diese hielten Mahlzeiten, deren Kosten sich gewöhnlich auf zehntausend Thaler beliefen, ja man sagt, sie sollen sogar bisweilen zu einer einzigen Mahlzeit die jährlichen Einkünfte mehrerer Provinzen gebraucht haben. Wenn nun auch dieser unsinnige Tafelluxus gottlob gänzlich verbannt ist, so bleibt hingegen eine auf altfranzösische Art nicht übertrieben, aber geschmackvoll besetzte Tafel eine höchst imposante, überraschende Erscheinung. (S. Jungius, gesammte Kochkunst.)

**Tafelordnung. Tafelsitte.** S. Tafelgebräuche.

**Tafelsalmi.** Diese Speise läßt sich nach geschehener Vorkehrung von jeder Herrschaft bei der Tafel bereiten. Man macht sie von Fasa-

nen, Schnepfen, Krametsvögeln, Reb- und Haselhühnern. Nachdem die Brust- und die bessern Keulenstücke des geschmorten Geflügels sauber zugestutzt sind, ordnet man sie in einer Tafelcasserole, schwißt einige gehackte und blanchirte Chalotten oder Schnittlauch, nebst etwas frischem Basilicum und Estragon in Butter ab, thut es nebst Sardellenbutter, etwas geriebener Semmel, gehackter Orangenschale und wenig Zucker, jedes besonders auf einen Teller, läßt die abgefettete Grundbrühe des Geflügels mit etwas Züs oder brauner Sauce einkochen und gießt es in eine Sauciere. Bei Tafel wird diese Brühe nebst sämtlichen Ingredienzien und einigen Gläsern Madeira oder Rheinwein über das Fleisch geschüttet und das Ganze auf einem Rechaud oder über brennendem Spiritus unter wiederholtem Begießen sechs bis acht Minuten geschmort und dann mit Semmelcroutons besetzt.

**Tafelsttte.** S. Tafelgebräuche.

**Tafelwesen.** Hierunter versteht man alles, und was insgesammt auf die Tafel und das Mahl Bezug hat, nämlich das Anordnen, Besetzen und Serviren der Tafel, das Belegen der Gedecke, das saubere und nette Tranchiren und Vorlegen der Speisen, überhaupt den Inbegriff der Tafelgebräuche, des Tafelgeschirrs, des Tafellurus ic.

**Taunenzapfen.** Zu diesem Gebäck gehört derselbe Teig wie zu Tabacksrullen. Von diesem schneidet man an dem einen Ende einen und einen halben Zoll breite, zwölf Zoll lange, nach dem anderen Ende hin spiz zulaufende Streifen, wickelt diese dergestalt um eine einen und einen halben Zoll im Durchmesser haltende und nach unten spiz zulaufende, runde Walzen von etwa drei Zoll Länge, daß man vom dicken Ende anfängt, bis zum spizen Ende fortfährt und hier den Teig schließt. Dann schneidet man die etwas aufliegenden äußeren Kanten schuppenartig mit der Scheere ein, backt die Kuchen in Backfett zu schöner Farbe, zieht aber, wenn sie halb gahr sind, die Hölzer heraus und tischt die mit Confect gefüllten, eingepuderten Kuchen als selbstständiges Gebäck auf, oder braucht es zum Garniren größerer Backwerke.

**Tartarin.** **Tatarin.** S. Tartarennudeln.

**Tartarenbarse.** S. Tartarische Barse.

**Tartarennudeln.** **Tatarennudeln.** **Tartarin.** Hierzu treibt man den Nudelteig sehr dünn aus, schneidet die vordere Seite gerade, bestreicht den Teig mit Ei, belegt ihn mit jedesmaligen fingerbreiten Zwischenräumen mit Klümpchen Hühnersarce von der Größe eines Haselnußkerns, schlägt die vordere Teigseite darüber und sticht mit einem kleinen Ausstecher halbrunde Kräpfschen aus, die man blanchirt und zehn Minuten in der Suppe oder besonders kocht. Die Tartarin sind eine treffliche Zugabe in klaren Suppen.

**Tartelettes.** **Törtchen.** Dies sind die kleinen beliebten Kuchen, die aus verschiedenem Teig, am meisten aber aus mürbem oder

Butterteig angefertigt, mit allem möglichen Confekt oder Creme gefüllt, so häufig vorkommen. (S. Stachelbeer-, Erdbeer-, englische Tartelettes, Kirsch-, Pflaumenkuchen u. s. w.) Die Cremes, wie die Confekttartelettes von mürbem Teig haben eine gleiche Gestalt. In den Tartelettes von Butterteig bedient man sich eines zwei bis drei Zoll im Durchmesser haltenden, glatten oder gezackten Ausstechers, mit welchem man aus dem zu einigen Messerrücken dick ausgerollten Teig kleine Böden aussticht, die Hälfte dieser Böden aber mit einem um die Hälfte kleineren Ausstecher noch einmal aussticht und die dadurch erlangten Ringe auf die ganzen Böden setzt, wenn man diese zuvor mit Ei bestrichen hat. Ist das Bestreichen mit Ei auch auf der Oberfläche erfolgt, so backt man die Tartelettes in starker Ofenhitze, bestreut sie zunächst mit Zucker, so daß sie sich hübsch blank glaciren, und füllt sie, wenn sie kalt sind, mit Confekt, Sahnen- oder Weincrème, die aber vorzüglich dick sein müssen. Alle Tartelettes sind als die Sproßlinge der Torten zu betrachten.

**Tartelettesformen.** Sie sind von Eisenblech mit einer gewölbten Vertiefung von etwa einem halben Zoll, oder mit einem schrägen Rande und einem geraden Boden von gleicher Tiefe; der Durchmesser ist etwa drei bis drei und einen halben Zoll.

**Taschenbouillon.** S. Tafelbouillon.

**Taschenkrebse. Seespinne.** Er wird häufig in der Nordsee, besonders im September und Oktober gefangen. Die gewöhnliche Breite des Schildes beträgt fünf bis sieben Zoll, an der Stirn ist er mit verschiedenen stumpfen Zähnen, zwei äußern und zwei innern Fühlhörnern besetzt und ringsherum gefaltet, die Scheeren sind glatt und aufgeblasen, der Schwanz ist breit gedrückt und gelenkig, so daß das Thier eine entfernte Aehnlichkeit mit einer Spinne hat. Das Fleisch ist eben so wohlschmeckend, wie das der Hummer und eignet sich zu denselben Bereitungsarten wie das dieser Seekrebse, worunter das in seinen eigenen oder in Coquillenschalen gebackene Gratin oder feine Ragout zu beachten ist; auch speist man die Taschenkrebse wie die Krabben aus Wasser und Salz abgefotten.

**Tartarische Varse.** Diese kalte Speise macht auf große Varse Anspruch; man kocht sie ungeschuppt in Salzwasser ab, beseitigt alle Schuppen und Flossen, während die Fische noch lauwarm sind, richtet sie, wenn sie recht sauber gemacht und kalt sind, an, belegt sie streifenweise und schräg mit hart gekochtem, gehacktem Eigelb und Eiweiß, gebackten rothen und gelben Rüben und eben solchen Cornichons, legt zwischen die Streifen Sardellenfasern und Kapern, bestreut die Fische mit ihren rothen Flossen, und giebt sie mit einer Remoladensauce. Weil die ganzen Fische, wegen der darin enthaltenen Gräten unbequem beim Speisen sind, so zieht man es vor, sie roh aus den Gräten zu schneiden und die ganzen Sei-

ten oder Portionsstücke davon zu belegen; bekränzt oder garnirt werden die Tatarische Barse mit hübschen Aspiceroutons.

**Taube, wilde.** Man betrachtet sie als denjenigen Vogel, von welchem die zahme oder Haustaube abstammen soll. Wie jeder gebildete feine Gaumen das Fleisch des wilden Geflügels höher achtet, wie das des zahmen, so ist es auch mit der wilden Taube im Vergleich zur zahmen; besonders jung und gespickt geben die wilden Tauben einen trefflichen Braten; indeß gehören auch sie, wie die Trappen und Auerhähne, zu den seltenen Erscheinungen.

