

und Wohlgeschmack nimmt (ebenso beim Milchreis). Das Blanchieren der Hülsenfrüchte schwemmt von denselben eine bedeutende Quantität ihres mehligten Stoffes weg und beraubt sie zum großen Teil des ihnen eigenen Wohlgeschmackes. Bei Gemüse soll man es auch gänzlich unterlassen, wo es nicht unbedingt nötig, wie bei Spinat, Kopfsalat (wenn man solchen zu Suppe, Gemüse und Einfülle nimmt), Endivie (im gleichen Falle). Aber auch da nimmt man mit größtem Vorteil das zum Abbrühen verwendete Wasser wieder zum Zugießen beim Dünsten, denn in demselben ist ja eine große Menge Nährsalze enthalten, die sonst verloren gehen.

Um Zwiebeln zu blanchieren schält man sie, läßt sie schnell von kochendem Wasser überwallen, schüttet sie dann rasch in kaltes Wasser und trocknet sie zuletzt mit einem Tuche ab.

27. Panieren. — Das Panieren geschieht in folgender Weise: Mehrere Eier werden so lange geschlagen, bis sie gleichmäßig gelb gefärbt erscheinen, und das vorzubereitende Speisestück wird darin umgewendet und dann mit geriebener Semmel oder Mehl bestreut oder auch darin umgewendet.

28. Kastanien zu braten. — Man schneide die Spitzen der Kastanien so weit ab, daß das Fleisch sichtbar wird, schütte sie in eine Kasserolle, deren Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, decke sie mit Salz fest zu und lasse sie in einer heißen Bratröhre $\frac{3}{4}$ Stunde stehen. Nachdem das Salz abgenommen, werden sie in einer taschenförmig zusammengelegten Serviette angerichtet.

Man kann die Kastanien auch in einer größeren Rösttrommel unter beständigem Drehen rösten, was aber für den Geschmack nicht so vorteilhaft ist. Vorzüglich werden sie, wenn man auf beiden Seiten zwei gekreuzte Schnitte macht und sie in geschlossenem Rohre bei mäßiger Hitze etwa 10—15 Minuten mehr dünstet als bratet. Sie bleiben dann weich und feucht und bekommen keine harten Krusten.

Noch feiner im Geschmack und zugleich noch weicher werden sie durch Sieden, doch dürfen sie dann nicht eingeschnitten werden.

29. Das Braten der Zwiebeln. — Man läßt ein entsprechendes Quantum Butter über Feuer zergehen und schüttet dann klein geschnittene Zwiebeln hinein, die so lange umgerührt werden, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen haben.

30. Das Abquirlen. — Das Abquirlen oder Abziehen von Suppen und Saucen geschieht am besten mit bloßen Eidottern. Nimmt