

Schale und läßt es im Keller oder an einem andern kühlen Orte stehen, damit es gerinnt.

Arme-Kitter. Es werden runde Scheiben von Semmel oder Milchbrod geschnitten, diese in Milch eingeweicht, daß sie recht weich werden, aber nicht zerfallen, Eier mit einem Löffel Mehl zusammen gequirlt, die eingeweichten Scheiben hinein getaucht, mit geriebener Semmel und Parmesan oder holländischem Käse bestreuet, und in Backbutter ausgebacken.

Diese Art dient zum Garniren der Gemüse; will man sie jedoch als Gebackenes essen, so bestreut man sie statt mit dem Käse, mit Mehl, Zucker und Zimmt, bäckt sie aus und bestreut sie dann abermals mit Zucker. Man kann auch einen Teig von 2 — 3 Eiern, je nachdem es viel Semmel ist, einigen Löffeln Milch, einigen voll Mehl und ein paar Löffel voll guter Bäreme (Hefen) mit Zucker und Zimmt, jedoch nicht zu sehr flüssig, anfertigen, ihn etwas gehen lassen, die Semmelschnitte darin wälzen und nochmals ausbacken. Auch lassen sich Hechte und Stinte auf gleiche Art ausbacken, jedoch sind diese mit Petersilie zu garniren. Das Rütteln der Kasserolle beim Backen darf nicht außer Acht gelassen werden, denn dieses verhütet das Anbrennen, Schwarzwerden, und gibt dem Backfette eine gleiche Hitze. In guten, ordentlichen Küchen darf das Backfett nie ausgehen, weil das Ausbacken damit weit besser geräth, als wenn es in der Bratpfanne ausgebacken wird.

Artischocken. Man schneidet sie oben gleich, puzt unten die kleinen Blätter ab, kocht sie in Was-