**Taube, zahme.** Dies Hausgeflügel sieht man in außerordentlich vielen Abarten und Gattungen auf Höfen und Dächern, wie sie von Liebhabern nicht allein des Genusses wegen, sondern auch zur Zierde gesucht werden. In Bezug auf ihre große Fruchtbarkeit ist die Haustaube ein beachtetes Nahrungsmittel, und vorzugsweise sind es die jungen Tauben, welche am meisten zur Bereitung kommen; indeß spielt sie immer nur eine untergeordnete Rolle im Vergleich zum Hühne, ihr Fleisch ist nicht so weiß und zart und steht auch im Geschmack diesem Geflügel nach. Alte Tauben braucht man nur zu Suppen und Brähen, selbst in der Frikassée werden sie durch das lange Kochen grau und trocken.

**Taubenbraten.** Den vorbereiteten Tauben wird hierzu der Kropf bis unter die Brust mit einer einfachen Leberfarce (s. A.), oder mit einer Semmelkloßmasse mit Corinthen gemischt, gefüllt und die Tauben gespickt oder bardirt, im letztern Falle kommt unter die Speckplatte ein junges Weinblatt und sie sind dann, wenn sie am Spieß gebraten werden, vorzüglich wohlschmeckend; im übrigen schmort und dämpft man sie wie die Hühner.

**Taubencompote.** Dies ist eigentlich eine Art Frikassée, wozu ein Theil stückig geschnittener, gelbgebratener magerer Speck zusammen mit Taubensierteln oder Hälften eingeschwitzt, mit Mehl bestäubt und Fleischbrühe wie eine Frikassée gesotten werden. Ist alles treffend weich und die Sauce so weit eingekocht, daß sie doch hinreichend, aber auch feinmig genug ist, so läßt man das Gericht mit in Butter weich gedünsteten grünen Erbsen und wie eine halbe Fingerbreite lang geschnittenen, ebenso behandelten Spargel und etwas gehackter, abgeschwitzter Petersilie durchkochen und zieht es mit Eigelben ab; garnirt wird die angerichtete Speise mit gebacknem Blumenkohl oder Artischocken.

**Tauben, Crapandine.** (Krötenartig.) Zu dieser zweideutigen Speise werden die Tauben eingebogen, dann schneidet man sie unter dem Brustbein auf beiden Seiten von der Spitze bis zum Flügelknochen durch, knickt diesen ein, schneidet den Rückgrat bis zur Hälfte auf und klappt das losgeschnittene Stück nach dem Hals zu über, schlägt die Taube mit der Fläche des Hackmessers breit, macht sie mit Butter, feinen Kräutern, Pfeffer und Salz steif, mischt die Kräuterbutter mit Sardellenbutter,

wendet die Tauben hierin und in geriebener Semmel, röstet sie gahr und zu schöner Farbe und giebt sie mit einem pikanten Jus.

**Taubenfriskaffee.** Nach der Vorbereitung blanchirt man die Tauben, schneidet sie in Hälften oder Viertel, nimmt auch die Magen und Lebern mit dazu und verfährt nach gegebener Vorschrift. S. Friskaffee.

**Tauben, gebackene.** S. Bachhähnel. Bachhähnen. Am besten hierzu sind die ganz jungen Tauben und vorzugsweise die Nesttauben.

**Tauben, gefüllte.** Aus eben solchen Tauben löst man den Rückgrat und Brustknochen, füllt sie mit einer Farce von ihren Lebern und etwas Kalbfleisch oder einem dicken Salpicon, heftet sie auf dem Rücken zu, giebt ihnen mittelst Nadel und Faden eine hübsche Gestalt, blanchirt sie und brätet sie am Spieß oder dämpft sie; sie gehen, nachdem man die Heftfäden herausgezogen und sie mit Fleischglace bestrichen, in Begleitung eines guten Jus.

**Tauben, geröstete.** S. Hühner, geröstete.

**Taubenmatelotte.** Die Tauben werden nach dem Blanchiren in der Länge durchgeschnitten, mit Butter eingeschwitzt, mit Mehl bestäubt und mit gutem Jus und etwas Medok dergestalt gesotten, daß Schaum und Fett abgenommen, ein Theil vorbereitete Morcheln, Champignons, kleine Zwiebeln, Artischockenböden und Oliven, auch dann und wann Kalbsmilch dazu gethan werden. Alle vorbereitete Nebeningredienzien werden bei den Tauben, oder, was noch besser ist, jedes besonders dazu gesotten und dann zu den Tauben gemischt. Auf hinreichende, braune, gut feimige, sehr wohlgeschmeckende Sauce hat die Matelotte gerechte Ansprüche; bekränzt wird sie, wenn sie angerichtet ist, mit ausgebrochenen Krebsen, Florons oder Croutons.

**Taubenpastete, warme.** S. Schüsselpastete, Fleisch.

**Taubenragout.** Man bereitet es von gebratenen oder geschmorten Tauben nach Art des Salmi (s. S.), oder macht ein gewöhnliches Ragout nach den darüber gegebenen Vorschriften. (S. Ragout.)

**Taubensuppe.** Sie wird wie die einfache oder gebundene Hühnersuppe bereitet; am meisten sieht man sie mit Graupen, geschnittenen Nudeln, Reis &c., aber nicht als Püree, und es lassen sich hierzu die alten Tauben am besten anwenden, als Suppenbeilage haben indeß die jungen Tauben immer den Vorzug.

**Taufendblättertorte.** Ein viermal geschlagener, guter Buttermisch bildet hierzu die Grundbasis. Um recht viele Teigboden zu erhalten, so daß die Torte recht hoch wird, muß man ein viertel oder halbes Pfund Strohbutten nicht ansehen, weil man alle Abfälle zu kleineren Backwerken gebrauchen kann. Die Teigboden schneidet man von dem zu einem viertel Zoll dick ausgerollten Teig dergestalt zu, daß der unterste, als der größte, etwa neun Zoll im Durchmesser hält und die

nächst folgenden allemal ein jeder um eine halbe Fingerbreite kleiner wird. Den obersten als den kleinsten schneidet man zierlich ein und verziert ihn mit aus Teig geschnittenen oder ausgestochenen, kleinen Modellen, backt, nachdem man die Oberfläche mit Ei bestrichen, alle in starker Hitze und glacirt den obersten recht blank mit Zucker. Man streicht zwischen einen jeden Boden, wenn sie kalt sind, Apricosen-, Himbeer- oder eine andere Confectmarmelade und schichtet den einen auf den andern.

**Tausendjahrkuchen.** Von einem halben Pfund Butter, einem halben Pfund Zucker, einem halben Pfund Mehl, vier Eiern, vier Loth Trangenschale, vier Loth geriebenen Mandeln (sechs Stück bittere) und etwas abgeriebener Citronenschale rührt man die Masse dergestalt, daß in die zu Sahne gerührte Butter, die mit einem Ei fein geriebenen Mandeln, die übrigen Eier, der Zucker, die würzigen Zuthaten und das Mehl kommen. Von dieser Masse setzt man auf ein mit Butter oder Speck bestrichenen Blech kleine runde Häufchen, doch so weit aus einander, daß sie beim Backen, wo sie etwas auseinander gehen, sich gegenseitig nicht berühren können und backt sie in mäßiger Hitze.

