

so rührt man etwas weiße Sauce oder Sahne darunter; ist sie hingegen zu fein, so thut man noch 1 Ei und etwas Semmel hinzu.

18. Eine andere Farce zum Füllen der Puter und Tauben.

Man rühre 8 Loth Butter zu Sahne, vermische sie nach und nach mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, füge etwas Salz und geriebene Muskatnuß, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, einige feingestößene bittere Mandeln und 4 Loth gutgereinigte Corinthen hinzu, und rühre zuletzt etwa 12 Loth weiße geriebene Semmel darunter.

19. Vom Abquirlen (Abziehen, Legiren) der Speisen.

Da der Wohlgeschmack und das appetitliche Aussehen vieler Speisen größtentheils erst durch das Abquirlen oder Legiren mit Eiern erzeugt oder erhöht wird, die Speisen aber, wenn das Abquirlen auf eine unrichtige Weise geschieht, sehr häufig gerinnen oder käsig werden, und dadurch obengenannter Zweck geradezu vereitelt wird, so wird es vielleicht Vielen erwünscht sein, hier mit dem besten, beim Abquirlen zu beobachtenden Verfahren bekannt gemacht zu werden. — Man wendet zum Abquirlen der Speisen gewöhnlich nur Eidotter an, indessen kann man da, wo es weniger auf gutes Aussehen der Speisen, als auf Ersparniß von Eiern ankommt, auch wohl das Weiße der Eier mit zum Abquirlen nehmen; da jedoch die mit ganzen Eiern legirten Speisen vorzüglich leicht gerinnen, so zieht man es auch aus diesem Grunde vor, sich zum Legiren nur der Eidotter zu bedienen. — Man thut die zum Abquirlen bestimmten Eidotter in einen kleinen Napf, rührt sie recht klar, fügt auf jedes Eidotter einen reichlichen Eßlöffel voll Flüssigkeit, wie sie zu der abzuquirrenden Speise paßt, als Wasser, Wein, Milch, Sahne, hinzu, mischt dies gut untereinander und gießt es durch ein Sieb. Dies nennt man Liaison. Die Speisen müssen in dem Augenblicke, wo sie abgequirrt werden sollen, kochend sein, werden aber zum Behuf des Legirens vom Feuer abgenommen. Sind es Suppen, Saucen oder andere flüssige Sachen, so thut man einen kleinen Theil derselben unter stetem Rühren zu der Liaison und vermischt beides recht klar mit einander, gießt dann diese Mischung wieder zu der übrigen Suppe oder Sauce, und rührt oder quirlt diese nun so lange, bis sich Alles genau miteinander verbunden hat. Die abgequirrte Speise darf nun nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. Eine Ausnahme hiervon machen die Saucen, in welchen Citronen- oder Essigsäure enthalten ist. Diese kann man, wenn sie nach dem Abquirlen vielleicht nicht die gehörige Dicke erlangt haben, beliebig einkochen, ohne daß sie gerinnen, jedoch müssen sie dabei fortwährend gerührt werden. Wenn es einmal vorkommt, daß eine abgequirrte Suppe oder Sauce gerinnt, und man hat noch so viel Zeit, um dies verbessern zu können, so quirle man dieselbe noch einmal mit einer Liaison von