

Eidotter abgezogen und mit Muscatnuß gewürzt.

**Kaltraupe**, siehe „Quappe“.

**Kaltruppe.** Von 3 kg Rindfleisch kocht man eine gehörige Portion Suppe, gießt sie, sobald das Fleisch gahr ist, durch ein Haarsieb und bringt sie wieder in's Kochen, nachdem man einige in Würfel geschnittene Möhren und Petersilienwurzeln, einen Teller voll ausgepahlte Schoten und etwas zusammengebundenes Suppenkraut, welches nachher wieder herausgenommen wird, hinzugefügt hat. Ist Alles gahr, so bereitet man von einem Löffel Mehl und etwas Butter eine weiße Mehlschwitze, rührt sie nebst etwas feingehackter Petersilie, Thymian, Majoran und Salbei zur Suppe, gießt eine Tasse Weinessig hinzu und läßt das Ganze zusammen eine Viertelstunde kochen, worauf die Suppe mit einigen Eidottern abgerührt wird. Zu gleicher Zeit hat man eine beliebige Portion Kal gereinigt, in Stücke geschnitten und mit halb Essig und halb Wasser zu Feuer gebracht. Ist der Schaum davon genommen, so thut man einige Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Salbei und Salz hinzu, kocht die Kalstücke gahr und läßt sie noch eine Weile in dieser Brühe stehen; dann werden sie in die Suppenschale gelegt und mit der fertigen Suppe, einigen in Wein und Zucker gekochten Birnen und einer verhältnißmäßigen Menge in Wasser gekochter Schwemmlöße angerichtet.

**Abäschern.** In der Kochkunst das Abreiben schleimiger Fische mit heißer Asche.

**Abbacken.** Fleisch, Fische, Gemüse zc. in siedendem Fett, am besten Schmalz oder Olivenöl, kochen. Ehe man die abzubackenden Gegenstände hineinlegt, muß das Fett den Siedegrad erreicht haben. Sobald das Abgebackene goldbraun ist und auf der Oberfläche des Fettes schwimmt, wird es mit dem Seihlöffel herausgenommen, abtropfen gelassen und mäßig mit feinem Salz bestreut.

**Abbinden.** Beseitigungsart der Warzen und ähnlicher Auswüchse. Man schlingt um dieselben unten an der Wurzel einen stark gewickelten Seidenfaden, macht einen festen Knoten und zieht die Schleife von Zeit zu Zeit fester an, bis sich der Auswuchs ohne Mühe beseitigen läßt.

**Abblatten.** Abbrechen der Blätter der Gemüsepflanzen. Bei Wintergemüse darf es nicht zu frühzeitig geschehen, weil dieselben sonst im Wachstum und in der Ausbildung zurückbleiben. Die abgetrennten noch grünen Blätter sind



Fig. 3. — Abbinden.

ein gutes Futter für Schweine, Ziegen, Kaninchen, Hühner, Gänse, Enten.

**Abbrennen.** In der Kochkunst Nahrungsmittel auf dem Feuer in einem Kasserol unter stetem Umrühren so lange aufquellen lassen, bis ein dicker Teig entstanden ist.

**Abbrühen.** In der Kochkunst s. v. w. „Blanchiren“ (s. d.).

**Abendessen, Souper.** In Familientreisen sollte man mindestens 2—3 Stunden vor Schlafengehen zu Abend essen, weil dann die Verdauung zum größten Theil beendigt ist, wenn man das Nachtlager aufsucht. Damit die Verdauung um so eher von statten geht, sollte das Abendessen nur aus leicht verdaulichen Speisen bestehen, aus Suppe, Weißbrot, Butter, wenig Fleisch, nicht aus Fisch und Hülsenfrüchten. Sind zu einem Abendessen Gäste geladen, so beginnt dasselbe spätestens um 9 Uhr.

Auf unserer Abbildung (Fig. 4) sehen wir das Arrangement für eine größere Gesellschaftstafel. Oberhalb des Tellers bemerken wir das Champagner-, das Weinglas und das Cognacgläschen. Bier wird nur in vertraulichen Kreisen gereicht, bei Tafeln nie oder nur auf ausnahmsweises Verlangen und dann in renommirten Sorten auf Flaschen gezogen. Zwei größere Weinfrüge von Majolika befinden sich, und zwar je einer, an der obern und untern Abtheilung der Tafel. An die Gruppierung der Mitte schließen sich noch verschiedene andere Aufsätze an, wie das Oval, welche Confitüren, Backwerk, Obst, diverse Sülzen, Compot, Butter, Käse und dergleichen enthalten. Punsch wird auf Bällen in Begleitung von Backwerk vor oder nach dem letzten Tanz gereicht. Dauert die Unterhaltung bis spät zum Morgen, dann läßt man zur Auffrischung schwarzen Kaffee, kalte Pastete und einige pikante Gerichte serviren. Selbstverständlich dürfen Menagen für Essig und Del, Senf und feingestoßenen Zucker nicht fehlen.

Bei Abendessen servirt man häufig vorher Thee. Dies geschieht im Empfangszimmer. Man reicht dazu Sardellenbrötchen und Cafés. Die Gesellschaft versüßt sich an einige kleinere Tische, die mit Servietten gedeckt sind, und nimmt dasselbst Platz. In den meisten Fällen wird jedoch an der normalen Ordnung festgehalten und mit einer Suppe (Reis- oder Gerstenschleimsuppe, Geflügelbrühe zc.) begonnen (s. „Speisetzettel“).

**Abendgesellschaften.** Ist mit einer Abendgesellschaft Ball verbunden, so muß die Einladung dazu mindestens 8 Tage vorher erfolgen,