**Teichforelle.** S. Forelle.

**Teltower Rübe.** **Märkische Rübe.** Diese unweit Berlin bei Teltow wachsende, kleine, weiße Rübe wird etwa zwei bis drei Zoll lang und übertrifft an Wohlgeschmack alle übrigen dieser Rübenarten, deshalb wird sie nicht allein bis in die entferntesten europäischen Länder, sondern sogar bis Amerika verschickt. In ein anderes Land verpflanzt artet sie aus, ändert etwas in der Größe und verliert den Geschmack. Man kann sie, wenn man sie in Tonnen schlägt, oder sie in trocknen Sand packt, an einem frostfreien Ort den ganzen Winter hindurch bis zum späten Frühjahr hin, gut erhalten. Sie giebt ein treffliches Gemüse, wozu sie auf verschiedene Art bereitet wird. Als braune Rüben z. B. schwißt man sie mit Butter und Zucker braun ein, bestäubt sie mit Mehl und kocht sie mit Züs, Enten-, Gänse- oder Hammelbrühe, oder man bereitet von dieser Flüssigkeit mit geschwißtem Mehl eine Sauce und kocht hierin die Rüben; die Grundbrühe einer geschmorten Hammelkeule ist hier an ihrem würdigsten Platz und es tragen etwas Zucker und gestoßener Pfeffer zur Erhöhung des dieser kleinen Rübe eigenen lieblichen und scharfen Wohlgeschmacks viel bei. Eben so beachtet ist dies Gemüse weiß gekocht in der natürlichen Form der Rüben oder in dicke Scheiben geschnitten, wenn die scheidigen mit Pflückfisch, Fischcotelettes und Fischwürsten oder Kalbaunen besonders beliebt sind, so sind es nicht minder die braun und weiß gesottenen mit Hammelkeule, Enten-, Gänsefleisch, Cotelettes, Bratwurst u. s. w. Auch ganz einfach mit einigen Pfund Hammelfleisch und etwas Mehlschwitze eingekocht sind diese Rüben sehr wohlsmekend. Als einzelnes Bestandtheil zu gemischtem Gemüse, Hochepot, Chartreuse, klaren Suppen und braunen Brühen, ferner zur

Vereitigung von Püreesuppen (s. Weißrübensuppe), als Rübenpfanzel, als kleines Ragout zu Wirsingfohl, wo sie wie die braunen Rüben, aber mit mehr Sauce eingeshmort werden u. s. w. macht sich die Telfower Rübe als ein höchst schätzbares Produkt geltend.

**Teigarten.** Um einen möglichst klaren Begriff und eine verständlichere Einsicht von dem Gebiet der praktischen Backkuche zu bekommen, hat man die Hauptteigarten und Hauptkuchenmassen nach ihren materiellen Bestandtheilen und ihrer Zusammensetzungsart classificirt und geordnet. Man unterscheidet hiernach Bärm- oder Hefenteig, Biskuitmasse, Brandteig, Buttermteig, Mandelmasse, Mandelteig, Würber Teig, Portugiesermasse, Schnee- oder Windmasse, verschiedenartige Teige und Massen und Zuckerteig. (Vereitigungsart s. Alphabet.) Die Ausdrücke „Teig und Masse“ sind dadurch zu erklären, daß man unter ersterem einen mehr festen und derben Körper versteht, während der zweite eine weiche oder gar flüssige Substanz bezeichnet. Es versteht sich, daß aus diesen Teigarten und Massen als Hauptstamm betrachtet, unendlich viele Nebenteigarten und Massen zu kleineren Backwerken auszuweigen, wie sie deren Recepte angeben; doch scheint für diese außerordentlich viel gewonnen, wenn man mit den als Grundlage der ganzen Backkuche zu betrachtenden Hauptstämmen bekannt ist.

**Teigboden. Teigscheibe.** Alles was von einem bis zu einer gewissen Stärke ausgetriebenen Teig rund oder oval zu einer Torte, einem Tartelette, einem großen oder kleinen Kuchen, einer großen oder kleinen Pastete, als Grundlage dieser Gebäcke zugeschnitten oder ausgestochen wird, heißt ein Teigboden oder eine Teigscheibe.

**Teigeroutons.** S. Croutons, Teig- und Balustrade.

**Teigkneifeisen.** S. Kneifeisen.

**Teigplatte.** Dies ist der ausgerollte oder ausgetriebene Teig, von welchem man die Teigböden schneidet oder aussticht.

**Teigränder.** Von diesen ist der von ausgestochenem Nudelteig ausgezeichnet, sowohl diese, als die glatten und gerippten einfachen Teigränder sind von verschiedener Höhe und Stärke. S. Randschüssel und Nudelteigränder.

**Teigscheibe.** S. Teigboden.

**Teigtimbale.** S. Timbale, Teig-.

**Tendrons.** Die besten und demnach auch die beanspruchtesten Knorpelstücke sind die von Kalbsbrust, wenn die Brust zu diesem Behuf durch und durch blankirt und eine Zeitlang gepreßt worden (s. Kalbstendrons); den Knorpelstücken des Brustkerns anderer Thiere fehlt das zartschlüpferige Wesen.

**Teplitzer Sauciffes.** Dies sind die schneckenförmig zusammen-

gedrehten, kleinen Würstchen, die sich viel besser zum Garniren von Gemüsen eignen als die geraden. S. Saucisses.

**Thee.** Dggleich er als Getränk keinen so ausgebreiteten Verbrauch als der Kaffee unter allen Ständen gefunden, so hat er doch sehr viel entschiedene Verehrer unter den mittleren und höheren Ständen. Es sind die Blätter eines in China und Japan wachsenden Stranthes; sie werden im jungen Zustande des Jahres dreimal eingesammelt, wovon die erste Ernte den besten, den sogenannten Kaiserthee liefert. Von den verschiedenen Sorten unterscheidet man zwei Hauptarten, den grünen und den braunen Thee, von der erstern ist der Haysan- und von der letztern der Peccothee vorzüglich, doch der beste ist der zu Lande eingeführte Caravanenthe. — Eben wie der Kaffee weicht auch der Thee in starkem und schwachem Getränk ab. Ein namhaftes Gewichtsquantum der Theeblätter im Vergleich zu einem gewissen Flüssigkeitsquantum feststellen zu wollen, wäre unzuverlässig. Mit einem Quentchen guten Thee ist man im Stande mehrere Tassen guten Thee zu liefern. Die Art der Bereitung macht dieselben Ansprüche wie die des Kaffees, nämlich: daß die aromatischen Stoffe in gut zu verschließenden Gefäßen durch das Aufgießen von kochendem Wasser gut ausgezogen werden, die Flüssigkeit aber nicht mehr kocht. Man trinkt den Thee wie den Kaffee mit Milch, Rum &c. Doch abweichend würzt man ihn auch mit Vanille, Drangenblüthe, Marasquin u. s. w. und mischt ihn wie die Russen mit Citronen- und Apfelsinenast.

**Theebrezel.** S. Brezel. Alle dort aufgeführte Brezelarten lassen sich als Theebrezeln benutzen.

**Theekuchen.** Außer jenen Brezeln können zum Thee Kringle und viele andere kleine Gebäcke von Wärm-, Butter-, Zucker- oder mürbem Teig, auch alle Arten Baffeln gegeben werden, auch Orange-, Anis-, Magbalenen- und Genueserkuchen, Linzer Kränze, Macronenstrudeln, Colatschen, Napfkuchen, Süster u. s. w. passen zum Thee.

**Thunfisch.** **Niesenmakrele.** Er wird manchmal über zehn Centner schwer gefangen; ist also von den genießbaren Fischen in Europa der größte. Dggleich man ihn auch in der Nordsee findet, so ist er doch eigentlich in den südlichen Meeren, besonders im Mittelländischen an den Küsten von Frankreich, Italien, Spanien, hauptsächlich Sardinien zu Hause, wo man ihn in außerordentlicher Menge in sehr großen, laugen Neßen mit vielen kammerartigen Abtheilungen, aus welchen der einmal hineingegangene Fisch nicht mehr den Ausweg findet, fängt. Kopf und Rumpf dieses Fisches sind silberfarben, und Stirn und Rücken fahlblau. Sein Fleisch wird mehr gesalzen und marinirt, als frisch verspeist; im erstern Zustande wird es auch verschickt. Die besten Stücke finden sich am Bauche, wenn er nicht zu fett ist und im Rücken. Frisch siedet man sein Fleisch aus Wasser und Salz und giebt braune Butter und Mostich

oder Mostrihsauce dazu, oder marinirt es in Del und Citronensaft mit Salz, Pfeffer, Petersilien- und Basilicumzweigen oder Lorbeerblatt und schmort oder röstet es alsdann, wozu eine Lionser-, eine Kräuter-, Sardellen- oder Kapernsauce sehr passend sind.

**Thymian. Kuttelkraut.** Ein sehr würzhaftes, brauchbares Küchenkraut. An mehreren aufrechtstehenden, acht bis zehn Zoll hohen Stengeln wachsen kleine, kurzgestielte, eisförmige, bräunlich-grüne Blätter. Was nicht in Zweigen frisch oder getrocknet als Bouquet zu Bräusen, Schmorstücken, Marinaden u. s. w. benützt wird, wird nach Beseitigung der Stiele getrocknet und pulverisirt und zu den trocknen feinen Kräutern gefügt, oder zu allen Arten Würsten und Farcen gebraucht.

**Tiegelbrei.** In zehn bis zwölf Loth Butter röstet man so viel Mehl gelb als die Butter aufnehmen kann, kocht hiervon und mit Zimmt oder Vanille gewürzter Milch und ein wenig Zucker einen ziemlich straffen Brei, thut ihn in einen fett mit Butter ausgestrichenen neuen Tiegel und läßt ihn auf glühender Asche unten und an den Seiten braun prözeln, sticht das Braune behutsam los und läßt den Brei von neuem anbacken. Man muß wegen des Feuers sehr vorsichtig zu Werke gehen, damit das braun Angebackene nicht branstig werde; man bestreut den Brei mit Zucker und Zimmt, bestreicht ihn mit Kameln und giebt ihn sammt dem Tiegel, um den man eine Serviette schlägt, auf den Tisch.

**Timbale.** Dies ist eine der ausgezeichnetsten, feinen Eingangsspeisen (Entrée), die aus Amourettes, Macaroni, Nudeln oder aus einem halb mürben oder feinem Pasteteig, als die Hülle bildend, so wie einem aus einem Toulouser Ragout, weißem oder rothem feinem Ragout, feinem Wildpret- oder Geflügel-Geskaloppes, dergleichen Filets, einer Blanquette von Geflügel, Schlachtfleisch oder Fisch u. s. w. bestehenden Inhalt hergestellt wird. Ihre Bearbeitung verlangt als unerläßliche Bedingung, daß die mit den walzenartigen Körpern, wie Amourettes, Macaroni ic., ausgeführte schneckenförmige Ausfütterung der dazu brauchenden Timbale- oder Stürzform, gleichmäßig und fest geschlossen geschehe, und besteht die Hülle aus Teig, diese fest und haltbar verbunden und korrekt verziert werde; daß ferner der aus einem Ragout bestehende Inhalt, besonders, wenn er mitgebacken wird, mit einer genügend compacten Sauce bereitet werde und endlich die gewissermaßen als Stützpunkt geltende Farce, unbeschadet ihres lockern Wesens, doch die hinlängliche Haltbarkeit besitze. Wenn diese Anforderungen an die Amourettes und Macaroni nothwendig gemacht werden, so macht wieder die Teigtimbale unbedingt auf einen mürben, aber doch haltbaren Teig Ansprüche. Ohne die Beachtung dieser Regeln möchte die Speise bei dem Ausfüllen auf die Schüssel zusammenfallen und somit die ganze Vereitung verfehlt sein. Ueberhaupt zeugt die Herstellung einer jeden Timbale, wenn der Verfertiger ein schönes, gefälliges Aeußere mit einem schmackhaften, ausgezeich-

neten Inhalt entsprechend zu vereinbaren gewußt hat, von dem Talent und der Geschicklichkeit desselben.

**Timbale, Amourettes.** Als unerläßliche Bedingung gehören hierzu auserlesene, frische Rinder- oder Kalbsamourettes (s. Amourettes), ohne solche ist eine Amourettestimbale unerreichbar. Bei dem Ausstreifen ist die möglichste Vorsicht zu empfehlen, daß man die Amourettes recht lang und ganz zu erhalten suche, und sind die von Rindern zu stark, so werden sie nach dem eben so behutsamen Kochen gespalten. Die schneckenförmige Ausfütterung der Kuppelform vollführt man dergestalt, daß man von der untersten Spitze oder Grundfläche der Form anfängt und bis zum obersten Rand mit dem Auslegen fortfährt, so daß alles gut an einander gefügt und geschlossen und gleichzeitig mit Fisch- oder Kalbfleischfarce bestrichen werde, um hierdurch, wie bemerkt, die genügende Haltbarkeit zu vermitteln, füllt zunächst den entsprechenden Inhalt fest ein und schließt oben mit Farce oder Macaroni. Nach dem Decken mit einem fettigen Papierblatt setzt man die Speise eine und eine halbe Stunde in eine mehr als mäßige Dfenhize dergestalt, daß die Form ein Drittheil ihrer Höhe in Wasser bade, stülpt alsdann den Inhalt behutsam aus, und tischt die Speise ohne Weiteres, als daß man unten herum etwas Ragoutsaucе gießt, auf.

**Timbale, Macaroni.** (à la Napolitaine.) Sie ist als Pendant der vorstehenden zu betrachten; doch können auch hierzu nur lange, wirklich italienische Macaroni gebraucht werden, die man mit der größten Vorsicht, damit sie nicht plagen, erst in Wasser und dann in Fleischbrühe und Salz so lange kocht, bis sie die hinreichende Biegsamkeit zum Ausfüllen der Form erlangt haben. Ist diese vorschriftsmäßig und gut gelungen ausgeführt, so schließt sich daran das Füllen, Decken und Backen, wie es vorstehend mitgetheilt ist.

**Timbale, Nudeln.** Man bereitet sie von groß geschnittenen Nudeln wie zu Nudelpastete (s. N.), oder von Vermicelli. Nachdem man die Nudeln oder Vermicelli nach Vorschrift der Nudelpastete, aber ohne sie mit Bechamelle oder irgend einer andern Sauce zu vermischen, behandelt, brückt man, wenn sie etwas verkühlt sind, eine Timbaleform fingerdick damit aus, wozu man etwas Eigelb nimmt, damit die Ausfütterung innerhalb recht glatt werde und an Festigkeit gewinne, füllt in die Mitte eine mit recht dicker Sahnesauce bereitete Blanquette von zahmem Geflügel recht fest ein, deckt es oben mit Nudeln und bestreicht es mit Eigelb, läßt es eine und eine halbe Stunde, wie die Amourettestimbale, in Wasserdämpfen stehen, und gießt nach dem Ausstülpen an die Seiten etwas flüssige Blanquette sauce.

**Timbale, Teig.** Bei dieser beobachtet man zweierlei Verfahren, entweder backt man den auf die Ausfütterung gefüllten, aus einem herrlichen Toulouser oder weißem feinen Ragout, einer Blanquette oder

Filets, Escalopes &c. bestehenden Inhalt mit dem Teig, oder man backt die Hülle mit trocknen Erbsen gefüllt, blind ab, und füllt nach Befestigung der Erbsen den Inhalt erst bei dem Anrichten ein. Jedensfalls ist das letztere Verfahren schon deshalb dem ersteren vorzuziehen, weil so leicht kein Auseinanderplagen entstehen kann, und Hülle und Inhalt ihren eigentlichen Werth behalten; bei einigen Teigtimbaleen muß dies sogar unbedingt geschehen, wo nämlich die Füllung aus Escalopes, Filets oder andern Körpern besteht, die keine lange Backzeit ertragen. Bei jeder Teigimbale schneidet man allemal oben einen Deckel aus, um solche, die blind gebacken sind, zu füllen, und bei den mit dem Inhalt gebackenen die beim Backen eingeprozelte Sauce durch etwas frische zu ergänzen. Zur Modellirung der Teigimbale nimmt man eben auch eine Timbale- oder Stürzform; zur erstern rollt man von dem mürben Teig federkielstarke Walzen und legt die Form nach Vorschrift der Amourettesimbale schneckenförmig damit aus, bestreicht die Schneckenform innerhalb mit Ei und bekleidet sie in der ganzen Ausdehnung mit einer einige Messerrücken dicken Teigdecke, um der Timbale die nöthige Haltung zu verschaffen. Nach dem Füllen mit Erbsen schließt man die Timbale mittelst Ei recht fest mit einem etwas dicken Teigboden und öffnet sie nach dem Backen zur Befestigung der Erbsen und zum Einfüllen des Inhalts oben sehr behutsam zwischen den Walzen, damit kein Bruch entsteht, weil die etwa vier Zoll breite Kappe wieder darüber kommt. Wird die Speise in einer Stürzform bereitet, so belegt man diese im Boden und an den Seiten mit geschmackvollen, kleinen Teigmodellen, wozu man auch farbigen Teig nehmen kann, und füttert sie auf der Verzierung mit drei Messerrücken dick ausgerolltem Teig aus. Ausgezeichnet ist die Teigimbale, wo die Form mit einem vier- bis fünfsträhnigen Geflechte ausgefüttert wird, wozu man die Strähnen etwa einen sechsten Zoll breit von ausgerolltem Teig schneidet, und noch mehr steigert sich das schöne Aeußere einer solchen Timbale, wenn die Strähnen aus verschiedenfarbigem Teig bestehen.

**Timbale, Teig.** (Einfachste.) Sie entsteht dadurch, wenn man die mit Butter ausgestrichene Form mit gebrochenen, ganz feinen Fadennudeln austrent und dann mit glattem Teig ausfüttert. Als Füllsel dient hier eine Depecée von Geflügel, eine Blanquette oder Emincée von Schlachtfleisch, eine Lammsfrikasse oder der Inhalt der Nudelpastete.

**Timbaleform. Kuppelform.** S. Formen.

**Tisane.** S. Gerstenwasser.

**Tomate.** S. Goldapfel.

**Topflöße.** Man quirlt zusammen vier ganze Eier, vier Eigelbe, zwei Eßlöfel voll Mehl, vier Obertassen voll Milch, etwas Salz und Muskatennuß recht klar, gießt es durch ein Spizsieb in einen mit etwas Butter ausgestrichenen, flachen Topf oder ein anderes Gefäß, stellt es in

ein anderes; mit so vielem Wasser angefülltes Gefäß, daß der Topf zur Hälfte darin badet, und läßt es so lange kochen, bis die Masse die hinlängliche Festigkeit erlangt hat, sticht es alsdann aus und thut es in die Suppe. Die Klöße sollen bei einer gewissen Festigkeit doch schlüpferig sein.

**Topfkuchen.** S. Kapfkuchen.

**Topfmilch.** (Mehlspeise.) Zu dem von dem Weißen von acht Eiern recht glatt und steif geschlagenen Schnee rührt man das Gelbe der Eier mit acht Loth Zucker klar, vermischt es mit etwa dem dritten Theil eines Quartes guter Milch oder Sahne, etwas Drangenblüth- und Rosenessenz und dem Schnee und läßt es in einem mit Butter ausgestrichenen Topf oder anderem Gefäß in ganz heißem Wasser mit der Beachtung, daß das Wasser niemals koche, so lange stehen, bis die Masse steif geworden ist, sticht sie löffelweise aus und überzieht sie, wenn sie angerichtet ist, mit Milch- oder Sahnensauce.

**Topfnudeln.** In die vorstehende Masse kommen noch blanchirte und mit etwas Butter trocken abgedünstete Faden-, Stern-, geschnittene Nudeln zc., einige Eigelbe mehr, aber keine Essenz, dafür wird die Speise nach dem Aufstischen mit Zucker und Zimmt bestreut.

**Törtchen.** S. Tartelettes.

**Torte.** Dies ist eins der erwünschtesten Backwerke, welches bei den meisten Festlichkeiten, bezüglichen Veranlassungen u. s. w. der höheren und mittleren Stände in aller möglichen Abwechslung und Form auftritt und gebräuchlich ist. (S. Alphabet.)

**Torte, Confect.** Man bereitet sie von Butter-, mürbem, Portugieser und anderem Teig. Die gebräuchlichsten sind die Macaronentorte, Marzipantorte, Mustorte, Finger Torte, Portugieser, Schmalz-, Tausendblätter-, Wiener Torte u. s. w. Der anwendbarste Confect ist der von Himbeeren-, Apricosen, Pflaumen, Kirschen zc.

**Torte, Creme.** Von dieser giebt es eine Menge von Butterteig, mürbem Teig zc. mit abgerührter oder geschlagener, dicker Creme gefüllt. Von ersterem Teig backt man sie gewöhnlich blind nach Vorschrift des Vol-au-vent (s. B.) oder von letzterem Teig, wie es bei dem Kirchkuchen gesagt ist, und füllt die ersteren, wenn der Teig in der Mitte etwas eingedrückt, oder von ihm etwas herausgenommen ist, und die anderen ohne Weiteres nach Befestigung des Pseudo-Füllfels (trockene Erbsen, würstliches Brot), wenn die Torte mit diesem oder jenem Gegenstand gebacken worden und läßt die Torte hiermit im Ofen noch etwas anziehen und leicht backen. Alle Cremetorte kann man mit Fruchtscheiben, z. B. Apfelsinen, Apricosen, Pfirsichen, oder mit Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch mit diesem oder jenem Confect auf der Creme geschmackvoll belegen, besonders wenn die Torten ohne Gitter oder

Deckel gebacken werden. Apfelsinen, Erdbeeren, Himbeeren &c. werden hierzu nur in Zucker gemengt, andere aber damit geschmort.

**Torte, Frucht- oder Obst.** Die Teighülle besteht gemeinhin aus Butterteig, mürbem oder Linzer Teig und die Füllung aus den Scheiben, Vierteln oder Achteln von Äpfeln, Apricosen, Pfirsichen, Apfelsinen, auch halben Pflaumen, ausgesteinten, ganzen Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch Marmelade und Fruchtmuß &c. Die Fruchtscheiben, auch die Erdbeeren, Himbeeren &c. müssen vor dem Auflegen eine Zeitlang in feinem Zucker, Citronenzucker oder andern Würzen gelegen haben oder nach Umständen die ersteren etwas angeschmort und die übrigen kleinen Früchte, außer Pflaumen und Kirschen, die man nur vor dem Backen nur mit Zucker bestreut, in Zucker geschmort werden. Die Äpfel-, Apricosen- und Pfirsichtorten werden in der Regel mit den Früchten gebacken, und es wird alsdann nach Vorschrift der Mustorte verfahren und die Fruchtoberfläche wie die Linzer Torte strahlig überflochten, wozu man die Teigstreifen mit einem Backrade zackig ausschneiden kann. Will man zu den blind gebackenen Fruchttorten einen Gitterdeckel haben, so flechtet man diesen über einen etwas gewölbten Gegenstand, backt und glacirt ihn mit vorschriftsmäßigen Rücksichten, und stülpt ihn, wenn die Torte mit den geschmorten Früchten gefüllt ist, darüber, die zu diesem Behuf wie die Cremetorten oder wie ein Bolavent gebacken wird. Alle Butterteigorten müssen mit feinem Zucker im Ofen recht blank glacirt werden.

**Tortenspanne.** Dies ist eine eiserne oder kupferne, auf drei Füßen stehende, große runde Maschine, auf welcher ein etwas gewölbter Deckel paßt, der an den Seiten einen aufrechtstehenden Rand und in der Mitte eine zum Auf- und Zudrehen eingerichtete, kleine Klappe hat. Sie wird, wo es an einem Ofen fehlt, in einzelnen Fällen zum Backen von Mehlspeisen und einigen Torten gebraucht, wozu man sie von unten und oben mit glühenden Kohlen heizt.

**Toulouser Becher.** Sie unterscheiden sich von den spanischen Bechern (s. Pot d'Espagne) durch die feinvürflichen schwarzen Trüffeln, die man, nachdem sie abgeschwigt sind, der Masse in reichlicher Quantität beimischt, und daß man die Sauce mit etwas Madeira einkocht.

**Toulouser Pastete.** Eine als ein ausgezeichnetes Produkt sich bewährte Leberpastete, die von den dortigen großen Fett-Entenlebern und den trefflichsten Trüffeln nach Art der Strasburger Pastete bereitet und eben wie diese weit und breit verschickt wird. (S. Strasburger Pastete.)

**Toulouser Ragout.** Die Sauce zu diesem köstlichen Ragout besteht aus einer mit Trüffeln oder Champignons oder Soja geschwängerten, braunen Coulis, die mit Fleischgrund oder Fleischglace gekräftigt, mit Madeira und Rheinwein zu der erforderlichen Kürze eingekocht und

mit etwas Citronensaft abgeschärft wird, und als inhaltige Stoffe zählt das Ragout das weiße Brustfleisch von gebratenem oder geschmortem jungem Geflügel, Geflügellebern, Artischockenböden, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämme, Dohengaumen, kleine Knefs u. s. w. Alle diese Stoffe müssen bezüglich ihrer natürlichen Eigenschaft passend zugestuzt, entsprechend gahr gemacht und sofort in richtigem Verhältniß zu der Sauce, mit dieser vermischt werden. (S. Ragout.) Ein trefflich bereitetes Toulouser Ragout stellt sich hinsichtlich seines Werths dem Finanziellen Ragout dreist gegenüber.

**Tourons.** Der Grundstoff dieses Gebäckes ist Brandteig. Denselben spritzt man mittelst einer Spritze in runden Kränzen auf ein Backblech, bedeckt diese mit einer Eiweißschneeglaze und backt sie zu schöner Farbe, fügt, wenn die Kuchen kalt sind, je zwei und zwei, auf der untern Seite mit Apricosen- oder Himbeermarmelade zusammen und legt in die Mitte eines jeden solchen Kuchens ein Stück Apricosen-, Hagebutten-, Meineclauden- oder Kirschenfekt.

**Tragant-Gummi.** S. Gummi-Tragant.

**Tragantkitt.** Ein Eßlöffel voll aufgelöster Tragant-Gummi, eben so viel feinen Zucker und zwei Eßlöffel Puder geben einen Kitt, der nach dem Trocknen eine erstaunliche Festigkeit besitzt und zu Kuchenauflagen und Zusammensetzen aufzustellender Backgegenstände von vorzüglicher Wirkung ist.

**Tragantteig.** Die dicke, klare Gallerte, welche man vom aufgelösten Gummi-Tragant erhält, reibt man in einem Marmormörser, bis sie recht zähe wird, arbeitet sie mit vier- bis sechsmal so viel feinem Puderzucker so lange bis es eine feine elastische Masse wird, unter die man, wenn man sie gleich gebrauchen will, eben so viel Kraftmehl als es Zucker gewesen, einwirkt. Der hieraus entstehende biegsame Teig, nimmt jedwede Form an, die man ihm geben will, drückt sich, wenn er ausgerollt ist in jedem Modell aus und läßt sich nach jedem Muster zuschneiden. Der Teig kann auch gefärbt werden, wie es die daraus zu formenden und zu Kuchen- und Tafelaufsätzen zu brauchenden Bildwerke erfordern.

**Traiteur.** S. Restaurateur.

**Tranche. Tranche.** Heißt so viel als eine glatte, breite und verhältnißmäßig starke und große Scheibe von Fleisch oder Fisch, vornehmlich, wenn gebratene, geschmorte oder gekochte große Fleischstücke oder rohe große ganze Fische geschnitten werden.

**Tranchiren. Tranchiren.** S. Vorschneiden.

**Trappe.** Dieser Vogel ist wegen seiner Seltenheit vorzugsweise geschätzt, weil er nur sparsam in Deutschland angetroffen wird und bezüglich seines Aufenthalts auf weiten ebenen Feldern sehr schwer beizukommen und zu erlegen sind. In seiner imposanten Gestalt kommt er

dem Puter am nächsten, ist jedoch, wenn er ausgewachsen ist, größer als dieser; mithin von allen genießbaren Vögeln der größte. Die obere Kinnlade des Schnabels ist etwas gewölbt, lange weiße Federn zu beiden Seiten des Unterkiefers bilden einen Schnurrbart und auf dem Kopf befindet sich ein kleiner Federbusch. Kopf und Hals sind blaß-ashgrau, der obere Theil des Körpers ist rostfarben mit schwarzen Querstreifen und der Unterleib ist weiß. — Ausgezeichnet wohlschmeckend ist der junge Trappe als Spießbraten, wozu er auf der Brust mit Speckplatten bedeckt und nach Art der jungen Puter behandelt wird; überhaupt ist der Trappe fast aller Bereitungsarten des Puter fähig (s. P.), von welchen der Montgelas- und der Perigueux-Trappe, die kalte Trappenpastele, der Trappe mit Ausern, Champignons, Macaroni zc. auch auf den feinsten Tafeln einen ausgezeichneten Platz einnehmen.

**Traubeneßig. Verjus.** Zu Anfang des Septembers, wenn die Weintrauben noch nicht vollkommen reif sind, reibt man eine gute Quantität abgestielter Beeren mit etwas Salz fein, preßt den Saft rein aus, läßt ihn ausbrausen und gähren, filtrirt ihn durch einen Filz- oder Flanellbeutel, füllt ihn in gut ausgeschwefelte Flaschen und verkorkt und verpicht ihn gut. Er ist eine treffliche Zugabe an Saucen, Ragouts, Frikassees und bewährt sich außerordentlich zur Venetzung von rohem Fleisch oder Fisch oder als Beigabe solcher Speisen.

**Triangel.** Die von Eisen sind wie ein Dreifuß, aber ohne Füße, gestaltet und werden zum Ueberlegen der Casserolelöcher oder Windöfen gebraucht, wenn auf diese oder an die Seite derselben kleinere Geschirre als die Windöfen gestellt werden sollen, damit sie nicht hineinfallen können. Die Triangel von Holz, geflochtenem Rohr, Stroh oder Stricken dienen zum Auflegen auf Anrichtetische, um die vom Feuer zu nehmenden Geschirre darauf zu setzen, damit die Tische nicht beschmutzt werden.

**Trichter.** Ein allgemein bekanntes Wirthschafts-, Keller- und Rükengeräth, um Flüssigkeiten in Behälter mit engen Oeffnungen zu füllen; die besseren sind die, an welchen sich innerhalb oben am Rohr ein Sieb befindet. Außerdem giebt es auch Trichter zur Bereitung einiger Backwerke, z. B. der Zuckertrauben, Löffelbisquits zc. Der Trichter zu ersterem Gebäck ist ohne Rohr oder Spitze und es befinden sich in dem von oben sich verengenden Boden etwa drei oder vier Löcher. Der Trichter zu den Löffelbisquits ist ungefähr sechs Zoll tief, hat fünf Zoll im Durchmesser und eine beinahe kleinfingerstarke Lülle.

**Trichterfuchen.** In zwanzig Loth zu Sahne gerührte Butter kommen nach und nach sechs Eier, zwei Eigelbe, zwanzig Loth Zucker und vierundzwanzig Loth Mehl. Von dieser gut gerührten Masse werden auf einem Backblech vier Zoll lange, zwei Zoll breite und etwa drei Messerrücken dicke Platten gestrichen, diese behutsam gebacken, und, wenn sie losgeschnitten sind, um spiz zulaufende Hölzer zu kleinen Trichtern ge-

dreht, welche kurz vor dem Speisen mit Confekt oder geschlagener Sahne gefüllt werden.

**Trippmadam.** S. Fette Henne.

**Trockne Bohnen.** S. Bohnen, weiße und trockne.

**Trockne Erbse.** S. Erbse, gelbe. Erbse, graue (Preussische) und Erbse, grüne, und hierzu Einmachearthen der Gemüse.

**Trockne, feine Kräuter.** Zu diesen gehört nicht allein das einfache trockne Kräuterpulver, sondern auch das, welches aus mehreren kräuterigen Stoffen besteht und das englische Kräuterpulver. S. Kräuter, trockne, Kräuterpulver und Kräuterpulver, englisches.

**Trockne Früchte.** S. Backobst und Verdünner Früchte.

**Trockne Hülsenfrüchte.** S. Hülsenfrüchte, trockne.

**Trockne Schwämme.** (Pilze.) S. Morchel, Mufferon, Steinpilz und Trüffel.

**Trommelsieb.** Es besteht aus drei Theilen, deren Böden, und zwar die beiden äußern aus einem feinern und einem ganz feinen Haargeflechte, der mittlere aber aus einem Trommelfell besteht. Dieser muß mit feinem niedrigen Rahmen genau in den eben so niedrigen Rahmen der beiden Haarsiebe passen. Man gebraucht das Trommelsieb zur Erreichung des feinen Puderzuckers, indem man den zwischen Trommel und Haargeflecht befindlichen gestoßenen Zucker mittelst Schüttelns und Aufschlagens auf den Tisch durchsiebt.

**Trüffel.** Sie gehört zu den Schwammgewächsen und zwar zu den Kugelschwämmen. Von dem genießbaren Theil dieser Pflanzenstoffe ist die Trüffel das ausgezeichnetste und werthvollste Produkt; sie wird in dieser Beziehung zu den ersten Delikatessen gezählt. Sie ist von stark duftendem, angenehmem aromatischen Geruch und wächst in schattigen Waldstellen unter Ulmen, Eichen, Kastanien drei bis acht Zoll unter der Erdoberfläche in den warmen und gemäßigten Theilen von Europa. Auswendig ist die Trüffel schwarz, höckerig und rauh und innerhalb grau, hell- oder dunkelbraun oder weiß, neßförmig geadert oder theilweise marmorirt; auch giebt es ganz schwarze und auch weiße Trüffeln. Die ersteren, als die vorzüglicheren, im südlichen Frankreich, Guienne (Perigueux), Languedoc, Gascogne &c. und die letzteren in Italien (Piemont), diese letzteren haben einen knoblauchartigen Geruch und Geschmack; auch im mittleren und südlichen Deutschland werden eine Menge mehr oder weniger werthvolle Trüffeln gefunden. Man findet sie mittelst abgerichteter Hunde oder durch Schweine, die ihnen sehr nachspüren. Der Verbrauch der Trüffel ist sehr ausgebreitet und es möchte zur Zeit wohl schwerlich ein feines Diner ausgestattet werden, wo nicht die Trüffel auf irgend eine Art erschiene. Sie geht als selbstständige feine Speise, bildet den schätzbarsten Bestandtheil eines jeden feinen Ragouts, dient unendlich vielen Saucen, Brühen und Farcen als ausgezeichnete Würzung,

erscheint als Ragout, Sauce oder Hasché, wird zur Verzierung vieler kalter und warmer Speisen und noch zu vielen andern Sachen gebraucht, und um sie auch außer der Jahreszeit (Sommer) für den Feinschmecker nicht ganz aufzugeben, macht man sie noch verschiedentlich ein, von welchen die in weithalsigen, starken Flaschen mittelst des Dampfbades eingemachten die besten sind, und von denen wieder die schwarzen Perigueur-Trüffeln oben an stehen. Bei den in Schmalz oder Butter eingemachten Trüffeln dringt ein großer Theil ihres werthvollen Stoffes in das Fett, aber werthlos sind die in Scheiben geschnittenen, aufgetrockneten. Die Güte der frischen Trüffeln ergibt sich durch den Geruch und die Bestastung; sie sollen zu ihrer Größe verhältnismäßig schwer, fest und stark aromatisch duftend sein. — Die Vorbereitung der Trüffeln besteht darin, daß man sie eine kurze Zeit in Wasser thut, damit die erdigen Theile etwas erweichen und sich lösen; ist dies erreicht, so bürstet man sie mit einer scharfen Bürste so lange, bis alle diese Theile entfernt sind und die Schale ganz schwarz, klar und rein aussieht und schält sie nach Umständen ganz dünn ab.

**Trüffeln als Horsd'oeuvre.** Zu dieser überaus köstlichen Speise bleiben die Trüffeln bisweilen ganz und ungeschält, theils schält man sie und schneidet sie in ganz dicke Scheiben, kocht sie in einem gut zu verschließenden und verklebenden Geschir mit einigen mit Gewürznelken gespickten Zwiebeln, einem Bouquet von Basilicum und Thymian, etwas Wurzelwerk und Burgunder, Medoc, Champagner oder Rheinwein, nachdem die Trüffeln noch mit Speckplatten gedeckt sind, etwa eine halbe bis zwei Stunden, so daß die Brühe beinahe ganz einkocht. Die ganzen Trüffeln richtet man mit Beigabe von frischer Butter, in einer gebrochene Serviette, die stückigen und geschälten aber in einem bloßen Tafelgeschir an; diese letzteren kocht man auch ohne alle weitere Würzung und nur mit dem Wein und etwas Fleischgrund. Der zurückbleibende Saft dieser Horsd'oeuvre-Trüffeln als Zusatz einer Sauce betrachtet, überbietet an Wohlgeschmack einen jedweden Stoff.

**Trüffelbutter.** Hierzu werden die Schalen und aller Abfall beim Abrunden der Trüffeln genommen; alles wird fein gerieben oder gestoßen und mit eben so viel als Trüffeln oder mehr oder weniger reinem Speck oder Butter vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Sie ist ein trefflicher Zusatz an Pasteten- und andern Farcen.

**Trüffeljarce.** S. Leberjarce, Trüffel- und Perigueur.

**Trüffelhasché.** S. Trüffelragout.

**Trüffelpastete.** S. Pastetenbereitung und Nerae-, Strasburger und Toulouser Pastete.

**Trüffelragout. Trüffelsauce. Trüffelhasché.** Zu allen gehört als Grundstoff eine gute weiße oder braune Sauce, je nach der Bestimmung des einen oder andern. Zu dem Ragout oder der Sauce

können die Trüffel dick oder dünnscheibig, rundlich oder eckig sein; man schwingt sie in Butter oder schmort sie in guter Fleischbrühe und etwas Fleischgrund und Butter, vermischt sie mit der Sauce und läßt sie mit dieser nach Umständen etwas durchbröseln oder kocht auch wohl die Trüffel von Anfang darin. Die Trüffelmenge unterscheidet das Ragout von der weniger Trüffel enthaltenden Sauce. Zu dem Hasché hacht man die Trüffel fein oder gröblich und so wie zwischen dem Ragout und der Sauce ein Unterschied stattfindet, so ist dies auch zwischen Hasché und wieder Hasché der Fall; bald ist es dick und enthält mehr Trüffel und weniger Sauce, bald ist es umgekehrt, und eben so ist es auch wie das Ragout und die Sauce bald weiß, bald braun. Zu allen muß die Sauce kräftig und wohlschmeckend sein, mit Rheinwein eingekocht und nur wenig mit Citronensaft abgeschärft werden.

**Trüffelwurst.** S. Wurst, Leber- und Wurstbereitung.

**Truthahn.** **Truthuhn.** S. Puter.

**Turban.** Diese sehr ansprechende Speise macht, wenn sie mit Geschmack und Talent hergestellt wird, Ansprüche auf einen ausgezeichneten Rang in der Reihe der Entrées. Man bereitet sie von der weißesten Fisch- oder Hühnerfarce oder einem recht weiß gehaltenen Reisbrey. (S. Reiscasserole.) Von dem einen oder dem anderen Stoff setzt man auf der äußersten Grundfläche einer die Hitze aushaltenden Schüssel, so daß der Rand derselben frei bleibt, einen etwa zwei und einen halben Zoll hohen, unten zwischen einen und einen halben bis zwei Zoll breiten, etwas gewölbten, gleichmäßigen Rand nach Art der Reiscasserole auf, belegt ihn in schräg laufenden Streifen mit jedesmaligen fingerbreiten Zwischenräumen wechselseitig mit eben so breiten Streifen quer gespickter roher Hühnerbrütschen, grün gefärbter Farce oder Cornichons, eben solche Streifen Pöfelrinderzunge oder ganzen Krebschwänzen, so daß sich alles glatt und so vereinigt, daß die Zwischenräume ganz egal und scharf abweichen und eben so gleichmäßig die Streifen hervortreten und alle in schräger Richtung bis über die Wölbung des Kranzes hineinlaufen. Die Oberfläche der Wölbung belegt man mit kleinen hübschen Modellen von schwarzen Trüffeln, deckt das Ganze mit dünnen Speckplatten, stützt es in- und außerhalb mit steifen Papierrändern und läßt es, gut gedeckt, etwa dreiviertel Stunden im Ofen in Wasserdämpfen stehen. Nach Entfernung des Speckes und Papiers bestreicht man die gahr gewordenen Geflügelbrütschen sehr vorsichtig, damit nichts auf die weißen Zwischenräume kommt, mit Fleischglace, füllt, ohne mit den andern Streifen etwas vorzunehmen, in den mittleren Raum ein Toulouser Ragout, ein weißes oder rothes feines Ragout, eine gemischte Depercée oder Blanquette oder ein Hasché von zahmem oder wildem Geflügel zc. und setzt als Attribut recht in die Mitte eine mit einem Hahnekamm gepropfte große Trüffel, oder ein mit Trüffeln gespicktes Stück Kalbsmilch, oder

gestaltet mit vier Stück dreieckig und spiz zugeschnittenen Hühnerbrüstchen und den halbkreisförmig gebogenen vier Filets-mignons nebst einem Stückchen Kalbsmilch ein Ritterkreuz u. s. w. Weil bei dem Reisturban die festere Reismasse das streifige Belegen schwierig macht, so bepflanzt man den Reisrand in gleicher Richtung recht geschmackvoll mit kleinen farbigen Modellen von Reismasse.

**Turban-Compote.** Es wird von Reis und Früchten hergestellt und es muß der Reis wie zum Maltheser Compote (s. Reiscompote) behandelt werden; es bleibt auch hier, wie dort, die treffende, weder zu feste noch zu weiche Substanz des Reisses insbesondere wichtig, wie dies übrigens bei allen Compoten, die in ihren Combinationen aus geformtem Reis bestehen, nothwendig ist. Hat man eine passende Turbanform, so kann man den Reis in solcher modelliren, wo nicht, so dressirt man ihn in etwa zwei und einen halben bis drei Zoll hoher und einen und einen halben Zoll breiter, etwas abgerundeter Form, giebt dieser mit einem dazu passenden Instrument die dem Turban eigenen, schräg laufenden Conturen und legt diese in ihren Vertiefungen mit frischen farbigen Früchten oder Confekt aus, füllt in die Mitte ein Compote von dickscheibigen Aepfeln oder roth und weiß gekochten Birnen, oder ordnet mit diesem oder jenem Confekt, z. B. Glaskirschen, Meineclauden, schwarzen Kirschen und Apricosen ein hübsches Viereck, oder bewerkstelligt dies mit weißen Aepfeln, rothen Birnen, gelben Melonen und grünen Pflaumen und verziert es noch hin und wieder mit Angelika oder in Zucker eingemachten grünen Bohnen, so daß daraus ein sich selbst empfehlendes schönes Ganzes hervorgeht.

**Turbanform.** Man hat sie von Kupfer oder starkem, weißem Eisenblech. Die schrägen Vertiefungen oder Conturen der Form sind bei einigen über die ganze Form bis zu dem in der Mitte befindlichen Rohr laufend, oder theilen sich auf der Hälfte der Form und laufen von da wieder rückwärts, so daß beide eine gleiche retrograde Richtung haben. Man gebraucht diese Formen zu Napfluchen, Süster und andern Kuchen und die kleineren, scharf ausgegrägten zum Modelliren turbanartiger Gebilde.

**Türbotiere.** S. Steinbuttkessel.

**Türkische Rosine. Sultanrosine.** Diese vortreffliche Rosine, welche die Mitte zwischen den Trauben- und kleinen Rosinen hält, ist braunroth und gleicht in der Form und Größe, wenn sie ausgequollen ist, einer halb ausgewachsenen Stachelbeere. Sie ist nicht allein wegen ihres angenehmen Geschmacks, sondern besonders deshalb zu empfehlen, weil sie ganz ohne Stein ist; es gebührt ihr daher in jeder Beziehung der Preis. Ihre Vorbereitung theilt sie mit der Corinthe.

**Türkischer Waizen. Mais. Spelt. Spelz.** Er wird im Orient und südlichen Europa in einer ungeheuren Menge, doch auch im südlichen Deutschland schon häufig angebaut. Aus der reifen

Feldfrucht und zwar aus der in den gurkenförmigen Spelzen oder Kolben sitzenden, ungleich rundlichen, gelben Beeren wird ein vortreffliches Mehl und eben solcher Gries bereitet, welches beides zu verschiedenen Speisen, vornehmlich Backwerken, insbesondere zu der viel besprochenen Polenta (s. P.) mit vielem Erfolg benutzt wird. Außerdem werden die ganz jungen Kölbchen, wenn sie von der Größe eines kleinen Fingers, die Körner noch weich und milchig sind und noch keine Hülsen angefügt haben, in Essig eingemacht. Sie werden hierzu auf einem Tuch abgerieben, mehrere Tage in leichtes Salzwasser gelegt und dies einige Male täglich durch frisches Salzwasser gewechselt, dann abgetrocknet, in Salzwasser einmal aufgekocht und nach dem Auskühlen in frischem Wasser und dem Abtropfen in Gefäßen geordnet und mit Essig, worin man Chasotten, einige Lorbeerblätter, und etwas Muskatblume hat auskochen lassen, überstehend angefüllt und die Gefäße mit Blase verschlossen. Diese Kölbchen empfehlen sich vorzugsweise zur Verzierung kalter Speisen, Wurzel-, Sardellen- und anderer Salate u.

**Tutti-Frutti.** Mit diesem Ausdruck bezeichnet man einige Sahnencreme, besonders die von geschlagener Sahne, oder solcher Gefrorenen, wenn sie mit verschiedenartigen frischen oder eingemachten Früchten zusammengesetzt oder vermischt sind. (S. Creme und Gefrorenes.)

## II.

**Ueberglasete Apfelsinen.** Die Apfelsinen werden sauber und glatt, so daß auch die weiße Haut beseitigt wird, geschält, in sechs bis acht Theile geschnitten und aus diesen sehr behutsam die Kerne heraus gemacht. Dann wird auf ein Pfund solcher Apfelsinenscheiben ein Pfund Zucker zum Bruch gekocht (s. Zuckergrade) und um den Zucker treffend warm zu erhalten, der Zuckerlöffel in heißes Wasser gestellt. Durch diesen Zucker zieht man die auf eine starke Nadel gesteckte Apfelsinenscheiben so lange, bis sie einige Messerrücken dick von Zucker überzogen oder überglasert sind.

**Ueberglasete Kirschen.** Die Bereitung wiederholt sich auf dieselbe Weise, wie vorstehet; man nimmt schöne gelbe Glaskirschen oder Weichseln dazu, stugt den Stiel bis zur Hälfte ab und hält die Kirschen an diesem, wenn man sie durch den Zucker zieht.

**Ueberglasete Marronen.** S. Marronen, überglasete.

**Ueberglasete Weintrauben.** Hierzu sind besonders gut gereifte, schöne Trauben nöthig; man nimmt jedesmal sechs bis zehn Beeren an einem Stiele sitzend dazu und beobachtet ein gleiches Verfah-